

Letras e Artes



Aline Macedo Silva Araújo

A JACUBA DO JAGUNÇO

Alimentação, memória e processo social
em *Grande Sertão: Veredas*

A JACUBA DO JAGUNÇO
Alimentação, memória e processo social
em *Grande Sertão: Veredas*



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

Reitora

Cláudia Aparecida Marlière de Lima

Vice-Reitor

Hermínio Arias Nalini Jr.



editora**UFOP**

Diretor Executivo

Prof. Frederico de Mello Brandão Tavares

Coordenador Editorial

Daniel Ribeiro Pires

Assessor da Editora

Alvimar Ambrósio

Diretoria

Débora Cristina Lopez (Coord. de Comunicação Institucional)

Ida Berenice Heuser do Prado (PROEX)

José Rubens Lima Jardimino (Presidente do Conselho Editorial)

Lisandra Brandino de Oliveira (PROPP)

Marcílio Sousa da Rocha Freitas (PROGRAD)

Conselho Editorial

Profa. Dra. Elisângela Martins Leal

Prof. Dr. José Rubens Lima Jardimino

Profa. Dra. Lisandra Brandino de Oliveira

Prof. Dr. Paulo de Tarso Amorim Castro

Aline Macedo Silva Araújo

A JACUBA DO JAGUNÇO
Alimentação, memória e processo social
em *Grande Sertão: Veredas*

1ª edição

Ouro Preto
2023



© EDUFOP

Coordenação Editorial

Daniel Ribeiro Pires

Capa

Editora UFOP

Diagramação

Laís Nagayama

Ficha Catalográfica

(Elaborado por: Elton Ferreira de Mattos - CRB6-2824, SISBIN/UFOP)

A659j Araújo, Aline Macedo Silva.

A jacuba do jagunço [recurso eletrônico] : alimentação, memória e processo social em Grande Sertão: Veredas / Aline Macedo Silva

Araújo. – 1. ed. – Ouro Preto : Editora UFOP, 2023.

1 recurso on-line (164 p.: il. : color.) : pdf

1. Literatura brasileira. 2. Memória coletiva na literatura. 3. Rosa, João Guimarães, 1908-1967. I. Título.

CDU: 821.134.3(81).

ISBN 978-65-981751-4-6

Todos os direitos reservados à Editora UFOP. Nenhuma parte desta obra poderá ser reproduzida, arquivada ou transmitida por qualquer meio ou forma sem prévia permissão por escrito da Editora. A originalidade dos conteúdos e o uso de imagens são de responsabilidade do autor da obra.

Obra aprovada no Edital Discente 02/2019 e publicada apenas no ano de 2023 em decorrência dos prejuízos operacionais causados pela PANDEMIA DO COVID-19.

EDITORA UFOP

Campus Morro do Cruzeiro

Diretoria de Comunicação Institucional, 2º andar

Ouro Preto / MG, 35400-000

www.editora.ufop.br / editora@ufop.edu.br

(31) 3559-1463

*A Alexandre Agnolon, pelo amor,
incentivo e amizade nesses oito anos.*

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à minha mãe, Débora, cozinheira da minha vida, de quem herdei o amor pela cozinha, que me educou ao redor das panelas e que me ensinou a enrolar coxinhas e a fechar empadas como ninguém. Ao meu pai, Maurício, homem forte e honesto que me ensina a cada dia que não perdemos nada em ser bons. Ao meu amado irmão Gabriel e à Eliane, minha cunhada, que juntos me deram Salomão, meu sobrinho, para colorir a vida. Ao Ulisses, meu irmão caçula, quase filho que eu importuno e amo tanto. Ao Alexandre, meu ex-companheiro, amigo, melhor revisor e maior incentivador que eu poderia ter. Aos meus gatos e filhos, Caramelo e Spock, pelo amor e por me entenderem sem eu precisar dizer nada.

À minha avó Zizica – in memoriam e à minha amiga Taís Magalhães – eterna saudade. Aos familiares que me apoiaram, minhas tias, tios e primas. Em especial à minha tia e madrinha, Betinha, e à minha tia Gorete que sempre olharam por mim e pelos meus irmãos.

À minha orientadora, Profa. Dra. Mônica Fernanda Rodrigues Gama pela orientação, compreensão e pela amizade e à Profa. Dra. Elzira Divina Perpétua por me apresentar Guimarães Rosa, guiando-me por suas veredas inicialmente neste trabalho. Aos demais professores do ICHS que tive a honra de ser aluna, obrigada pelos ensinamentos. À Luanda Batista Demarchi, minha orientadora no curso de Gastronomia no IFMG de Ouro Preto que me fez ver que comida é negócio sério e dava pano para a manga.

Aos amigos do ICHS, de Lafaiete, de Mariana e de São Paulo, em especial aos que me aguentaram no *WhatsApp*: Marcus Vinícius (filho), Matheus F, Cris Navais, Carolina Figueira, Dayane, Damiana e Alysson, Lorena, Ricardo, Raquel e Iury e pela amizade, presença e companheirismo. À Mônica (Imbonha), Erick e Luiza, que se tornaram meus amigos. Ao Mateus Pereira, Fábio Faversoni, Anny Torres, Luisa Rauter e Marcelo Abreu, historiadores do meu coração.

Aos amigos, colegas e professores do Doutorado em Patrimónios alimentares: Culturas e Identidades da Universidade de Coimbra, em especial aos queridos do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos que me abraçaram desde que cheguei.

À Ana Rosa Santos, a João Pedro Gomes, a Tadeu Macedo e a Renan Liparotti, pelo amor e amizade em Coimbra, vocês são os presentes brasileiros que recebi em Portugal.

Aos professores, técnicos e colegas do Instituto de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal de Ouro Preto, pela parceria ao longo desses 10 anos de ICHS.

Ao programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem da Universidade de Ouro Preto e à UFOP em geral, por ser uma mãe para mim quando precisei.

E, *last but not least*, agradeço o apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG).

Esta obra foi selecionada pelo Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal de Ouro Preto, a partir do Edital nº 02/2019 da Editora UFOP, para editoração eletrônica de trabalhos originados de teses e dissertações.

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Pró-Reitor Prof. Dr. Sérgio Francisco de Aquino

Programa de Pós-Graduação em Letras

Coordenadora Profa. Dra. Soelis Teixeira do Prado Mendes

Orientadora Profa. Dra. Mônica Fernandes Rodrigues Gama

Co-Orientadora Profa. Dra. Elzira Divina Perpétua

Comissão Editorial

Profa. Dra. Ada Magaly M. Brasileiro

Profa. Dra. Carolina Anglada

Prof. Dr. Rodrigo Machado

SUMÁRIO

13 PREFÁCIO

17 INTRODUÇÃO

CAPÍTULO 1

27 A LITERATURA, A SOCIEDADE E A MATÉRIA DO REAL

27 1.1 A Sociedade e a Alimentação

37 1.2 A literatura e A Sociedade

43 1.3 A Literatura e a Alimentação

61 1.4 A Literatura e a matéria do real: *Grande Sertão: Veredas*

CAPTULO 2

67 CULTURA MATERIAL E IMAGINÁRIO: MEMÓRIA E VIAGEM

68 2.1 A Memória

79 2.2 O narrador na rua, no meio do redemunho

86 2.3.1 Literatura e Viagem em Guimarães Rosa

95 2.4 Jagunços e Tropeiros: A base de referenciação alimentar em *GS: V*

CAPÍTULO 3

107 DOÇURAS E AGRURAS DO SERTÃO EM *GRANDE SERTÃO: VEREDAS*

110 3.1 A Cozinha de Viagem

119 3.2 A hospitalidade e a Comensalidade em *Grande Sertão: Veredas*

119 3.2.1 Do receber: A Hospitalidade

129 3.2.2 Do dividir: a comensalidade

132 3.3 Primeiro encontro com Diadorim – rapadura e queijo na travessia do rio

134 3.4 A infância de Riobaldo: herança da Mãe Brigí e lembranças do padrinho

137 3.5 Fome e miséria na guerra

142 3.6 Da fartura e da Festaça

145 3.7 Da padecência: a alimentação na doença

149 CONSIDERAÇÕES FINAIS

155 REFERÊNCIAS

163 SOBRE A AUTORA

PREFÁCIO

“A lembrança da vida da gente se guarda em trechos diversos, cada um com seu signo e sentimento, uns com os outros acho que nem não misturam. Contar seguido, alinhavado, só mesmo sendo as coisas de rasa importância. [...] Assim eu acho, assim é que eu conto. O senhor é bondoso de me ouvir. Tem horas antigas que ficaram muito mais perto da gente do que outras, de recente data.” (*Grande Sertão: Veredas*, João Guimarães Rosa)

Grande Sertão: Veredas (1956), de João Guimarães Rosa, é um livro que tematiza os impasses da narração das memórias de um sujeito que participou de batalhas como jagunço, perdeu um grande amor, investigou religiões, foi professor, tornou-se fazendeiro e talvez tenha feito um pacto com o Diabo (caso este exista). As lembranças de Riobaldo, o narrador que conta sua trajetória para um sujeito letrado da cidade (o qual procura entender o que é o Sertão), nos são apresentadas em desordem. O romance é labiríntico em razão dessa relação com a memória: contar em linha reta, só o desimportante.

A lembrança, guardada em trechos, é soberana, não pode ser controlada e inrompe no presente, sem suspendê-lo, ressignificando a vivência atual de quem lembra. Os cinco sentidos ocupam lugar central nesse processo: um cheiro, uma imagem, um toque, um som e um gosto são capazes de nos fazer acessar outros tempos, cada lembrança com seu “signo e sentimento”.

A obra impôs para a literatura brasileira um modo novo de fazer literatura e uma forma de abordagem crítica sobre a cultura brasileira. Dentre tantas e potentes abordagens do romance de Guimarães Rosa, um dos mais estudados por críticos literários, historiadores e sociólogos brasileiros, esta pesquisa de Aline Macedo de Araújo consegue iluminar um aspecto novo e muito importante da narrativa: a memória alimentar.

Mais que um pano de fundo da narrativa ou detalhe pitoresco, a representação da alimentação opera mecanismos estéticos e documenta as práticas alimentares brasileiras da Primeira República. Isso porque, como

mostra Aline, há uma variedade de contextos com referências à alimentação. As frutas e frutos marcam o tempo da narrativa (“Milho crescia em roças, sabiá deu cria, gameleira pingou frutinhas, o pequi amadurecia no pequizeiro e a cair no chão, veio veranico, pitanga e caju nos campos. Ato que voltaram as tempestades, mas entre aquelas noites de estrelaria se encostando”), são usadas como metáfora (a sensualidade em “Ah, a mangaba boa só se colhe já caída no chão, de baixo... Nhorinhá” ou só a referência a uma cor muito específica numa paleta sentimental “Morena cor de doce de buriti”) e, se é sinônimo de fartura, pode também trazer a morte e revelar a maldade, como se conta no caso de um homem com lepra que pretendia infectar quem comesse as goiabas que ele lambia escondido (“O homem tinha vindo lamber de língua as goiabas maduras, por uma e uma, no pé, com o fito de transpassar o mal para outras pessoas, que depois comessem delas. Uns assim fazem. Medeiro Vaz, que era justo e prestimoso, acabou com a vida dele”).

Nas memórias de Riobaldo, vemos o encantamento no primeiro encontro com o menino Reinaldo, que tinha dinheiro (e independência) para comprar seu próprio “quarto de queijo, e um pedaço de rapadura”, sobrinho de alguém que comprava grandes quantidades de arroz, em sacos amarrados com broto de buriti. Ele, Riobaldo, fica órfão jovem e recebe de herança “miserinhas”, compostas sobretudo de equipamentos de cozinha (“o pote, a bacia, as esteiras, panela, chocolateira, uma caçarola bicuda e um alguidar”), pequenas coisas que se opõem ao que o padrinho Selorico Mendes, Zé Bebelo e mesmo a vida como jagunço podem lhe oferecer.

Sinal de hospitalidade, as práticas comensais informam sobre hábitos culturais e posições sociais. É o caso da população que, por medo e/ou respeito, abastece os jagunços de alimentos (“Esbarrávamos em lugar, as pessoas vinham, davam o que podiam, em comidas, outros presentes. Mas os Hermógenes e os cardões roubavam [...]”), o que também faziam os fazendeiros e coronéis, mas em maior volume. Notamos também a referência à fartura e aos modos na fazenda de Otacília (“Tomamos farto leite. Trouxeram café para nós, em xicrinhas”), ou mesmo à delicadeza

das prostitutas no intervalo das batalhas (“Então eu entrei, tomei um café coado por mão de mulher, tomei refresco, limonada de pêra-do-campo”). Percebemos ainda como, revendo o passado, Riobaldo se incomoda por ter comido da mão do inimigo: “Mas, por que foi então que aceitei, que mastiguei daquela carne, nem fome acho que não tinha direito, engoli daquela farinha? E pedi água. [...] A vida era assim mesmo, coração quejando. Até me caceteou uma lombeira”.

Em *A Jacuba do Jagunço: alimentação, memória e processo social em Grande Sertão: Veredas*, a autora mostra como os aspectos simbólicos que atravessam o real estão impregnados nas práticas culturais e em seus produtos, tomando como ponto de partida estas duas expressões da cultura fundamentais para a compreensão humana: o que comemos e como narramos o mundo – e ambas têm relação direta com a memória, ou seja, comemos o que nossa comunidade aprendeu e ensinou a comer, narramos o mundo e a nós mesmos a partir da lembrança dos eventos, sensações e de outras narrativas.

Há situações limites no romance, como a fome durante a travessia de um deserto, o Liso do Sussuarão e a fome daqueles que estão submetidos aos mandos de fazendeiros ou mesmo um caso de canibalismo de um homem peludo e pelado confundido com um bugio que provoca vômitos em todos que o comeram. No entanto, em geral, temos a presença da alimentação na narrativa do cotidiano da viagem dos jagunços e nas memórias desses homens relativas aos seus lugares de origem, como é o caso da notícia dos modos urucuianos e goianos: “Urucuiano conversa com o peixe para vir no anzol – o povo diz. As lérias. Como contam também que nos Gerais goianos se salga o de-comer com suor de cavalo... Sei lá, sei? Um lugar conhece outro é por calúnias e falsos levantados; as pessoas também, nesta vida”. Os hábitos são estranhos a Riobaldo, que vê na técnica goiana algum tipo de calúnia, mostrando os efeitos das narrativas ouvidas por ele, narrador que avalia e filtra, com seus comentários, esses saberes tradicionais para nós, leitores. É a cultura sertaneja, ampla, complexa, fora das narrativas oficiais sobre o Brasil, contada por um sertanejo e jagunço aposentado que foi conhecendo esse mundo por meio de suas viagens.

O imaginário social pode ser compreendido, então, em sua constituição, ou seja, como certos grupos (em seus lugares e tempos) desenvolvem suas práticas de comensalidade, relacionam-se com seu ambiente natural que o abastece de ingredientes, criam rituais de hospitalidade, distinguem-se entre si pelas possibilidades de posse e acesso a esses produtos. A alimentação é essencial no processo de representação da cultura material, pois relaciona-se não apenas ao saciamento, mas também ao afeto: o paladar, assim como os cheiros, ativa lembranças que nos acometem mesmo quando não as convocamos, atuando de forma incontrolável em nossas emoções.

Perceber, como faz Aline Macedo Araújo, a dimensão estética e não só as informações referenciais acerca dos alimentos nos permite recompor um imaginário sobre nossa relação com a alimentação, o que envolve perceber que nos modos de vida há também uma dimensão estética, ou seja, alimentar-se não se resume a sua função utilitária. Nesse sentido, este livro aborda aspectos da hospitalidade e da comensalidade, da prática alimentar desenvolvida nas viagens pelos tropeiros e jagunços, dos impactos da guerra na alimentação, do cotidiano e da festa na cultura sertaneja.

Se o livro de Guimarães Rosa historiciza e estetiza saberes de uma cultura pouco representada literariamente e menosprezada pelos sujeitos do Brasil do litoral, a pesquisa de Aline restitui o sentido desses saberes para algo tão importante como nossa relação com o alimento. Escrevendo para leitores de um Brasil que se quer moderno, urbanizado e industrializado, e que já se relacionam com a cultura rural a partir de sua memória familiar, Guimarães Rosa mostra, a partir da combinação de diferentes referências culturais, não apenas a ilustração de um modo de vida com informações sobre hábitos cotidianos de um outro (o sertanejo), mas também uma narrativa que provoca a reflexão sobre a racionalidade moderna posicionada afetivamente a partir de uma relação utilitarista que não percebe a dimensão estética no trivial.

Mônica Gama

INTRODUÇÃO

Um chamado João

João era fabulista?

Fabuloso?

Fábula?

Sertão místico disparando

No exílio da linguagem comum?

[...]

(Carlos Drummond de Andrade)¹

O poema de Drummond, homenagem póstuma a um “certo” João, evidencia pelas sucessivas interpelações questões ainda de fundamental relevância para a fortuna crítica da obra-prima de João Guimarães Rosa, *Grande Sertão: Veredas*, de 1956. Ainda que vários críticos tenham inserido o autor mineiro na mesma tradição de Simões Lopes Neto, de José Lins do Rego ou mesmo de Graciliano Ramos, a fábula, o fabuloso, a linguagem roseana transmuta o homem e o sertão em matéria universal. Esses atributos fazem de Rosa, em sua singularidade, um dos autores mais importantes da literatura brasileira. Por isso, é o não-lugar de sua literatura, tão esquivada a classificações, que, ironicamente, dá lugar a ela, como talvez ocorra a autores fundamentais da tradição literária.

É em *Grande Sertão: Veredas*, publicado em 1956, nesse “romance difícil e labiríntico” segundo Bolle (2004, p. 7), que se concentram poderosamente personagens, temáticas, estilos e estratégias narrativas já exercitadas por Guimarães Rosa em outras obras, como *Sagarana*, de 1946, e *Corpo de Baile*, publicada no mesmo ano de *GS:V (Grande Sertão: Veredas)*. O *Sertão-Mundo* de Rosa potencializa não só as possibilidades de interpretação de sua obra, em particular do romance em questão, mas principalmente abre largo leque de estudo, campo aberto, portanto, para pesquisas de natureza interdisciplinar. O mosaico de imagens cria-

¹ Primeira estrofe de “Um chamado João”, de Drummond, publicado no *Correio da Manhã*, em 22 de novembro de 1967, três dias após o falecimento de Rosa.

do por Rosa permite-nos, pois, tomar como objeto de pesquisa tanto a narrativa ela mesma, como também aspectos culturais e antropológicos, como a alimentação e a comensalidade, compreendendo-as em sua contribuição ao aparato simbólico do romance e, também, ao modo como o autor ficcionaliza a memória coletiva do povo sertanejo e representa o processo social de formação do Brasil, aproximando-se, em certo sentido, da prática de viajantes naturalistas do século XIX, como Spix e von Martius, Peter Lund, Debret e Saint-Hilaire, na tentativa de, por meio da narrativa, apreender a “cor local”.

Nesse sentido, a paisagem, a linguagem, os hábitos alimentares e as características do povo sertanejo, na obra de Rosa, não se configuram mero anedotário, mas sim elementos essenciais para a construção da rememoração na narrativa de Riobaldo e da construção de um quadro social do período. Assim, se é verdade que a obra, como aqui indicamos, extrapola as fronteiras do que se convencionou chamar regionalismo, também é verdade que ultrapassa o campo específico dos estudos da linguagem, ampliando, assim, enormemente as possibilidades de pesquisa: à linguagem e aos estudos literários podem somar-se, na análise de GS:V, contribuições de ordem antropológica, histórica, etnográfica e social.

A presente pesquisa possui como objetivo principal analisar *Grande Sertão: Veredas* a partir dos códigos fornecidos pela narrativa “riobaldiana”, mais especificamente aqueles relacionados à alimentação e à comensalidade – elevados, portanto, ao mesmo estatuto de linguagem (LÉVI-STRAUSS, 2008, p. 106) –, com o fito de desvelar seu valor simbólico intrínseco, observando como as práticas alimentares foram empregadas por Rosa, tanto para a construção do arcabouço romanesco (entendidas como instrumento de resgate da memória), como para a constituição do processo social e da figura do jagunço, chancelada pelas “percepções produzidas pela memória coletiva e pela memória histórica”². Seleccionamos algumas passagens que fazem menção aos demais ritos ligados ao tema, discutindo como a alimentação se insere na obra como parte das estruturas sociais, ou seja, observamos como a comida se relaciona à

² Categorizações da memória de Halbwachs (2004).

identidade e à memória de uma comunidade (ficcional, mas com estreitas relações com a cultura sertaneja brasileira).

Enveredarmo-nos pela análise das referências alimentares no romance de Rosa contribui para o caráter naturalmente transdisciplinar da literatura que, como afirma Roland Barthes (1997, p. 89), constituiu-se um monumento cultural capaz de abranger todas as áreas do saber humano, pois o discurso literário promove e possibilita a comunicação com os demais discursos. Acreditamos na relevância do seguinte trabalho pelo fato de dedicar-se a um objeto de estudo sobre o qual poucos pesquisadores da literatura brasileira se debruçaram – a saber: a relação entre literatura, alimentação, memória e processo social. Apesar da dificuldade de acesso às fontes teóricas que abordem o tema, é possível estabelecer contato com a teoria literária, a literatura brasileira, os estudos de memória, a antropologia alimentar e a história da alimentação, áreas do conhecimento que são capazes de fecundar em ricas análises do romance de Guimarães Rosa, haja vista o caráter de *palimpsesto* de *GS:V*, como apontado outrora por diversos críticos.

O romance

Grande Sertão: Veredas (1956) é considerado um dos mais importantes romances brasileiros do século XX. A importância dele se dá tanto por sua representatividade do sertão tanto do Brasil, quanto pela inovação na linguagem e riqueza do enredo.

A linguagem da narrativa de Rosa possui características inovadoras, sendo marcada pelo sotaque e vocabulário sertanejo e também por experimentações linguísticas do autor, como a criação de vocábulos e o uso de arcaísmos. Assim, funde traços da primeira e da segunda fase do modernismo (linguagem experimental e regionalismo, respectivamente). Sua originalidade reside na fusão de elementos da oralidade com neologismos, e na narrativa não-linear diacronicamente (ela mesma um retrato das digressões típicas do discurso oral).

A narrativa segue a perspectiva de seu protagonista, o ex-jagunço Riobaldo, que conta a sua história de vida a um visitante, provavelmente um “doutor” da cidade, que não se manifesta durante a obra – mas de quem é possível inferir algumas reações e opiniões a partir da “fala” de Riobaldo. Assim, *Grande Sertão: Veredas* se constitui em um longo relato oral do narrador-personagem Riobaldo (também conhecido como Tatarana ou Urutu-Branco), a um interlocutor identificado por “senhor”, “doutor” ou “moço”, cuja função se esgota precisamente no papel de ouvinte. O fluxo da narrativa é descontínuo, iniciando com a narração de fatos e inquietações do ex-jagunço de forma relativamente desconexa, mas que sinaliza questões essenciais da personagem, como, por exemplo, a existência (ou não) do diabo, os momentos mais difíceis de sua vida compartilhados com Diadorim, o caminho *a spró* de autoconhecimento.

O relato se densifica a partir da rememoração do passado de Riobaldo, especificamente de sua infância e de sua mãe, e também do episódio onde conhece o menino Reinaldo – admirado por sua coragem de se declarar como “diferente”. O narrador também conta como ficou órfão e passou a viver com seu “padrinho”, Selorico Mendes, na Fazenda São Gregório. Neste local, Riobaldo trava contato pela primeira vez com o “sistema jagunço”, com a chegada de Joca Ramiro, o chefe dos jagunços – motivo pelo qual o narrador decide fugir da fazenda. Por influência do padrinho, Riobaldo começa a estudar e, após sua fuga, passa a ministrar aulas para o fazendeiro Zé Bebelo. Este fazendeiro queria acabar com a atividade jagunça na região, e convida Riobaldo para integrar seu bando. Riobaldo aceita fazer parte dessa empreitada, que culmina na primeira guerra descrita na obra: entre o bando de jagunços liderado por Hermógenes e o de Zé Bebelo e os soldados do governo. Porém, Hermógenes logo abandona a batalha, e Riobaldo resolve desertar do bando de Zé Bebelo. Acaba por reencontrar-se com o personagem da infância Reinaldo, que por sua vez faz parte do bando de Joca Ramiro. Riobaldo decide então juntar-se ao bando.

A amizade entre o narrador e Reinaldo se fortalece, e com o passar do tempo este último lhe faz a confidência do seu verdadeiro nome: Dia-

dorim. Durante toda a obra a relação entre os dois é dúbia, oscilando entre o companheirismo e o envolvimento romântico que, no contexto, é um amor impossível. Os tópicos mais recorrentes das digressões de Riobaldo são seu amor impossível por Diadorim, e a discussão sobre o bem e o mal, principalmente sobre a existência do diabo, de cuja confirmação dependeria a salvação de sua alma. Nesse ínterim, numa batalha entre os bandos, Zé Bebelo é capturado e posteriormente levado a julgamento em um tribunal jagunço com seus principais líderes, na Fazenda Sempre Verde: João Goanhá, Ricardão, Hermógenes, Sô Candelário, Tirão Passos e Joca Ramiro, o líder supremo. Embora Ricardão e Hermógenes fossem favoráveis à pena capital, a sentença final de Joca Ramiro é o desterro de Zé Bebelo para o Goiás, sob a condição de não voltar até segunda ordem.

A segunda guerra é empreendida após o assassinato de Joca Ramiro: de um lado, o bando dos traidores Hermógenes e Ricardão; e de outro, os jagunços liderados por Zé Bebelo, que retorna para vingar a morte de seu salvador, do qual Riobaldo e Diadorim tomam parte. Este grupo chega às Veredas-Mortas, onde em dado momento Riobaldo propõe um pacto com o diabo para que possa vencer o bando de Hermógenes. Há uma ambiguidade em relação a tal acordo, pois não há uma confirmação do pacto. Contudo, o personagem-narrador assume o nome de Urutu-Branco, e passa a liderar o bando após a deserção de Zé Bebelo. Liderados por Riobaldo acabam, enfim, por se deparar primeiramente com o bando de Ricardão, que é morto. Após tal episódio encontram o grupo de Hermógenes no Paredão, onde há uma grande batalha, com um confronto direto entre Diadorim e Hermógenes, que acabam mortos. Riobaldo afinal descobre que seu grande companheiro/amor é, na realidade, uma mulher: a filha de Joca Ramiro, Maria Deodorina da Fé Bittancourt Marins, que se travestiu de homem para viver em meio aos jagunços. Após o conflito, Riobaldo desiste da vida de jagunço e casa-se com Otacília recebendo, em seguida, de herança duas fazendas de seu pai/padrinho, assumindo por fim a condição almejada de proprietário e “homem definitivo”.

O sertão é ao mesmo tempo cenário e personagem da trama, e sua

impenetrabilidade, de algum modo, é uma metáfora dos mistérios da vida. O hermetismo do texto, que inicialmente causa estranheza ao leitor, espelha esta impenetrabilidade labiríntica do sertão e, por conseguinte, da própria existência humana. O Sertão é uma zona de contornos imprecisos que abrange o interior dos estados de Minas Gerais, Goiás e Bahia. Há, decerto, referências a localidades específicas onde decorre a ação, a saber: o Chapadão do Urucúia, o Liso do Sussuarão, o “Paredão”, as Fazendas São Gregório e dos Tucanos, as Veredas Mortas, além do próprio local da narração (a fazenda de Riobaldo), em contraposição à cidade (de onde o passageiro é proveniente). Também não são tão precisos os contornos históricos do romance, embora seja possível localizar uma marca temporal que se inicia no final do século XIX (pois a personagem Diadorim nasceu em 1800 e tantos) e vai até a passagem da coluna Prestes no século XX, em 1927.

Esse resumo da obra é importante para nos lembrarmos de que boa parte da narrativa se organiza em torno de viagens e deslocamentos, aspecto que traz consequências, como veremos no capítulo 3, para a representação da alimentação.

O cenário remete às grandes propriedades agrárias e os conflitos do processo de modernização, englobando sistemas sociais próprios dos jagunços com lutas, códigos de honra e lealdade, e também modos de ser e viver próprios – incluindo-se os hábitos alimentares. Se, por um lado, o espaço natural e cultural do sertanejo e seu caráter nitidamente regional faz-se presente em toda obra, por outro lado, é um pretexto para uma reflexão maior sobre o mundo e a existência humana. Nesse sentido, Rosa transcende o regionalismo, ao tratar de questões particulares de apelo universal.

Caminhos Metodológicos e Organização do Trabalho

A pesquisa alimentar, de acordo com Ortíz Cuadra (2014), desde a década de 1960 até os dias de hoje pode ser agrupada em três áreas: (1)

estudos que se concentram na culinária regional e contextos geográficos, incluindo os aspectos materiais e biológicos da alimentação; (2) estudos sobre a história dos alimentos através da consideração de atitudes e sentimentos mentais, especialmente através das disciplinas da sociologia e da antropologia; e (3) estudos sobre literatura criativa que unem elementos da teoria crítica e literária. Pode-se dizer que este trabalho buscou unir as três áreas aos estudos da memória.

Pretendeu-se desenvolver um trabalho estabelecendo estreito contato com a teoria literária, a literatura brasileira, os estudos de memória, a antropologia alimentar e a história da alimentação e que desvele, ainda que parcialmente, a complexidade da representação do alimento e dos ritos que se lhe relacionam na obra – pois tais aspectos simbólicos podem ser essenciais para a compreensão de elementos históricos, políticos e sociais.

A fim de cumprir tais objetivos desenvolvemos nossa pesquisa em três capítulos. O primeiro capítulo consiste em uma discussão sobre a alimentação, a literatura e a sociedade, inserindo Guimarães Rosa nesse panorama. Assim, nesse capítulo, remeter-nos-emos à análise de Antonio Candido (1967) sobre a Literatura e a Sociedade e aos debates ensejados por diversos estudiosos da alimentação, como dos historiadores Henrique Carneiro (2003) e Massimo Montanari (2008) e dos antropólogos Roberto Damatta (1986), Lilia Schwarcz (1998) e Lévi-Strauss (2008), entre outros que são exemplo de pesquisa interdisciplinar que envolve o estudo da alimentação em cotejo com outras fontes no âmbito da cultura.

No segundo capítulo, apresentaremos um panorama acerca dos principais momentos da fortuna crítica relativa a *GS:V*. Além disso, discutiremos, nele, como alimentação e literatura se inserem no panorama da memória cultural. Nosso objetivo principal será o de circunscrever a obra de Guimarães Rosa nos estudos relativos à memória cultural, compreendendo, por sua vez, o romance do autor mineiro como dispositivo, por assim dizer, da memória coletiva, em que a alimentação, bem como os ritos de comensalidade, desempenham papel de fundamental centra-

lidade nesse processo. Sendo assim, para o estudo da fortuna crítica do autor, torna-se necessária a leitura de autores como Antonio Candido (1970 e 1991), João Adolfo Hansen (2000), Walnice Nogueira Galvão (1972) e Willi Bolle (2004), dada a densidade de suas análises e relação que estabeleceram entre a obra de Rosa e o processo social no sertão mineiro.

O terceiro capítulo terá como intento central empreender a análise propriamente dita das diversas passagens do romance roseano que se associam à alimentação e à memória, tomando como referencial o debate precedente a respeito das relações estreitas entre literatura, memória e alimentação. O objetivo é se concentrar no problema principal que serve de recorte ao nosso trabalho, que considera a comida e os ritos associados à ingestão do alimento verdadeiros “gatilhos” da memória no interior da obra de Guimarães Rosa. Além das bibliografias específicas sobre a alimentação – da história da alimentação, antropologia e sociologia em sua relação com a cultura e identidade, obras que tematizam a comida e comensalidade e análises acerca da comida como cultura –, também será necessário um repertório sobre os estudos da memória.

Consideramos essenciais para o desenvolvimento do trabalho as contribuições provindas dos estudos sobre Memória feitas pelo sociólogo Maurice Halbwachs (2004). O conceito de lugar de memória, do historiador Pierre Nora (1993), também se constitui fundamental, na medida em que estabelece a relação entre lugar e memória, nessa perspectiva a alimentação se converteria em lugar, amalgamando memória individual e coletiva. Ademais, outros estudiosos da memória como Aleida Assmann (2011), Birgit Neumann (2005), Michel Pollak (1989) e Paul Ricouer (2007) foram fundamentais para o desenvolvimento da relação literatura, memória e alimentação.

CAPÍTULO 1

A LITERATURA, A SOCIEDADE E A MATÉRIA DO REAL

1.1 A Sociedade e a Alimentação

Claude Lévi-Strauss, na obra *Antropologia Estrutural*, publicada em 1958, observa que, em dada sociedade, “no sistema de parentesco, na ideologia política, na mitologia, no ritual, na arte, no ‘código’ de boas maneiras e – por que não? – na culinária”, é possível encontrar as mesmas estruturas que um linguista pode atingir – pois que são igualmente “objetos empíricos” –, como a estrutura fonológica ou gramatical de uma língua, bem como sua estruturação léxica ou mesmo discursiva (LÉVI-STRAUSS, 2008, p. 98). Anos depois, no primeiro volume das célebres *Mitológicas*, em *O cru e o cozido*, de 1964, o antropólogo tece, de maneira mais sistemática, evidente analogia entre linguagem e comida, ao estudar esta última a partir da função comunicativa e semiótica que contém, salientando seu caráter enquanto linguagem – código complexo, pleno de signos – e instrumento fundamental para a compreensão dos mecanismos da sociedade na qual se insere³. Na esteira de Lévi-Strauss, antropólogos e historiadores da cultura, sobretudo da alimentação, estabeleceram relação estreita entre comida e código linguístico, na medida em que o alimento, seu preparo e os modos de consumo não se constituíam fatos aleatórios, mas determinados por uma verdadeira “gramática”, capaz de interferir diretamente nos modos de significação⁴.

³ Ver Lévi-Strauss (2010, p. 380): “cozinham-se indivíduos intensamente engajados num processo biológico – recém-nascido, parturiente, menina púbere. A conjunção de um membro do grupo social com a natureza deve ser mediatizada pela intervenção do fogo de cozinha, normalmente encarregado de mediatizar a conjunção do produto cru com o consumidor humano, e por cuja operação um ser natural é, ao mesmo tempo, *cozido e socializado*”.

⁴ Ver, por exemplo, Montanari (2008, p. 165): “Em todas as sociedades, o modo de comer é regrado por convenções análogas àquelas que dão sentido e estabilidade às linguagens verbais. Esse conjunto de convenções, que chamamos de “gramática”, configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modo mais ou menos causal, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado”.

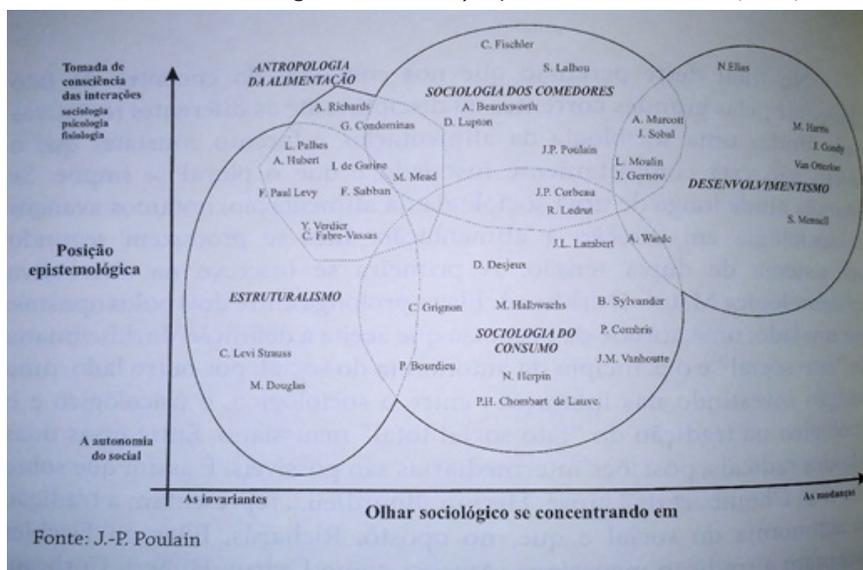
Outros diversos percursos nas ciências sociais também tentaram dar conta da relação entre a alimentação e a sociedade, mas, até o começo do século XX, a alimentação era estudada apenas por uma perspectiva religiosa (POULAIN, 2013); os interesses dos estudos se pautavam principalmente pelas oferendas e pelos sacrifícios oferecidos às divindades e também pelas práticas canibais. Em resumo, tais estudos, de uma maneira geral, restringiam-se apenas à análise de sociedades então denominadas “primitivas”.

Na perspectiva funcionalista, existem duas tendências ao observar o fato alimentar. A primeira, durkheiminiana, afirma que, na distinção dos fatos sociais dos biológicos e dos psicológicos, circunscreve o fato alimentar ao lado da antropologia física ou médica, ou seja, reduzido à nutrição: o comer e o beber, pois, dependem do biológico. A segunda tendência, já influenciada por Mauss e afastada, assim, da visão de Durkheim, amplia a visão sobre o alimento, haja vista que articula o aspecto nutricional, social e psicológico na sua tradição do fato social total, mas reduz o ato alimentar ao “sociologisável” (2003, p. 142) voltado para as necessidades sociais a exercer papel fundamental nas relações e transmissões de normas, mas exclui a reflexão sobre o gosto e técnicas. O primeiro olhar para a alimentação como estruturante e organizadora social foi lançado por Audrey Richards em *Hunger and Work in a Savage Tribe* (1932), entendida por Poulain (2013) como a pioneira de uma sociologia do *mangeur*.

Outras perspectivas além da funcionalista foram também importantes para a constituição das “sociologias” da alimentação, como a visada empreendida pela antropologia das técnicas sobre as técnicas de consumo, sobre a relação do homem com a matéria na preparação dos alimentos, sobre as técnicas de cozimento e conservação até as técnicas de consumo. O principal representante é Leroi-Gourghan, que, segundo Poulain (2013), foi muito além de uma antropologia econômica e levou pela primeira vez a alimentação ao lugar de cultura material: a alimentação, então, se converte finalmente em categoria de descrição etnológica (1953), prolongando as categorias de Marcel Mauss. A perspectiva cul-

turalista, não menos importante, interessou-se pela originalidade e pelas variações de formas e técnicas alimentares, mas não foi capaz de abordar em sua totalidade as interações biológicas e culturais.

FIGURA 1 – As sociologias da Alimentação por Jean Pierre Poulain (2013)



Fonte: Jean Pierre Poulain (2013, p. 196).

A perspectiva estruturalista, porém, como esboçada pela visão de Lévi-Strauss, consiste em interpretar a sociedade a partir de uma teoria da comunicação: “desde então, para os estruturalistas a linguística coloca-se como ciência-modelo para a análise dos fatos sociais no conjunto das ciências humanas” (POULAIN, 2013, p. 147). O autor constrói diversas analogias sobre a alimentação e a sociedade:

Como a língua, parece-me que a cozinha de uma sociedade é analisável em elementos constitutivos, que poderíamos chamar neste caso de ‘gustemas’, os quais são organizados segundo certas estruturas de oposição e de correlação. A cozinha da qual não sublinhamos o bastante, que como linguagem, constitui uma forma de atividade humana ver-

dadeiramente universal: assim como não existe sociedade humana sem linguagem, não existe nenhuma que, de uma maneira ou de outra, deixa de cozinhar alguns de seus alimentos. [...] (LÉVI-STRAUSS *apud* POULAIN, 2013, p.163)

O campo dos estudos sobre alimentação é totalmente interdisciplinar e pode ser considerado emergente na sua relação com as artes. Tais estudos devem ser responsáveis pela análise dos alimentos e sua relação com a cultura em suas diversas manifestações. Já a gastronomia, a nutrição e a agronomia são responsáveis pelo estudo do alimento em outra dimensão, respectivamente como pela dimensão estética, de consumo e de produção. Os estudos alimentares devem se relacionar com a experiência humana, assim, devem considerar também os sistemas em que ela se apresenta, como a televisão, a literatura e o cinema. Atualmente, os estudos da alimentação tanto na sociologia quanto na antropologia tendem a algumas das abordagens citadas anteriormente: a do funcionalismo que limita a análise a alguns *corpora* e investiga o papel e o valor social da alimentação, sem analisar as contradições e diferenças, pois o ato alimentar para o funcionalismo é paradoxal, uma vez que é considerado ou demasiadamente biológico ou psicológico; a estruturalista, que parte do modelo linguístico de comunicação, no qual a alimentação é uma gramática, pois os ingredientes e técnicas podem ser analisados como os signos de um sistema, organizados e recombinaados em categorias, como cru/cozido/apodrecido de Lévi-Strauss, mas que desconsidera aspectos biológicos, econômicos e políticos; outra abordagem é a centrada do desenvolvimento, que se encarrega de analisar toda a dimensão histórica do alimento e os demais aspectos desconsiderados pelo estruturalismo, levando em consideração, ainda, as escolhas alimentares.

Em virtude dessa “gramática”, do estatuto de linguagem a que foi elevada a comida, esta passa a constituir um discurso. É capaz, pois, de compor uma narrativa e, a partir dela, podemos traçar a história da nossa sociedade: a cozinha funda a civilização. Desde o surgimento da agricultura até a era *fast food*, a comida é um indicador social, desde o

mito cristão da maçã de Eva às 32 latas de sopas – *Campbell's Soup Cans* – de Andy Warhol ela também é representação de cultura.

A comida pode ser considerada chave mestra para a compreensão de uma sociedade, desvelando desde questões macroeconômicas até a vida cotidiana. Por isso, os estudos acerca da comida e da alimentação se convertem em campo aberto de estudo, como, por exemplo, para a história social, para a sociologia e antropologia e para as artes em geral. Conforme afirma Henrique Carneiro (2003), ao historiador social cabe a história, a investigação da alimentação e de suas transformações em uma perspectiva diacrônica, ou seja, ao longo do tempo.

O gosto se constrói como um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, não sendo constituído sensorialmente, mas sim a partir de uma complexa construção histórica:

As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla, vide, por exemplo, a chamada “dieta mediterrânea”, tributária de heranças tão diversas e remotas como a cultura islâmica ou os produtos americanos. (CARNEIRO, 2003, p. 11.)

Assim, a história da comida e da nossa sociedade ocidental se confundem. Na descrição dos diversos períodos históricos, a alimentação não é anedota cultural, mas sim muitas vezes protagonista. A transição entre o período paleolítico (e mesolítico) para o período neolítico foi caracterizada pelo surgimento da agricultura, ou seja, pela domesticação das plantas e dos animais (CARNEIRO, 2003, p. 46). A partir da arqueologia e da antropologia das sociedades ágrafas, o filólogo e arqueólogo Gordon Childe propõe a ideia de “revolução neolítica” e a apresentou como o grande desafio vencido pela humanidade, pois tal revolução propiciou uma grande transformação na forma de obter os alimentos. O neolítico, portanto, seria a primeira grande ruptura cultural da humanidade:

Antes da agricultura, por milhares e milhares de anos, a humanidade vivera de uma vocação onívora de coletores. As técnicas do fogo, como assar e defumar já haviam se desenvolvido, assim como a secagem, a salga e a estocagem, mas a dependência de recursos escassos e incontroláveis não permitia a ampliação do povoamento. A técnica de cozimento relacionou-se com a domesticação dos cereais, e possivelmente com a fabricação de cerâmica (embora haja outras formas de cozimento, como pedras ferventes em recipientes de couro e madeira). (CARNEIRO, 2003, p. 46)

A domesticação de cereais permitiu a construção do “homem civil”; o aproveitamento do território, a caça e a agricultura exigiram um *savoir faire* que, segundo Montanari (2008, p.23), demandou conhecimento e, assim, deu-se o início de uma *cultura*. A partir dessa cultura e do cultivo de cereais, também se definiram as grandes civilizações, o trigo na região do mediterrâneo, o milho na América, o sorgo na África e o arroz na Ásia. O historiador Fernand Braudel (1996, p. 85) define os cereais como “plantas de civilização”, justamente porque, por meio deles, por meio de seu ciclo vital, organizaram a vida cotidiana dessas sociedades – suas relações econômicas, o poder político, o imaginário cultural e também os rituais religiosos. As plantas de civilização também foram protagonistas no surgimento dos fluxos comerciais e da criação de tecnologias para o seu preparo e conservação: no caso do trigo, por exemplo, foi o uso do arado, de moinhos e fornos.

Além dos cereais, outro símbolo emblemático em todas as civilizações foi o sal, que assumiu simultaneamente o papel de conservante e de tempero. Segundo Carneiro (2003, p. 76), o comércio de sal é um dos mais antigos, pois era gênero de primeira necessidade que cumpriu papel de moeda. No Império Romano, por exemplo, o termo *salarium* remetia ao soldo com que eram pagos os legionários romanos. Outra grande mudança que tem a alimentação como emblema foram as navegações, que desencadearam uma ruptura do isolamento continental em busca de especiarias e propiciaram o intercâmbio não só de certos

alimentos, como também de outros produtos diversos, modificando a alimentação de quase todo o mundo:

As especiarias asiáticas – pimenta, canela, cravo, noz-moscada – difundiram-se para a Europa e chegaram aos outros continentes. As plantas alimentícias das Américas: o milho, a batata, o tomate, o amendoim e os pimentões propagaram-se pelo planeta. Gêneros tropicais como a cana-de-açúcar, o chá, o café e o chocolate combinaram-se para fornecer um novo padrão de consumo de calorias e de bebidas excitantes, que, ao lado do tabaco, tornaram-se hábitos internacionais. Produtos típicos da Europa mediterrânica como o trigo e a uva acompanharam a colonização de diversos países e o álcool destilado penetrou em todos os continentes. (CARNEIRO, 2003, p.76)

Como se pôde observar, a troca de alimentos foi de extrema importância tanto para a Europa e Ásia, quanto para a América. A batata se tornou alimento básico em diversos países; o tomate, após muita resistência, se tornou ícone emblemático da gastronomia italiana de Nápoles. Outros alimentos foram incorporados e se adaptaram tão bem nas Américas que muitas vezes são confundidos como víveres nativos: é o caso da cana-de-açúcar e do inhame (*Dioscorea*), vindos ambos da África, e da bananeira, do oriente. Essas diversas trocas propiciadas pela mundialização da alimentação incitada pelas navegações também produziram a acumulação primitiva do capital, alterando profundamente a vida social de todo o mundo (cf. CARNEIRO, 2003). As transformações sociais e econômicas a partir de tal acumulação de capital foram além do comércio de produtos e passaram para o tráfico de escravos, como podemos observar no sistema de *plantations* na América.

Outras relações entre a sociedade e a comida podem ser observadas pelo simples consumo de carne, que é muito representativo em todos os povos, como, por exemplo, os japoneses, que consomem pouca carne, fazem um uso mínimo de ovos e laticínios e consomem muito peixe, pois não havia criação de gado. Já os indianos, mesmo com o desenvolvimento da pecuária, não consomem sua carne por questões de ordem religiosa;

o gado, porém, é fornecedor de leite e tração animal. Ainda no Oriente, os chineses consomem diversos tipos de carne, “mas não praticam a criação extensiva, a não ser de porco e do búfalo para a tração, e repelem o consumo alimentar do leite e laticínios” (CARNEIRO, 2003, p. 64).

A religião e os tabus também se fazem indicativos alimentares. Ora, a alimentação sempre desempenhou a tarefa de distinguir religiosamente as pessoas; assim, as normas e os sacrifícios são construções que ultrapassam seu valor transcendental. As bebidas inebriantes se fazem ou se fizeram presentes nos ritos religiosos. Desde os mitos, os alimentos estão presentes nas religiões: a abstinência do consumo de carne está presente desde a Grécia antiga. Na mitologia judaico-cristã, a comensalidade não está presente somente entre homens e Deus, mas também entre homens e animais. As normas alimentares do povo judeu, as mesmas presentes no *Levítico*, são bastantes seletivas, pois recusam todos os animais “híbridos”, uma variedade de alimentos do mar e os da terra sem pata fendida ou que não ruminassem. Tais normas já foram interpretadas como um recurso de distinção cultural por Carneiro (2003, p. 115): “a alimentação judaica não decorreria de considerações nutritivas, médicas ou gastronômicas, mas seria essencialmente um conjunto de regras de isolamento cultural”.

Outros historiadores da alimentação optam por uma interpretação mais materialista que aborda as normas e tabus alimentares a partir de adaptações econômicas e ecológicas. Alguns antropólogos consideram os tabus na chave de estratégias de controle interno das sociedades para evitar contato com inadequações consideradas impuras ou possíveis fontes de contaminação. Os alimentos, portanto, estão presentes historicamente desde a idade da pedra, definindo ainda hoje a sociedade moderna, tomemos como exemplo o açúcar, o café e o chá, o álcool, o chocolate ou mesmo o *fast food*. Roberto DaMatta (1986, p. 56) estabelece uma distinção entre a comida e o alimento. Para o autor, a “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Ainda que a relação entre a alimentação e a cultura seja evidente, no campo literário este é um tema ainda pouco explorado. A alimentação nas obras literárias é utilizada principalmente como fonte de cultura material; nem sempre, porém, sua presença é concebida como parte integrante de seu maquinário poético. Pensar a ocorrência da alimentação como processo da memória em *GS:V* exige elaborar um percurso pela ideia do gosto como construção histórica desde o domínio da técnica agrícola mais primitiva até os processos mais sofisticados de preparação do alimento, sobretudo porque, paralelamente aos desenvolvimentos das preparações, que se dá no tempo, os ritos de comensalidade transmutam-se, em função de seu processo histórico, em parte da cultura e, com o sê-lo, convertem-se também em índices, para o pesquisador, de sua construção histórica e cultural, particularmente quando tematizada e definitivamente incorporada à literatura, às artes e à poesia.

No Brasil, a história da alimentação foi durante séculos contada pelo colonizador, mantendo-se submissa (talvez seja assim ainda em nossos dias) a mitos que aparentam uma formação de sociedade harmônica. Em 1839, influenciado pelos padrões do romantismo, o IHGB (Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro) lançou um concurso para a escrita da história nacional, tendo como objetivo produzir/forjar uma memória, uma narrativa da história que contasse a formação do país e de sua sociedade enquanto estado. A partir dessa emergência por uma memória nacional surge o mito de miscigenação, em 1843, com Karl Von Martius que propõe a sociedade brasileira como uma fusão do português, do índio e do negro⁵. O problema dessa narrativa, se dá no fato de construir uma história homogênea, pois desconsidera as estratificações sociais e conflitos seculares. Para Schwarcz (1998), o português, colonizador, o índio, autóctone massacrado e o negro escravizado foram transformados em um verdadeiro amálgama, que desconsidera as relações de poder existentes na formação da sociedade.

⁵ Cf. Leme (2013, p. 4): “A partir de então, o mito das três raças passaria a ser identificado em grande parte das formulações sobre a formação e identidade brasileira. Inicialmente com um viés naturalista, racista e pessimista, tal formulação foi se transformando em cultural e otimista.”

Na virada do século XX, a miscigenação começa a ser extremamente valorizada e a culinária do Brasil foi igualmente interpretada sob o viés do mito da miscigenação: a cozinha brasileira tornou-se representação cotidiana dessa mestiçagem cultural falsamente harmônica. A partir do modernismo, e seu processo de formação de uma arte nacional, de valorização da língua e da arquitetura, é que realmente tem início um discurso sobre a culinária brasileira, ainda muito ligado ao mito da miscigenação e subdividido sociopoliticamente. Nesse período, a cozinha brasileira aparece como um conjunto das “cozinhas regionais” que, como afirma Carlos Alberto Dória (2009, p. 8), são frutos de um discurso falacioso, pois, além de deixar de lado as relações sociais, também deixa de lado a geografia, os biomas, os ingredientes e os produtos. Surgem obras que valorizam a cozinha regional, como o *Manifesto Regionalista*, de 1926, de Gilberto Freyre, a *A Arte da Culinária Baiana*, de 1928, de Manuel Querino. Um considerável exemplo da perpetuação desse mito na cozinha brasileira, ainda na linha historiográfica, é o estudo do folclorista/historiador Câmara Cascudo, mais especificamente a obra *História da Alimentação do Brasil*, publicado em 1960: escrito durante 20 anos, é ainda o maior estudo sobre alimentação já feito em nosso país, justificando nossa cozinha a partir do mito da miscigenação e analisando de forma arbitrária os padrões alimentares como mais ligados à tradição do que à nutrição.

O estudo de Câmara Cascudo, ainda que relevante para a história da alimentação no Brasil, simplifica um sistema extremamente complexo de relações. Cascudo também se utiliza de diversas fontes para construir sua argumentação baseadas em narrativas – orais, literárias e históricas – e dá-lhes o mesmo tratamento. Gilberto Freyre também perpetua o mito modernista em *Casa Grande e Senzala* (1933), obra chave para a compreensão da sociedade brasileira. Muito embora não faça um estudo direto sobre a alimentação, desvelou de que modo ela está completamente ligada à sociedade. Outras fontes existentes sobre a cozinha brasileira, em sua grande parte, são os escritos dos cronistas coloniais e

viajantes⁶ do século XVIII e XIX que relatavam do seu ponto de vista os hábitos e ingredientes autóctones, descrevendo na maioria das vezes as práticas como exóticas:

[...] a saber, todo gênero de caças, antas, veados, capivaras, macacos, quatis, onças, cervos, e aves, e muitas vezes, cobras, lagartos, formigas e até “uns bichos mui alvos que se criam em taquaras e paus podres”, Isto no que respeita a caça e bichos. Serviam-se ainda de mel de abelhas, porcos, palmitos, e grelo de samambaia, carás do mato, raízes de pau e outras variedades que a necessidade inventava. Não faltava peixe porque traziam anzóis e linhas e este peixe coziam em taquaras quando era miúdo e grosso o assavam. Tal depoimento dum missivista anônimo de 1717, citado pelo Historiador Afonso de E. Taunay. (FRIEIRO, 1982, p. 54)

Só ao final do século XX e no século XXI surgem autores preocupados em contar a história da alimentação no Brasil desvinculando-a da relação com o mito da miscigenação e com o regionalismo. Alguns nomes como Eduardo Frieiro, autor de *Angu, Feijão e Couve* de 1982, desmistificou o mito da cozinha mineira, e Carlos Alberto Dória, sociólogo da alimentação, contribuiu para o avanço dos estudos iniciados por Câmara Cascudo sobre a alimentação no Brasil.

1.2 A literatura e A Sociedade

A relação entre o meio social e a literatura é tema de diversos estudos na teoria literária e na sociologia. Na obra *Literatura e Sociedade* (1967), Antonio Candido faz um panorama da extensa relação entre as duas; para ele, os fatores externos são muito mais do que causas e significados podem ser considerados elementos estruturantes, pois se convertem em elementos internos da organicidade – e da própria “poética” – da obra de arte. A abordagem apenas externa da literatura pode ser

⁶ Viajantes naturalistas como Spix, von Martius, Peter Lund, Debret e Saint-Hilaire.

legítima, quando se trata de outra disciplina, a sociologia da literatura, que não propõe um questionamento de valor da obra e se interessa especificamente pelo condicionamento social, pois que se baseia em uma orientação científica, desvinculada, portanto, da análise estética assumida pela crítica literária.

Observar os fatos sociais muito além do enquadramento – tempo e espaço – é observá-los como agentes estruturantes da obra. Assim, mais que ver o assunto ou tema da obra, é preciso ver sua relação com os condicionamentos sociais: “o próprio assunto repousa sobre condições sociais que é preciso compreender e indicar, a fim de penetrar no significado” (CANDIDO, 1967, p. 16).

Nesse sentido, *Grande Sertão: Veredas* congrega em si, além do inegável valor estético, as dimensões e condicionantes simbólico-sociais do sertão mineiro no início do século XX. Na obra, a ausência quase completa do Estado e as contradições sociais do período fornecem um panorama histórico de uma sociedade patriarcal esquecida sob o jugo de potentados locais. Também é possível observar outras características da cultura material – do modo de vida e fazer locais – que são evidenciados em toda obra: a alimentação, as vestimentas, os utensílios e os hábitos da população da região do norte de Minas Gerais, Bahia e “franjas” do centro-oeste.

Apontar esse panorama e esses elementos constitui uma tarefa relativamente simples que não define o caráter sociológico da obra. Apenas observar tais elementos, ainda que importantes e essenciais para a construção da narrativa, não constitui uma análise profunda da obra. Para a análise literária, o que realmente importa é observar como esses elementos sociais funcionam na estrutura da obra como um todo, não isolados e descontextualizados de seu maquinário poético.

Rosa, além de se apropriar da matéria do real para a escrita do romance, também constrói relações, desvela a convivência do moderno e o arcaico no sertão mineiro. Para Antonio Candido, o romance, enquanto gênero, possui dimensões sociais evidentes: referências a um tempo, lugares, modas, usos e manifestações de atitudes de um grupo e classe,

porém, para chegar a camadas mais profundas de análise da obra literária, é necessário analisar seu conjunto:

Quando fazemos uma análise literária deste tipo, podemos dizer que levamos em conta o elemento social, não exteriormente, como referência que permite identificar na matéria do livro a expressão de uma certa época ou de uma sociedade determinada; nem como enquadramento, que permite situá-lo historicamente; mas como fator da própria construção artística, estudado no nível explicativo e não ilustrativo. (CANDIDO, 1967, p. 7)

Os estudos sobre a sociologia em relação com a literatura possuem vários modos de abordagem do tema. Os critérios oscilam entre a sociologia, a história e a crítica de conteúdo, são eles: 1) método tradicional do séc. XVIII, constituído por trabalhos que buscam relacionar o conjunto literário com as condições sociais; 2) estudos que procuram verificar em qual medida as obras se espelham ou representam a sociedade (tendem mais à sociologia elementar); 3) estudo sobre a relação da obra e do público, quase só do ponto de vista sociológico; 4) estudo da posição e da função social do escritor; 5) investigação da função política das obras e de seus autores; 6) investigação hipotética das origens, da literatura ou de determinado gênero (CANDIDO, 1967, p. 12).

Todas essas variantes de análise são integrantes da sociologia da literatura, pois tendem ao deslocamento de interesse para os elementos sociais, ainda que se configurem parcialmente algumas análises críticas. Tais análises são primordiais a sociólogos e historiadores, porém são secundárias para o crítico literário; pois justificar toda obra de arte a partir de fatores sociais é reduzir a obra artística, “achar, pois, que basta aferir a obra com a realidade exterior para entendê-la, é correr o risco de uma perigosa simplificação causal” (CANDIDO, 1967, p. 14). Assim, não podemos ser arbitrários, acreditando poder explicar a obra literária a partir de recursos de só uma disciplina, devemos considerar os fatos sociais não unilateralmente, mas sim no seu papel de formador de estrutura como fundamental para a análise literária.

Dessa forma, é possível chegar a uma camada de análise, de interpretação estética, que não só aponta os fatos sociais, mas que, assimila “a dimensão social como fator de arte” (1967, p. 7). Quando essa interpretação se dá, o fator inicialmente externo, se torna organicamente interno à obra, pois coesamente passa a fazer parte da obra como um todo.

Assim, propondo que uma crítica possa focalizar elementos de preferência para conduzir a interpretação da estrutura da obra, Candido (1967, p. 25) afirma que na leitura sociológica da literatura, “o fator social é invocado para explicar a estrutura da obra e o seu teor de ideias, fornecendo elementos para determinar a sua validade e o seu efeito sobre nós”. Para Barthes (1997, p.17) a literatura assume muitos saberes: “Num romance como Robinson Crusoe, há um saber histórico, geográfico, social (colonial), técnico, botânico, antropológico (Robinson passa da natureza à cultura)”, haja vista que todas as ciências estão presentes no monumento literário:

É nesse sentido que se pode dizer que a literatura, quaisquer que sejam as escolas em nome das quais ela se declara, é absolutamente, categoricamente realista: ela é a realidade, isto é, o próprio fulgor do real. Entretanto, e nisso verdadeiramente enciclopédica, a literatura faz girar os saberes, não fixa, não fetichiza nenhum deles; ela lhes dá um lugar indireto, e esse indireto é precioso. (BARTHES, 1997, p.17)

A arte é social a partir do momento que depende da ação de fatores do meio e também produz sobre os indivíduos um efeito prático, que reforça nele os sentidos dos valores sociais. Dessa forma, cabe perguntar sobre a relação e os fatos estruturais que perpassam o conteúdo social dos textos, quais seriam as influências concretas desse conteúdo para a obra – sejam eles valores da sociedade, ideologia, hierarquia social ou hábitos alimentares.

[...] na medida em que o artista recorre ao arsenal comum da civilização para os temas e formas da obra, e na medida

em que ambos se moldam sempre ao público, atual ou prefigurado, é impossível deixar de incluir na sua explicação todos os elementos do processo comunicativo, que é integrador e bitransitivo por excelência. (CANDIDO, 1967, p. 26)

Candido (1967, p. 27) divide a atuação dos fatos sociais na arte literária em dois tipos: arte de agregação e arte de segregação. A primeira é baseada na experiência coletiva e visa a meios comunicativos acessíveis, pois incorpora um sistema simbólico e dele retira o que já está estabelecido como forma de expressão de determinada sociedade; ao passo que a arte da segregação consiste na renovação de seu sistema simbólico, na criação de novos recursos expressivos. A arte da agregação e a da segregação coexistem “em proporção variável segundo o jogo dialético entre a expressão grupal e as características individuais do artista”. O que consideramos uma arte coletiva é na verdade uma arte criada por um indivíduo a partir de sua vivência e aspirações:

A arte, e portanto a literatura, é uma transposição do real para o ilusório por meio de uma estilização formal, que propõe um tipo arbitrário de ordem para as coisas, os seres, os sentimentos. Nela se combinam um elemento de vinculação à realidade natural e social, e um elemento de manipulação técnica, indispensável à sua configuração e implicando uma atitude de gratuidade. Gratuidade tanto do criador, no momento de conceber e executar, tanto do receptor, no momento de sentir e apreciar. (CANDIDO, 1967, p. 64)

Assim, a composição literária corresponde a uma necessidade de representação do mundo – o estudo dos fatos sociais na literatura deve extrapolar as dimensões sociológicas –, sendo preciso, pois, levar em consideração tanto o plano estético quanto o simbólico. Ora, nesse sentido, a análise da obra literária deve abranger o aspecto coletivo e a sua formalização; para o autor (1967, p. 74), “o importante é ver que a referência a aspectos da vida econômica aparece como uma espécie de ingrediente poético geral, de veículo necessário à marcha de um poema cujo o

tema básico é outro”. Barthes também considera a força da representação como verdadeira força da literatura, pois desde a antiguidade até as tentativas da vanguarda “a literatura se afaina na representação de alguma coisa. O quê? Direi brutalmente: o real. O real não é representável, e é porque os homens querem constantemente representá-lo por palavras que há uma história da literatura.”(1997, p.21), ainda que, para o autor, o real não seja representável, mas somente “demonstrável”.

1.3 A Literatura e a Alimentação

Na obra *Crítica e Verdade*, de 1966, Roland Barthes, seduzido pelo estruturalismo, confessa-se engajado numa série de análises que visavam definir um certo número de “linguagens” extra-linguísticas: tantas “linguagens” e objetos culturais que a sociedade dotou de um poder de significação, referindo, como exemplo, também à alimentação:

[...] alimentação serve para ser comida; mas serve também para significar (condições, circunstâncias, gostos); a alimentação é portanto um sistema significante e um dia será preciso descrevê-la como tal. Como sistemas significantes (tirante a língua propriamente dita), podemos citar: a alimentação, a vestimenta, as imagens, o cinema, a moda, a literatura. (BARTHES, 2007, p. 69.)

Claudia Amigo Pino mostra que a questão alimentar em Barthes vai se tornar uma linguagem. Fazendo referências constantemente a alimentos, a formas de preparação ou mesmo aos sabores; Barthes chega a propugnar pela existência de uma “gastrosofia”:

Escrevendo seu texto, o escrevente adota uma linguagem de criança de peito: imperativa, automática, sem afeto, pequena debandada de cliques [...] são os movimentos de uma sucção sem objeto, de uma oralidade indiferenciada, separada da que produz os prazeres da gastrosofia e da linguagem. (BARTHES, 1987, p. 9)

Pino (2017) lembra que os alimentos em Barthes primeiramente são analisados como uma forma de naturalização da ideologia burguesa e não como metáfora. O autor francês pensa em uma “cozinha dos sentidos”, ou seja, numa relação da cozinha com o ato de escrever. Em um seminário intitulado *O léxico do autor*, Barthes, com o objetivo de um projeto da semiologia da cultura contemporânea, estimulava seus alunos a estudarem a comida a partir da perspectiva de áreas conhecidas como etnografia e psicanálise e também a partir de conteúdos da cultura de massa (PINO, 2017, p.89). O autor constrói, assim, a partir de tal inventário de sistemas de significação, diversas metáforas alimentares:

O problema do estilo só pode ser tratado com o que chamei ainda de “folhado” do discurso; e, para continuar com as metáforas alimentares, eu resumirei algumas propostas dizendo que, se até o presente vimos o texto como um fruto com semente (um damasco por exemplo), a polpa como a forma e o caroço como fundo, convém agora vê-lo como uma cebola, arranjo de peles superpostas (de níveis de sistemas), cujo volume finalmente não contém nenhum coração, nenhum núcleo, nenhum segredo, nenhum princípio irreduzível, se não o próprio infinito de suas coberturas – que não cobre nada além do conjunto de suas superfícies. (BARTHES *apud* PINO, 2002, p. 980-981)

Podemos observar a função comunicativa do alimento e de seus ritos em todas as sociedades. A relação das artes com a alimentação, embora tímida ainda como objeto de pesquisa, é vasto campo de estudo, pois a alimentação excede a necessidade fisiológica dos homens, possuindo um papel essencial em nossa cultura, como já o indicamos há pouco. As investigações sobre a comida e sua história se fazem essenciais para se constituir uma verdadeira historiografia do alimento e da sociedade. Da mesma maneira que o texto literário em sua configuração palimpséstica constrói sua significação em camadas superpostas, a cebola proposta por Barthes, assim também o alimento, tanto em suas diversas etapas de preparação, como no emprego diverso dos ingredientes e dos modos de consumo, constitui-se por camadas superpostas de

significação em que o grau de adesão do sujeito a dada cultura determinará o modo de apreensão do significado intrínseco ao ato alimentar. Devemos considerar ainda que um dos problemas da história da alimentação é a dificuldade de acesso a fontes do cotidiano, pois o normal e habitual não se fazem notícia, a história do cotidiano e da alimentação cotidiana fica obscura dessa maneira e na maioria das vezes os dados alimentares que as fontes abordam são pitorescos, extremos ou bem peculiares. A dificuldade de fontes que contenham a história dos desafios do cotidiano faz das fontes literárias e das demais de caráter artístico, por exemplo, um auxílio fundamental para a reconstituição de hábitos, ingredientes e preparações:

No universo amplo dos bens culturais, a expressão literária pode ser tomada como uma forma de representação social e histórica, sendo testemunha excepcional de uma época, pois um produto sociocultural, um fato estético e histórico, que representa as experiências humanas, os hábitos, as atitudes, os sentimentos [...] e as questões diversas que movimentam e circulam em cada sociedade e tempo histórico. A literatura registra e expressa aspectos múltiplos do complexo, diversificado e conflituoso campo social no qual se insere e sobre o qual se refere. Ela é constituída a partir do mundo social e cultural, e, também, constituinte deste. (BORGES, 2010, p. 98)

A obra literária, ainda que ficcional e de produção individual, é também produto coletivo de uma época, de um imaginário e dos costumes. Assim, a arte é dotada de historicidade e pode ser usada como fonte documental, não ficando distante da “verdade” do campo da história.

Tanto a narração literária quanto a historiográfica pressupõe um processo e estratégias de organização da realidade, uma procura de uma coerência imaginada baseada na descoberta de laços e nexos, de relações e conexões entre os dados fornecidos pelo passado. Essa coerência – imaginada, fictícia – depende, claro, parcialmente, dos próprios dados, mas também da plausibilidade de uma significação possível, imaginada pelo escritor/historiador de tal maneira

ra que o leitor possa reconstruí-la. (DECCA; LEMAIRE, 2000, p. 10)

A representação da alimentação cotidiana está presente desde a arte do antigo Egito; na civilização greco-romana, a alimentação e as situações de comensalidade são temas artísticos abundantes em afrescos, em mosaicos e na estatuária, denominadas, independentemente do suporte e dos materiais, riparografia, bem como na literatura. Na literatura em particular, há a representação do consumo do alimento em textos literários, bem como suposições implícitas sobre o corpo e o que o alimenta. Há uma relação histórica entre alimentos, refeições e discurso filosófico, mas também alimentos, refeições e narrativa. Estudar os alimentos na antiguidade, sua *diaita*, é estudar história médica, períodos históricos e culturas. Em outras palavras, é estudar a *forma mentis* de determinado momento histórico, tendo como base as intrincadas relações entre os elementos que constituem uma cultura em cujos meandros subjaz também a alimentação.

Exemplo bastante poderoso dessa confinidade milenar entre literatura e alimentação subjaz no diálogo *O Banquete*, de Platão, que inaugurou a relação entre as refeições e o discurso filosófico na antiguidade, dando abertura a outros gêneros como *O Banquete de Trimalquião*, célebre episódio (e o mais longo de todos) do *Satíricon*, atribuído a Petronio, e os pratos e iguarias retratados pelo poeta Marcial ao descrever as “prendas” alimentares oferecidas (*Xênia*) aos convidados dos banquetes nas Saturnais – festividade dedicada a Saturno – fornecem um amplo e rico panorama da cultura material e alimentar daquele período. No antigo e no novo Testamento o comer é revestido de símbolos e representado diversas vezes como uma metáfora para tomada de conhecimentos ou para a aprendizagem. A alimentação é, pois, parte fundamental do conjunto imenso de signos que compõem o imaginário de uma cultura:

Alimentarmo-nos representa muito mais do que uma atividade fisiológica essencial à vida, é um ato de incontestável dimensão cultural: os alimentos carregam significados,

são portadores de imagens simbólicas, representam comportamentos coletivamente imaginados que permitem entender a alimentação como uma verdadeira linguagem. São, se quisermos utilizar um conceito barthesiano, uma função signo complexa, cuja funcionalidade – permitir a vida do ser humano – remete para outros significados secundários, estratificadamente sobrepostos. (PEIXINHO, 2016, p. 200)

Ainda na Antiguidade, nos poemas homéricos, os homens civilizados eram vistos e nomeados como “comedores de pão”, esse dado pode ser considerado como emblema sintético do que era a civilização, pois os escritores latinos e gregos descrevem o costume de povos estranhos que não conhecem o uso do pão e do vinho. Montanari (2003, p. 20) enumera exemplos: César sobre os germânicos afirmava que “Não trabalham no campo” e “a maior parte de sua alimentação consiste em leite e carne”, Tácito, no início do século II d.C., nos informa que a bebida habitual dos mesmos povos é “um líquido composto de cevada e trigo, transformado a moda de vinho”. Assim além das diversas funções sociais da literatura, ela também se constitui como fonte para diversos estudos.

No capítulo “Estímulos da Criação Literária”, Candido discorre sobre as funções sociais da literatura:

A função social (ou “razão de ser sociológica”, para falar como Malinowski) comporta o papel que a obra desempenha no estabelecimento de relações sociais, na satisfação de necessidades espirituais e materiais, na manutenção ou mudança de uma certa ordem na sociedade.[...] Considerada em si, a função social independe da vontade ou da consciência dos autores e consumidores de literatura. Decorre da própria natureza da obra, da sua inserção no universo de valores culturais e do seu caráter de expressão, coroada pela comunicação. Mas quase sempre, tanto os artistas quanto o público estabelecem certos desígnios conscientes, que passam a formar uma das camadas de significado da obra. O artista quer atingir determinado fim; o auditor ou leitor deseja que ele lhe mostre determinado

aspecto da realidade. Todo este lado voluntário da criação e da recepção da obra concorre para uma função específica, menos importante que as outras duas e frequentemente englobada nelas, e que se poderia chamar de função ideológica, — tomado o termo no sentido amplo de um desígnio consciente, que pode ser formulado como idéia, mas que muitas vezes é uma ilusão do autor, desmentida pela estrutura objetiva do que escreveu. Ela se refere em geral a um sistema de idéias. (CANDIDO, 1967, p. 55)

Para exemplificar essa função social da literatura, o teórico distingue a produção simbólica primitiva (oral, em grupo) da produção do civilizado (escrita, individual). A literatura em suas manifestações primitivas seria evidentemente mais ligada a um jogo de motivações funcionais diferentemente do que costuma ser o caso das literaturas eruditas, que possuem um tratamento especial:

Baseado no meu estudo dos mitos vivos, atuantes entre os selvagens, eu diria que o homem primitivo só em grau muito limitado possui interesse de tipo puramente estético, ou puramente científico, em relação à natureza; há pouco lugar para o simbolismo nas suas idéias e narrativas; e o mito não é de fato uma rapsódia ociosa, nem o extravasamento sem objetivo de imaginações vazias, mas uma força cultural extremamente importante e operante. (CANDIDO *apud* MALINOWSKI, 1967, p.63)

O sentimento estético na sociedade primitiva se relaciona diretamente à organização social, a criação literária corresponde a uma necessidade específica de representação do mundo, muitas vezes socialmente condicionada:

[...]na poesia das comunidades iletradas, os fatos de infraestrutura podem ganhar um sentido estético direto, motivando imediatamente um certo tipo de emoção que se transfunde em obra de arte, — ao contrário do que ocorre nas sociedades civilizadas, onde os estímulos elementares devem passar por sucessivas mediações, antes de adquirir um teor artístico satisfatório para o homem culto. (CANDIDO, 1967, p. 65)

Diferentemente da poesia do primitivo e sua abordagem da alimentação, tais exemplos da literatura dita erudita não fazem menção às características funcionais ou nutricionais da comida:

Para o primitivo, o alimento pode desempenhar um papel genérico de “inspirador”, de motor de outras emoções, - papel que, para o civilizado, é atribuído a outras realidades, como o amor, a natureza, Deus. E mais ainda: enquanto para o primitivo a emoção é condicionada por uma referência aos alimentos básicos (o leite, no caso dos Nuer), nós pudemos ver que para o civilizado estes só se vinculam ao universo da emoção estética se passarem por um processo de perda da sua realidade nutritiva. E em geral o escritor prefere alimentos simbólicos (leite, pão, vinho) ou que, não sendo básicos, e tendo um aspecto ornamental, como as frutas, podem ter a qualidade nutritiva relegada facilmente para o segundo plano. (CANDIDO, 1967, p. 79)

Como vimos, uma das inspirações da literatura é a vida cotidiana – referência a períodos, atividades e objetos. Focaremos em uma das necessidades fundamentais do ser humano, a necessidade de comer, de se nutrir. Candido (1967, p. 68) afirma que, à primeira vista, o comer não é associado ao belo e à emoção e que no primitivo a representação do alimento era completamente diferente da nossa visão. A partir dos estudos tribais de Audrey Richards sobre alimentação de uma tribo banto, o autor constata que a comida e a digestão do alimento assumem no primitivo uma importância e um significado diferentes do que é para a sociedade moderna: comer é um ato mágico, transformador.

Existe uma “sacralização do alimento” que, como afirma Candido (1967, p. 68), é uma formação de representações mentais e de práticas que tendem a conferir à comida, desde o plantio e preparação à ingestão, um caráter mágico, ritual ou poético. Richards chega a conclusões que permitem entrever a importância de técnicas de sobrevivência para interpretar a literatura e a arte nos povos primitivos: devido à fartura ou à penúria, o alimento se constituiria fonte de emoções intensas que for-

necem a base para ideias abstratas e para as metáforas da vida religiosa (o que não deixa de ser a base das manifestações poéticas).

Da mesma forma que Lévi-Strauss analisa a estrutura do código alimentar e o considera “objeto empírico”, dotado de significação, simbologia e comunicação – a comida também se constitui em símbolo poético, presente em representações gráficas, cantos, danças propiciatórias para eficiência na caçada, pesca ou colheita. Para Candido, todo o complexo artístico ligado à “sacralização do alimento” demonstra que grande parte da criação poética do homem primitivo se liga à sobrevivência e ao cotidiano, que constituía em um verdadeiro drama para tais sociedades e depende de critérios sociológicos para serem desvelados – a atividade estética primitiva está vinculada diretamente à experiência coletiva:

Na literatura erudita, esta concepção implica que a arte opera a partir de um certo nível de estilização da realidade, atuando de preferência sobre motivos já afastados das necessidades imediatas. Na literatura primitiva dado o fato do grupo estar muito mais diretamente condicionado por elas, a sua presença é crua, e elas se tornam fatores de poesia. (CANDIDO, 1967, p. 73)

A diferença entre a literatura do primitivo e do civilizado pode ser analisada a partir de como se dá a ocorrência do alimento nas respectivas sociedades: enquanto o alimento na primeira tem um papel mais social, por assim dizer; na segunda, o papel do alimento se modifica, ainda que possa ocupar um valor anedotário ou descritivo, a ele podem ser agregadas influências mediadoras.

Antonio Candido, ao descrever os estímulos da criação literária (1967, p. 75), observa como ela se diferencia da ocorrência do alimento em algumas obras: em *O Padre Eusébio*, romance naturalista de Antônio Celestino, o almoço e o jantar são cenas frequentes, pois é nessas horas em que o pároco lascivo se encontra com as senhoras da casa; em *A Conquista*, de Coelho Neto, o narrador descreve e celebra os pratos de uma refeição abundante de um estudante pobre, construindo um episódio pitoresco que contrasta com a realidade da personagem; em *Caetés*, de

Graciliano Ramos, em um jantar os pratos fornecem verossimilhança: “povoar o ambiente, mas também encaminhar as réplicas”; em *A Ilustre Casa de Ramires*, de Eça de Queiroz, uma travessa de ovos queimados revela a afeição da anfitriã pelo convidado André Cavalheiro. Também para o autor, muitas vezes (principalmente na poesia) a presença da comida, ainda que acessória, adquire independência, como por exemplo nas iguarias frutíferas que são tomadas como elementos centrais da elaboração estética de Guilherme de Almeida no poema *Natureza Morta*. O crítico salienta ainda o aspecto sensorial desse poema, pois as frutas desvelam aroma, cor e sabor sem, porém, a obra fazer menção à nutrição. No poema, o alimento é visto como contemplação, o tratamento do poeta relativamente às frutas é valorizado “tratando-as da maneira por que são tratadas em geral, nas literaturas eruditas, como a paisagem” (CANDIDO, 1967, p. 76). Machado de Assis (1962) utiliza da cozinha para exemplificar os elementos constituintes do próprio fazer textual, da crônica particularmente, cuja variedade e sabor difere da *secura* comum da escrita burocrática e oficial:

Hoje é dia de festa cá em casa; recebo Luculo à minha mesa. Como o jantar do costume é rústico e parco, sem os requintes do gosto nem a abundância da gula, entendi que, por melhor agasalhar o hóspede, devia imitar o avaro de uma velha farsa portuguesa: mandar deitar ao caldeirão “mais uns cinco réis de espinafres”. Noutros termos, enfunar um pouco o estilo. Não foi preciso; Luculo traz consigo os faisões, os tordos, os figos, os licores, e as finas toalhas, e os vasos murrinos, o luxo todo, em suma, de um homem de gosto e de dinheiro. É o caso que tenho diante de mim o relatório do diretor das escolas normais de uma das nossas províncias, cujo nome, aliás, não digo, por não ofender a modéstia daquele cavalheiro. Não havia nada que saborear num relatório, se o de que trato fosse parecido com os outros, seus anteriores e contemporâneos. Mas não; o distinto funcionário entendeu, e entendeu muito bem, que lhe cumpria temperar o estilo oficial com algumas especiarias literárias. Na verdade, o estilo oficial ou administrativo é pesado e seco, e o tipo geral dos re-

latórios poderíamos figurá-lo bem em um sujeito pautado, gravata de sete voltas, casacão até os pés, bota inglesa, sobraçando um guarda-chuva de família. Não foi esse o modelo do diretor das escolas normais. Escritor ameno, imaginoso, erudito, deu um pouco mais de vida ao tipo clássico; atou-lhe ao pescoço um lenço azul, trocou-lhe o casacão em fraque, substituiu-lhe o guarda-chuva por uma bengala de Petrópolis. Ao peito pôs-lhe uma rosa fresca. Talvez não agrade tanto aos pés-de-boi da administração: não faltará quem lhe ache um ar pelintra, nos ademanes de *petit crevé*. É natural, e até necessário. Nenhuma reforma se fez útil e definitiva sem padecer primeiro as resistências da tradição, a coligação da rotina, da preguiça e da incapacidade. É o batismo das boas idéias e ao mesmo tempo o seu purgatório. Isto dito, intercalarei nesta crônica de hoje algumas boas amostras do documento de que trato, impresso com outros submetidos ao presidente; e para em tudo conservar o estilo figurado das primeiras linhas, e porque o folhetim requer um ar brincão e galhofeiro, ainda tratando de coisas sérias, darei a cada uma destas amostras o nome de um prato fino e especial, — um extra, como dizem as listas dos “restaurants”. Sirvamos o primeiro prato. (Machado de Assis, *Notas Semanais*, 7 de julho de 1878)

Machado, no excerto, brincando com a suposta avareza do anfitrião — que nada oferece, só recebe! —, usa os alimentos como metáfora do próprio fazer literário, compreendendo a crônica como uma pequena iguaria, “um prato fino e especial”, subentendo-se, nesse sentido, que o papel de mestre cuca cabe ao próprio cronista. A paródia da cena de hospitalidade figura muitíssimo bem a ambiência típica da crônica, por vezes, satírica, por vezes, mais leve, mas sempre crítica, pois que conserva em si, como adianta o próprio autor, “um ar brincão e galhofeiro”, aspecto bastante particular da escrita machadiana. A alimentação aqui, antes de se constituir elemento marginal ou ancilar, corresponde em Machado no próprio cerne da crônica: a metáfora é programática no limite em se associa ao esforço metaliterário machadiano, ingrediente de seu projeto

como escritor, de seu “programa”, imagem, ao mesmo tempo, que a ultrapassa, porque diz muito da composição literária de um modo geral.

De fato, não é a primeira vez que Machado de Assis emprega metáforas alimentares para se referir à composição literária, ao processo criativo do próprio escritor. Em texto crítico seu, publicado na *Revista Brasileira* em 1879 e depois nas páginas de crítica do volume *Relíquias da Casa Velha* (1906), Machado, tratando do teatro de Antônio José da Silva, postula que “o judeu se conserva fiel à sua fisionomia literária; pode ir buscar a especiaria alheia, mas há de ser para temperá-la com o molho de sua fábrica”. A metáfora alimentar em Machado é, portanto, indicativa do caráter profundamente polifônico não somente de sua obra, como é evidente, mas é, para o autor maior de nossas letras, característica fundamental de qualquer obra-prima.

As representações do alimento e tudo a ele associado recebem tratamento “literário” e, por assim dizer, estético, na forma de arte. Em sociedades tradicionais (ou “culturas fechadas”, como propõe Luckács) ou em sociedades “pré-industriais” há práticas similares associadas à alimentação, exemplo interessante são as festas e artes que relacionam comida à memória coletiva de populações por meio de festividades, como na Europa medieval e moderna.

Um autor que é referência quando abordamos o tema literatura e alimentação é Proust. Em sua obra *Em busca do tempo perdido*, o autor esbanja referências à alimentação e à comensalidade, seja para lembrar de sua infância, ou para remeter a lugares e pessoas, suas refeições também remetem à suntuosidade da alimentação burguesa em Paris. O autor incorpora uma tradição de agregar o alimento ao seu discurso poético. A mesa de Proust nos mostra como a comida e demais hábitos ligados a ela, podem sim ser uma via para a compreensão de um inconsciente cultural.

A cozinha de Françoise apresentada pelo autor, ainda que estabeleça ligação a um passado “ficcional”, também se constitui fonte e documento da cultura material do século XIX em Paris; ainda na mesma obra uma série de pratos, como a galantina ou o *bouef à la mode* servem de pretexto

para aludir às operações sapientes da culinária de forma que acabam por simbolizar o trabalho do próprio artista:

Na hora em que eu descia para saber qual era o cardápio do jantar, o serviço já começara, e Françoise, comandando as forças da natureza tornadas suas auxiliares, como nas *féeries* em que os gigantes se fazem empregar como cozinheiros, remexia o carvão, levava ao vapor algumas batatas para estufá-las e fazia o fogo dar ao devido ponto as obras-primas culinárias, preparadas antes nos recipientes de cerâmica, os quais iam desde os grandes tachos, marmitas, sopeiras e travessas, às terrinas para a caça, às formas para empadas, e aos pequenos potes de creme, passando por uma coleção completa de caçarolas de todos os tamanhos. (PROUST, 2006, p. 160)

A descrição dos jantares de Madame Verdurin, que “não dava ‘jantares’, mas tinha ‘quartas-feiras’”. As quartas-feiras eram obras de arte”; e os diversos outros jantares e almoços, de *réveillon*, na casa do Duque Guermantes, os lanches com Albertine e a icônica *madeleine* são elementos poéticos da obra de Proust, a *madeleine* aparece como iluminação da memória, sendo fundamental para a estrutura do livro:

E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era o pedacinho de Madeleine que minha tia Léonie me dava aos domingos pela manhã em Combray (porque nesse dia eu não saía antes da hora da missa), quando ia lhe dar bom dia no seu quarto, depois de mergulhá-lo em sua infusão de chá de tília. A vista do pequeno biscoito não me recordara coisa alguma antes que o tivesse provado; talvez porque, tendo-o visto desde então, sem comer, nas prateleiras das confeitarias, sua imagem havia deixado aqueles dias de Combray para se ligar a outros mais recentes; talvez porque, dessas lembranças abandonadas há tanto fora da memória, nada sobrevivesse, tudo se houvesse desagregado; as formas – e também a da pequena conchinha da confeitaria, tão gordamente sensual sob as suas estrias severas e devotas – tenham sido abolidas, ou adormecidas, haviam perdido a força de expansão que lhes teria permitido al-

cançar a consciência. Mas, quando nada subsistisse de um passado antigo, depois da morte dos seres, depois da destruição das coisas, sozinhos, mais frágeis, porém mais vivazes, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, chamando-se, ouvindo, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, levando sem se submeterem, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações. (PROUST, 2006, p. 73)

Outros escritores franceses também produziram obras que dialogavam com a alimentação e comensalidade, como Balzac que distribuiu por toda a *Comédia Humana* dezenas de cafés e restaurantes parisienses, bem como diversas refeições, como a “soparama” em *O Pai Goriot* (1835). A fartura pode ser exemplificada na descrição do bolo de casamento de *Madame Bovary* (1856), de Flaubert, com seus andares, camadas, ingredientes e detalhes, e a miséria desvelada por Baudelaire no poema “O bolo” que narra a luta por um pedaço de pão entre os irmãos na obra *O Spleen de Paris* (1869). Em Zola, a descrição da alimentação dos níveis sociais em Paris é feita no romance *A Barriga de Paris* (1873), uma gigantesca barriga de metal aparafusada, metáfora para os mercados centrais da cidade, em estreito diálogo com o *Pantagruel* (2012), de Rabelais, cuja abundância, figurada nos alimentos e na hiperbolização do corpo, se converte, para Zola, em elemento paradigmático.

O alimento, bem como a fartura – e sua contraface fatal: a fome –, podem demonstrar poeticamente a brutalidade das pequenas coisas do cotidiano como na obra *A vida íntima de Laura* (1976), de Clarice Lispector, quando a autora refere o preparo do frango ao molho pardo, a galinha Zeferina, prima de Laura:

Existe um modo de comer galinha que se chama “galinha ao molho pardo”. Você já comeu? O molho é feito com o sangue da galinha. Mas não adianta mandar comprar galinha morta: tem que ser viva e matada em casa para aproveitar o sangue. E isto eu não faço. Nada de matar galinha. Mas que é comida gostosa, é. A gente come com arroz bem branco e bem solto. [...]É engraçado gostar de galinha viva

mas ao mesmo tempo também gostar de comer galinha ao molho pardo. É que pessoas são uma gente meio esquisitona. (LISPECTOR, 1976, p.13)

A lembrança do abate e do sangue, a inerente brutalidade de todo o processo aqui afetam o leitor, que é inserido de certo modo como participante na incoerência e crueldade do dia a dia. A alimentação também pode ser abordada biograficamente pelo escritor como uma de suas paixões, como é o caso da doceira de profissão e escritora goiana Cora Coralina, que tematizou o seu fazer e sua paixão pela cozinha em seus poemas, como em “Todas as Vidas” (2001, p.31), ao afirmar que “Vive dentro de mim/ a mulher cozinheira./Pimenta e cebola./Quitute bem feito./Panela de barro./Taipa de lenha./Cozinha antiga/toda pretinha./Bem cacheada de picumã./Pedra pontuda./Cumbuco de coco./ Pisando alho-sal.”, ou como em “Aninha e suas pedras:

Não te deixes destruir...
Ajuntando novas pedras
e construindo novos poemas.
Recria tua vida, sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras e faz doces. Recomeça.
Faz de tua vida mesquinha
um poema.
E viverás no coração dos jovens
e na memória das gerações que hão de vir.
Esta fonte é para uso de todos os sedentos.
Toma a tua parte.
Vem a estas páginas
e não entres seu uso
aos que têm sede.
(CORALINA, 2011. p. 243)

O alimento também pode ser o tema e homenageado na obra literária, como fez o poeta Pablo Neruda, amante da culinária, em suas *Odes Elementares* (1954) ou seriam “alimentares”: *Ode à Alcachofra*, *Ode à Cebola*, *Ode ao Milho*, *Ode à Maçã*, *Ode ao caldo de congro*, *Ode ao Tomate* e *Ode ao vinho*:

ODA AL MAÍZ

América, de un grano
de maíz te elevaste
hasta llenar
de tierras espaciosas
el espumoso
océano.
Fue un grano de maíz tu geografía.
El grano
adelantó una lanza verde,
la lanza verde se cubrió de oro
y engalanó la altura
del Perú con su pámpano amarillo.
Pero, poeta, deja
la historia en su mortaja
y alaba con tu lira
al grano en sus graneros:
canta al simple maíz de las cocinas. [...]
(NERUDA, 1957)

O ato de cozinhar também pode ser recurso poético do autor, como o popular trecho do conto “A avó, a cidade e o semáforo”, do livro *Fio das Missangas* (2016), de Mia Couto, que ficou conhecido pela analogia do cozinhar com o ato de amar no diálogo entre a avó Ndzima e seu neto que está de partida. A avó, preocupada, porque não sabia quem cozinhar para o neto na cidade grande, indaga:

– E, lá, quem lhe faz o prato?
– Um cozinheiro, avó.
– Como se chama esse cozinheiro?
Ri, sem palavra. Mas, para ela, não havia riso, nem motivo.
Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Quem assegurava a pureza da peneira e do pilão? Como podia eu deixar essa tarefa, tão íntima, ficar em mão anônima? Nem pensar, nunca tal se viu, sujeitar-se a um cozinheiro de que nem o rosto se conhece.
– Cozinhar não é serviço, meu neto – disse ela. – Cozinhar é um modo de amar os outros.
(COUTO, 2009, p.126)

Outro memorialista que faz referência à alimentação em sua obra e a insere, de maneira por vezes inextrincável, em sua poética é Pedro Nava, em *Bau de Ossos*, de 1972. No primeiro volume da obra memorialística do autor (1903-1984), podemos observar uma espécie de um críptico discursivo cuja chave de decifração é o jogo de sensações, sobretudo gustativas, à maneira da Madeleine, que transportam o autor no tempo, funcionando como verdadeiros mediadores entre o passado rememorado e o escrutínio do tempo presente, do narrador, o velho Nava. A memória, para o narrador, por seguir verdadeira estrutura gramatical, não sendo, portanto aleatórias as lembranças, denunciam o processo sistemático de apreensão do tempo perdido, aspecto, inclusive, inerente à ideia de *puzzle* cuja imagem só é apreensível pela ordenação sistemática das peças. O sistema é a “forma poética” que articula em si o passado, apreendido documentalmente, as sensações, quer do próprio narrador que (re)vive o tempo longínquo, alheio inclusive, quer das coisas, como a Madeleine de Proust, e as memórias de si – verdadeiro duplo do autor – e dos outros. A literatura é, portanto, entendida aqui como sistema, como “forma poética”, o eixo da roda do tempo que, a despeito do movimento em seu torno, está parada e, por isso, é capaz de capturar, a maneira de um instantâneo, o tempo passado, apreensível somente pelo *dizer*, isto é, pela linguagem:

Se a batida do Ceará é uma rapadura diferente, a batida de minha avó Nanoca é para mim coisa à parte e funciona no meu sistema de paladar e evocação, talqualmente a *madeleine* da *tante Léonie*. Cheiro de mato, ar de chuva, ranger de porta, farfalhar de galhos ao vento noturno, chiar de resina na lenha dos fogões, gosto d’água de moringa nova — todos têm a sua *madeleine*. Só que ninguém a tinha explicado como Proust — desarmando implacavelmente, peça por peça, a mecânica lancinante desse processo mental. Posso comer qualquer doce, na simplicidade do ato e de espírito imóvel. A batida, não. A batida é viagem no tempo. Lembro-me na sua forma, no seu cheiro, no seu sabor. (NAVA, 1974, p. 35)

A cena da batida não é somente verdadeira emulação de passagem análoga da *Recherche*. O intertexto com Proust é quase exemplo do sistema de resgate da memória de Nava. O funcionamento de sua “poética” depende da memória individual, como a lembrança desperta pela sensação do doce⁷, em conjunção com a memória coletiva, que é a forma com que o autor acomoda a lembrança ao signo, que como tal é arbitrário e socialmente compartilhado. Em outras palavras, as sensações provocadas pela doçura do doce convertem-se na imagem da avó do narrador, mas, para que sejam capazes de despertar no leitor sensações de prazer análogas e familiares, ainda que não tenha provado do doce, a imagem da avó e da batida toma a forma da Madeleine de Proust – “todos têm a sua madeleine” –, adaptando em português o episódio conhecido da *Recherche*, já de domínio coletivo e a imagem mesma do resgate da memória. A poeticidade, beleza e singeleza do excerto de Nava só é possível porque depende de uma espécie de negociação entre a memória individual do narrador e a memória coletiva, materializada no domínio do repertório formal da tradição memorialística. O intertexto, portanto, é mais do que conhecimento enciclopédico por parte do narrador: é dele que depende o efeito de memória. É na sua poesia que reside o sabor do doce da avó Nanoca. No entanto, a intertextualidade, em particular, o modelo proustiano, é somente uma das estratégias ou expedientes empregados por Nava em seu longo, e labiríntico, processo de rememoração. O olhar detalhado sobre as coisas constitui também parte fundamental desse processo:

D. Irifila sorriu-se toda quando foi avisada e aninhou-se no enredo da tocaia. À hora da ceia, requintou-se. Nunca suas bandejas, seus bules e seus açucareiros de prata tinham tido tal polimento. Nunca tirara tanta toalha de renda das arcas e das cômodas perfumadas a capim cheiroso. Nunca seus guardanapos de linho tinham recebido tanta goma. E

⁷ Cf. Nava (1974, p. 260): “Há assim uma memória involuntária que é total e simultânea. Para recuperar o que ela dá, basta ter passado, sentindo a vida; basta ter, como dizia Machado, “padecido no tempo”. A recordação provocada é antes gradual, construída, pode vir na sua verdade e falsificada pelas substituições cominadas, pela nossa censura. É ponto de partida para as analogias e transposições poéticas que Proust aponta em Baudelaire”.

que fatura. Chá, chocolate, moscatéis, Madeiras, Portos. Os licores de França, da Hungria e os nacionais de pequi, tamarindo e jenipapo. E a abundância dos doces e dos sequeijos: língua de moça, marquinhas, veranistas, patinhas, creme virgem e tudo quanto é biscoito. Biscoitos à Cosme, espremidos, de queijo, de nata, de fubá, de polvilho, de araruta. E no meio da maior bandeja, a mais alta compoteira com o doce do dia — aparecendo todo escuro e lustroso, através das facetas do cristal grosso, de um pardo saboroso como o da banana mole, da pasta de caju, do colchão de passas com ameixas-pretas, do cascão de goiaba com rapadura”. (NAVA, 1974, p. 350)

A passagem acima, em que impera o açúcar e tudo que possa animar o paladar e a alma, pressupõe expedientes diferentes do que vimos acima para a construção da memória. Nava constrói a memória aqui baseada num movimento simultâneo de olhar atento, que pressupõe organização, e de “embaralhamento” cujo efeito é alcançado pela saborosa estrutura em acumulação. A vivacidade de fresca memória – a “presença da ausência”, de tornar presente e imediato aquilo que já não mais existe, o passado – é consecução da saturação de bandejas, açucareiros, prataria (toda brilhante e luminosa por causa do polimento), arcas, cômodas e uma enormidade de doces, ingredientes e licores de extrema variedade.

O alimento também pode acrescentar um aspecto simbólico ao estético. Candido (1967, p. 78) observa o um dos *Sonetos a Orfeu* de Rilke, em que ao esboçar uma natureza morta focaliza o sabor que tais furtas difundiriam na boca “[...] a maçã redonda, a pêra, a banana e a groselha [...] para torná-las finalmente portadoras de um sentido obscuro e germinal, em que certos mistérios da natureza e da vida perpassam sem que os possamos apreender claramente”. No poema a fruta ainda que descrita como prazer gustativo, não está diretamente ligada ao seu valor nutritivo, o que existe é uma “emergência do símbolo”.

O alimento também pode assumir uma função redentora, como na sequência inicial de *Ulysses*, de James Joyce, quando surge uma velha

camponesa, “o capitoso leite que vende é puro, matinal, como um símbolo de nutrições simbólicas, de energias mais lídimas.” Passagem que se assemelha à “sacralização do alimento”, como em substâncias de comunhão, “ou a própria hóstia em um poema de Anchieta – Oh que divino manjar”. O alimento quando não está revestido de matéria simbólica e lirismo aparece com toda “sua força de comida”, ou seja, em seu aspecto, nutricional e econômico, como acontece na ficção realista.

É curioso observar que no tempo em que a hierarquia dos gêneros literários impunha normas severas, fome e comida só apareciam, com sua realidade própria, nos gêneros secundários, que focalizavam as classes baixas, frequentemente com intenção grotesca, e de qualquer modo sem as conotações mais prezadas do lírico e do trágico.[...] O pão com cebola que Sancho Pança vai comendo, enquanto seu amo tresvaria, é comida, sem dúvida, mas também signo, - como são, no *Uruguai*, o presunto e os paios do Irmão Patusca, mediante os quais Basílio da Gama desejou caricaturar a grosseria e a avidez que atribuiu aos jesuítas. (CANDIDO, 1967, p. 79)

Existe a possibilidade de na literatura “civilizada” o alimento ser considerado no seu valor tanto nutricional quanto no simbólico, como fonte de lirismo? Seria possível a materialidade da comida ser introdução estética à expressão de emoções intensas? Para Candido (1967, p. 80), os grupos produtores de literatura vivem num meio que resolveu teoricamente o problema do abastecimento regular (e de sobrevivência) e adotariam modelos sugeridos pela ideologia de classes que não participam diretamente no processo de obtenção dos meios de vida. Assim, para o autor, apenas em obras realistas ou grotescas o alimento apareceria em sua realidade como simples comida, o alimento despido de sua natureza fisiológica e embebido de emoção, reformulado em valor estético só seria visto em obras de expressão lírica.

1.4 A Literatura e a matéria do real: *Grande Sertão: Veredas*

Você conhece os meus cadernos, não conhece? Quando eu saio montado num cavalo, por minha Minas Gerais, vou tomando nota de coisas. O caderno fica impregnado de sangue de boi, suor de cavalo, folha machucada. Cada pássaro que voa, cada espécie, tem vôo diferente. Quero descobrir o que caracteriza o vôo. (Guimarães Rosa em entrevista a Pedro Bloch, 1989⁸.)

Rosa, durante o processo de escrita de *GS:V*, participou de uma espécie de expedição ao sertão de Minas Gerais, acompanhando uma boiada na companhia de vaqueiros. Publicado recentemente com o título de *A boiada*, esse diário foi feito a partir cadernetas de Rosa no transcurso dessa viagem ao sertão da Bahia e de Minas Gerais; durante a viagem, o autor escrevia suas observações sobre o espaço e pessoas em cadernetas que, posteriormente, foram datilografadas. Nesse material, vemos o registro de cantigas, provérbios, nomes de plantas, alimentos e preparações e até expressões coloquiais típicas do percurso (GAMA, 2013, p. 299). O que nos leva a considerar que o escritor observou, viveu e catalogou, ainda que parcialmente, a realidade do sertão mineiro. Seus cadernos são exemplos de como minuciosamente Rosa se debruçou em um trabalho de pesquisa cujo resultado foram suas obras, particularmente seu romance célebre. Ainda que ficcional, *GS:V* também é uma articulação de dados coletados, resultante, pois, do embaralhamento das fronteiras entre o espaço ficcional e real.

No texto *Grafias de Coisas, Grafias de vida*, Reinaldo Marques descreve que o acervo de Escritores mineiros da UFMG abriga seis cópias xerográficas de seis cadernos de Guimarães Rosa. De acordo com o autor, os cadernos não são diários íntimos, mas sim a minuciosa observação do homem e da cultura à sua volta. Um desses cadernos foi escrito na Alemanha, entre 1938 e 1942, nos primeiros anos da guerra enquan-

⁸ Extraído de: *Pedro Bloch entrevista*. Publicado na revista *Manchete*, Rio de Janeiro, Bloch, Ed. 1989.

to escritor mineiro trabalhava como Consul em Hamburgo. Questões relevantes foram levantadas sobre tal arquivo para nosso estudo como (2009, p.328): primeiramente o caráter heterogêneo de seu conteúdo e o caráter de colecionismo do documento, em estreita correlação, neste caso, a memória e a cultural material. No “diário alemão” de Rosa, há uma série de relatórios de despesa, verbetes, lista de livros na estante, roteiros de viagem, registros sobre a guerra, descrição de paisagem e clima, e até uma lista de temperos da culinária alemã (2009, p.328):

Lista de temperos 27/06/1940:

Temperos que há no quintal do tio da Ara, em Harburg:

- 1) *Salbei* (salvia)
- 2) *Thymian* (tomilho)
- 3) *Rosmarin* (alecrim)
- 4) *Dill* (aneto)
- 5) *Maggi* (tempero Maggi)
- 6) *Estragon* (estragão)

Seus cadernos atuavam como um híbrido que comportava várias informações. Segundo Marques, os cadernos de leitura de Rosa podem tanto associar sua escrita e leitura à coleção quanto caracterizar o escritor como um colecionador (2009, p.328). Mônica Gama, ao descrever *A boiada*, o diário de viagem de Guimarães Rosa de 1952, chama atenção para a importância dos cadernos do autor carregando detalhes que fazem diferença em suas obras, para ela a publicação do diário permite ao leitor reconhecer “o processo de notação e a importância da observação da realidade sertaneja para a literatura rosiana” (GAMA, 2013, p. 299), haja vista que o diário, como apontado pelos críticos a que nos referimos, tem grande relevância na constituição de obras como *Corpo de Baile* (1956) e, mais particularmente, *Grande Sertão Veredas* (1956).

A obra *Grande Sertão: Veredas* enquadra em si as dimensões sociais do sertão mineiro no início do século passado. Na obra, a ausência do estado e as contradições sociais do período e local fornecem um panorama

histórico de uma sociedade patriarcal esquecida e dos potentados locais. Também é possível observar outras características da cultura material – do modo de vida e fazer locais – que são evidenciados em todo o romance: a alimentação, as vestimentas, os utensílios e os hábitos da população da região do norte de Minas Gerais, Bahia e franjas do centro-oeste.

O sertão, além de ser considerado o interior, possui contornos geográficos e humanos, na região sudeste e nordeste do país. Segundo Dória (2009), o espaço do sertão historicamente absorveu a mão de obra de homens livres e pobres que “sobraram” após o declínio dos ciclos do ouro e da cana-de-açúcar. Tal população viveu e vive com o mínimo necessário, sempre perseguida pela fome, tinha como atividade central a pecuária. O sertão de Rosa, marcado pela narrativa de Riobaldo, abarca os sertões do leste de Minas Gerais e a região dos currais da Bahia, região ocupada pelas bandeiras e gados avançando o rio São Francisco.

Como afirma Hansen, Rosa supervaloriza a experiência do homem sertanejo do Brasil interior, toma-o como matéria e desmonta-lhe o imaginário – tanto o sertanejo quanto as falas produzidas sobre ele. Desconstrói o simbólico consolidado no mitológico com os personagens desqualificados e com o imaginário acumulado sobre o sertão e o povo sertanejo:

O sertão não é natureza como tanta vez a ficção romântica ou naturalista quis fazer crer, mas meramente um diverso cultural dotado de historicidade própria, cujos códigos passam por fora da cultura ilustrada, ainda que sejam determináveis a partir dela, no que se revela antropólogo em tempos etnocêntricos. (HANSEN, 2000, p. 35)

Assim, um dos méritos de Guimarães Rosa, portanto, em sua visão, por assim dizer, de antropólogo esteta, foi o de representar o sertão diversamente. Como bem postula Hansen, paralelamente ao olhar romântico e naturalista que no século XIX capta o pitoresco e a cor local dos trópicos da América portuguesa, Rosa desvenda-lhe, no conjunto de suas representações simbólicas, produto evidentemente das determi-

nantes históricas das populações do interior do Brasil, na abstração que contempla a palavra “sertão”, toda sua significação que, se não abandona a cultura erudita e ilustrada como um de seus paradigmas possíveis, depende grandemente, para compor-lhe a imagem, da imersão do próprio autor no universo da cultura sertaneja. A cultura ilustrada exclusivamente, própria dos viajantes do século XIX, é insuficiente para desvendar-lhe o sentido, o sertão sempre depende de um outro, sempre junto de si, compõe a si mesmo, numa dimensão profundamente endógena, como ocorre, por exemplo, em “O recado do morro”: o naturalista e os representantes da cultura ilustrada nada percebem da canção dos loucos senão o delírio; mas é Pedro Orósio somente, na sua atávica relação com a terra e a cultura, compreende seu sentido primeiro, deduz o recado em forma de canção. A arte de Rosa, assim, depende também dos fatores externos: ela provém do sertão.

CAPÍTULO 2

CULTURA MATERIAL E IMAGINÁRIO: MEMÓRIA E VIAGEM

Todas as realidades são atravessadas por aspectos simbólicos que se impregnam nos produtos de dada cultura. O arqueólogo, por exemplo, não somente contempla o passado através dos vestígios materiais deixados por antigas civilizações, mas reconstrói, como verossímil, mediante esses mesmos vestígios, a realidade daquela civilização, do ponto de vista material, mas também cultural: sua língua, suas práticas cotidianas, seu modo de vida, suas crenças e ritos religiosos, suas estruturas administrativas, sua alimentação, enfim, seu arcabouço cultural, as estruturas de pensamento que forjaram em dado tempo aquela realidade. Em outras palavras, o estudioso desse passado, por meio dos sinais, dos signos, por assim dizer, deixados por um povo é capaz de, dando-lhes sentido, reconstruir com verossimilhança seu modo de vida, muito embora não deixe de ser narrativa e, como tal, abarque seu grau de imaginação crítica que não destoa, em certo sentido, da literatura.

O alimento, entendido como um desses vestígios, em si possui diversas faces: a biológica, a da fome, a do paladar e do gosto, mas principalmente do gosto culturalmente construído. Dentro dessas facetas ainda existem as variantes, como o modo de obtenção, preparação e ocasiões de consumo que são coletivamente ou individualmente escolhidas em detrimento de outras. Tais faces são usadas na literatura, dentre outras formas, como humanização de personagens e representação da cultura material e são capazes de constituir o imaginário de certo grupo, período, lugar ou civilização.

2.1 A Memória

Os estudos da memória no Ocidente se iniciaram na antiguidade com a mnemotécnica, arte do lembrar ligada ao poeta Simônides que ao escapar de um desabamento utilizou de sua memória para identificar os corpos a partir dos lugares onde as pessoas estavam em uma festa. Assim a memória, na tradição retórica, foi associada à imagem e aos locais e foi considerada uma das partes constituintes da retórica, já que era pela memória que o orador armazenava todo seu repertório discursivo: assim, “tesouro de todas as coisas”, a memória era a fonte de todo o discurso, o ponto de partida que permitia ao orador bem aparelhado *inventar* (no sentido retórico da palavra, “encontrar”) os lugares-comuns que permitiam a construção de seu discurso. A abordagem da memória como arte de decorar permaneceu até o medievo, porém, antes mesmo, na própria Antiguidade, Platão no diálogo *Fedro* já criticava as técnicas de memorização dos sofistas e afirmava que o conhecimento decorado não era conhecimento de verdade. A memória como técnica e arte de memorização, como *Ars*, passa a ser desvalorizada e até vista como patologia na contemporaneidade, o que é explorado agora é o *Vis* da memória, ou seja, a sua potência de exploração das recordações e lembranças e é reconhecida pela sua ligação com o presente (ASSMANN, 2011, p.31).

A memória coletiva, por sua vez, em sua dimensão social, tem em Halbwachs (2004) um de seus principais representantes em meados do século XX. Essa elevação da memória ao estatuto de quadros sociais foi um grande avanço, pois a mesma era vista ora como ferramenta mnemônica, ora somente em sua dimensão individual. Apesar da contribuição aos estudos da memória, Halbwachs desconsiderava as tensões entre as dimensões individuais e coletivas da memória; segundo ele, o indivíduo sempre está submetido ao pensamento coletivo:

A memória individual, construída a partir das referências e lembranças próprias do grupo, refere-se, portanto, a “um ponto de vista sobre a memória coletiva”. Olhar este, que deve sempre ser analisado considerando-se o lugar ocupa-

do pelo sujeito no interior do grupo e das relações mantidas com outros meios. (HALBWACHS, 2004, p.55)

O autor subordina toda a manifestação da memória individual à coletiva, ou seja, não há tensões entre essas duas dimensões da memória, a memória do sujeito seria meramente responsiva à comunidade, constituindo-se como simples tentáculo (ou ramo) da memória coletiva. Mesmo assim, é inegável suas contribuições para uma nova teorização da memória na contemporaneidade⁹, o que é fundamental, por exemplo, para a compreensão das ideias do historiador Pierre Nora, que estabeleceu estreito diálogo com seu antecessor ao elaborar o conceito *Les Lieux de Mémoire* (1984); ademais, é a partir dele que Michael Pollak (1989) constrói seu conceito de memória social.

Nora, influenciado também pela teoria dos fatos sociais de Durkheim, desenvolve seu conceito a partir da ideia dos lugares com funções (material, funcional ou simbólica). Tais lugares vão além dos monumentos, podendo ser tradições – como as culinárias, por exemplo – ou regras de interação social que atuam como indicadores da memória coletiva. Nora também se baseia na distinção entre a memória e a história – a história como uma reconstrução do que não possuímos mais e do início da historiografia como uma ruptura com a memória. Para ele, com o fim da memória, só sobrevivem os “lugares de memória”:

[...] a memória, com efeito, só conheceu duas formas de legitimidade: histórica ou literária. Elas foram, aliás, exercidas paralelamente mas, até hoje, separadamente. A fronteira hoje desaparece e sobre a morte quase simultânea da história-memória e da história-ficção, nasce um tipo de história que deve seu prestígio e sua legitimidade à sua nova relação com o passado, um outro passado. A história é nosso imaginário de substituição. Renascimento do romance histórico, moda do documento personalizado, revitalização literária do drama histórico, sucesso da narrativa de história oral, como seriam explicados senão como a etapa da ficção enfraquecida? O interesse pelos

⁹ Outros autores partiram das ideias de Halbwachs reformulando-as e demonstrando a fragilidade do conceito e dissociação radical entre memória e história, como Michael Pollak, Aleida Assmann, Jan Assmann e Paul Ricoeur.

lugares onde se ancora, se condensa e se exprime o capital esgotado de nossa memória coletiva ressalta dessa sensibilidade. História, profundidade de uma época arrancada de sua profundidade, romance verdadeiro de uma época sem romance verdadeiro. Memória, promovida ao centro da história: é o luto manifesto da literatura. (NORA, 1993, p. 28)

A passagem de Nora é representante de duas etapas importantes e complementares entre si. As fases do desenvolvimento das narrativas históricas conheceram mudanças associadas à hierarquização do discurso dominante acerca do passado; de um lado, a prerrogativa da história, que tem no século XIX sua consolidação disciplinar em que o documento, entendido como prova histórica, passa a ter valor de verdade, de recuperação e integração do passado; de outro, a “história-ficção”, que tomava como modelo a disciplina e, por isso, a ela subordinada. No entanto, mesmo no contexto de relativização de ambos os discursos, não deixa o passado de ser recuperação parcial, metonímia de um tempo irrecuperável cujo imaginário assume funções análogas em termos de autoridade aos antigos discursos hegemônicos que tinham o passado como foco. A aproximação entre a literatura e a memória cultural também foi destacada por diversos outros intelectuais do século XX, como Bakhtin. Para ele, “o processo literário é inalienável do processo cultural” (BAKHTIN, 2003, p.376) e anda de mãos dadas com o romance, considerado narrativa de elucidação da problemática da modernidade; como no romance, a memória coletiva tem raízes fundamentadas nas relações entre vida individual e coletiva.

A memória na sua relação com literatura pode ser abordada de diversas formas, Erll & Nünning (2005) desenvolvem os conceitos de memória utilizados nos estudos literários. Segundo os autores, existem três formas de abordar o encontro entre a memória e a literatura, o primeiro conceito seria o de *Memória da Literatura* que atribui à literatura uma memória própria, pois a estética é recordada seja pelos autores e leitores, seja por instituições. A memória da literatura se subdivide em três abor-

dagens: a primeira sobre a mnemônica intertextual, que é na verdade uma memória intra-literária, que compreende desde os estudos dos *topoi* aos conceitos de intertextualidade *pós-estruturalista*, é a “memória intra-literária no sentido de um *genitivus subjectivus*, como uma memória do sistema simbólico “literatura” que se manifesta em textos individuais e (...) está sempre ligada aos conceitos da antiga tradição da mnemônica.” (ERLL & NÜNNING, 2005, p. 4).

GS:V, além de responder a uma memória intra-literária, pois no interior das obras literárias existe uma memória de textos anteriores, já que, em clave dialética, conversa (e ao mesmo tempo transmuta na matéria literária) diversas outras obras fundamentais: como a antiga tradição da epopeia, a escrita da narrativa de Euclides da Cunha, as experiências precedentes do romance brasileiro, regionalista inclusive, o Fausto de Goethe, bem como outras fontes de matiz histórico, sociológico e filosófico. A obra de Rosa também responde à segunda abordagem da memória da literatura que consiste em considerar o próprio gênero como repositório de memória, distinguindo tal relação em: 1) A memória dos gêneros literários, 2) as memórias como gênero e 3) os gêneros da memória. A primeira como um fenômeno de relações intertextuais, na segunda a estrutura de gênero são importantes para a recordação autobiográfica, já os “gêneros da memória”, como romance histórico, livros de memórias ou biografia, possuem um papel significativo na configuração da memória cultural.

O romance, ao contrário da narrativa épica que remete a um passado inquestionável (passado absoluto do mito e da lenda nacional), relaciona-se com o presente inacabado, espécie de *continuum* interpretável, sempre alvo de questionamento:

[...] O presente [...] é algo não acabado: ele exige continuidade com todo o seu ser. Ele marcha para o futuro e, quanto mais ativa e conscientemente ele vai adiante, para este futuro, tanto mais sensível e mais notável é o seu caráter de inacabado. Por isso, quando o presente se torna o centro da orientação humana no tempo e no mundo, o tempo e o mundo perdem seu caráter acabado [...]. O mo-

delo temporal do mundo modifica-se radicalmente: este se torna um mundo onde não existe a palavra primordial (a origem perfeita), e onde a última ainda não foi dita” o tempo e o mundo tornam-se históricos. (BAKHTIN, 1988, p.419)

É nessa mudança temporal – que se confunde com a percepção histórica da existência – que se situa o presente e sua percepção como valor, pois que fundamentam um traço essencial do romance como gênero: ele é produzido segundo valores e questões do presente e se direciona aos contemporâneos do autor:

O romance está ligado aos elementos do presente inacabado que não o deixam se enrijecer. O romancista gravita em torno de tudo aquilo que não está ainda acabado. Ele pode aparecer no campo da representação em qualquer atitude, pode representar os momentos reais da sua vida ou fazer uma alusão, pode se intrometer na conversa dos personagens, pode polemizar abertamente com os seus inimigos literários, etc. (BAKHTIN, 1988, p.417)

O romance, enquanto gênero aberto, liga-se a esse presente inacabado e se propõe a falar sobre o cotidiano, operando a grande diferença entre a épica e essa forma moderna da narrativa. Se é verdade que a épica, sobretudo por sua função primordialmente diegética e arquetípica, se liga com o romance e suas origens, não é menos verdadeiro que, em sua preocupação imediata e comezinha, suas fontes devem ser rastreadas nas formas do cômico popular em que se anulam não somente o passado como lastro da matéria literária, mas também a distância e a hierarquia entre aqueles envolvidos na ação, todos passam, pois, à propriedade do presente, todos passam a desfrutar da cumplicidade sutil de serem todos contemporâneos:

A vida atual, o presente ‘vulgar’, instável e transitório, esta ‘vida sem começo e sem fim’ era objeto de representação somente de gêneros inferiores. Mas, antes de mais nada, ela era o principal objeto de representação daquela região

mais vasta e rica da criação cômica popular. [...] É justamente aqui – no cômico popular que se deve procurar as autênticas raízes folclóricas do romance. O presente, a atualidade enquanto tal, o ‘eu próprio’, os ‘meus contemporâneos’ e o ‘meu tempo’ foram originariamente o objeto de um riso ambivalente, objetos simultâneos de alegria e de destruição. E é aqui precisamente que se forma uma nova atitude radical em relação à língua e à palavra. (BAKHTIN, 1988, p.412)

Além dessa nova atitude, o tratamento em relação à memória se modifica:

Nas memórias e nas autobiografias, a memória tem um caráter particular; trata-se da memória que se tem da sua época e de si mesmo. Não se trata de uma memória heroizante, nela há um elemento de automatismo e de anotação (não monumental). É a memória individual sem referência, limitada pela fronteira da vida pessoal (não a dos ancestrais e das gerações). O caráter ‘de memórias’ já está presente nos diálogos socráticos. (BAKHTIN, 1988, p. 414-415)

Essa particularização da memória e a representação do cotidiano próprias do romance enquanto gênero nos permite observá-los como objetos de cultura material, janela para perceber de forma particular a relação entre literatura e sociedade, como abordamos no capítulo anterior. Para o pensador russo, a pluralidade de línguas e de vozes assimiladas pelo romance desde sua formação inicial foi fundamental para o seu desenvolvimento ao longo dos séculos. Seu conceito de *cronotopo* também pode ser relacionado à memória cultural, pois diz respeito às relações espaço-tempo que dão unidade ao gênero:

A palavra romanesca teve uma longa pré-história que se perde nas profundezas dos séculos e dos milênios. Ela se formou e amadureceu nos gêneros do discurso familiar ainda pouco estudados, da linguagem popular falada, e do mesmo modo em alguns gêneros literários e folclóricos inferiores. No seu processo de surgimento e desenvolvi-

mento inicial a palavra romanesca refletiu a antiga luta de tribos, povos, culturas e línguas, ela era uma ressonância completa dessa luta. (BAKHTIN, 1990, p. 371)

A terceira abordagem da memória salienta o cânone e a história literária como memória institucionalizada dos estudos literários e da sociedade, diferentemente da primeira abordagem tal conceito também se refere-se à ideia de uma memória intra-literária, porém no sentido de um *genitivus objectivus*, pois é:

Através da escrita da história literária e da formação de cânones, o campo dos estudos literários – e não apenas a literatura – está envolvido na criação e na manutenção da memória cultural. Através de pesquisas sobre a formação de cânones, a escrita da história literária e a consideração teórica de como a história literária é escrita, a disciplina observa e reflete sobre sua própria atividade. (ERLL & NÜNNING, 2005, p. 5).

O segundo conceito de análise dos autores é a *Memória na Literatura*, a mimese da memória, ou seja, como a memória individual e coletiva se apresenta nas obras literárias “ilustra funções, processos e problemas da memória no *medium* da ficção através das formas estéticas” (ERLL & NÜNNING, 2005, p.5). A terceira abordagem consiste em ver a memória como um *médium* da memória coletiva e se ocupa do papel que as obras literárias desempenham como mídia da memória, tal abordagem “contém um grande potencial para a aplicação interdisciplinar dos estudos literários ao novo “paradigma dos estudos culturais” (ERLL & NÜNNING, 2005, p. 6).

Em Rosa, a memória pode ser considerada uma das linhas de força da obra *Grande Sertão: Veredas* – entendida, talvez, na qualidade de verdadeiro elemento estruturante –, já que a narrativa se constrói ao longo da memória encetada por Riobaldo acerca de seu passado em meio à jagunçagem; nela, o narrador, já na velhice, conta sua vida a um “doutor da cidade” que é recebido pelo ex-jagunço em sua propriedade, o São Gre-

gório. A narrativa riobaldiana constitui-se em um resgate de si, momento em que a personagem revive o passado com relativo distanciamento.

Guimarães Rosa simula a desordem real do funcionamento da memória a partir da narrativa de si: a memória aparentemente descontínua de Riobaldo, em um movimento digno de um labirinto, atravessa diversos momentos e episódios de sua vida de maneira pouco linear (pelo menos na primeira parte do romance, que termina com a cena nas Veredas Mortas), sem que tenham, portanto, uma cronologia rigorosa. Guimarães também apresenta e recria poeticamente as memórias de juventude de Riobaldo, tendo como base referências extraliterárias. Ilustrando as funções, processos e problemas da memória mediante a ficção, estratégia que acomoda a revisitação do passado em uma forma apreensível esteticamente, o autor tematiza a recordação por meio do que alguns críticos chamam de “*mimesis* da memória”, como por exemplo na passagem:

Sei que estou contando errado, pelos altos. Desemendo. Mas não é por disfarçar, não pense. De grave, na lei do comum, disse ao senhor quase tudo. Não crio receio. O senhor é homem de pensar o dos outros como sendo o seu, não é criatura de pôr denúncia. E meus feitos já revogaram, prescrição dita. Tenho meu respeito firmado. Agora, sou anta empoçada, ninguém me caça. Da vida pouco me resta – só o *deo-gratias*; e o troco. (ROSA, 2001, p. 131)

A expressão “*mimesis* da memória” é empregada por alguns críticos para se referir a todas as formas de representação da memória (individual e coletiva) em textos literários. Nesse sentido, o aparato mimético da memória, de sua rememoração, implica imediatamente na ideia de memória mediada pela ficção, pelo *poiein* característico da literatura. Para Birgit Neumann, a expressão remete diretamente ao processo de rememoração e de resgate do passado, presente nas ficções da memória: nessa categoria de narrativa, há a combinação do real e do imaginário, “o lembrado e o esquecido”, (re)apresentando o passado em perspectiva nova, de modo que, reorganizando a experiência pela narrativa, “influenciam a compreensão dos leitores acerca do passado e, então, reconfiguram culturalmente as versões da memória” (Cf. NEUMANN, 2005, p. 334-5).

A lembrança da vida da gente se guarda em trechos diversos, cada um com seu signo e sentimento, uns com os outros acho que nem não misturam. Contar seguido, alinhavado, só mesmo sendo as coisas de rasa importância. De cada vivimento que eu real tive, de alegria forte ou pesar, cada vez daquela hoje vejo que eu era como se fosse diferente pessoa. Sucedido desgovernado. Assim eu acho, assim é que eu conto. O senhor é bondoso de me ouvir. Tem horas antigas que ficaram muito mais perto da gente do que outras, de recente data. O senhor mesmo sabe. (ROSA, 2001, p. 132).

Além do funcionamento não linear da memória, Rosa também produz uma concatenação de narrativas e histórias dentro da história principal, são desvios na ordenação sequencial (anacronias) frequentemente utilizados porque ilustram o funcionamento aleatório da memória e, portanto, contribuem substancialmente para destacar a qualidade semelhante à memória de narrativas (ERLL E NÜNNING, 2005, p. 336). São diversos tipos de narrativas paralelas no romance, causos do interior de minas, aforismos, provérbios – um modelo de contador de histórias:

Ah, mas falo falso. O senhor sente? Desmente? Eu desminto. Contar é muito, muito dificultoso. Não pelos anos que se já passaram. Mas pela astúcia que têm certas coisas passadas –de fazer balancê, de se remexerem dos lugares. O que eu falei foi exato? Foi. Mas teria sido? Agora, acho que nem não. São tantas . (ROSA, 2001, p. 254)

A partir das considerações de Genette sobre o narrador, citadas por Erll e Nünning (2005, p. 336), o padrão típico para a representação literária das memórias é a retrospectão ou analepsia, pois as ficções de memória são apresentadas por um narrador reminiscente ou figura que olha para trás em seu passado, tentando impor significado às memórias que emergem de um ponto de vista atual.

A rememoração de Riobaldo é essencial para seu autoconhecimento, a obra *GS:V* é uma *anamnesis* pois Riobaldo traz novamente o

passado para atualizá-lo em sua mente no presente, como em Platão o aprendiz não passava de uma recordação “que dizemos aprenderem depois, estão apenas relembrando, e a instrução seria uma reminiscência.” (PLATÃO, 1971, p.160). Podemos observar que *GS:V* também possui um caráter político, pois o romance confere focalização àqueles despossuídos de voz: loucos, jagunços, índios, crianças. Pela primeira vez, tais personagens e ícones do sertão falam sem a mediação de um narrador que arrebate a fala desses personagens, muito embora não deixe de referir e prestar contas à literatura ocidental culta, aspecto que, a propósito, contribui para a vocação universal do romance. Ato político, a fala roseana é o falar daqueles que eram meros acessórios do narrador hegemônico. Ora, o doutor agora só escuta a narrativa de Riobaldo, o doutor é silenciado pelo sertão.

João Adolfo Hansen, ao abordar a voz de Riobaldo, afirma que sua enunciação, além de teatralizar vários usos linguísticos contraditórios de um mesmo sistema semiótico, também teatraliza vários imaginários do Brasil sobre o sertão (HANSEN, 2000, p.192). A figura de Riobaldo, por um lado, é inverossímil, pois pela boca do jagunço saem discussões da cultura tida como culta a partir de um vocabulário contraditório de regionalismos da bacia do São Francisco e dos Gerais; ao mesmo tempo, termos extremamente cultos, que, da perspectiva da verossimilhança interna do romance, constroem-se pela vida pregressa e pelas leituras ainda constantes de Riobaldo, que, antes da jagunçagem, frequenta a escola de Mestre Lucas em Currálinho, em seus rudimentos de cultura letrada que, apesar da condição de “semiletragem”, não impedem que assumam a função de professor de Zé Bebelo.

Além da memória intratextual abordada por meio da estética do autor, a obra de Guimarães atua também como dispositivo da memória coletiva, como no terceiro conceito que consiste em ver a literatura como um *médiu*m da memória coletiva, pois possui, como toda a literatura, um caráter midiático, de tal sorte que assume, ainda, por seu turno, função essencial na formação e na transformação das memórias coletivas de uma determinada sociedade. Analisar como a literatura desempenha o

papel de mídia da memória em culturas históricas contribui tanto para os estudos da memória, quanto para a compreensão do sistema simbólico da literatura.

Ricoeur considera que a memória, enquanto rememoração, tem um valor cognitivo, denominando esse processo de reconhecer como o “pequeno milagre do reconhecimento” por meio do qual “sentimos que algo se passou, que algo aconteceu, nos implicou como agentes, como pacientes, como testemunhas” (RICOEUR, 2007, p. 20). O alimento, a partir de sua materialidade, portanto, torna possível a rememoração e esse reconhecimento – essa espécie de *anagnórisis* gustativa – que se converte no “pequeno milagre” de Ricoeur, pois permite a Riobaldo reconhecer-se sujeito da experiência passada: o percebido é, no romance, evocado na experiência narrativa mediado pelo alimento tornando viva sua relação com o passado.

Exemplo interessante desse reconhecimento é o episódio precedente acerca de Rosa'uarda e de seo Assis Wababa. Ora, a suculência e a beleza exótica das iguarias do velho comerciante, bem como a dos doces, possuem profunda analogia com a cena subsequente, a das primeiras relações sexuais de Riobaldo: a fruição propriamente gustativa, relaciona-se, em chave sinestésica, com as cenas da alcova, quando a personagem se vê agente da experiência pretérita, experiência de vida. O reconhecimento é uma experiência que traz a certeza da presença real da ausência. É por isso que Ricoeur considera a história tanto como narrativa no seu formato historiográfico, como narrativa ficcional, pois ela diz respeito ao homem.

A alimentação e a comensalidade, elevadas à categoria de “pequeno milagre do reconhecimento”, fazem Riobaldo acionar lembranças do *asp'ro* da vida sertaneja, o sistema Jagunço e toda a estratificação social daquela sociedade que podem ser analisados por meio das práticas alimentares e, inclusive, pela escassez do alimento.

Para Astrid Erll, os textos literários “constroem uma arquitetura da memória, na qual depositam imagens mnemônicas baseadas nos pro-

cedimentos de *ars memoriae*” (ERLL, 2005, p.33). Deste modo, como afirma Renate Lachmann, a literatura demonstra estar entrelaçada com a memória e a cultura de diversas maneiras, é uma “mnemonic art *par excellence*”, pois fornece a memória para a cultura e registra tal memória – é em si mesma um ato de memória - pois se inscreve em um espaço da memória no qual os textos anteriores são gradativamente absorvidos e transformados (ERLL; NÜNNING, 2005, p. 301).

A escrita, bem como a literatura, é mídia da memória, conforme afirma Aleida Assmann, em *Espaços da Recordação* (2011). A abordagem da autora a respeito das formas e das transformações da memória cultural põe em evidência que a escrita sobrevive, evita o esquecimento e permanece inalterada – a literatura, assim, se transforma em lugar de memória e reativa recordações: em Guimarães, a alimentação funciona tanto como lugar de memória, parte do inventário de representação cultural, quanto como instrumento de rememoração.

2.2 O narrador na rua, no meio do redemunho

Benjamin em “*O narrador*” – parte integrada de *Magia e Técnica, Arte e Política* (1985) – aborda a crise da arte de narrar, pois segundo o autor, o romance, vinculado ao livro, teria culminado na morte da narrativa tradicional, pois não surge e nem contribui para o enriquecimento da tradição oral. A partir da obra de Nicolai Leskov (1831-1895), Benjamin destaca dois tipos arcaicos de narrador ou, melhor, de contadores de histórias: o camponês sedentário, como depositário, e o marinheiro comerciante, como recolhedor (1985, p. 199). Benjamin ainda considera que as melhores narrativas escritas são “as que menos se distinguem das histórias orais contadas pelos inúmeros narradores anônimos” (BENJAMIN, 1985, p. 198).

Podemos dizer que Riobaldo dialoga com a prática dos dois modelos arcaicos do contador de histórias benjaminiano, pois pode ser conside-

rado tanto um narrador viajante, pois conta suas andanças na jagunçagem e suas experiências pelo mundo (como o marinheiro de Benjamim que conta suas aventuras), quanto um narrador sedentário, pois no tempo da narração se encontra na fazenda, com uma vida tranquila, e que, apesar de já ter viajado, também acumula experiência nesse ócio e sedentarismo, na experiência local e principalmente no lembrar. Para Benjamin (1985, p. 68) o ócio é essencial para o lembrar, é necessário se abstrair das preocupações do presente: “no sistema corporativo associava-se o saber das terras distantes, trazidos para casa pelos migrantes, com o saber do passado recolhido pelo trabalhador sedentário” (BENJAMIN, 1985, p. 199).

Em ambos os narradores, no Riobaldo aventureiro e no Riobaldo sedentário, Rosa cria uma distância e uma perspectiva que faz o leitor acreditar estar diante de uma narrativa oral ainda que esta esteja escrita, a despeito das inverossimilhanças apontadas há pouco por Hansen. A tradição oral é fundamental para a constituição de GS:V. Walnice Galvão postula a existência de uma oralidade *ficta* no romance roseano, plasmada a partir de modelos orais por meio da palavra escrita. Com efeito, incorporando elementos da narrativa ancestral, o relato de Riobaldo, de suas experiências de vida – e de outras ainda que, a reboque, por assim dizer, são incorporadas à fala do jagunço: a história de *Maria Mutema* é uma delas –, não deixa de assumir papel cognitivo e propedêutico em certo sentido, já que é a necessidade de autoconhecimento, bem como a urgência de responder a certas perguntas - o mau existe? O diabo existe? - é a mola propulsora da narrativa: em vez de responder simples e objetivamente ao questionamento que se impõe, a narrativa toma para si a função filosófica de, pela teatralização das ações no *continuum* diegético, em semelhança com os antigos *exempla*, refletir acerca do mal que subjaz no próprio narrador, e no homem de um modo geral. O diabo, se na voz, na enunciação do narrador, é entidade concreta, cujo nome, aliás, não deve ser jamais mencionado sob o risco de evocá-lo e trazê-lo à existência comum, não deixa de se converter também, no decurso propedêutico dos passos do narrador, em alegoria do próprio mal, evidenciado nas

ações, ocultado nos homens, habitando suas zonas cinzentas, seus avessos. Nesse sentido, o monólogo riobaldiano é irmanado também com o papel desempenhado pelo narrador tradicional, já que ambos vislumbram certo teor utilitário da própria narrativa, o saber dar conselhos é próprio do narrador tradicional, ou, no dizer de Luckács, das “sociedades fechadas”, pois sua experiência é integrada ao todo do universo que o circunda, bem como ele próprio:

[...] pode consistir seja num ensinamento moral, seja numa sugestão prática, seja num provérbio ou numa norma de vida – de qualquer maneira, o narrador é um homem que sabe dar conselhos. Mas, se “dar conselhos” parece hoje algo de antiquado, é porque as experiências estão deixando de ser comunicáveis. Em consequência, não podemos dar conselhos nem a nós mesmos nem aos outros. Aconselhar é menos responder a uma pergunta que fazer uma sugestão sobre a continuação de uma história que está sendo narrada. Para obter essa sugestão, é necessário primeiro saber narrar a história (sem contar que um homem só é receptivo a um conselho na medida em que verbaliza a sua situação). O conselho tecido na substância viva da existência tem um nome: sabedoria. A arte de narrar está definindo porque a sabedoria – o lado épico da verdade – está em extinção. Porém esse processo vem de longe. Nada seria mais tolo que ver nele um “sintoma de decadência” ou uma característica “moderna”. Na realidade, esse processo, que expulsa gradualmente a narrativa da esfera do discurso vivo e ao mesmo tempo dá uma nova beleza ao que está desaparecendo, tem se desenvolvido concomitantemente com toda uma evolução secular das forças produtivas. (BENJAMIM, 1985, p. 200-1)

É *ficta* a experiência de Riobaldo. De fato, a personagem, na sua “se-miletragem”, emprega todos os recursos da tradição culta, inclusive retórica, nas *captationes benevolentiae* inúmeras no romance, rogando para si seu não-saber, sua falsa ignorância, sempre ladino, formado pela vida ou pelos rudimentos de cultura letrada do mestre Lucas do Currealinho, a fim de construir sua autoridade narrativa e simultaneamente se colocar no papel de narrador tradicional, tal como o referido por Benjamin. No

entanto, índice do lugar em falso em que subjaz Riobaldo é sua incapacidade justamente de alcançar a essência da vida que se confundiria com a essência do narrado – o provérbio-síntese ou a “moral da história”. Seu saber evidentemente progride em relação à própria vida e à existência, a narrativa alimenta sua sede de filosofia paralelamente ao conforto da religião (ou “religiões”, com o perdão da ironia) que busca professar, porém, é Riobaldo incapaz de alcançar a paz e a serenidade do narrador da tradição detentor da experiência, já que em momento algum sua narrativa visa a totalidade da experiência, mas só aquela, parcial, bem entendida, do sujeito no mundo: as seiscentas páginas do romance não são suficientes para conferir ao narrador a visão do todo, da totalidade que almeja; ainda assim, Riobaldo **só contempla o mundo e a si mesmo de fresta, pelo buraco da fechadura.**

Riobaldo é um moderno, ainda que se forje, a todo tempo, narrador tradicional: sua experiência é incomunicável, por isso também rareia, desloca-se no pântano da memória, jazendo inextricavelmente perdido em meio às veredas que ele mesmo trilha em sua rememoração: a experiência do narrador jaz **tão perdida quanto está perdida, para sempre, Diadorim. A experiência é, para Riobaldo, também neblina.** Nesse sentido, a “neblina” em que se encontra Riobaldo – e mais do que ninguém é Diadorim quem representa essa verdadeira esfinge – confunde-se com a do narrador do gênero romanesco da segunda modernidade:

O narrador retira da experiência o que ele conta: sua própria experiência ou a relatada pelos outros. E incorpora as coisas narradas à experiência dos seus ouvintes. O romancista segrega-se. A origem do romance é o indivíduo isolado, que não pode mais falar exemplarmente sobre suas preocupações mais importantes e que não recebe conselhos nem sabe dá-los. Escrever um romance significa, na descrição de uma vida humana, levar o incomensurável a seus últimos limites. Na riqueza dessa vida e na descrição dessa riqueza, o romance anuncia a profunda perplexidade de quem a vive. O primeiro grande livro do gênero, *Dom Quixote*, mostra como a grandeza de alma, a coragem e a generosidade de um dos mais nobres heróis da literatura são totalmente refratárias ao conselho e não contêm a me-

nor centelha de sabedoria. Quando no correr dos séculos se tentou ocasionalmente incluir no romance algum ensinamento - talvez o melhor exemplo seja Wilhelm Meisters Wanderjahre (*Os anos de peregrinação de Wilhelm Meister*) -, essas tentativas resultaram sempre na transformação da própria forma romanesca. O romance de formação (*Bildungsroman*), por outro lado, não se afasta absolutamente da estrutura fundamental do romance. Ao integrar o processo da vida social na vida de uma pessoa, ele justifica de modo extremamente frágil as leis que determinam tal processo. A legitimação dessas leis nada tem a ver com sua realidade. No romance de formação, é essa insuficiência que está na base da ação. (BENJAMIM, 1985, p. 201-2)

A narrativa, em *GS: V*, não deixa de ser, obviamente, como propõe Benjamin, o amálgama das próprias experiências do narrador e a de outros, com o acréscimo de um ouvinte tão atento quanto silencioso que busca conhecê-la em seus pormenores, dada a hospitalidade de Riobaldo, que, com isso, simula a ideia de hospitalidade tópica da poesia épica. No entanto, a personagem não deixa de ser um sujeito isolado; não somente porque Riobaldo em meio a seus companheiros jagunços sempre se viu deslocado, completamente distante e apartado daquela realidade em seus pormenores, como o narrador deixa entrever inúmeras vezes no romance, mas sobretudo porque a realidade que lhe atravessa, mesmo aquela em sua mais pura transcendência, arrasta a personagem pelas veredas do sertão, como o Quixote mencionado por Benjamin, ainda que sua experiência assuma papel de saber, não no presente das ações, bem entendido, mas quando se conjuga em forma de narrativa. A realidade do sertão, nos seus meandros, atravessa a personagem.

Se, de um lado, como o próprio Rosa define seu personagem, Riobaldo é um Fausto do Sertão, não deixa, por outro lado, de ser também um Meister – lembre-se aqui de como Zé Bebelo o chamava: “professor”, estabelecendo, assim, certa confinidade da obra com o *Bildungsroman*, mas, da mesma maneira que propõe Benjamin, o romance de formação de Rosa é também indício do caráter refratário do romancista e também da insuficiência do processo de integração da realidade na vida, já que

é aquela sempre movente e, por tabela, o sujeito isolado, diga-se, sujeito histórico, é definido por sua realidade sempre contingente. Embora Riobaldo, no conjunto do romance e de sua realidade jagunça, defina-se como sujeito isolado em cuja trajetória reside, a um só tempo, a incompletude e inacabamento das coisas e a dúvida em relação ao mundo e a si, um mundo povoado, pois, de incertezas, há, porém, um esforço, na constituição de sua verossimilhança, que aproxima a enunciação riobaldiana de elementos fundamentais que o ligam à tradição imemorial do narrador tradicional, como definido por Benjamin, que inegavelmente só pode ser encontrada em um passado pré-industrial:

Nada facilita mais a memorização das narrativas que aquela sóbria concisão que as salva da análise psicológica. Quanto maior a naturalidade com que o narrador renuncia às sutilezas psicológicas, mais facilmente a história se gravará na memória do ouvinte, mais completamente ela se assimilará à sua própria experiência e mais irresistivelmente ele cederá à inclinação de recontá-la um dia. Esse processo de assimilação se dá em camadas muito profundas e exige um estado de distensão que se torna cada vez mais raro. Se o sono é o ponto mais alto da distensão física, o tédio é o ponto mais alto da distensão psíquica. O tédio é o pássaro de sonho que choca os ovos da experiência. O menor sussurro nas folhagens o assusta. Seus ninhos - as atividades intimamente associadas ao tédio - já se extinguíram na cidade e estão em vias de extinção no campo. Com isso, desaparece o dom de ouvir, e desaparece a comunidade dos ouvintes. Contar histórias sempre foi a arte de contá-las de novo, e ela se perde quando as histórias não são mais conservadas. Ela se perde porque ninguém mais fia ou tece enquanto ouve a história. Quanto mais o ouvinte se esquece de si mesmo, mais profundamente se grava nele o que é ouvido. Quando o ritmo do trabalho se apodera dele, ele escuta as histórias de tal maneira que adquire espontaneamente o dom de narrá-las. Assim se teceu a rede em que está guardado o dom narrativo. E assim essa rede se desfaz hoje por todos os lados, depois de ter sido tecida, há milênios, em torno das mais antigas formas de trabalho manual. (BENJAMIM, 1985, p. 204-5)

O trabalho incessante da fábrica distingui-se do tédio do trabalho manual, principalmente porque o primeiro, ainda que entediante, exige um tipo específico de atenção que acompanha o ritmo da máquina, sempre repetitivo e isento de qualquer outro tipo de ação criativa, ao passo que o segundo, no torpor da colheita dos grãos ou, sobretudo no ambiente doméstico, do fiar os tecidos ou ainda da preparação dos alimentos em torno do fogo, propicia um trabalho em comunidade em que o contar histórias se entretetece com o entretecer dos novelos de lã, por exemplo, envolvendo-se em um constructo criativo, da narrativa, análogo ao caráter artesanal do trabalho manual. Sua rotina demanda verdadeiramente um estado de tédio cuja atenção é sempre renovada pela canção ou pela narrativa, garantindo sua conservação na memória e, assim, a transmissão e perpetuação da experiência.

Essa dimensão da existência, em que realidade, narrativa e experiência conjugam-se de maneira tão inextricável, só é possível nas sociedades tradicionais pré-industriais. A sociedade burguesa, portanto, se deu lugar propício para o desenvolvimento do romance, não deixou de ser também o túmulo do narrador tradicional. Em *GS:V*, a despeito da guerra, é possível encontrar em diversos momentos a sobrevivência do tempo lento necessário para o desvelamento de narrativas: seja nos descansos diversos ao longo da travessia pelo sertão em que os jagunços são entretidos pelas narrativas de Jõe Bexiguento – ou, antes de Riobaldo ser jagunço, pelas canções de Siruiz –, que o narrador não deixa de transmiti-las ao “doutor da cidade”, em seu retiro na fazenda S. Gregório, onde, vivendo o sertão brasileiro ainda na terceira margem da indústria, era ainda possível gozar do tédio necessário para a longa narrativa, onde ainda o velho Riobaldo, qual um venerável ou um marinheiro que no passado percorrera terras distantes, pudesse paralelamente ao saber formal, ser considerado sábio, um mestre capaz de transmitir ou fazer sua narrativa redundar em algum tipo de conhecimento. O dom do narrador benjaminiano, e talvez a afirmativa tenha alguma validade para o Riobaldo retirado na fazenda, “é poder contar sua vida, sua dignidade é

contá-la inteira. O narrador é o homem que poderia deixar a luz ténue de sua narração consumir completamente a mecha de sua vida” (BEN-JAMIM, 1985, p. 205).

2.3.1 Literatura e Viagem em Guimarães Rosa

“O detalhe é muitas vezes de grande proveito, pois metido no texto dá uma impressão de realidade”
(Carta de Guimarães Rosa a seu pai Florduardo, 1953, apud Gama, 2013, p. 299)

Em *GS:V*, a narrativa do ex-jagunço Riobaldo sobre sua vida em meio à “jagunçagem” tem como destinatário um viajante desconhecido. Tatarana, tendo como elemento mediador a narrativa, busca resgatar as ruínas do passado, reorganizando a experiência do tempo e da memória do narrado, das andanças do então jagunço pelo sertão; sua experiência é de formação, o que se liga, como já vimos, ao romance ao *Bildungsroman*, definidora da identidade do herói quer pelo amor a Diadorim, quer pelas guerras movidas contra “os judas”. Como afirma Benedito Nunes, acerca do romance de Rosa: “existir e viajar se confundem” (2009, p. 169). O narrador/personagem descreve suas impressões sobre as pessoas, hábitos e lugares, tornando-se muitas vezes uma referência cultural para os leitores, pois há uma disseminação de referências da geografia, do imaginário e dos símbolos do sertão-mundo. Segundo Flávio Wolf Aguiar, Rosa “além de nos levar a viagens extraordinárias pelos mundos da cabala, da mística, da metafísica, das revelações, parece também solidamente alicerçado no espaço/tempo brasileiros e suas vicissitudes históricas.” (AGUIAR, 2001 p. 76).

De fato, a viagem como condição de produção narrativa é componente essencial, fundante mesmo do próprio ato de narrar, como vimos também há pouco, com Benjamin; e está presente, pois, na literatura desde sempre, tanto como gênero literário autônomo, como temática ou motivo da literatura. Os relatos de viagem, por exemplo, ofereceram à

Europa do início da época moderna uma visão do novo mundo, responsável, inclusive, por esgarçar a visão de seu próprio *cosmos* a transformar a realidade em um ente movente e multifacetado, espécie de aurora da modernidade. Ora, é justamente essa visão esgarçada da realidade, promovida justamente pelas navegações – consequência de um alto grau de investimento técnico e intelectual –, que inicia um processo inexorável que, com o tempo, irá pôr abaixo as estruturas tradicionais de poder e a própria épica: a epopeia morre no momento em que todos os valores heroicos que se lhe relacionam desaparecem dando lugar à sociedade capitalista em que tudo se converte em capital.

O tema é universal, como vimos, porque está na base da literatura: a viagem é seu ingrediente arquetípico desde a antiguidade. Ela está presente, por exemplo, na viagem de Ulisses, na *Odisseia*, em sua luta para manter sua memória diante de todos obstáculos que se lhe apresentavam. Ora, se de um lado, a viagem, na epopeia, era responsável pela ampliação dos horizontes do herói, haja vista os povos que conheceu e os trabalhos enfrentados pelo rei de Ítaca; de outro lado, é ela que oferece ao herói Ulisses conhecimento sem precedentes do mundo, a tal ponto que ele, penetrando as zonas infernais, acessa, por meio da sombra de Tirésias, fatos de seu próprio destino, até aquele momento um saber franqueado somente aos deuses e a seus sacerdotes, detentores dos mistérios da religião¹⁰. A comida na trajetória de Ulisses é vista como “cultura”, pois os mortais como comedores de pão são os que dominam a técnica do cultivo dos campos e a de cocção superando o vegetarianismo dos lotófagos (*Odisseia*, IX, vv. 82-104) e a antropofagia do ciclope Polifemo (*Odisseia*, IX, vv. 251-566), que comem cru.

No decorrer do tema da viagem, comida e hospitalidade ocupam papel central. Na mitologia grega, Zeus é o deus da hospitalidade que

¹⁰ Qualquer canto da *Odisseia* pode ser compreendido como espécie de cabedal cognitivo para o herói. No entanto, o episódio em questão a que nos referimos é a descida de Ulisses aos Infernos, que compreende o Canto XI do poema homérico. Ainda que a garantia da existência da civilização dependesse de sua condição sedentária – que coincide com o desenvolvimento da agricultura e da racionalidade do trabalho –, o tema da viagem em Ulisses, particularmente o episódio do canto das sereias, já poderia teatralizar, como nos propõe Adorno e Horkheimer, na *Dialética do Esclarecimento* (1985, p. 45), a origem arquetípica da razão instrumental, metáfora da própria dialética que propõem os pensadores: “as medidas tomadas por Ulisses quando seu navio se aproxima das Sereias pressagiam alegoricamente a dialética do esclarecimento”.

acompanha os estrangeiros, delimitando o bom modo de tratamento do *xenos* (hóspede/estrangeiro). Muito embora haja cenas diversas no interior da *Iliada* cujas ações se passam em contexto de hospitalidade – o episódio da Embaixada a Aquiles (*Iliada*, IX), por exemplo, ou mesmo as referências variadas, no poema, ao rapto de Helena –, mais uma vez é a *Odisseia*, as aventuras empreendidas pelo rei de Ítaca, que oferece tratamento mais bem acabado da temática, parte dos ritos sagrados entre os antigos gregos, do período arcaico e clássico, em consonância, como já se observou aqui, com o *topos* da viagem, destaque-se, nesse sentido, o episódio de Ulisses entre os feácios cuja narrativa tem como foco a recepção que Alcino, o rei desse povo, oferece a Ulisses. Alcino converte-se em paradigma da hospitalidade antiga, em paralelo às suas outras virtudes, como a justiça, prudência e temperança, tão alardeadas ao longo do poema¹¹.

O lugar da hospitalidade é extremamente importante também, ainda que de maneira mais enviesada, para o romance de Rosa. Ora, a narrativa é consequência da chegada do “doutor” da cidade a São Gregório que, a convite do Riobaldo-proprietário, deve ficar na fazenda por pelos menos três dias, a fim de que possa ouvir toda a história do velho jagunço: o anfitrião concede, em contrapartida à permanência do visitante, o teto e a história do sertão-mundo. Algo semelhante ocorre na *Odisseia* no supracitado episódio, com a diferença de que o narrar é o presente que o hóspede, Ulisses, oferece a Alcino, seu nobre anfitrião. Assim como em a *Odisseia*, quando Ulisses é hospedado por três dias, Riobaldo, antes de iniciar sua narrativa, também avisa ao Doutor que este deve ficar pelo menos três dias:

Eh, que se vai? Jajá? É que não. Hoje, não. Amanhã, não. Não consinto. O senhor me desculpe, mas em empenho de minha amizade aceite: o senhor fica. Depois, quinta de -manhã cedo, o senhor querendo ir, então vai, mesmo me deixa sentindo sua falta. Mas, hoje ou amanhã, não. Visita, aqui em casa, comigo, é por três dias! (ROSA, 2001, p. 28).

¹¹ O episódio compreende parte do canto V, VI, VII, VIII e ainda uma parte do canto IX, com a partida de Ulisses do reino de Alcino. Vê-se, portanto, pela extensão do episódio o quanto o tema da viagem se conjuga fortemente com a hospitalidade nas narrativas épicas tradicionais.

Guimarães Rosa era um viajante, sua profissão de diplomata já lhe exigia isso, mas não só de viagens a trabalho se constituiu sua bagagem. A viagem para Rosa se constitui tema fundamental, tanto para sua pesquisa real como para a produção romanesca. Veja-se, por exemplo, o caso de sua viagem ao pantanal, na região hoje denominada de Mato Grosso do Sul, em 1947, ou ainda a viagem de 1952 com a boiada, pois a viagem e sua transposição de caminhos fazem parte da vida do sertanejo. Para Neuma Cavalcante:

Rosa, ao retomar aos seus escritos em momento posterior, deixou marcas dessa leitura em espirais, trazes horizontais, verticais e cruzados, usando, para isso, lápis colorido ou tinta. Ora, essas pegadas denunciam um viajante que volta as suas notas não apenas para reviver momentos que o deixaram maravilhado, mas como um trabalhador que ali vai buscar ferramentas para a construção de sua obra. (CAVALCANTE, 2007, p.305)

Rosa, homem da caderneta, atua como um naturalista do século XX em suas anotações; tal tipo de registro aparece já ficcionalizado, por exemplo, no “Recado do Morro” publicado originalmente em *Corpo de Baile*, que também, como GS:V, é de 1956, na figura do naturalista estrangeiro que motiva a expedição liderada por Pedro Orósio. Na obra *Sagarana*, por exemplo, o conto “Minha Gente”, no qual Santana, o narrador, viaja a cavalo pelo sertão de Minas Gerais até fazenda do seu tio Emílio, onde se desdobram temas como a política do interior, a honra sertaneja na morte de Bento Porfírio e o seu casamento. Em outro conto – “O Burrinho Pedrês” –, também se narra uma viagem pelo sertão com uma boiada de bois de corte, na qual o burrinho, já velho, enfrenta obstáculos que deve superar. Em “Conversa de Bois”, o pano de fundo da história também é a viagem: dois bois partem em viagem para levar um defunto para ser enterrado e as rapaduras para serem vendidas na cidade. Em “A hora e a vez de Augusto Matraga”, a viagem atua como redenção; e, em “Cara-de-Bronze”, as andanças de Grivo simulam a atividade poética e o próprio fazer poético: a travessia atua, nesse sentido, como “demanda da palavra e da criação poética” (NUNES, 1969, p. 179).

Aline Maria Magalhães de Oliveira, em seu estudo sobre as viagens e viajantes de Rosa (2010), aborda o caráter naturalista e sensitivo do autor em sua viagem. A bióloga Mônica Meyer (*apud* GAMA, 2006) também focaliza a natureza na obra do autor, plantas animais e biomas que tornam Rosa um naturalista:

Apesar de Guimarães Rosa não ser propriamente um andarilho, pode se dizer que, de alguma maneira, sua vida e obra tem relação com os escritores viajantes. A maneira como o autor valoriza a viagem de pesquisa, observando e documentando os detalhes da natureza e da cultura do sertanejo, retoma o modelo das viagens científicas, de busca de conhecimento. (OLIVEIRA, 2010, p. 62)

Magalhães de Oliveira observa um fato que não é apenas curioso em se tratando de Guimarães Rosa, mas sobretudo uma característica do autor que se converte, na leitura atenta de suas obras, em verdadeira Poética Roseana: o detalhamento da fauna e flora, a descrição da geografia e dos tipos humanos, o registro das expressões do cotidiano sertanejo e o apelo visual de sua obra, notável no esforço verdadeiramente descritivo do autor mineiro. Esse aspecto é bem observável em Benedito Nunes, que aborda a ligação de Rosa com os intitulados “romances de espaço”, obras que se ocupam da descoberta do mundo natural e humano. Um misto do Quixote de Cervantes com suas aventuras e de Bloom de Joyce, com seus incidentes, a aventura humana em tal espaço seria uma abertura para o desvendamento do mundo:

Daí [por se passar a céu aberto] o alternado movimento do ir e vir, do longe e do perto, do transponível e do intransponível, do caminho e do descaminho, da vereda e do Sertão, da entrada e da saída, do começo e do fim de um percurso, da chegada e da partida, que constitui a dialética da viagem. (NUNES, 2013, p. 254)

Em um dos prefácios de *Tutameia*, Rosa compõe uma espécie de programa intitulado “Sobre a escova e a dúvida”, em que fala de como apreende a realidade não só como informação, mas como material es-

tético; descreve seu diálogo com Zito, o cozinheiro e vaqueiro-guia da boiada que “poetava” e “esquivava de assim agora a poesia, desde que a servir feijão e carne-seca” (ROSA, 2001, p. 162) comparando o trabalho do cozinheiro com o do poeta e analisa em seu caderninho os nomes das vacas e versos que narravam os acontecimentos diários. João Henrique Ribeiro, o Zito, ao ser entrevistado sobre a convivência com Rosa e suas cadernetas, afirmou sobre o autor:

Entrevistador: O Rosa foi anotando tudo isso?

Zito: Tudo, ele escreveu tudo. A sucupira ele anotou, era uma baita de uma árvore. Tinha a flor roxa e a flor amarelada; ele anotou qual a diferença que tem. A diferença da madeira. Tudo tá escrito na caderneta dele.

E os versos que o senhor fez? Eram feitos quando?

Zito: Era feito durante a viagem, de noite. O que passava no dia, eu escrevia de noite.

E ele sofreu muito durante a viagem?

Zito: Não tinha garrafa térmica, coava café no bule, tomava ali, e copo de vidro quase não tinha e ele não trouxe. Na beira da estrada não tinha nada, você chegava assim pra comprar um frango, pra limpar, pra picar, mas precisava ter uma vasilha. Ele comeu muitos dias feijão de manhã, feijão com carne seca cozida no meio e toucinho. Separava o da janta e tomava um gole de café. À tarde comia outra vez. Se ele tivesse pensado, podia ter trazido uma garrafa, deixava na garupa dele, ué. Podia ter trazido uma marmita. Também não tinha banheiro por aqui. De tarde a gente ia tomar banho no córrego. A água era longe, dormia às vezes sem tomar banho. Não tinha água, que banho todo dia não tinha jeito. Fazenda nenhuma tinha um banheiro. A comida era um pouco pesada pra ele que não tinha costume. Mas o que ele queria era aquilo...

(<https://revistacult.uol.com.br/home/vaqueiro-guia-guimaraes-rosa-sertao/>)



Rosa e os vaqueiros aguardando o preparo da comida: feijão, arroz, farinha e carne seca.
(Foto: Eugênio Silva/EM/O Cruzeiro, 1952)



Zito, Vaqueiro-guia e cozinheiro. (Foto: Eugênio Silva/EM/O Cruzeiro)

A viagem, como vimos, está em grande medida na base da literatura e da poesia, é ela também que emoldura todo o romance de Guimarães Rosa. Se, de um lado, ela serve, do ponto de vista narrativo, para organizar a experiência de Riobaldo, fazendo com que o ex-jagunço revise e reavalie seu passado, angariando dele conhecimento; de outro lado, é o próprio romance, nas suas particularidades, produto das viagens do autor mineiro que, como espécie de Ulisses a ouvir as sereias curioso do que possam elas lhe dizer, também Rosa busca ouvir o canto dos vaqueiros, para saber o que podem eles lhe dizer do sertão, das vozes que o habitam, que, em si, mais do que documento fidedigno do sertão, constituíam-se de imediato parte de seu universo simbólico, já assim simbolizado por seus próprios protagonistas: os vaqueiros que, ao narrar, cantam e, ao cantar, simbolizam o sertão amplificando-o pela linguagem, pelo próprio canto.

De fato, Eugênio Silva, o fotógrafo da revista *O Cruzeiro*, que acompanhou Rosa em sua aventura junto aos vaqueiros, relata o modo não somente como o escritor tomava notas detalhadas de tudo quanto podia, mas sobretudo como seus companheiros de viagem, cientes de que eram objeto da curiosidade do naturalista Guimarães Rosa, também inventavam, “floreavam as estórias sobre suas aventuras de boiadeiros” (VASCONCELLOS, 2011 p. 18-19). As anotações do autor em suas viagens foram fundamentais a seu processo de composição da obra: a obra, como viagem, reflete a busca de conhecimento do ex-jagunço, da mesma maneira que é produto das viagens do próprio autor que, sedento de conhecimento, tem em suas anotações o retrato vivo (não fiel, diga-se de passagem) de um sertão movente, atravessado pelo simbólico (cf. LEONEL, 2003, p. 92). A necessidade de referências materiais coletadas era evidente, como afirma ao seu pai ao informar-lhe da viagem ao sertão mineiro (Paraopeba e Cordisburgo, em dezembro de 1945):

[...] preciso de aproveitar a oportunidade para penetrar de novo naquele interior nosso conhecido, retomando contato com a terra e a gente, reavivando lembranças, reabastecendo-me de elementos, enfim, para outros livros, que

tenho em preparo. Creio que será uma excursão interessante e proveitosa, que irei fazer de cadernos abertos e lápis em punho, para anotar tudo que possa valer, como fornecimento de cor local, pitoresco e exatidão documental, que são coisas muito importantes na literatura moderna. (ROSA, 1983, p.306).

O vaqueiro Mariano, em entrevista, também falou sobre a prática de Guimarães Rosa de fazer perguntas e pesquisas em sua viagem pelo Pantanal, pois o autor “ficava puxando coisas e pondo lá num caderninho. Tudo queria saber: os nomes dos pássaros, dos pés de folhas, o nome das vacas. Não largava o caderninho” (“O personagem fala do autor”, entrevista com MARIANO, apud GAMA, 2013, p. 182). Atitude confessada pelo próprio Guimarães Rosa:

Você conhece os meus cadernos, não conhece? Quando eu saio montado num cavalo, por minha Minas Gerais, vou tomando nota de coisas. O caderno fica impregnado de sangue de boi, suor de cavalo, folha machucada. Cada pássaro que voa, cada espécie, tem vôo diferente. Quero descobrir o que caracteriza o vôo de cada pássaro, em cada momento. Não há nada igual neste mundo. Não quero palavra, mas coisa, movimento, vôo. (Entrevista a PEDRO BLOCH, 1963, apud GAMA, 2013, p. 182)

Percebemos então que a memória representada em suas narrativas diz respeito à memória da sensação e da experiência (Rosa mesmo como sertanejo e Rosa como viajante) documentada por ele em suas cadernetas – que se tornam objeto de pesquisa, assim como o relato dos viajantes e os inúmeros livros lidos pelo escritor-pesquisador. Reavivar lembranças, documentar a “cor local”, procurar mostrar não a palavra, mas a “coisa, movimento, voo”, estão na base de um projeto de buscar no real observável material para dar a ver a realidade da memória e da experiência. Nesse processo, a alimentação toma papel de destaque para a representação da vida cotidiana.

A alimentação em *GS:V*, assim como as plantas e descrição dos biomas, pode ser considerada experiência palpável da viagem, mas não só isso: o autor constrói a narrativa como reflexão do material e do espiritual; além da perspectiva histórica e sociológica da alimentação, há também uma função estrutural do alimento na obra.

Apesar das conexões claras com a memória individual e cultural, a comida não foi diretamente utilizada para teorizar processos de memória. A alimentação, enquanto experiência sensorial, age sobre os seres humanos e pode reativar a memória: além da preservação da memória do gosto, preserva-se a da identidade. A comida e a gastronomia, então, podem ser consideradas cultura, no sentido de que se constituem fatores determinantes da identidade, bem como ferramentas de comunicação da mesma e fonte para o maquinário poético.

2.4 Jagunços e Tropeiros: A base de referência alimentar em *GS: V*

A dieta dos jagunços e tropeiros constituem, do ponto de vista da representação, a base das referências alimentares não somente em *GS: V*, mas também nas demais obras de Guimarães Rosa. Não é coincidência que abundam na obra do escritor mineiro referências à farinha, à carne seca e a outros itens da dieta sertaneja. Se faziam parte das anotações do autor, faziam parte, por extensão, da constituição histórica das práticas alimentares no Brasil, desde os tempos da colônia. Assim como os tropeiros, os jagunços também viviam uma vida de inseguranças e nomadismo. Ainda que em situações diferentes – o tropeiro ligado diretamente ao abastecimento e o jagunço à proteção territorial – ambas as alimentações podem ser vistas como de viagem, pois tais dietas além de “secas” e não percíveis para sobreviverem ao deslocamento e mudanças de tempo também podem ser consideradas de escassez.

Segundo Antonio Candido, em “Jagunços Mineiros: de Cláudio a Guimarães Rosa”, o jagunço consiste em um tipo social valentão que, armado, atua isoladamente ou em bando. Uma figura constante contra quem a lei e o estado não se fazem presentes, principalmente nas zonas rurais ou no interior do país (CANDIDO, 1977, p. 135), “a ideia de jaguncismo está ligada à prestação de serviço, de mandante a mandatário, sendo típica nas situações de luta política, disputas de famílias ou grupos” (CANDIDO, 1977, p. 141).

A presença do fora da lei na literatura romântica é uma constante. No regionalismo literário, o jagunço e o bandido foram utilizados como personagens de diversas obras. Capangas, cabras, jagunços, transgressores, baseados nos salteadores de pedras e insumos do século XVIII e XIX em Minas Gerais, que “Tiveram papel importante nos conflitos civis dos tempos do império e nas lutas de facções locais do tempo da República Velha, todas essas modalidades de tipos sociais violentos, desde o bandido até o camarada obediente” (CANDIDO, 1977, p. 140).

Diversas abordagens foram feitas, como na obra *Chapadão do Bugre* (1964) de Mário Palmério, na qual existe uma visão realista e pitoresca do jaguncismo integrado em seu contexto social, “com a descrição completa da formação, atuação e sentido da ação individual do jagunço, no quadro dos interesses do mandonismo.” (CANDIDO, 1977, p. 146). Já em *GS:V* acontece o oposto, apesar de abordar também o realismo e o pitoresco, o livro é “carregado de valor simbólico onde os dados da realidade física e social constituem ponto de partida”. O jagunço é, por conseguinte, uma figura ambígua, pois, segundo Candido (1977), oscila entre o cavaleiro e o bandido e é objeto estético que é plantado na realidade física, histórica e social do Norte de MG e sul da Bahia, bem como do interior de outros estados.

Os jagunços atuam como empregados de latifundiários ou dos fazendeiros no interior de diversos estados do Brasil, sem possuírem terra nem trabalho fixo. Segundo Turchi (2006), é a plebe rural a serviço dos coronéis. Há também outra modalidade, os jagunços de bando sem pou-

so fixo que se reúnem para fazer justiça a seus modos e coibir a ação dos bandidos.

Quanto ao tropeirismo no Brasil, este adentrava inclusive os sertões, levando insumos desde o Vale do Paraíba, no Estado de São Paulo, até a zona mineradora, em Minas Gerais. Tal *diaita*¹² tropeira constituiu a cozinha caipira, que por sua vez é um prolongamento da tradição bandeirista de influência indígena e portuguesa disseminada durante o ciclo do ouro. Assim, formou-se uma “cozinha mineira” que pode ser considerada uma variação da cozinha caipira. A base dessa alimentação era o milho e a mandioca, esporadicamente complementados pelo que, no caminho, houvesse à disposição na natureza:

[...] a saber, todo gênero de caças, antas, veados, capivaras, macacos, quatís, onças, cervos, e aves, e muitas vezes, cobras, lagartos, formigas e até “uns bichos mui alvos que se criam em taquaras e paus podres”. Isto no que respeita a caça e bichos. Serviam-se ainda de mel de abelhas, porcos, palmitos, e grelo de samambaia, carás do mato, raízes de pau e outras variedades que a necessidade inventava. Não faltava peixe porque traziam anzóis e linhas e este peixe coziam em taquaras quando era miúdo e grosso o assavam. Tal depoimento dum missivista anônimo de 1717, citado pelo Historiador Afonso de E. Taunay. (FRIEIRO, 1982, p. 54)

Ora, o testemunho do historiador é bastante representativo da variedade de alimentos a que os colonizadores tinham acesso, consequência não somente da necessidade que se lhes impunham as vicissitudes do caminho, mas também, e sobretudo, daquilo que se apresentava a mão, da natureza próxima, bem como do mimetismo das práticas de manducação indígenas – baseadas mormente na caça e na coleta de frutos e vegetais –, somadas às técnicas de cocção e preparo herdadas dos portugueses. Ademais, relativamente à mandioca, ao milho e ao feijão, é mister observar também que se constituíam fontes energéticas funda-

¹² *Diáita*: palavra de origem grega que significa o modo de vida e o conjunto de alimentos e bebidas digeridos usualmente por uma pessoa ou grupo social.

mentais, necessárias para que pudessem os viajantes enfrentar as dificuldades inerentes à viagem pelo sertão.

A todos os alimentos acresciam eles a farinha: tomada dos indígenas, a farinha de mandioca possuía um alto fator de imperecibilidade e já era caracterizada pelos índios como o principal alimento levado em expedições e em batalhas. Chamavam-na *matã* – denominação da farinha de guerra, era o mantimento principal nas guerras intertribais e daquelas que empreenderam contra o invasor europeu:

Desta farinha de guerra usam os portugueses que não têm roças, e os que estão fora delas na cidade, com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provém dela para sustentarem a gente em tempo de necessidade, e os navios, que vêm do Brasil para estes reinos, não tem outro remédio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, senão o da farinha de guerra; e um alqueire dela da medida da Bahia, que tem dous de Portugal, se dá de regra a cada homem para um mês, a qual farinha de guerra é muito sadia e desenfasiada, e molhada no caldo da carne ou do peixe fica branda e tão saborosa como cuscuz. Também costumam levar para o mar matalotagem de beijus grossos muito torrados, que dura um ano, e mais sem se danarem como a farinha de guerra. Desta carimá e pó dela bem peneirado fazem os portugueses muito bom pão, e bolos amassados com leite e gemas de ovos, e desta mesma massa fazem mil invenções de beilhós, mais saborosos que de farinha de trigo, com os mesmos materiais, e pelas festas fazem as frutas doces com a massa desta carimá, em lugar da farinha de trigo, e se a que vai à Bahia do reino não é muito alva e fresca, querem as mulheres antes a farinha de carimá, que é alvíssima e lava-se melhor, com a qual fazem tudo muito primo. (SOUZA, 1587, apud. BARBOSA, 1971, p. 217)

Pelo que se vê do testemunho, é fundamental notar, de um lado, a alta durabilidade da farinha de mandioca que passa a ser artigo de primeira necessidade, fundamentalmente nas viagens pelo Atlântico, já que, além de saborosa e ingrediente versátil, de fácil combinação com outros alimentos, contribuía para afastar a fome, sempre a se temer no

oceano em caso de naufrágio ou de longos períodos de calmaria; de outro lado, o modo como a farinha de mandioca é incorporada aos hábitos alimentares dos portugueses da colônia que, mediante técnicas de preparo da metrópole, veem na mandioca um substituto – mais do que isso, um êmulo – da farinha de trigo no cozimento de bolos e outras preparações.

Ainda com a farinha era feita a paçoca de carne, mistura de charque e farinha de mandioca socada no pilão, indispensável nas viagens, misturar a farinha com a carne era uma forma de fazer a carne render mais, segundo a descrição de um viajante que passara nas Minas Gerais, “*La passoca, dont on se nourrit surtout em Voyage...*” (TAUNAY; DÉNIS, 1822, apud. BARBOSA, 1971, p. 219). Outro consumo de carne, considerado também iguaria muito saborosa, era o tatu-galinha, conhecido também como tatu veado, que possuía um sabor descrito como misto de galetto e leitão (BARBOSA, 1971, p. 224).

O consumo de carne mais comum era o da carne do porco, sua “criação” se assemelhava a uma erva daninha, pois o porco se criava praticamente sozinho, sem ônus econômico pois se alimentava de restos. O porco ademais era completamente aproveitado e também evocava uma memória lusitana, o óleo escorrido do toucinho também lembrava a manteiga do Reino, sua gordura passa assim a ingrediente indispensável na culinária, “dando o sabor ao feijão e refogando a serralha” (PINTO E SILVA, 2005, p. 44).

A figura do tropeiro e os alimentos com que ele abastecia o território estão diretamente ligados ao padrão alimentar das cidades interioranas de Minas Gerais até hoje. Tal padrão alimentar, ou a “constante” apresentada por Frieiro (1982) na alimentação dos mineiros, se dava pelo consumo do *angu, feijão e couve*. A fome não era quantitativa, mas sim qualitativa, existia uma carência de proteínas e vitaminas nessa alimentação diária; assim, feijão, frutas e hortaliças se faziam alimentos essenciais para compensar essa penúria. Até o século XIX, a alimentação da população se mantinha mais ou menos igual, mesmo as mais

abastadas famílias continuavam com a mesma base alimentar, como registrou Saint-Hilaire:

Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da Província de Minas Gerais. O feijão preto é indispensável na mesa do rico e esse legume consiste quase na única iguaria do pobre. Se a esse prato grosseiro ainda se acrescenta alguma coisa é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas, e a planta geralmente preferida é a nossa serralha [...] como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura que escorre do toucinho que se frita. O pão é objeto de luxo, usa-se em seu lugar a farinha de milho [...] Um dos pratos favoritos do mineiro é a galinha cozida com os frutos do quiabo [...] mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de angu. (SAINT-HILAIRE *apud*. MAGALHÃES, 2004, p. 87)

A passagem é bastante representativa do modo como, adiantado o século XIX, a população, mesmo as famílias latifundiárias da “Província de Minas Gerais”, mantinha hábitos alimentares próprios do período colonial, incorporando aos pratos vegetais e legumes da “terra” práticas alimentares adaptadas do colonizador europeu: em lugar do trigo para o pão (que já era “objeto de luxo”) tem-se a farinha de milho; em lugar da manteiga, a gordura do toucinho frito. A agricultura de subsistência passa a ser a principal atividade econômica da região no Oitocentos, período de ruralização da economia. O sistema de roças teria sido o mais compatível com a realidade da região, pois tal prática era desobrigada de muitos braços (MAGALHÃES, 2004, p. 39).

Personagem da cultura colonial típica, o tropeiro abasteceu durante todo o século XVIII os centros mineradores com gêneros alimentícios e importados, persistiu ao Termo de Mariana, mantendo-se até a virada do século XIX para o XX. O Tropeirismo na região se constituiu como efeito socioeconômico de longa duração:

A permanência do tropeiro como agente de transporte de mercadorias de Mariana, no decorrer de todo este período, foi determinada por dois fatores estruturais: a constante

necessidade do comércio para a economia e a sociedade local, entendido tanto como abastecimento, como a exportação de sua produção; e suas condições geográficas, cuja natureza acidentada da topografia, com ausência de rios navegáveis e vias de comunicação em más condições técnicas, determinou a predominância e superioridade das qualidades das tropas de muares para se adaptarem às atividades de transporte. (CASTRO, 2014, p. 92).

Além dos aspectos “estruturais” a que se refere Castro, a atividade dos tropeiros ainda foi um meio de inserção pelo trabalho dos “homens livres e pobres” (CASTRO, 2014, p. 61), pois o transporte de mercadorias por tropa de muares foi a forma de trabalho encontrada para esses homens, era uma atividade que não era interessante a pessoas com patrimônios e nem permitida aos escravos.

A partir do século XIX a economia tropeira se tornou mais voltada para o mercado interno. Após o declínio da mineração, aconteceu uma substituição de produtos importados de outras capitâneas por produtos similares internos. De acordo com Claudia Maria Chaves (1999, p. 99), essa produção interna era baseada na manufatura, na agricultura e na pecuária e composta por arroz, feijão, carne de porco e galinha, milho, mandioca, hortaliças, frutas, legumes e azeite de mamona, aguardente, rapadura, fumo, algodão, carne fresca ou verde, carne seca, leite, toucinho e banha de porco.

Os tropeiros da região até o século XIX se ocupavam principalmente do transporte de secos, como roupas e utensílios, e molhados, que são os gêneros alimentícios, como café, feijão, toucinho, aguardente, rapadura, queijo, farinhas, milhos e ovos. Todos esses alimentos e preparações, juntamente com sua carga histórica, estão presentes nos alimentos consumidos pelos jagunços em GS: V, em diversos momentos da viagem do jagunço Riobaldo.

A palavra patrimônio¹³ é derivada da junção do radical ‘patr’ da palavra latina *pater* (pai) e monio vem do verbo *monere*, que em latim significa evocar, recordar. Até o séc XVIII, a palavra foi utilizada para nomear

¹³ A *Latin Dictionary*. Lewis, Charlton T. and Short, Charles. Oxford, 1969, P. 1315.

o bem proveniente do pai ou da mãe. Foi só a partir da formação dos Estados Nacionais que a palavra se enriqueceu de significado, tornando-se um signo cultural que abrangeria os tesouros do passado. Ainda que iniciada a valorização do patrimônio cultural, na esfera jurídica e política, a salvaguarda se restringia aos monumentos arquitetônicos e às artes plásticas. Mesmo com o patrimônio etnológico vasto e o início de uma paixão pela tradição e cultura popular - folclore, canções populares, lendas e contos - e com a multiplicidade de tradições regionais ainda existia uma hierarquia.

Só no século XX, a noção de patrimônio comum da humanidade passou a rejeitar toda noção de hierarquia entre as culturas e monumentos. Segundo Bienassi (2011, p. 31), o universalismo não limpa a função de identidade, muito pelo contrário, torna-se um meio de contato com o outro. Para Tourgeon (2014, p. 69):

[...] passamos de um regime patrimonial preocupado com a autenticidade, com a conservação da cultura material e a contemplação estética do objeto em sua materialidade, para um regime que valoriza a transformação das práticas culturais, a performance das pessoas e da experiência sensível das culturas.

A ampliação do conceito de patrimônio passa a entender o patrimônio cultural como um conjunto de bens materiais e imateriais que são considerados de interesse coletivo. O patrimônio alimentar é abarcado nessa nova abordagem como uma herança cultural gastronômica ou culinária que inclui produtos, ingredientes, conhecimentos e práticas, o *savoir-faire*, que é testemunho de uma civilização.

A dimensão do patrimônio imaterial excede o alimento em si. Como afirma Dominique Poulot, “o patrimônio é definido tanto pela sua realidade física, por seu valor estético e documental, como por seu reconhecimento ilustrativo e sentimental que se lhe atribui o conhecimento comum e por um status legal” (POULOT *apud* BIENASSIS, 2011, p. 47). As manifestações artísticas podem ser exemplo desse reconhecimento. O campo dos estudos sobre alimentação é interdisciplinar e pode ser con-

siderado emergente na sua relação com as artes; tais estudos devem-se relacionar com a experiência humana, assim, devem considerar os sistemas em que a alimentação se apresenta, como a televisão, a literatura, a pintura e o cinema.

CAPÍTULO 3

DOÇURAS E AGRURAS DO SERTÃO EM *GRANDE SERTÃO: VEREDAS*

O patrimônio alimentar – alimentos, modos de fazer, preparações e utensílios – perpassa, em referências e usos variados, o romance de Guimarães Rosa, na rememoração contínua de Riobaldo. São, no total, 143 passagens presentes na obra em que aspectos relacionados à alimentação são mencionados. Tal patrimônio pode funcionar como anedota, mas também pode atuar na narrativa como gatilho de memória, quando exerce o papel de mediador do processo de rememoração do jagunço.

É possível também que a menção ao alimento, em Rosa, parta da memória individual tão-somente para conjugar-se e remeter à memória coletiva dos atores sociais (HALBWACHS, 2006). Nesse caso, a comida – por causa das determinantes históricas associadas aos ingredientes e aos modos de preparo – ajuda a teatralizar a hierarquia social; as preparações e ingredientes são, portanto, produtos reveladores da cultura material, bem como dos meios de produção agrários, próprios das estruturas herdadas do sistema do grande latifúndio, revelando contradições sociais e a convivência difícil entre o moderno e o arcaico no sertão mineiro.

O alimento também pode servir de metáfora para descrever personagens, o que deixa entrever já uma construção discursiva trespassada por elementos da realidade imediata do sertanejo:

– “Guirigó... Minha graça é essa...Sou filho de Zé Cânciao, seu criado, sim senhor...” Tão magro, trestriste, tão descreiado, aquele menino já devia de ter prática de todos os sofrimentos. Olhos dele eram externados, o preto no meio dum enorme branco de mandioca descascada. (ROSA, 2001, p. 412)

Ou ainda como descrição do feminino comparado às frutas:

De meus sacrifícios, ele me pagava com seu respeito, e com mais amizade. Um dia, no não poder, ele soube, ele quase viu: eu tinha gozado hora de amores, com uma mocinha formosa e dianteira, morena cor de doce-de-buriti. Diadorim soube o que soube, me disse nada menos nada. Um modo, eu mesmo foi que uns dias calado passei, na asperidão sem tristeza. De déu em demos, falseando; sempre tive fogo bandoleiro. Diadorim não me acusava, mas padecia. (ROSA, 2001, p. 208)

Para descrever estados da alma: “‘Riobaldo, você sempre foi o meu chefe sempre...’ O senhor diria, dirá! como naquela hora Diadorim e eu despartávamos um do outro feito, numa água só, um torrãozinho de sal e um torrãozinho de açúcar... Fui, com desejos repartidos” (ROSA, 2001, p. 813).

A natureza representada nas frutas serve também para indicar a época do ano em que transcorre a ação do romance, como lemos em: “E dito e referido, que chovia em Goiás todo, assistimos dentro de casa, só saindo no quintal para chupar jabuticabas” (Rosa, 2001, p. 553), pois como sabemos a safra da jabuticaba é única anualmente, ocorrendo apenas entre agosto e setembro; ou ainda descrevendo o pequi caindo do pequizeiro, fruto típico do cerrado com safra entre novembro e janeiro:

Sofrimento passado é glória, é sal em cinza. De tanta maneira Diadorim assistia comigo, como um gravatá se fechou. Semei minha presença dele, o que da vida é bom eu dele entendia. Tomando o tempo da gente, os soldados remexiam este mundo todo. Milho crescia em roças, sabiá deu cria, gameleira pingou frutinhas, o pequi amadurecia no pequizeiro e a cair no chão, veio veranico, pitanga e caju nos campos. Ato que voltaram as tempestades, mas entre aquelas noites de estrelaria se encostando. (ROSA, 2001, p.319)

No capítulo final de nossa obra, pretendemos nos debruçar em diversas passagens e episódios do romance de Guimarães Rosa, a fim de demonstrar, levando em consideração a discussão precedente, a saber: os aspectos da memória cultural e as interações entre alimentação, hos-

pitalidade, comensalidade e literatura, como as referências à alimentação sertaneja – quer nos espaços restritos da fazenda, quer no campo aberto e precário do sertão – contribuem para a compreensão do romance de Rosa, inserindo-o, de um lado, entre um dos intérpretes do Brasil, por assim dizer, e, de outro lado, para a vocação universal da obra roseana, já que os referenciais alimentícios forjados pelo autor mineiro não somente constituem enorme contribuição, do ponto de vista etnográfico, para a fortuna da comida sertaneja como patrimônio, mas sobretudo cumpre, assim, aspecto de fundamental centralidade no campo da épica, gênero com o qual Rosa possuía grande familiaridade e, conscientemente, incorpora sua dicção no romance.

Assim, dividido em seções, abordaremos, sempre tendo como objeto o próprio texto roseano, as diversas facetas da alimentação no romance. Veremos a comida referenciada na viagem, que sua simplicidade e “secura” refletem, de fato, ingredientes e preparações ancestrais do interior do Brasil, fruto de seu processo histórico e, no caso do sertão, de seu clima árido, mas também que, do ponto de vista da verossimilhança, sua simplicidade se adequa à viagem, ao estar longe de casa, às precariedades próprias dos viajantes que, na própria viagem ou na guerra, vivenciarão suas aventuras. Veremos, afora isso, cenas importantes em *GS:V* relativas à hospitalidade e à comensalidade. Embora pareçam, em princípio, conceitos quase sinônimos, será evidenciada na análise as suas diferenças e o modo como Rosa discerne esses dois territórios do consumo de alimentos na obra.

Ora, a hospitalidade, com o receber o outro, pressupõe leis e uma ética própria que devem ser seguidas rigidamente pelo hóspede e pelo anfitrião – além disso, como se já percebeu ao longo do trabalho, a hospitalidade é tema importante da literatura, sobretudo da tradição da epopeia –; ao passo que a comensalidade, em seu ritual, associa-se quer à festa e à abundância, em ambiente tipicamente convivial e de banquete, quer à carestia ou ao voto de confiança que se dá ao companheiro de armas no meio da batalha, renovando (ou endossando) um pacto que já se supõe certo. A fartura e a carestia, aliás, são temas importantes no

romance, como veremos, pois se associam também à memória gustativa de Riobaldo Tatarana que, por meio de certos alimentos ou utensílios, torna o passado redivivo: espécie de Proust do sertão!

3.1 A Cozinha de Viagem

Muito além do cardápio, a cozinha de viagem se constitui um sistema culinário, pois possui suas especificidades; assim como uma gramática possui a morfologia e a sintaxe, os sistemas culinários também possuem sua organização, o que envolve não só os alimentos, os instrumentos, as técnicas, a ordem de preparação, mas também o que se consome, quando se consome e com quem se consome.

A cozinha enquanto testemunho de uma civilização é detentora de um complexo sistema de significação, diferente da alimentação que se refere estritamente à natureza, à necessidade biológica de se alimentar, e da culinária, que abrange apenas a técnica, pois é tão somente a arte de confeccionar; a cozinha se difere a partir do momento em que é a união desses elementos, o alimento e a técnica, somada à especiaria da cultura.

A cozinha como componente da cultura possui a particularidade da escolha, ainda que a alimentação e a culinária também possuam dimensão identitária. Tal identidade social é um processo dinâmico ligado a determinado espaço geográfico e a biomas que estabelecem relação estreita com condicionamentos histórico-sociais, tal concepção, em certo sentido, relaciona-se com a noção francesa de *terroir* que, da mesma maneira, engloba todos os aspectos a que nos referimos. Ora, os fatores naturais, como solo, clima e relevo na “geografia do gosto” não se distinguem dos fatores humanos:

Um *terroir* é um espaço geográfico delimitado, definido a partir de uma comunidade humana que constrói, ao longo de sua história, um conjunto de características culturais distintas de saberes e de práticas, fundadas sobre um sistema complexo de interações entre o meio natural e fatores humanos. O *savoir-faire* em jogo revela uma certa origina-

lidade, confere, enfim, uma tipicidade particular e permite um reconhecimento de seus produtos ou serviços originários desse espaço e, portanto, dos seres humanos que lá habitam. Os *terroirs*, pois, são espaços vivos e inovadores que não podem ser assimilados somente pela tradição. (PRÉVOST ET ALII, 2014, p. 2)

Em GS:V, pode-se dizer que há espécie de *terroir*, em que, consoante definição acima, converte o alimento e a cozinha em espécie de dispositivo semiótico, por assim dizer, que congrega, que é atravessado, enfim, por todo um complexo histórico-cultural, marcado pelo sertão, pelo clima e pelo complexo processo de formação histórica de sua população. Assim, a cozinha de viagem é uma espécie de “matalotagem”, ou seja, consiste na alimentação a bordo, na provisão de mantimentos e víveres para consumo da tripulação (Houaiss s. u. matalotagem). A própria palavra matula, utilizada por Rosa para designar os farnéis, os bornais ou alforjes, bolsas transportadas sobre os cavalos que distribuam os pesos dos alimentos em duas bolsas iguais, a armazenar os alimentos, é uma derivação de matalotagem, um regionalismo brasileiro: “Pegavam era um tanto de matula – trivial de farinha e carne-seca, e rapadura, para uns três dias, mal. Mesmo assim, era doideira, achei. (ROSA, 2001, p. 513). Na expressão regional, pois, está encapsulada a noção de viagem, aspecto que, como vimos, é fundamental para o romance de Rosa.

As técnicas de cozimento na obra se restringem basicamente a) ao assar, técnica mais simples, pois que depende da aplicação direta do fogo sob a carne e, por isso, mais relacionada ao primitivo ou a técnicas mais primevas e arquetípicas de preparação, e b) ao cozer que, por seu turno, se relaciona com o ambiente sedentário da civilização, onde se pressupõe relativo conforto, já que o sujeito dispõe de mais tempo para dedicar-se ao preparo dos alimentos. Os instrumentos são diferentes daqueles fixos utilizados geralmente em casa, como o fogão e forno, sendo comuns a fogueira ou a trempe e o *moquém*, provindo da herança indígena. Os alimentos de viagem, a não ser em contextos de festa e fartura, restringiam-

se à farinha de mandioca, à carne-seca e à rapadura, e em toda obra tais alimentos são descritos como triviais. Considerando os aspectos nutricionais de tais alimentos, ainda que pobres em micronutrientes, ou seja, em vitaminas, são ricos em macronutrientes, carboidratos na farinha e na rapadura, gorduras e proteínas na carne, que são essenciais para a sobrevivência do sujeito no ambiente sertanejo, tipicamente mais seco e agreste. Apesar da carência de vitaminas, a dieta é equilibrada do ponto de vista nutricional, pois possui os macronutrientes essenciais para a sobrevivência humana.

Várias das preparações referidas no romance são ícones da gastronomia sertaneja, como é o caso da paçoca de carne, preparação não perecível de fácil conservação, na qual a farinha é torrada acrescentando-lhe a carne seca desfiada. A farinha, produzida a partir da mandioca, mediante técnica também indígena tanto na extração como na pilagem, já fazia parte da dieta das populações autóctones para se embrenharem na mata para caçar. A “pa’soca”, em tupi, era consumida com carne seca proveniente de diversos animais; o método de salga (onde havia sal na América do Sul) era o mais utilizado, por exemplo, na secagem da carne de lhama com sal pelos incas, chamada de *charqui*, em quíchua, processo depois transferido para o Brasil. Após o achamento do Brasil, acrescentou-se-lhe a carne-seca e outros temperos, continuando a alimentar todas as camadas da população por séculos, principalmente no contexto da viagem se espalhando por todo interior do país. No contexto de Rosa, a carne a que o autor se refere seca é a carne bovina, mantas de carne salgadas, empilhadas e desidratadas, consumidas no país todo, mas principalmente no nordeste e sul brasileiros – podemos dizer que, pelo caráter não perecível e pelo custo, a paçoca era a base da alimentação sertaneja, sua dieta diária, seu “feijão com arroz” enfim: “Cada um pegava também sua cabaça d’água, e na capanga o diário de se valer com o que comer – paçoca.” (ROSA, 2001, p. 63).

A rapadura, por outro lado, aparece como elemento externo, mas nem por isso menos importante. Herança açoriana, a rapadura, juntamente com a farinha e carne-seca, consiste em uma das bases da alimen-

tação sertaneja no romance, podendo ser consumida tanto pura como doce. Usada frequentemente para adoçar certos pratos e bebidas (podia, ainda, ser consumida pura com farinha), consistia na forma mais fácil e vantajosa de transportar o açúcar, já que era mantida em pequenos tijolos sem melar como o açúcar granulado. Ainda que integre sem dúvida o patrimônio alimentar de todo o país, tem origem no passado colonial, introduzida no Brasil a partir do arquipélago dos Açores e das Ilhas Canárias. A preparação da rapadura está diretamente ligada ao passado colonial, particularmente ao ciclo da cana nos séculos XVI e XVII, como se vê, e ao deslocamento de alimentos, justamente pela facilidade do transporte e do manuseio, bem como por sua durabilidade em circunstâncias adversas, contrapondo-se, nesse sentido, ao açúcar refinado ou granulado cujos meios de produção encareciam o produto, tornando-o impróprio para as viagens nas condições geralmente inóspitas do sertão. Ora, a “matula” e os alimentos de longa durabilidade eram itens de fundamental centralidade para a sobrevivência de qualquer um que viajasse, embrenhando-se pelos caminhos do sertão desde os tempos coloniais, elementos de longa duração no cotidiano brasileiro, sobretudo das populações do interior do país, não deixariam evidentemente de estar presentes na obra de Guimarães Rosa:

Ah, eu não podia, não. Perguntar a mais pessoa nenhuma; chegava. Não desesquentei a cabeça. Ajuntei meus trens, minhas armas, selei um cavalo, fugi de lá. Fui até na cozinha, conduzi um naco de carne, dois punhados de farinha no bornal. Achasse algum dinheiro à mão, pegava; disso eu não tinha nenhum escrúpulo. Virei bem fugido. Toquei direto para o Curralim. (ROSA, 2001, p.138)

Avistante que os urubus já destemiam o se combater dos tiros, assaz eles baixavam, para o chão do curral, rebicavam grosso, depois paravam às filas, na cerca, acomodados acucados. Quando pulavam de asas, abanassem aquele fedor. O dia andando, a catanga no ar aumenta. Aí eu não queria provar de sal, roi farinha seca, com punhado de rapadura. (ROSA, 2001, p. 368)

As duas passagens são sínteses importantes do papel, no plano da verossimilhança da obra roseana, exercido pela carne seca, farinha de mandioca e rapadura. O primeiro fragmento da narrativa de Riobaldo é quando o personagem fugia da fazenda para acompanhar os jagunços, levando o que podia, às pressas, da cozinha: no bernal, o jovem Riobaldo mete um naco de carne, provavelmente charque, dois punhados de farinha, além de seus pertences e armas. Os elementos da alimentação da passagem associam-se de maneira bastante orgânica com o que afirmamos há pouco. No segundo trecho, momento que antecede cena de batalha, vê-se claramente a conveniência desses alimentos, por assim dizer, “pré-preparados” de consumo imediato que dispensavam técnicas de preparação mais elaboradas, o que seria inviável, haja vista a presença do inimigo sempre a espreitar os jagunços.

Há a construção de certo horizonte de expectativa, de certa verossimilhança, no interior do romance, que auxilia na construção da própria narrativa: literatura de viagem que é, inserindo-se na longa tradição da epopeia, não seria possível que o jovem Riobaldo partisse da fazenda para trilhar seu caminho de peripécias com as mãos – ou melhor, seu bernal – vazias. O alimento, a alimentação, os elementos inerentes a seu preparo juntam-se organicamente à narrativa, contribuindo para o caráter épico do romance.

Outros víveres também eram essenciais, como por exemplo o café e o sal. Nessa passagem, após o início da jagunçagem, Riobaldo descreve a chegada das provisões com os homens de Sô Candelário, a carga estava acrescida de um diferencial, a barrica de bacalhau, que pode ser considerada verdadeira iguaria levando em conta a monotonia da dieta dos jagunços. O que não fica claro nesta passagem, assim como em outras, é a proveniência da carga, se foi comprada, fruto de trocas ou de saque:

Ah, e, aí, lá chegaram, com satisfação de todos, dez homens, a Só Candelário pertencidos. Traziam cargueiros com mais sal, bom café e uma barrica de bacalhau. Delfim era um daqueles, tocava. E o Luzié, alagoano de Alagoas. Nesse dia, eu saí, com esquadra, fomos rondar os caminhos de porventura dos bebelos, andamos mais de três léguas e tanto, no meio da noite retornamos. (ROSA, 2001, p. 190)

A presença da iguaria, motivo de “satisfação de todos”, como observa o narrador roseano, contrasta com outras passagens sobre o cotidiano daqueles homens; por exemplo, quando chegam à Fazenda dos Tucanos, Riobaldo ferido de raspão no braço após topar com inimigos próximos ao Ribeirão-do-galho-da-Vida, fica dois dias a comer palmitos: “Retêm as forças, Riobaldo. Vou campear o remédio, nesses matos...” – Diadorim falou. A gente nos Tucanos ia falhar dois dias, ali ficamos comendo palmito e secando em sol a carne de dois bois” (ROSA, 2001, p. 338). Podemos observar que além do cardápio restrito, os tratamentos medicamentosos limitavam-se também ao que oferecia a natureza: no caso Diadorim está a buscar a erva-bona, que Raymundo Lé garantiu que curaria a dor e inchaço do braço de Riobaldo.

Ainda nos Tucanos, após o ralar, inicia-se a batalha contra os Herógenes. Logo pela manhã, Riobaldo reclama de fome diversas vezes: “O que eu tinha era fome. O que eu tinha era fome, e já estava embalado, aprontado” (ROSA, 2001, p. 340) e em “Eu então me alembrei que eu estava com fome.” (ROSA, 2001, p. 342); e a comida chega como um prêmio após a batalha: “fiz conta: uns seis, sei, até a hora do almoço – meia dúzia.” (ROSA, 2001, p. 352) chegando para Tatarana na sala que ele estava:

A comida para mim, ali mesmo me trouxeram, todos em minha pontaria punham prezado valor. O imaginar o senhor não pode, como foi que eu achei gosto naquela comida, às ganas, que era: de feijão, carne-seca, arroz, maria-gomes e angu. Ao que bebi água, muita, bebi restilo. O café que chupo. E Zé Bebelo, revindo, me gabou: – “Tu é tudo, Riobaldo Tatarana! Cobra voadeira...” Antes Zé Bebelo me ofereceu mais restilo, o tanto também bebeu, às saúdes. (ROSA, 2001, p. 353)

Considerando as passagens anteriores referentes à alimentação, a refeição após a batalha consiste em um verdadeiro banquete, com feijão, arroz, maria-gomes e angu, preparações que, além de uma diversidade de ingredientes, exige uma confecção mais elaborada, certamente

porque, nas dependências da fazenda, onde se encontravam os cabras de Zé Bebelo, dispunha-se de alguma cozinha e de uma diversidade de utensílios. Rosa ainda insere a maria-gomes, *Talinum paniculatum*, planta nativa do continente americano, conhecida também como caruru e língua de vaca, a planta além de cicatrizante e auxiliar nas infecções, é também uma PANC (Planta Alimentícia não Convencional) consumida frequentemente em saladas e refogados em alguns locais no interior do território brasileiro (LORENZI E ABREU, 2000). Logo em seguida ainda bebeu café e brindou o “restilo” com Zé Bebelo: o *restilo* é um regionalismo utilizado para descrever cachaça de primeira qualidade em Minas Gerais e no Mato Grosso do Sul.

Outra preparação que tem presença constante na viagem pelo sertão é a Jacuba. Ela se encontra em diversas passagens da obra, seja na padecência ou na fartura, a jacuba é o alimento revigorante de Riobaldo: “A tanto, mesmo sem fome, providenciei para mim uma jacuba, no come-calado” (ROSA 2001, p.80). A Jacuba é uma preparação comum a todo país, feita tendo como base farinha de milho ou mandioca, café ou água, açúcar, mel ou rapadura¹⁴. A tradição de consumir suspensões aquosas com farinhas e amidos de mandioca remota a tradição indígena brasileira, pois os tupis faziam o consumo de farinha ou amido de mandioca dispersos na água de diversas formas, como no caripé, caldo feito a partir da diluição de beijus, espécie de panquecas secas de tapioca, na água, consumido por povos aruaques da Amazônia. Também na tradição indígena existiam as papas quentes, como o chibé¹⁵ e o pirão degustados sozinhos ou acompanhando peixes. As variações da jacuba são muitas, desde refrescos de água fria, com farinha de mandioca e mosto de frutas, denominados “caribé, carimé, carimbé”¹⁶, até preparações com ovos crus de tartaruga, misturados com água e farinha de mandioca. O uso dessas preparações pelas populações nativas era geral variando as denominações “chibé (xibé), tiquara e jacuba” e também o preparo: as misturas em alguns lugares não vão ao fogo, podendo ser doce, adoçadas com mel

¹⁴ CASCUDO (1972, p. 930)

¹⁵ STRADELLI (1929, p.89)

¹⁶ SOUZA, PEIXOTO & TOLEDO (1998, p.20)

ou rapadura ou salgadas e apimentadas. A partir das passagens na obra podemos notar que a variante sertaneja é a quente, pois não é comum no consumo de Riobaldo comê-la fria “Agarrei minha mochila, comi fria a minha jacuba. Tudo estava sendo determinado decidido, até o que a gente tinha de fazer depois.” (ROSA, 2001, p.275)

A jacuba, retratada também em outras obras de Rosa, como em *Corpo de Baile* (1956) e em *Primeiras Estórias* (1962), é uma mistura, variante das jacubas indígenas – uma espécie de café engrossado preparado na caneca, feita com farinha de mandioca ou de milho ou fubá torrado, açúcar, mel ou rapadura, café e por vezes, como esboça o autor, também é preparada com cachaça: é a jacuba, portanto, amálgama e alegoria da alimentação do sertão em *Grande Sertão: Veredas* (1956), projetada, em constructo verossímil que é a literatura, para o romance, em acabamento universal. No sertão de Rosa, assim como no real, a jacuba é a quebra de jejum, é a fonte de energia que conforta a alimentação do povo sertanejo, preparação pobre em nutrientes, mas que alimenta e dá energia.

Alguns dos homens ainda aproveitavam a espera para comer o que tivessem, e um quis me obsequiar com a metade duma broa de brote, de se roer, e outro que trazia um embornal-de-couro cheio com cajus vermelhos e amarelos. Rejeitei. Por mesmo que naquele dia eu estava de jejum quebrado só com uma jacuba. Nem quis pitar. Não por nervoso. (ROSA,2001, p. 566)

Os múltiplos modos de fazer e seus variados nomes são emblema da culinária nacional, integrantes das dietas regionais e dos viajantes. Tomando como ponto de partida a farinha e a água, os demais ingredientes também variam, de acordo com os ingredientes disponíveis, de região para região. Como por exemplo o tacacá amazônico, caldo quente feito da goma da mandioca temperado com pimentas, o tucupi, sumo amarelo extraído da mandioca brava é derramado quente sobre a goma da mandioca. A jacuba é constituinte da maioria das cenas alimentares do romance, seja nas viagens ou em momento de festa e comensalidade:

Pediram notícias do sertão. Essa gente estava tão devolvida de tudo, que eu não pude adivinhar a honestidade deles. O sertão nunca dá notícia. Eles serviram à gente farta jacuba. – “Por onde os senhores vieram?” – o patrão indagou. – “Vimos da Serra Rompe-Dia...” – respondemos. Mentiras d’água. Tanto fazia dizer que tínhamos vindo da de São Felipe. (ROSA, 2001, p. 432)

Em *GS:V* a jacuba, possui uma alta concentração imagética e, ao mesmo tempo, mnemônica, pode ser entendida, no romance de Rosa, como verdadeira alegoria: desempenha o papel de arcabouço – e, ao mesmo tempo, dispositivo de rememoração, como outros índices, do qual tratamos aqui – para a construção da narrativa riobaldiana. O próprio jagunço, a lembrar das jacubas, testemunho quer do passado “redivivo” pelas nuances sinestésicas dos sabores, quer do contexto jagunço em cujo espaço a jacuba se constituía espécie de “ingrediente” da comensalidade, entre companheiros de armas:

[...] 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 soborrvalho. A farinha e rapadura! quantidades. As mantas de carneará. 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! A ver, como o Fafafa abria uma cova quadrada no chão, ajuntava ali brasas grandes, direto no brasal mal-assasse pedaço de carne escorrendo sangue, pouco e pouco revirava com a ponta do facão, só pelo chiar. Disso, definitivo não gostei. 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 angú. Senti padecida falta do São Gregório. (ROSA, 2001, p. 184)

A passagem, muito ilustrativa, concentra muito do que aqui tratamos. Não somente a comida, o alimento em si, mas também a rede de

sociabilidades formada em torno do alimento e seu preparo, retratada com precisão por Rosa – aspecto de seus fumos de naturalista do século XIX –, constroem um retrato preciso da vida, no comum, da jagunçagem; porém, “lugar de memória” que é, o rito que permeia o preparo do alimento e seu consumo transporta a fala do velho jagunço aos tempos da abundância do São Gregório, como deixa entrever as lembranças da “comidinha guisada” provenientes das cozinhas da fazenda, base e herança das épocas coloniais, herança da Península Ibérica na América portuguesa: o guisado, pela referida abundância e conforto a que remete, opõe-se ao asp’ro da vida jagunça, repleta de carestias, representada pela comida seca, geralmente complementada pelas farinhas do sertão.

3.2 A hospitalidade e a Comensalidade em *Grande Sertão: Veredas*

3.2.1 Do receber: A Hospitalidade

A hospitalidade, assim como o alimento e a comida, é ingrediente importantíssimo do motivo da viagem e da epopeia, como já deixamos entrever há pouco, referindo tanto sua importância no interior da *Odisseia*, como também para o romance de Rosa: aliás, é justamente uma cena de hospitalidade que dá ensejo à narrativa. A hospitalidade pressupõe a ideia de proximidade, receptividade e abundância e subsiste, no ato de receber, uma espécie de ética de respeito mútuo que consiste basicamente em hospedar, entreter e alimentar. A comensalidade se insere dentro da hospitalidade, pois o comer e o beber juntos colocam as pessoas como iguais, contribui para reforçar os laços de amizade, acordos comerciais e outras diversas formas de relações que são seladas à mesa por milênios.

Para Camargo (2008, p. 21), o dono da casa *deve* tratar os visitantes que aceitou (seus hóspedes) com urbanidade, o que significa cumprir

uma vasta gama de rituais que regulam o acolher (“faça de conta que está em casa”), o alimentar (nem que seja a oferta de um copo de água), o entreter, o tornar a cena lúdica para o hóspede (execução de uma música, contar histórias ou piadas). O hóspede, por sua vez, *deve* retribuir o acolhimento com ajudas ou presentes, respeitando o primado dos donos da casa no direito de estabelecer regras para a convivência e aceitando o espaço e as dádivas que lhe são oferecidas, sem ser inóspito, ou seja, sem agir com hostilidade.

O substantivo “hospitalidade” deriva o adjetivo “hospitaleiro”. Sob o olhar do capitalismo virou um produto para a venda de serviços, para o mercado é sinônimo de boa acolhida no ramo da hotelaria. Porém, o conceito de hospitalidade extrapola tais delimitações pois, como afirma Camargo (2008), deve ser visto como um fato social, como ritual e como uma ética.

Assim devemos abordar a hospitalidade: como dádiva. Em *Ensaio sobre a dádiva*, Marcel Mauss (1974) analisa a forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. O sistema de dádiva consiste na tríade dar-receber-retribuir, sem troca estritamente material. Mauss aborda o caráter “voluntário” do sistema, aparentemente livre e gratuito, mas que, no entanto, é imposto e cheio de interesses, e chega a “conclusões arqueológicas” sobre a natureza das transações humanas (MAUSS, 1974, p. 42). Troca como de mulheres, crianças, serviços, que naturalizados como “voluntários”, mas que estão sob pena de verdadeiras guerras privadas ou públicas, um verdadeiro “sistema de prestações sociais” (MAUSS, 1974, p. 45).

A dádiva, diferentemente da obrigação e da prestação não gratuita, engloba a noção de aliança, que sempre recompensa, e mostra reciprocidade e intercâmbio. Os sistemas de dádivas são diferentes em cada civilização, presentes tanto nos indígenas da Amazônia como na Roma antiga, tais alianças se evidenciam em diversas manifestações culturais, como na literatura, na política e na religião (sem englobar a esfera econômica, pois, segundo Mauss, a moeda destrói as esferas de troca).

Derrida (2003), ao discutir a hospitalidade tradicional, afirma que hospedar o outro envolve uma relação de poder. Só hospeda quem de-

tém um *status* e tem a posse da propriedade. O hóspede sempre deve se submeter ao comensal como quem se reporta a uma instância de poder: “[...] não se oferece hospitalidade ao que chega anônimo e a qualquer um que não tenha nome próprio, nem patronímico, nem família, nem estatuto social, alguém que logo seria tratado não como estrangeiro, mas como mais um bárbaro” (DERRIDA, 2003, p. 23).

O autor defende uma hospitalidade absoluta, que rompe com toda e qualquer forma de hierarquização ou de interesse, geralmente aspectos componentes da hospitalidade tradicional:

Em outros termos, a hospitalidade absoluta exige que eu abra minha casa e não apenas ofereça ao estrangeiro (provido de nome, de família, de um estatuto social de estrangeiro, etc), mas ao outro absoluto, desconhecido, anônimo, que eu lhe ceda lugar, que eu o deixe vir, que o deixe chegar, e ter um lugar no lugar que ofereço a ele, sem exigir dele nem reciprocidade (entrada num pacto), nem mesmo seu nome. (DERRIDA, 2003, p. 23-25)

Há, em *GS:V*, diversas cenas de hospitalidade – a propósito, a própria cena moldura do romance teatraliza isso: a narrativa é espaço lúdico, é o cumprimento, por parte do anfitrião, das convenções próprias da hospitalidade – que revelam seu caráter ambíguo, tanto da tradicional, quanto da absoluta. O velho Riobaldo, até onde sabemos, recebe o “doutor” sem nenhum tipo de exigência ou restrição; o “doutor” da cidade – caso fosse de fato doutor, o que é possível que não fosse; donde se depreende tratar-se tão-só de espécie de pronome de tratamento. Ora, a narrativa moldura do romance, que dá início ao relato de Riobaldo, está embebida das noções de “hospitalidade absoluta” de Derrida, uma vez que se trata de um receber sem exigências, sem nomes ou interesse outro aparente que não seja o de simplesmente receber e, com o fazê-lo, contar sua “estória”. A única contrapartida oferecida a seu anfitrião são seus ouvidos atentos.

A hospitalidade absoluta, a incondicional de Derrida, está presente em outras obras de Guimarães Rosa, como em *A hora e a vez de Augusto*

Matraga, mais especificadamente quando *Matraga* é acolhido pelo casal de negros idosos que desconhecia sua identidade e origem; ao passo que em *GS: V* a maioria das cenas de hospitalidade reflete o *aspro* das relações na vida jagunça, outras são os verdadeiros momentos de descanso e deleite das personagens. Como no primeiro encontro de Riobaldo com Nhorinhá:

Digo: outro mês, outro longe – na Aroeirinha fizemos paragem. Ao que, num portal, vi uma mulher moça, vestida de vermelho, se ria. – “Ô moço da barba feita...” – ela falou. Na frente da boca, ela quando ria tinha os todos dentes, mostrava em fio. Tão bonita, só. Eu apeei e amarrei o animal num pau da cerca. Pelo dentro, minhas pernas doíam, por tanto que desses três dias a gente se sustava de custoso varar: circunstância de trinta léguas. Diadorim não estava perto, para me reprovar. De repente, passaram, aos galopes e gritos, uns companheiros, que tocavam um boi preto que iam sangrar e carnear em beira d’água. Eu nem tinha começado a conversar com aquela moça, e a poeira forte que deu no ar ajuntou nós dois, num grosso rojo avermelhado. Então eu entrei, tomei um café coado por mão de mulher, tomei refresco, limonada de pêra-do-campo. Se chamava Nhorinhá. Recebeu meu carinho no cetim do pêlo – alegria que foi, feito casamento, esponsal. Ah, a mangaba boa só se colhe já caída no chão, de baixo... Nhorinhá. (ROSA, 2001, p.49)

O primeiro encontro com a prostituta, a “militriz” Nhorinhá, se inicia como o café em casa, “café coado por mão de mulher”, representação aí do abrigo, do acolhimento quase maternal, do cuidado e delicadeza femininos, ingrediente, pois, diverso dos cafés coados por mão de jagunço, nas andanças do sertão. O receber com café é símbolo de hospitalidade em todo o país, sobretudo nas Minas Gerais. Mais que um estimulante para conversas, a bebida é conduto de relações sociais, tanto na hospitalidade em casa, quanto fora. Nhorinhá oferece-lhe também a limonada de pera do campo, fruto nativo do cerrado do Brasil, conhecido também como perinha do cerrado: a *eugenia klotzchiana* é encontrada no distrito federal, em Minas Gerais, no Mato Grosso e no Mato Grosso

do Sul (LORENZI, 2000), regiões que, em seu conjunto, compreendem o sertão: o frescor, por algo de pitoresco que enseja, contribui para delimitar o espaço geográfico da cena.

Desde o início do encontro, a simbologia da cor do vestido vermelho e o avermelhado de poeira os uniu ao amor carnal, a paixão, a luxúria e gozo: “A alegria que foi, feito casamento, esposal” revelam um sentimento diferente por aquela mulher, “Recebeu meu carinho no cetim do pêlo”; em tais descrições, Riobaldo não a trata como prostituta – considerando-a pecadora, ele a vê como sagrada, que o enleva ao sublime. Nhorinhá, diferentemente de Diadorim e Otacília, representa para Riobaldo o amor consumado, concreto, o gozo: em outras palavras, o amor sensual. Após a realização do ato sexual compara a mulher a uma fruta, a mangaba *hancorni speciosa*, que tem como indicativo de que está madura, boa para o consumo na queda do pé, relação análoga ao seu gozo com a mulher “madura” e já experiente que era Nhorinhá. Tal fruta é nativa da caatinga, cerrado e no litoral nordestino.

Segundo Benedito Nunes, o amor de Riobaldo por Nhorinhá era “simples e natural” pois nasceu de um abraço voluptuoso e foi crescendo na memória de Riobaldo “[...] em torno da recordação do prazer sensível que ela lhe proporcionara, até converter-se em uma forte paixão, secretamente cultivada e estranhamente parecida com o sentimento mais puro, quase desencarnado e beatífico que a imagem etérea de Otacília nele produzia” (NUNES, 1969, p. 144).

Já no episódio da fazenda na Vereda do Alegre, o bando é recebido muito bem, com uma hospitalidade reflexo das “boas” ações de Medeiro Vaz, ou melhor, por Medeiro Vaz não roubar e deflorar as comunidades. Os jagunços receberam pouso, comida e “outros presentes” por se oporem aos Hermógenes, ao bando dos Judas.

Talmente, também, se carecia de tomar repouso e aguardo. Por meios e modos, sortimos arranjados animais de montada, arranchamos dias numa fazenda hospitaleira na Vereda do Alegre, e viemos vindo atravessando o Pardo e o Acari, em toda a parte a gente era recebida a bem. Tardou foi para se ter sinal dos bandos dos Judas. Mas a vantagem nossa era que todos os moradores pertenciam

do nosso lado. Medeiro Vaz não maltratava ninguém sem necessidade justa, não tomava nada à força, nem consentia em desatinos de seus homens. Esbarrávamos em lugar, as pessoas vinham, davam o que podiam, em comidas, outros presentes. Mas os Hermógenes e os cardões roubavam, defloravam demais, determinavam sebaça em qualquer povo) à-toa, renitiam feito peste. (ROSA, 2001, p. 72)

Ao recordar da fartura da juventude na época do São Gregório, a memória transporta Riobaldo, agora proprietário e herdeiro do padrinho Selorico Mendes, aos tempos da Casa Grande e da juventude no Curralinho, sob os cuidados de mestre Lucas e de Rosa'uarda, a filha do comerciante de origem árabe, *seo Assis Wababa* – cujo nome, *Azis*, já aparece assimilado ao sobrenome luso-brasileiro:

A não ser a Rosa'uarda – moça feita, mais velha do que eu, filha de negociante forte, *seo Assis Wababa*, dono da venda O Primeiro Barateiro da Primavera de São José – ela era estranja, turca, eles todos turcos, armazém grande, casa grande, *seo Assis Wababa* de tudo comerciava. Tanto sendo bizarro atencioso, e muito ladino, ele me agradava, dizia que meu padrinho Selorico Mendes era um freguêsão, diversas vezes me convidou para almoçar em mesa. O que apreciei – carne moída com semente de trigo, outros guisados, recheio bom em abobrinha ou em folha de uva, e aquela moda de azedar o quiabo – supimpas iguarias. Os doces, também. Estimei *seo Assis Wababa*, a mulher dele, dona Abadia, e até os meninos, irmãozinhos de Rosa'uarda, mas com tamanha diferença de idade. Só o que me invocava era a linguagem garganteada que falavam uns com uns, a aravia. Assim mesmo afirmo que a Rosa'uarda gostou de mim, me ensinou as primeiras bandalheiras, e as completas, que juntos fizemos, no fundo do quintal, num esconso, fiz com muito anseio e deleite. Sempre me dizia uns carinhos turcos, e me chamava de: – “Meus olhos.” Mas os dela era que brilhavam exaltados, e extraordinários pretos, duma formosura mesmo singular. Toda a vida gostei demais de estrangeiro. (ROSA, 2001, p. 130)

As memórias do Curralinho, para onde fora enviado o jovem Rio-

baldo, a mando do padrinho, a fim de que frequentasse a escola de Mestre Lucas, são introduzidas pelas vivas lembranças que tinha da hospitalidade da família do rico comerciante seo Assis Wababa, que recebera o garoto em virtude do parentesco com Selorico Mendes. As iguarias e os doces estrangeiros que tanto apreciara na juventude à mesa do comerciante são fundamentais, pois fazem o narrador rememorar seus amores com Rosa'uarda: por analogia, o exotismo sensual e doçura da comida – novidades ao paladar da personagem – são análogos às “primeiras bandalheiras, e as completas” que a filha do comerciante lhe revelara no fundo do quintal, novidades que, da mesma maneira que as iguarias *turcas*, Riobaldo apreciara com igual “anseio e deleite” – note-se aqui que os substantivos associados ao prazer erótico pertencem ao mesmo campo semântico da alimentação, em procedimento bastante similar à metáfora frutuária aplicada pelo narrador à Nhorinhá.

A memória gustativa, bem como os sentimentos capazes de despertar, são responsáveis por desencavar, nas sombras frequentemente indistintas do passado, as mais vivas lembranças do narrador-personagem. Nesse sentido, o alimento é verdadeiro lugar de memória ou “sequências de percepções” por meio do qual podemos revisitar o passado, resgatar uma lembrança (HALBWACHS, 2006, p. 53). O alimento, no exemplo mencionado, exerce o papel de mediador do processo de rememoração do jagunço Riobaldo, uma vez que se conjuga à sintaxe narrativa de Guimarães Rosa.

Na Fazenda Santa-Catarina conhece Otacília, por ela desperta um amor sereno e tranquilo, diferente da neblina causada por Diadorim. Na fazenda, é recebido para repouso e observa a vida de latifundiário, a paz de Otacília e o local levam o jagunço a pensar em se fixar, livrar-se do amor conturbado (e proibido, incessantemente negado até a catarse final) por Diadorim e viver no seu céu, na zona de conforto da sua propriedade, oposto também à vida incerta de jagunço:

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 chiquei-

ro, nas galinhas d'angola ciscando às carreiras no fedego-so-bravo, com florezinhas amarelas, e no vassoural comido baixo, pelo gado e pelos porcos. Figuro que naquela ocasião tive curta saudade do São Gregório, com uma vontade vã de ser dono de 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-toa, depois de uma conversa com o velhinho, avô. Otacília eu revi já foi na sobremanhã. Ela apareceu. (ROSA, 2001, p. 205)

No excerto, revela-se, pela observação de Riobaldo da rotina da fazenda, o desejo de fixar-se, tornar-se sedentário, mediado não somente pela lembrança do São Gregório, da saudade comedida do narrador, mas fundamentalmente pela doçura bucólica e pela farta simplicidade do local, em sua fantasia idílica: as flores do lugar, as galinhas, os porcos, o gado. Todos animais de criação cuja manutenção pressupunha, ao contrário da instabilidade da jagunçagem, a vontade de permanência, do sedentarismo próprio da civilização. Paralelamente às impressões do narrador, há ali a hospitalidade do campo, bem como, ao contrário da cena rude do sertão, o café servido em “xicrinhas”. Todo esse espaço, mais aparatoso, por assim dizer, acresce ainda a presença de Otacília, se é verdade que deixam entrever o futuro de Riobaldo, de jagunço a proprietário – “vontade vã de ser dono de meu chão” –, não é menos verdadeiro que contribuem para reforçar o desejo, quase utópico no presente narrativo do romance, de fixação do herói, de dar um fim à vida jagunça, bandida do sertão.

As cenas de paragem nas fazendas, com exceção do episódio da Fazenda dos Tucanos, são geralmente refrigerios para o calor beligerante da narração riobaldiana, verdadeiras ilhas de paz, um idílio no meio do sertão. Não são somente acompanhadas pela beleza idílica do campo, espécie de arcádia sertaneja, como se viu no excerto anterior, mas so-

bretudo constituem-se cenas típicas de hospitalidade. Na fazenda de Seo Ornelas,

E eu entrei com ele na casa da fazenda, para ela pedindo em voz alta a proteção de Jesus. Onde tive os usuais agradados, com regalias de comida em mesa. Sendo que galinha e carnes de porco, farofas, bons quitutes ceamos, sentados, lá na sala. Diadorim, eu, João Goanhá, Marcelino Pampa, João Concliz, Alaripe e uns outros, e o menino pretinho Guirigó mais o cego Borromeu – em cujas presenças todos achavam muita graça e recreação. (ROSA, 2001, p. 469)

A atmosfera de hospitalidade do sertão se constitui como convenção, como ritual comum das populações e parte inextrincável da narrativa, diga-se aqui, épica de Guimarães Rosa. De início, logo na entrada, todos os homens dão graças a Jesus rogando sua proteção – a si e ao anfitrião, que os recebe; todos obtêm os agradados, as iguarias da comida “em mesa”: não é coincidência que sejam os “agradados” chamados pelo narrador “usuais”, haja vista que se impõem como rito, como convenção pertencente às relações sociais e são também “usuais” porque, obviamente, são esperados por hóspedes e anfitrião. Curiosamente, a fartura e a abundância no servir de Seo Ornelas – espécie de Alcino do sertão – estabelece certa oposição com as agruras e miséria absoluta da terra dos Catrumanos, de onde provêm o menino Guirigó e o cego Borromeu.

Comer junto, em ação hospitaleira, também tem seus avessos. Lembrando-se de uma das batalhas, Riobaldo descreve que recebeu comida de Hermógenes:

Tudo tinha me torcido para um rumo só, minha coragem regulada somente para diante, somente para diante; e o Hermógenes estava deitado ali, em mim encostado – era feito fosse eu mesmo. Ah, e toda hora ele estava, sempre estava. Que me disse: – “Tatarana, toma, come, e agradece ao corpo um poucado...” Há-de que estava me oferecendo a capanga, paçoca de carnes.

Tanto que os tiros tinham esbarrado quase em completo, em partes. Eu, tendo comida minha, de matula, no bornal.

Aí, e munição minha de balas, no surrão. Eu carecia lá do Hermógenes? Mas, por que foi então que aceitei, que mastiguei daquela carne, nem fome acho que não tinha direito, engoli daquela farinha? E pedi água. – “Mano velho, bebe, que esta é competente...” – ele riu. O que estava me dando, na cabacinha, era água com cachaça. Bebi. Limpei os beiços. Escorei o cano do rifle, num duro de moita. Eu olhava aquele bom suor, nas costas do Garanço. Ele atirava. Eu atirava. A vida era assim mesmo, coração quejando. Até me caceteou uma lombeira. (ROSA, 2001, p. 230)

O nojo que Tatarana tem de aceitar algo de comer e beber de Hermógenes em várias passagens do romance é análogo ao asco da figura do chefe dos judas e se transpõe-se para a comensalidade e demais relações. Tal repugnância fica evidente quando ele se questiona o porquê de ter aceitado a paçoca de carne “Eu carecia lá do Hermógenes? Mas, por que foi então que aceitei, que mastiguei daquela carne, nem fome acho que não tinha direito, engoli daquela farinha?”. Nessa passagem Riobaldo aceita mais que o alimento em si, aceita Hermógenes agora companheiro de batalha, está de igual para igual com ele “A vida era assim mesmo, coração quejando”, a palavra quejar remete ‘a mesma laia’, ele e Hermógenes agora tem a mesma natureza. A comensalidade coloca os dois como iguais: aceitar a comida constrói um pacto de hospitalidade, o alimento se torna mediador e amenizador das relações sociais.

A passagem, ainda, estabelece uma diferença importante no que tange ao tempo da narrativa: o presente da ação, no calor da batalha, aceitar a comida de Hermógenes é compactuar com ele, é concordar com seus afetos no campo de batalha, já que lutam do mesmo lado; o nojo é elemento ao mesmo tempo extemporâneo e prospectivo, pois se, de um lado, é sentimento exterior ao tempo da ação, mas contemporâneo ao tempo da enunciação, de outro, é baliza que antecipa a quebra do pacto que levará à guerra contra os judas.

3.2.2 Do dividir: a comensalidade

Uma das questões que diferencia os homens dos animais durante as refeições é sem dúvida, além do preparo dos alimentos, o ato de comer em conjunto. A comensalidade, seus rituais e confraternizações, passaram por diversas transformações ao longo do tempo, diferindo ainda de civilização a civilização, de cultura para cultura, chegando hoje a quase desaparecer devido aos novos hábitos alimentares e à correria da vida, numa espécie de *standartização* da mesma. O compartilhamento de alimentos extrapola as necessidades biológicas, expõe relações e hábitos culturais – na comensalidade a simbologia envolve representações sociais, sexuais, políticas, éticas e religiosas (CARNEIRO, 2003).

Na literatura, os banquetes da antiguidade, por exemplo, os *convivia* e os *symposia*, constituíam verdadeiro pacto de amizade em cujos rituais sacralizavam-se as relações. Na própria bíblia, dividir o alimento é um pacto, o vinho e o pão são símbolos da comunhão e do sacramento. Se a hospitalidade, como vimos há pouco, pressupunha a comunhão do sujeito estranho à comunidade que se realizava na figura do anfitrião, a comensalidade, por seu turno, constitui-se outro viés dessa comunhão: constitui o teatro de autocelebração de dada sociedade, pois que pelos ritos à mesa perpetuam-se não somente suas convenções e costumes do ato de comer em companhia de um modo geral, mas principalmente se perpetua sua hierarquia, em chave sempre celebratória: assim, o dividir a comida, dividir o pão se relaciona, pois, com o cumprimento de um rito de amizade e de reafirmação do grupo. A comensalidade como uma vertente da hospitalidade institui a mesa como lugar de comunicação e equilíbrio das sociedades, cada qual possui suas peculiaridades e suas relações de poder. Haveria, assim, dois eixos na comensalidade:

O eixo horizontal é a força de agregação e da coesão que a comensalidade alimenta. A comunidade se forma, se encontra, se reconhece; expressa sua unidade, seus vínculos, sua capacidade de intercambiar, de se abrir, de se relaxar e de se divertir. No caso do eixo vertical, a comensalidade

convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis. (BOUTAUD, 2011, p.1213 *apud* SOARES E CAMARGO, 2015, p. 193)

O comer junto, portanto, espaço próprio da comensalidade, é assim o palco onde se apresentam os papéis desempenhados por cada indivíduo no interior de uma sociedade. É o espelho em que essa sociedade se reconhece, mesmo em suas contradições. Além da passagem em que Riobaldo aceita a paçoca de carne do Hermógenes, outras diversas cenas de comensalidade perpassam a obra de Rosa. Na paragem, no sitiozinho em que o preto oferece sua hospitalidade mesmo sem ter o que comer, de maneira que os jagunços deixaram para a família do homem boa quantidade de comida:

Ao que, esbarramos num sitiozinho, se avistou um preto, o preto já levantado para o trabalho, descampando mato. O preto era nosso; fizemos paragem. Dali, rezei minha ave-mariazinha de de-manhã, enquanto se desalbardava e amilhava. Outros escovavam os burros e mulas, ou a cangalhada iam arrumando, a carga toda se pôde resguardar – quase que ocupou inteira a casinha do preto. O qual era tão pobre desprevenido, tivemos até de dar comida a ele e à mulher, e seus filhinhos deles, quantidade. (ROSA, 2001, p. 158)

A passagem é sintomática, pois, sendo o preto homem de sua gente, aliado dos jagunços, ele deveria, por regra, recebê-los. O oferecimento de comida por parte dos deles constitui parte da renovação do pacto com o homem por sua ajuda e, em parte, pela generosidade imprevista, modo de reafirmarem a hierarquia do bando e seu papel de coerção no sertão.

Na batalha na Fazenda dos Tucanos, momento que Riobaldo ainda estava enfermo na janela a guerrear e chega o Preto Mangaba, o Timóteo, para guarnecer consigo. O parceiro nomeado assim provavelmente por gostar muito de mangaba, a *Hancornia speciosa*, fruto da caatinga: pequeno, redondo e amarelo-avermelhado ou por ser miúdo assim como

a fruta. Preto Mangaba chega e ceta a parceria com um pão de doce de Buriti “Preto Mangaba me oferecia dum pão de doce-de-buriti, repartia, amistoso. Eu então me alembrei de que estava com fome”. (ROSA, 2001, p. 342). O dividir o pão aqui sela, e reafirma, mais uma vez a condição de Riobaldo e Mangaba como “companheiros de armas”, pertencentes, assim, a uma comunidade.

O velho que Riobaldo salvou dos catrumanos e que era louco e “falava no tempo do Bom Imperador” (ROSA, 2001, p. 535), referência ao segundo reinado, tempo ainda relativamente próximo ao presente da narrativa, embora pareça, pelo como é ensejado no excerto bastante longínquo, estava:

animado comigo, em fim me pediu um punhado de sal grande regular, e aceitou um naco de carne-de-sol. Porque, no comer de comum, ele aproveitava era qualquer calango sinimbu, ou gambás, que, jogando neles certamente o calaboca, sempre conseguia de caçar. Me chamou de: – “Chefão cangaceiro...” (ROSA, 2001, p. 536).

O trecho, ainda que não pressupunha um comer junto, pressupõe ato de dividir os víveres, compartilhar com outrem aquilo que se tem. O ato de generosidade não é exatamente desinteressado, não é absolutamente altruísta. Mas possui certa intenção de, nas paragens enormes do sertão, impor a vontade de Riobaldo, agora chefe, angariando para si os ares superiores de chefe jagunço, a exemplo de Medeiro Vaz. Dividir o que comer aqui não é, como na passagem na Fazenda dos Tucanos, ato que estabelece igualdade entre os sujeitos, “companheiros de armas”, muito pelo contrário: dividir aqui faz impor a hierarquia. A generosidade (des)interessada de Riobaldo se articula com as práticas de teatralização da hierarquia, já que convém, já que é próprio e decoroso do chefe jagunço sê-lo.

3.3 Primeiro encontro com Diadorim – rapadura e queijo na travessia do rio

A infância do menino Riobaldo se deu no sertão de Minas Gerais. O garoto era filho de Bigrí, provavelmente uma cabocla como seu nome – “Bigrí” / bugre – deixa entrever, aparentemente órfão de pai e apadrinhado por Serolico Mendes (que descobrimos depois ser na verdade o pai do narrador).

Riobaldo conta que, quando criança, foi ao porto do Rio-de-Janeiro para cumprir a promessa de sua mãe em gratidão pela cura de uma doença que teve o menino. Riobaldo deveria esmolar no porto até conseguir dinheiro suficiente para com a metade pagar uma missa e para com a outra parte colocar em uma cabaça que deveria ser jogada ao rio São Francisco, pois suas águas chegariam ao Santuário do Santo Senhor Bom Jesus da Lapa, na Bahia.

Depois de alguns dias esmolando, avista um menino com idade aproximada à sua em uma árvore pitando “[...] e era um menino bonito, claro, com a testa alta e os olhos aos-grandes, verdes.” (ROSA, 2001, p. 118), bem vestido com chapéu de couro, tal menino era Diadorim, que havia ido comprar arroz com seu tio. Riobaldo, que simpatizara com figura do menino, sente vergonha por causa de suas pobres vestes e por esmolar à beira do rio e, por isso, esconde sua sacola, pois percebeu muita imponência na figura de Diadorim, que se portava como adulto fumando e dialogando:

Escondido enrolei minha sacola, aí tanto, mesmo em fé de promessa, tive vergonha de estar esmolando. Mas ele apreciava o trabalho dos homens, chamando para eles meu olhar, com um jeito de siso. Senti, modo meu de menino, que ele também se simpatizava a já comigo. A ser que tinha dinheiro de seu, comprou um quarto de queijo, e um pedaço de rapadura. (ROSA, 2001, p. 119)

Riobaldo vê o fato do menino ter dinheiro e comprar a própria comida como sinal de superioridade e maturidade; além do dinheiro, o acesso à comida, assim como às roupas, que por contraste tornam sua pobreza mais notável, e o modo de se portar de Diadorim funcionam como elementos de distinção social.

“– Amigo, quer de comer? Está com fome?” – ele me perguntou. E me deu a rapadura e o queijo. Ele mesmo, só tocou em miga. Estava pitando. Acabou de pitar, apanhava talos de capim-capivara, e mastigava; tinha gosto de milho-verde, é dele que a capivara come. Assim quando me veio vontade de urinar, e eu disse, ele determinou: – “Há-te, vai ali atrás, longe de mim, isso faz...” Mais não conversasse; e eu reparei, me acanhava, comparando como eram pobres as minhas roupas, junto das dele. (ROSA, 2001, p. 123)

Para Flávio Aguiar (2001, p. 64), tal encontro além de memorável por ser o primeiro com Diadorim, é o marco temporal zero, pois é a base da construção da narração, quando o narrador organiza o sentido e o tempo começa a fazer sentido para Riobaldo, a narrativa vai entrando em uma cronologia, tal momento seria de passagem, pois “são pontes de uma situação para outra” e de permanência, pois “delimitam formas da vida do protagonista/narrador que ficam individualizadas e diferenciadas na memória que (re)constrói” (AGUIAR, 2001, p. 66).

A memória e a rememoração são essenciais para a tomada de consciência de Riobaldo, pois no tempo do encontro, quando era criança, não pode perceber com totalidade a importância daquele momento em sua vida. Apesar de após o encontro o menino “amanhecer sua aurora” (ROSA, 2001, p. 123), é somente a partir do momento em que ele conta e rememora a travessia do rio que percebe que, encapsulados no memorável encontra, já jaziam os indícios da verdade que Diadorim ocultava: “Por que foi que eu precisei de encontrar aquele Menino?” (ROSA, 2001, p. 128). A rememoração do narrador contribui para que possa

desvendar o passado, ver, nas pequenas coisas e atitudes do “menino”, a resposta para o enigma: “[...] a bonita voz do menino dizer: – ‘Você, meu nêgo? Está certo, chega aqui...’ A fala, o jeito dele, imitavam de mulher. Então, era aquilo?” (ROSA, 2001, p. 124).

3.4 A infância de Riobaldo: herança da Mãe Brigrî e lembranças do padrinho

Após contar do seu encontro com o “menino”, a narrativa de Riobaldo parte para a morte de sua mãe. Riobaldo tem como uma das poucas lembranças de sua mãe sua herança. A Bigrî deixou para ele apenas “miserinhas”, que podem ser lidas como registro material dos utensílios e da descrição do espaço em sua simplicidade, bem como do espaço da mulher naquela sociedade, restrita à cozinha e aos afazeres domésticos.

[...] Ela morreu, como a minha vida mudou para uma segunda parte. Amanheci mais. De herdado, fiquei com aquelas miserinhas – miséria quase inocente – que não podia fazer questão: lá larguei a outros o pote, a bacia, as esteiras, panela, chocolateira, uma caçarola bicuda e um alguidar; somente peguei minha rede, uma imagem de santo de pau, um caneco-de-asa pintado de flores, uma fivela grande com ornados, um cobertor de baeta e minha muda de roupa. (ROSA, 2001, p. 127)

A descrição da herança traça um verdadeiro panorama daquele ambiente e da constituição da cultura material do espaço. A esteira como um resquício da tradição indígena, usada dentre outros fins para peneirar e lavar a mandioca depois de ralada, a chocolateira de cobre, conhecida também como *circulateira*, uma espécie de bule muito utilizado por tropeiros, a rede e o alguidar de barro também como artefato de origem ameríndia (CASCUDO, 2004, p. 119). A casa é bem simples, o ambiente doméstico enquadra, num instantâneo, a vida cotidiana dos homens li-

vres e pobres que habitavam o sertão no período pós-colonial e, mesmo depois, durante o Império e a República Velha.

Após a morte da mãe, o vizinho de Riobaldo o leva para a Fazenda São Gregório, para o encontro com seu padrinho. Por não saber ler, Riobaldo é enviado para Curralinho para estudar e viver na casa de um amigo de Selorico, que pagava a pensão e demais despesas. Riobaldo ficava surpreso com a generosidade do padrinho, narra ao doutor o quanto comia e gastava: “Eu comia muito, a despesa não era pequena, e sempre gostei do bom e do melhor” (ROSA, 2001, p. 129). A rememoração de Riobaldo é essencial para perceber que Selorico Mendes era seu pai, pois a partir do distanciamento com o tempo histórico afirma “quando velho, ele penou remorso por mim; eu velho: a curtir arrependimento por ele. Acho que nós dois éramos mesmo pertencentes” (ROSA, 2001, p. 131). Além disso, a memória do padrinho está ligada aos mimos em forma de guloseimas:

Hoje é que reconheço a forma do que meu padrinho muito fez por mim, ele que criara amparado amor ao seu dinheiro, e que tanto avarava. 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, requieirão e marmeladas. Cada mês de novembro, mandava me buscar. Nunca ralhou comigo, e me dava de tudo. Mas eu nunca pedi coisa nenhuma a ele. Dez vezes mais me desse, e não se valia. Eu não gostava dele, nem desgostava. Mais certo era que com ele eu não soubesse me acostumar. Acabei, por razão outra, fugindo do São Gregório, o senhor vai ver. Nunca mais vi meu padrinho. Mas por isso ele não me desejou mal; nem entendo. Decerto, ficou entusiasmado, quando teve notícias de que eu era o jagunço. (ROSA, 2001, p. 131)

A passagem, também lembrança da juventude de Riobaldo, menciona os presentes que Selorico Mendes levava ao afilhado sempre que o visitava em Curralinho – “caixetas de doce de buriti ou de araticum, requieirão e marmeladas” –, doce e queijo muito provavelmente de pro-

dução própria, oriundas do São Gregório. Perceba-se que se no primeiro encontro com Diadorim há uma admiração pela compra de rapadura e queijo, percebemos que a proximidade com o padrinho lhe traz como benefício concreto realizar esses desejos, tão custosos para o homem sertanejo pobre da época.

As origens da cultura do doce no Brasil, como se sabe, tem fortes raízes no passado colonial, na cultura do grande latifúndio e do engenho, e seus processos de produção sintetizam, em sua especificidade, as particularidades históricas da América Portuguesa (Cf. PINTO E SILVA, 2005; SPIX, MARTIUS, 1938). Na narrativa de Riobaldo, a produção de doce e rapadura relaciona-se ao *contexto social* de potentados locais que empregavam a força coercitiva do jagunço como modo de dominação e influência política: os doces “colorem” o quadro das contradições sociais, pautadas, no campo, pela incerteza, pela violência de agentes políticos – inclusive do próprio Estado e pela fome. Veja-se, neste sentido, a descrição de um famoso jagunço:

Aquele retardou tanto para começar a dizer, que pensei fosse ficar para sempre calado. Ele era o famoso Ricardão, o homem das beiras do Verde Pequeno. Amigo acorçoado de importantes políticos, e dono de muitas posses. Composto homem volumoso, de meças. Se gordo próprio não era, isso só por no sertão não se ver nenhum homem gordo. Mas um não podia deixar de se admirar do peso de tanta corpulência, a coisa de zebu guzerate. As carnes socadas em si – parecia que ele comesse muito mais do que todo o mundo – mais feijão, fubá de milho, mais arroz e farofa –, tudo imprensado, calcado, sacas e sacas. (ROSA, 2001, p. 283)

A fartura e o corpo opulento eram coisas raras naquele cenário, similares à robustez do corpo de uma caça de boi indiana, o próprio nome Ricardão remete à grandeza bruta da personagem, em suas “sacas e sacas”. A abundância ainda se reflete na gordura corporal, assim como na *Belle Époque*, ser gordo e forte simbolizava um *status* social, exaltada pela burguesia, pois a frugalidade é característica dos estratos tidos como “in-

feriores” pela sociedade, assim também Ricardão que, “burguesamente” gordo, tinha em sua gordura a metáfora de suas vastas propriedades e seu apetite por riqueza: “Ricardão, mesmo, queria era ser rico em paz: para isso guerreava”.

A lembrança do jagunço Riobaldo, em virtude da fartura da fazenda do padrinho, opõe-se diretamente às condições precárias de vida daquele que “moi no asp’ro”. Ainda mais se levarmos em consideração que a passagem citada do romance é imediatamente anterior à chegada dos homens de Joca Ramiro à fazenda de Selorico Mendes: a visão do chefe jagunço, já quase uma lenda do sertão, acompanhado de grande número de homens, armas e cavalos, impressiona o jovem Riobaldo, fato este que motiva, na narrativa, sua conseqüente fuga da fazenda, para juntar-se, depois, às forças de Zé Bebelo. São estes os sucessos que o levarão a ser “o jagunço”, como há pouco expôs o narrador.

3.5 Fome e miséria na guerra

São muitas as passagens em que a fome, a carência, ou a ausência total de alimentos é usada como referência à miséria. Ao atravessar o Liso do Sussuarão, depois que acabam os mantimentos da viagem, alguns dos jagunços são obrigados a comer terra:

Nesse tempo, o Jacaré pegou de uma terra, qualidade que dizem que é de bom aproveitar, e gostosa. Me deu, comi, sem achar sabor, só o pepego esquisito, e enganava o estômago. Melhor engolir capins e folhas. Mas uns já enchiam até capanga, com torrão daquela terra. Diadorim comeu. A mulher também aceitou, a coitada. (ROSA, 2001, p. 71)

O hábito de comer terra não é nada novo, e a vontade de se alimentar pode revelar naturalmente problemas relacionados à fome e à desnutrição, e mais especificadamente à falta de nutrientes como o ferro, cálcio e zinco. Comer terra é ligado a uma adaptação. A geofagia,

ato de comer coisas que não são alimentos, já chegou a ser considerada como transtorno mental, o comportamento ainda que inconsciente dos jagunços serve para suprir minerais vitais e para desativar toxinas de alimentos e do ambiente:

Atualmente parece não haver dúvida de que a geofagia é ainda mais comum no reino animal do que se pensava. Os pesquisadores observaram geofagia em mais de 200 espécies de animais, incluindo papagaios, veados, elefantes, morcegos, coelhos, babuínos, gorilas e chimpanzés. A geofagia também é bem documentada em humanos, com registros que datam da época de Hipócrates (460 a.C.). Os mesopotâmios e antigos egípcios usavam a argila medicinalmente: eles cobriam ferimentos com emplastos de barro e comiam terra para tratar de várias doenças, principalmente do intestino. Alguns povos indígenas das Américas usavam terra como um tempero e preparavam alimentos naturalmente amargos como noz de carvalho e batatas com um pouco de terra para neutralizar o amargor. A geofagia foi praticada com frequência na Europa até o século 19 e em algumas sociedades, como a etnia Tiv, da Nigéria, o desejo de comer terra é sinal de gravidez (STARKS E SLABACH, 2009, p. 1).

Esse índice de desespero e carência não é suficiente, porém, para que assumam para si alguns hábitos que identifica como inferiores:

Mas o esbagoar estirante das tanajuras vinha para toda parte, mesmo no meio da gente, chume-chume, fantasiado duma chuva de pedras, e elas em tudo caíam, e perturbavam, nos ombros dos homens, e no pêlo dos animais. Como digo que eu mesmo a tapas enxotei muitas, e outras que depois tive de sacudir fora da croa de meu chapéu, por asseio. Içá, savitu: já ouvi dizer que homem faminto come frita com farinhas essa imundície... (ROSA, 2001, p. 551)

Riobaldo coloca-se como civilizado em oposição ao hábito indígena e no tempo da narrativa popular, contraditoriamente, alguém que comeu terra rebaixa a formiga como forma de alimentação. A içá, fêmea

da formiga saúva, também conhecida como tanajura é fonte de proteína animal magra, livre de gordura e ainda fonte de proteínas para alguns grupos sociais. No século XX, Monteiro Lobato menciona em diversas de suas obras seu consumo pelo vale do Paraíba, intitula-as como o “caviar do vale do paraíba”. As farofas de içá alimentaram a população autóctone, foi hábito adquirido pelos tropeiros e também alimentou gerações no novo mundo. O tipo de alimentação também é usado como distintor social para descrever com pena os catrumanos:

Quase que cada um era escuro de feições, curtidos muito, mas um escuro com sarro ravo, amarelos de tanto comer só polpa de buriti, e fio que estavam bêbados, de beber tanta saeta. Um, zambo, truncudo, segurava somente um calaboca, mas devia de ser de braço terrível, no manobrar aquele cacete. O quanto feioso, de dar pena, constado chato o formo do nariz, estragada a boca grande demais, em três. (ROSA, 2001, p. 400)

A monotonia da alimentação dos catrumanos se refletia na pele amarelada de tanto comer polpa de buriti, a saeta, bebida fermentada feita também a partir da polpa dos frutos do buriti. Mediante sua pobre dieta alimentar, sua fome e miséria, são os catrumanos descritos de maneira quase animalesca. Assim como em toda restrição alimentar, a falta de uma boa alimentação e de variade de nutrientes naquelas pessoas era evidente fisicamente. O buriti, utilizado para se referir a cor dos catrumanos e à miséria da alimentação, é usado ademais para descrever a cor da pele das moças desejadas, como em: “Um dia, no não poder, ele soube, ele quase viu: eu tinha gozado hora de amores, com uma mocinha formosa e dianteira, morena cor de doce-de-buriti” (ROSA, 2001, p. 265).

Ainda a alimentação exótica, em outra passagem, é utilizada para descrever um jagunço:

Jõe Bexiguento, sobrenomeado “Alparcatas”, deste qual o senhor, recital, já sabe; um *José Quitério*: comia de tudo, até calango, gafanhoto, cobra; um infeliz *Treciziano*; o irmão de um, *José Félix*; *o Liberato*; *o Osmundo*. E os urucuianos

que Zé Bebelo tinha trazido: aquele *Pantaleão*, um *Salústio* João, os outros. (ROSA, 2001, p. 336)

Tal exotismo alimentar já foi descrito no capítulo anterior por meio de trechos escritos pelo historiador Afonso de E. Taunay, 1717, também autóctone e incorporado pelo homem branco devido às necessidades alimentares do percuso, o que houvesse à disposição na natureza era aproveitado. Porém, a rejeição eurocêntrica aos insetos e rastejantes ainda existia concomitante a essa alimentação, traços da visão dessa alimentação como menor podem ser observadas na própria descrição de Riobaldo “José Quitério: comia de tudo, até calango, gafanhoto, cobra; um infeliz” (ROSA, 2001, p. 336).

Um dos exemplos relacionados à alimentação mais violentos da narrativa ocorre durante a tentativa fracassada de travessia do Liso do Sussuarão, no momento em que os burros fugiram com a carga de mantimentos e homens e cavalos morrem. O episódio que se segue à escassez do alimento e às suas consequências é, por assim dizer, a *cena* antropofágica do romance, quando o alimento, ou melhor, a falta dele, foi constante na vida daquele grupo. O canibalismo surge da fome, de alucinações causadas por ela; a fome parece aflorar mais a violência do grupo em relação ao estado animalesco/bárbaro:

Com outros nossos padecimentos, os homens trama-vam zuretados de fome – caça não achávamos – até que tombaram à bala um macaco vultoso, destrincharam, quartearam e estavam comendo. Provei. Diadorim não chegou a provar. Por quanto – juro ao senhor – enquanto estavam ainda mais assando, e manducando, se soube, o corpudo não era bugio não, não achavam o rabo. Era homem humano, morador, um chamado José dos Alves! Mãe dele veio de aviso, chorando e explicando: era criaturro de Deus, que nu por falta de roupa... Isto é, tanto não, pois ela mesma ainda estava vestida com uns trapos; mas o filho também escapulia assim pelos matos, por da cabeça prejudicado. Foi assombro. A mulher, fincada de joelhos, invocava. Algum disse: – “Agora, que está bem falecido, se

come o que alma não é, modo de não morrermos todos...” Não se achou graça. Não, mais não comeram, não puderam. Para acompanhar, nem farinha não tinham. E eu lancei. Outros também vomitavam. A mulher rogava. Medeiro Vaz se prostrou, com febre, diversos perrengavam. – “Aí, então, é a fome?” – uns xingavam. Mas outros conseguiram da mulher informação: que tinha, obra de quarto-delégua de lá, um mandiocal sobrado. – “Arre que não!” – ouvi gritarem: que, de certo, por vingança, a mulher ensinasse aquilo, de ser mandiocabrava! Esses olhavam com terrível raiva. (ROSA, 2001, p. 70)

O canibalismo é causado pelo desespero, os homens só perceberam que o “bugio” era um ser humano após ser ele ser cozido e comido. Na narrativa, a desumanização causada pela vida jagunça levou aqueles homens a comerem José Alves, os jagunços em seu estado animal e instintivo da necessidade. No “mundo civilizado”, o canibalismo aproxima o homem dos animais de uma forma negativa, estreitando o elo dos homens com o bárbaro – civilização *versus* barbárie. Além disso, o consumo da carne crua pode ser visto como sinal da ferocidade alimentar, pois a agricultura, a produção e a cocção, preparo dos alimentos são elementos que colocam um povo no âmbito da civilização, a transformação do alimento é, afora isso, elemento de distinção social.

A cena do canibalismo, somada à dimensão de absoluta ausência da civilização, representada pelo Liso do Sussuarão, constitui imagem poderosa da barbárie e da desumanização do jagunço em estado puro! – incapaz, aliás, de reconhecer o humano, ainda que a fome desempenhe aqui espécie de cegueira temporária, que de certo modo serve de atenuante ao crime perpetrado pelos homens de Medeiro Vaz. O canibalismo, em sua cena quase “crua” de incivilidade, representa em cores vivas o *asp’ro* da vida e da jagunçagem em sua dimensão mais violenta.

3.6 Da fartura e da Festa

Ainda que as mazelas da alimentação no sertão pululem por toda a obra, há episódios de fartura na alimentação, seja no abastecimento, ou depois de guerrear; tais cenas revelam momentos de hospitalidade e comensalidade entre os convivas:

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 despropósito, por amor daquela fartura – as carnes e farinhas, e rapadura, nem faltava sal, nem café. De tudo. E ele, vendo o que via, perguntou aonde se ia, dando dizendo de querer ir junto. – “Bobou?” – foi só o que Medeiro Vaz indeferiu. – “Bobei, chefe. Perdão peço...” – Jõe Engrácio reverenciou.” (ROSA, 2001, p. 59).

Mais do que quantidades, o conforto e a afetividade de Riobaldo com a comida se revelam em rememorar alguns desses eventos: a ideia de conforto e boa comida são frequentemente referidas por Riobaldo em suas reflexões, já que, como ele mesmo já o disse: gostava era do bom e do melhor, sempre; como é o caso dos apontamentos do velho jagunço acerca das ternas lembranças que nutria de Emílio Wusp, o São “Vupes”, o alemão vendedor de ferramentas que ele conheceu no Curralinho e após alguns anos seguiu viagem rumo à cidade São Francisco. A cozinha do Vupes, além de engenhosa, tinha como base guisados, cozido úmido em contraposição à alimentação seca:

Mas os caminhos não acabam. Tal por essas demarcas de Grão-Mogol, Brejo das Almas e Brasília, sem confrontos de perturbação, trouxemos o seu Vupes. Com as graças, dele aprendi, muito. O Vupes vivia o regulado miúdo, e para tudo tinha sangue-frio. O senhor imagine: parecia que não se mealhava nada, mas ele pegava uma coisa aqui, outra coisinha ali, outra acolá – uma moranga, uns ovos, grelos de bambu, umas ervas – e, depois, quando se topava com uma casa mais melhorzinha, ele encomendava pago um jantar ou almoço, pratos diversos, farto real, ele mesmo

ensinava o guisar, tudo virava iguarias! Assim no sertão, e ele formava conforto, o que queria. Saiba-se! Deixamos o homem no final, e eu cuidei bem dele, que tinha demonstrado a confiança minha... (ROSA, 2001, p.88)

Diferentemente da comida de viagem, a comida de conforto para o jagunço é aquela ligada à paragem, à lentidão e ao repouso. Riobaldo prefere a comida molhada, diferente da comida seca que carrega em sua matula, e Vupes tem, por meio de sua engenhosidade de *bricoleur*, o poder de fazer a comida de viagem parecer a comida de casa: ele recolhe em movimento, mas prepara em repouso, transforma miserinhas do sertão em iguarias. O cozido é o alimento transformado, ainda que a farinha e a carne da paçoca tenham sido transformadas e preparadas também, não foram cozidos em fogo, é o alimento ligado ao fogo que remete à boa comida, à índice de civilização. O cozido, como afirma Lévi-Strauss (2008), é uma representação mítica da passagem da natureza para a cultura. Além das referências às técnicas do Vulpes para o preparo e cocção de alimentos, há outras referidas ainda, geralmente bastante engenhosas também que deixam transparecer o engenho do sertanejo e as agruras e padecimentos do sertão:

Queriam conversa comigo em só, apartada. Eu apreciase aqueles homens. A valentia deles estava por dentro de muita seriedade. Urucuiano conversa com o peixe para vir no anzol – o povo diz. As lérias. Como contam também que nos Gerais goianos se salga o de-comer com suor de cavalo... Sei lá, sei? Um lugar conhece outro é por calúnias e falsos levantados; as pessoas também, nesta vida. (ROSA, 2001, p. 513)

Riobaldo aqui, comentando as conversas que mantinha com os homens do bando, deixando entrever, decerto, algum ar de superioridade na sua figura de jagunço “letrado”, refere, nas histórias que narravam de lugares distantes, a técnica de salgar mantas de carne no lombo dos cavalos. Embora Riobaldo desconfie do enunciado, não endossando sua veracidade, certo é que a técnica existe, de norte a sul do Brasil: dada

a escassez do próprio sal, o suor do lombo dos cavalos contribui para a salgagem das mantas de carne. A técnica se coaduna, assim, com as práticas típicas de viagem e de travessias de longas distâncias com tropas de animais e precariedade de recursos. Diferentes, porém, eram geralmente as narrativas de Riobaldo sobre as fazendas.

As cenas passadas em fazenda, com exceção da dos Tucanos, são geralmente de abundância, geralmente associadas, como vimos, à hospitalidade dos fazendeiros e proprietários que – por temor ou mesmo por interesse político – recebem o bando jagunço em suas terras. Há outras cenas que não são de hospitalidade, mas simplesmente de comemoração e comensalidade, verdadeira festa, consoante a que sucede após o julgamento de Zé Bebelo na Fazenda Sempre Verde:

Daí, estávamos todos pegando o que comer, que eram essas grandes abundâncias. Angu e couve, abóbora-moranga cozida, torresmos, e em toda fogueira assavam mantas de carnes. Quem quisesse sopa, era só ir se aquinhoar na porta-da cozinha. A quantidade de pratos era que faltava. E assaz muita cachaça se tomou, que Joca Ramiro mandou satisfazer goles a todos – extraordinária de boa. O senhor havia de gostar de ver aquela ajuntamento de povo, as coisas que falavam e faziam, o jeito como podiam se rir, na vadiação, todos bem comidos, entalagados. (ROSA, 2001, p. 299)

Após a sentença de Zé Bebelo que determinou seu exílio até que Joca Ramiro morresse, ou desse ordem contrária, o chefe jagunço oferece “goles a todos”. Abunda na fazenda as sopas – as comidas molhadas e guisados de que tratamos há pouco –, angu e couve, abóbora cozida, os torresmos, tudo havia de melhor para todos na demonstração de poder e generosidade de Joca Ramiro, vencida a guerra que travara contra o “deputado”. O festim, na sua exageração pantagruélica e na “vadiação” dos homens, teatraliza a comemoração, a vitória e tudo aquilo que se opunha à miséria e à penúria do sertão. Imagem similar de fartura é a temporada passada de Riobaldo com Diadorim na Guraravacã:

O que, por começo, corria destino para a gente, ali, era: bondosos dias. Madrugar vagaroso, vadiado, se escutando o grito a mil do pássaro rexenão – que vinham voando, aquelas chusmas pretas, até brilhantes, amanheciam duma restinga de mato, e passavam, sem necessidade nenhuma, a sobre. E as malocas de bois e vacas que se levantavam das malhadas, de acabar de dormir, suspendendo corpo sem rumor nenhum, no meio-escuro, como um açúcar se derretendo no campo. Quando não ventava, o sol vinha todo forte. Todo dia se comia bom peixe novo, pescado fácil: curimatã ou dourado; cozinheiro era o Paspe – fazia pirão com fartura, e dividia a cachaça alta. Também razoável se caçava. A vigiação era revezada, de irmãos e irmãos, nunca faltava tempo para à-toa se permanecer. Dormi, sextas inteiras, por minha vida. (ROSA, 2001, p. 303)

Ao contrário da Sempre Verde, imagem de abundância festiva, Riobaldo vive nessa verdadeira vivenda campestre do sertão seu idílio quase romanesco com Diadorim. A despeito da guarda que montam sempre, da sua contínua vigilância de homens de guerra, todos se entretêm na cachaça e nos peixes com pirão preparados pelo Paspe. A cachaça, que espanta os males, põe de lado, por princípio da bebida alcóolica, as preocupações, se soma à simboliza dos peixes e dos rios, lugar de abundância perene e força vital atávica, eterna. A cena bucólica aqui, vivida entre ribeirões e “sextas” preguiçosas, é rechaçada pela notícia de morte de Joca Ramiro, assassinado por Hermógenes e Ricardão, os Judas, que deflagra a guerra no sertão, rompendo abruptamente a paz idílica das tardes com Diadorim e os peixes do Paspe.

3.7 Da padecência: a alimentação na doença

No sertão de Rosa não só faltava alimento, também não havia médicos e faltava remédios, bem como qualquer tratamento adequado. Reinava a sabedoria popular no consumo de ervas e plantas, as “mézinhas”, receitas caseiras passadas de geração a geração e pela sabedoria popu-

lar, muitas vezes vinculadas às simpatias. Segundo o discurso popular, curam não só doenças, mas retiram feitiços e servem para fazer pedidos:

Um me disse que eu estava estando verde, má cara de doença – e que devia de ser de fígado. Pode que seja, tenha sido. O Paspe, que cozinhava, cozinhou para mim os chás: o de macela, o de erva-doce, o de losna. Oi. Dor, mesmo, nenhuma eu não tinha. Somente perrengueava. (ROSA, 2001, p. 252).

Rosa bebe profundamente dessa sabedoria popular para construir um cenário verossímil. No excerto em particular, é possível ainda supor que o autor mineiro dialogasse com uma tradição hipocrática: o chá para o fígado, com marcela, erva-doce e losna, remeteria à teoria hipocrática dos humores; Riobaldo mesmo diz que dor não tinha, o jagunço estava triste, compassivo sem Diadorim, só “perrengueava” num adoecimento sem dor, sem sofrimento. Essa calma incômoda, própria do fleumático, poderia ter relação com o desequilíbrio humoral da produção de bile amarela pelo fígado. Os chás preparados pelo Paspe, o “prático” do bando, serviria para regularizar as condições do órgão. O fígado, aliás, talvez fosse mesmo o mal de Riobaldo, em seu padecimento de fleumático:

Adiantemente, me desvali. O que me coçava, que nem se eu tivesse provado lombo de capivara no cio. A ser, o fígado, que me doía; mas não me certifiquei: apalpar lugar de meu corpo, por doença, me dava um desalento pior. Raimundo Lê cozinhou para mim um chá de urumbeba. (ROSA, 2001, p. 422)

O personagem, Raimundo Lê, decide tratar Riobaldo com chá de urumbeba, receita certamente aprendida dos ancestrais e da vida do sertão. O sofrimento de Riobaldo, parece ser o fígado seu ponto fraco, expondo aí toda a sua figura de fleumático – o que se coaduna, também, com o isolamento regular, amiúde longe de seus companheiros de armas, em um sentimento perene de deslocamento –, é combatido

com chás e mézinhas. Horas há, porém, que nem chás, nem mézinhas são capazes de resolver o mau que acomete Riobaldo, que jaz de vez no espírito:

Eu estava na Barbaranha, no Pé-da-Pedra, hóspede de seo Josafá Ornelas. Tomei caldo-de-galinha, deitado em lençóis alvos, recostado. E já parava meio longe aquele pesar, que me quebrantava. Lembro de todos, do dia, da hora. A primeira coisa que eu queria ver, e que me deu prazer, foi a marca dos tempos, numa folhinha de parede. Sosseguei de meu ser. Era feito eu me esperasse debaixo de uma árvore tão fresca. Só que uma coisa, a alguma coisa, faltava em mim. Eu estava um saco cheio de pedras. (ROSA, 2001, p. 618).

A cena é após a morte de Diadorim, a vitória contra os judas e o colapso sofrido por Riobaldo, de seus padecimentos de febre que “tresvariava”. Levado por companheiros, desperta finalmente na fazenda de seu Ornelas, onde é tratado, como se vê no excerto acima, com todos os requintes do fazendeiro e com caldos de galinha para seu reestabelecimento físico, atribuindo, assim, ao poder nutritivo da dieta faculdades também curativas, como rezava a antiga medicina hipocrática (vê-se aí manifestar-se as virtudes de médico do próprio Guimarães Rosa). Após isso, e a visita de Otacília, já noiva de Riobaldo, vinda diretamente com a família da fazenda Santa Catarina para vê-lo, o narrador parte a Goiás para encontrar o *Compadre meu Quelemém*, com estrita indicação de Zé Bebelo.

A escrita, bem como a literatura, é mídia de memória, conforme afirma Aleida Assmann, em *Espaços da Recordação* (2011). A abordagem da autora a respeito das formas e das transformações da memória cultural põe em evidência que a escrita sobrevive, evita o esquecimento e permanece inalterada – a literatura, assim, se transforma em lugar de memória e reativa recordações: em Guimarães Rosa, a alimentação funciona tanto como lugar de memória, parte do inventário de representação cultural, quanto como instrumento de rememoração.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como dissemos anteriormente, enveredarmo-nos pela análise das referências alimentares e da memória no romance de Guimarães Rosa contribui para o caráter naturalmente transdisciplinar da literatura, pois dialoga com diversas áreas, como a antropologia e a história da alimentação. Com este trabalho, pudemos perceber que a literatura, a cozinha e a gastronomia podem “dar caldo e frutos” para diversas análises dos textos literários e históricos. Ainda que tal tipo de estudo seja tímido ou se limite a construir verdadeiros gêneros híbridos, como o atual gênero popular “livro de receitas literárias”, um dos interesses dessa pesquisa foi mostrar como as análises podem ser mais profundas, diferentes daquelas que transformam a literatura em “cereja do bolo”.

No primeiro capítulo, tentamos construir um panorama de textos literários que utilizam o alimento como engrenagem do maquinário poético e dos diversos tratamentos estéticos dados à comida na literatura. Nossa abordagem teórica possuiu algumas limitações, pois a falta de uma bibliografia específica sobre o tema *literatura e alimentação* é evidente; partimos então para a análise de textos literários em conjunto com o ensaio de Antonio Candido sobre a comida na literatura primitiva e civilizada (1967), remetemos também a outras discussões importantes sobre a alimentação enquanto ciência não meramente ligada à fisiologia e à biologia. Mesmo assim, em que pese a escassez a que já nos referimos acerca da temática, julgamos que nos foi possível, tendo como eixo a obra rosiana, inserirmo-nos no debate relativo às relações entre literatura e sociedade, literatura e alimentação, alimentação e sociedade. Ora, a alimentação, sem pensá-la simplesmente num dado da fisiologia e necessidade humanas, é um dado importante (do ponto de vista social mesmo) à sociedade, pois compõe, juntamente com esta, elementos intrínsecos da realidade empírica que são diuturnamente alçados ao lugar privilegiado de objeto da criação literária, imiscuindo-se, assim, na literatura, como uma de suas engrenagens.

No segundo capítulo, debruçamo-nos sobre a relação da obra de Guimarães Rosa com a memória. Foi-nos fundamental tanto o que poderíamos chamar *memória intra-literária*, como a memória presente no romance, na figura do narrador, na literatura enquanto cânone e na chamada *mímesis* da memória, crucial para o desenvolvimento da narrativa da Riobaldo. Nesse capítulo, percebemos o quanto a obra de Guimarães Rosa, a partir de suas referências à alimentação e à comensalidade, se relaciona com a tradição literária: a literatura de viagem de Rosa é fundamental justamente porque, de um lado, insere seu romance em uma longa tradição épica em cujo cerne está justamente a hospitalidade e a viagem como temas fundantes, arquetípicos mesmo da literatura; e, de outro, vimos que, com o fazê-lo, o autor também faz inserir sua obra entre aquelas que refletiram o próprio país, colocando, em certo sentido, no mesmo estatuto dos naturalistas do século XIX, que percorreram o Brasil de então, tomando-o como objeto etnológico, bem como de autores, posteriores àqueles, como Euclides da Cunha e Capistrano de Abreu, importantes para o ensaísmo do século XX no Brasil.

Assim, vimos que se é verdade que o grau de detalhamento da vida do sertanejo e do jagunço, particularmente a alimentação, a hospitalidade e a comensalidade, contribuem para entronizar a obra de Guimarães Rosa entre o que de melhor se fez em termos de ensaísmo brasileiro, não deixa de ser verdadeiro – e esperemos que tenhamos sido capazes de demonstrá-lo com relativa justiça – que também contribuem para constituir, em seu âmago, a obra de Rosa, de, no que tange ao narrador, dar-lhe a feição adequada, fazendo assemelhar-se ao narrador tradicional cuja experiência, transmitida oralmente, é a matéria mesma do narrado, muito embora tenhamos visto, também, que esse mesmo narrador, se é verdade que é de feitio tradicional, como o dissemos, só o é porque é forjado: as andanças pelas veredas da narração labiríntica revelam por seu turno espécie de afasia, espécie de incapacidade de acomodar em narrativa a completa experiência e conferir-lhe a função de saber totalizante: nesse aspecto, o romance rosiano e seu narrador são modernos, a despeito desse esforço de retorno à epopeia tradicional, que as referên-

cias à alimentação e à comensalidade tanto auxiliam para a composição do quadro; são modernos ambos, pois são incapazes de totalizar a vida e a existência.

O terceiro capítulo constituiu-se o capítulo de análise propriamente dito em que pudemos, a partir da seleção de algumas passagens do romance, demonstrar como a alimentação, sociedade e literatura se congregam no romance rosiano e como são, inclusive do ponto de vista etnológico, pertinentes os apontamentos e percepções da realidade relativamente à alimentação e à comensalidade por meio dos olhos do narrador Riobaldo. As passagens são realmente abundantes, o que já de antemão nos impediria de tratarmos de todas elas. O que fizemos foi, como se viu, dividir o capítulo em várias seções em que pudemos discutir de maneira mais pormenorizada, tendo como lastro o debate precedente que ensejamos, as passagens mais importantes e representativas para nosso argumento. Vimos, agora de maneira mais detalhada, como tais referências se ligam à base mesma do romance de Rosa, como a hospitalidade não é, em *GS:V*, somente a “narrativa moldura” da obra, mas também elemento intrínseco de episódios diversos, sobretudo aqueles ligados às fazendas – com exceção da *do Tucanos* – em que o receber, se não deixavam entrever a “hospitalidade absoluta” de que tratamos, relacionada principalmente ao “doutor” da cidade, anônimo e ouvinte silencioso da narrativa, recebido, aparentemente sem cerimônias, por Riobaldo, já proprietário, revelavam os ritos tradicionais, os códigos, por assim dizer, da ética sertaneja da hospitalidade e, de maneira enviezada, as políticas de apoio e compadrio do sertão mineiro, das redes de apoio político em que as autoridades locais, mediante a força coersiva do jagunço, faziam-se representar na política brasileira dos primeiros tempos da República.

Vimos, no terceiro capítulo ainda, o quanto a comensalidade se distingue da hospitalidade, justamente porque, no comer junto, também se estreitavam os laços dos *companheiros de armas* e também se consolidavam, como renovação do pacto, o poder dos chefes jagunços, como ocorre no episódio da Fazenda Sempre Verde, logo após o julgamento

e banimento de Zé Bebelo: o banquete promovido pelos chefes é a demonstração de todo o poder de Joca Ramiro, figura absoluta no sertão. Paradoxalmente, esse poder absoluto não deixa de ser espécie de anúncio de sua queda, já que o episódio não antecede em muito sua morte por traição, pela mão dos judas: Hermógenes e Ricardão. A abundância do alimento, e seu preparo generoso por sua vez, contribuem ainda, como pudemos perceber, para o delineamento de certos quadros que não possuem relação direta com a comensalidade própria dos companheiros de armas, da ajuda mútua entre aliados ou mesmo, consoante se disse acima, de demonstração de poder. A abundância – espécie de cornucópia sertaneja – torna leves muitas vezes e mais coloridas os traços duros e o aspecto brutal do sertão.

Há cenas verdadeiramente idílicas, como o episódio da Guararavacã em que se intensificam, por aquela doce existência, os laços entre Riobaldo e Diadorim, numa felicidade de novela, quase eterna, depois abruptamente destruída pela notícia da morte de Joca Ramiro; outras ainda há, no romance, em que essa abundância é signo de uma existência passada, de felicidade plena para a personagem que narra: como a vida de Riobaldo no Currealinho, por exemplo, em casa de Assis Wababá: a comida e a alimentação aqui são verdadeira *amamnese*. Vimos ademais que os alimentos, numa lógica que se aproxima das teorias hipocráticas, da arte antiga da medicina, são empregados como cura, na forma de mezinhas e chás. Todos esses elementos importam para a construção do romance em Rosa, em todos eles o alimento, as ervas e plantas, a comensalidade, a hospitalidade, a abundância – inclusive a mais extrema e terrível carestia – se imiscuem na forma literária: de traços da realidade empírica convertem-se em ficção.

Além disso, a partir deste trabalho, observamos que obra também pode atuar como fonte para estudo da cultura material sertaneja, pois possui diversas passagens sobre alimentação, utensílios e modos de fazer do século XX. Apesar de apenas algumas passagens das 143 terem sido escolhidas para análise, foi feito um levantamento do “cardápio” e dos ingredientes presentes em *GS:V*: A água é a bebida citada mais

recorrente, seja devido sua escassez ou a sua rara fartura, seguida pela Cachaça, pela jacuba, pelo café e pela garapa de cana-de-açúcar. Algumas das infusões ou “chás” utilizadas como medicamentos foram: a marcela, a erva-doce, a losna para para fígado, os chás de Urumbeba, de laranja e o de Jurema para dar ânimo. Também outras bebidas estão presentes na obra, como os licores de banana e pequi¹⁷, a água de touceira de gravatá (planta) e a “diferente” jacuba com aguardente de cana.

Sobre a diversidade de frutas, legumes e verduras utilizadas na região a obra revela os ingredientes culturalmente selecionados a partir da biodiversidade da caatinga e do cerrado brasileiro, são eles: a mandioca mansa e a brava, a fruta Mangaba, o buriti, a moranga, os grelos de bambu, o pequi, a jaca, a couve, a pitanga, o caju, a maria-gomes, o araticum, as goiabas, o coco de ouricuri (conhecido como coquinho do Sertão), a jaboticabae o chuchu.

O consumo de carnes citado na obra se dá por: carne de anta, tatu, capivara, carne de sol, nacos de carne, peixes, palmitos, toucinho e torresmo, porcos, mantas de carne, peixe curimatã ou dourado, pacas, calango e cobra, onça, galinhas, gambás, perdiz, piaba, nomes peixes de rio. Outras fontes de proteína também são citadas como os insetos, os gafanhotos e a tanajuras. Citados também como base da alimentação sertaneja são os grãos, cereais e sementes: Arroz, milho, feijão, favas do mato e muricí e o feijão bravo.

A farinha de mandioca, a Rapadura e o buriti são elencados como alguns dos principais produtos utilizados na alimentação dos jagunços. Seguidos por seu subprodutos: a farinha de rapadura, a Paçoca de carne e a farinha de buriti. Estão presente como iguarias também os queijos, os doces de buriti e de araticum, os requeijões, as marmeladas e a geleia de mocotó. Preparações regionais mais específicas como o pão de doce de buriti, as folhas de maria-gomes com angú, a farofa de tanajura e o caldo de galinha são brevemente descritas no romance.

Acreditamos que a relevância deste trabalho se dá, como esboçamos anteriormente, pelo fato de dedicar-se a um objeto de estudo sobre

¹⁷ ROSA (2001, p. 310)

o qual poucos pesquisadores da literatura brasileira se debruçaram – a relação entre literatura, alimentação, memória e processo social. Afora isso, acreditamos na importância do estabelecimento de contato da literatura com outras áreas do saber e da inserção de Rosa na relação alimentação e literatura, o que atribui interdisciplinaridade à presente obra.

A obra-prima de Guimarães Rosa, mais uma vez mostra seu caráter de *palimpsesto*, propiciando uma análise da literatura, dos alimentos, do corpo, da subjetividade e das estruturas sociais. Tal análise não só amplifica o realismo do texto, como também amplia a literatura enquanto repositório de significado cultural ou simbólico. Por tudo isso, julgamos que, pelo menos no espaço de que dispusemos, tenhamos cumprido os objetivos principais por nós colimados, bem como ter demonstrado o quanto a presença da alimentação na obra de Guimarães Rosa é importante, justamente porque, como já o dissemos, contribui para pensar os elementos relativos à alimentação e à comensalidade como ingredientes de fundamental centralidade para o arcabouço do romance, tanto na reconfiguração da realidade empírica, de seu processo social, por assim dizer, na forma romanesca, ou seja, no espaço da ficção, quer pela relação entre literatura e sociedade, já entrevista por Candido, quer por acomodar na obra os elementos arquetípicos da epopeia, como também para entronizar o autor mineiro entre um dos intérpretes do Brasil.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, F. *Grande sertão em linha reta*. In: DUARTE, L. P.; ALVES, M. T. A. (Org.). *Outras margens: estudos da obra de Guimarães Rosa*. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.
- AGNOLON, A. *A Festa de Saturno: O Xênia e o Apoforeta de Marcial*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2017.
- ARAÚJO, Aline Macedo Silva. *À mesa com Tatarana: a alimentação como marca da memória em Grande Sertão: Veredas*. *Revista Criação & Crítica*, São Paulo, n. 18, p. 170-183, june 2017. ISSN 1984-1124. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/criacaoecritica/article/view/129234/129854>>. Acesso em: 22 jul. 2018. doi:<http://dx.doi.org/10.11606/issn.1984-1124.v0i18p170-183>.
- ASSIS, M. *Notas semanais*. In: *Obra completa*. 4. ed. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1962.
- ASSIS, M. *Obra completa*. JOSE. A.; COUTINHO, A. (org.). Vol. II. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1986.
- ASSMANN, Aleida. *Espaços da recordação: formas e transformações da memória cultural*. Campinas: Unicamp, 2011.
- AULER, Isabel Cristina Fernandes. *Rememoração e Mimesis sob o viés teórico de Paul Ricoeur e Luiz Costa Lima*. Disponível em: <<http://www.nexus.ufsc.br/index.php/peri/article/view/961>>. Acesso em: 20 jun. 2018.
- BAKHTIN, M. Epos e Romance. In: _____. *Questões de literatura e de estética*. A teoria do Romance. São Paulo: HUCITEC/ Editora da Unesp, 1988.
- _____. ...
- BAKHTIN, Mikhail. *Questões de literatura e de estética: a teoria do romance*. São Paulo: Hucitec; UNESP, 1990.
- BAKHTIN, Mikhail. *Estética da criação verbal*. São Paulo: Martins Fontes, 2003.
- BARBOSA, Waldemar de Almeida. *A Decadência das Minas e a Fuga da Mineração*. Belo Horizonte: UFMG, 1971.

BARBOSA, Waldemar de Almeida. *Dicionário histórico-geográfico de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Satero, 1971.

BARTHES, Roland. *Aula*. São Paulo: Cultrix, 1997.

_____. *Crítica e Verdade* [tradução Leyla Perrone-Moisés]. São Paulo: Perspectiva, 2007.

BENJAMIN, W. *O Narrador - considerações sobre a obra de Nikolai Leskov*. In: _____. *Magia e técnica, arte e política*. São Paulo: Brasiliense, 1985.

BIENASSIS, Loïc. *Les chemins du patrimoine: de Notre-Dame au camembert, dans Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*. Éd. par A. Campanini, P. Scholliers, J.-P. Williot, Peter Lang, Bruxelles et all. p. 45-91. 2001.

BLOCH, Pedro. *Pedro Bloch entrevista Guimaraes Rosa*. In: *Revista Manchete*, 15 de junho de 1963.

BOLLE, Willi. *Grandesertão.br*. São Paulo: Duas Cidades Ed. 34, 2004.

BORGES, Valdeci Rezende. *História e Literatura: Algumas Considerações*. *Revista de Teoria da História*. Ano 1, Número 3, junho/ 2010 Universidade Federal de Goiás ISSN: 2175-5892. Disponível em: <https://www.historia.ufg.br/up/114/o/ARTIGO__BORGES.pdf>. Acesso em 19 jul. 2018.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo, séculos XV-XVIII*. Vol.1: *As Estruturas do Cotidiano: o Possível e o Impossível*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Dicionário do folclore brasileiro*. Rio de Janeiro: Oeiro, 1972.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. *A pesquisa em hospitalidade*. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, ano V, n. 2, p. 15-51, jul.- dez. 2008. Disponível em: <<https://www.revosp.org/hospitalidade/article/viewFile/151/176>>. Acesso em 19 jul. 2018.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. *Os interstícios da hospitalidade*. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, v. XII, n. especial, p. 42-69, maio 2015.

- CÂNDIDO, Antonio. *Jagunços Mineiros de Cláudio a Guimarães Rosa*. In: _____. *Vários escritos*. São Paulo: Duas cidades, 1977.
- CANDIDO, Antonio. *O homem dos avessos*. In: COUTINHO, Eduardo F. (Org.). *Guimarães Rosa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1991.
- CANDIDO, Antonio. *Literatura e Sociedade*. 2ª ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASTRO, Evandro Guilhon de. *Tropeiros em Mariana oitocentista*. 1ªed. Belo Horizonte: Fino Traço, 2014.
- CAVALCANTE, N. *Cadernetas de viagem de João Guimarães Rosa: fonte de criação literária*. *Veredas*, n. 8, 2007. Disponível em: <<https://digitalis.uc.pt/pt-pt/node/106201?hdl=34551>>. Acesso em: 20 jun. 2018.
- CHAVES, Cláudia Maria das Graças. *Perfeitos negociantes: Mercadores das Minas Setecentistas*. São Paulo. Annablume, 1999.
- CORALINA, Cora. *Poemas dos becos de Goiás e estórias mais*. São Paulo: Global, 2001.
- CORALINA, Cora. *Melhores Poemas*; seleção e apresentação Darcy França Denófrío. São Paulo: Global, 2011.
- COUTO, Mia. *O fio das missangas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.
- CRUZ, Miguel Ortíz Cuadra . *Comer Puerto Rico: Uma História da Alimentação, Cultura e Identidade* . *The American Historical Review* , Volume 119, Edição 3, 1 jun. 2014.
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DECCA, Edgar Salvadori de; LEMAIRE, Raymond. (Org.) *Pelas margens: outros caminhos da história da literatura*. Campinas; Porto Alegre: UNICAMP; EDUFRGS, 2000.
- DELCHIARO, Nieble B. *Comensalidade através dos tempos*, en *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, marzo 2010, www.eumed.net/rev/cc-ccs/07/bdn.htm.

DERRIDA, Jacques. *Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar Da Hospitalidade*. Trad. Antonio Romane. São Paulo: Escuta, 2003.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

ERLL, Astrid; NÜNNING, Ansgar. “Where literature and memory meet: towards a systematic approach to the concepts of memory used in literary studies”. In GRABES, Herbert (Org.). *Literature, literary history, and cultural memory*. Yearbook of Research in English and American Literature 21. Tübingen: Gunter Narr Verlag Tübingen, 2005.

FILHO, João correia. *Entrevista aos vaqueiros*. Publicada em 17 de novembro de 2017. Disponível em: <<https://revistacult.uol.com.br/home/vaqueiro-guia-guimaraes-rosa-sertao/>>. Acesso em: 15 jul. 2018

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve* ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.

GAMA, Mônica Fernanda Rodrigues. *O diário de viagem de Guimarães Rosa: movimento e voo das palavras nas notas de 1952*. Manuscrita, n. 25, 2013. p. 299-302. Disponível em: <<http://revistas.fflch.usp.br/manuscrita/article/viewFile/2068/1900>>. Acesso em:...

GALVÃO, Walnice galvão :As formas do falso: um estudo sobre a ambiguidade em *Grande sertão: veredas*. 1ª edição. São Paulo: Perspectiva, 1972.

HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2004.

HANSEN, João Adolfo. *O “O” A Ficção da Literatura em Grande Sertão: Veredas*. São Paulo: Hedra, 2000.

LEONEL, M. C. M. *Viagens rosianas*. In: MARCHEZAN, L. G; TELAROLLI, S (Org.). *Cenas literárias: a narrativa em foco*. Araraquara: Laboratório Editorial; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2003.

LEONEL, M. C. de M.; NASCIMENTO, E. M. F. S. *O sertão de João Guimarães Rosa*. In: SEGATTO, J. A.; BALDAN, U. *Sociedade e literatura no Brasil*. São Paulo: Ed. UNESP, 1999.

- LISPECTOR, Clarice. *A vida íntima de Laura*. 2 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia Estrutural I*. São Paulo: Cosac & Naif, 2008.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Anthropologie structurale*. Paris: Plon, 1958.
- _____. A obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, M. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Edusp. 1974[1950].
- _____. *O Cru e o Cozido: Mitológicas I*. São Paulo: Cosac & Naif, 2010.
- LORENZI, H. ET AL. *Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas (de consumo in natura)*. SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006.
- LORENZI, H.; MATOS, J. A. *Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas*. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2002.
- LOURENÇO, Frederico. *Homero Odisseia*. Lisboa: Cotovia, 2003.
- LOURENÇO, Frederico. *Homero Iliada*. Lisboa: Cotovia, 2005.
- MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais, 1750-1850*. São Paulo: Annablume/FAPESP, 2004.
- MARQUES, Reinando; SOUZA, Eneida Maria de. *Modernidades alternativas na América Latina*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2009.
- MAUSS, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas*. In: _____. *Sociologia e Antropologia*. v. II. São Paulo: EDUSP, 1974.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.
- MELLO E SOUZA, Laura de. *O diabo e a Terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil Colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.
- NAVA, Pedro. *Bau de ossos: memórias/1. 4ª edição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1974.

- NERUDA, Pablo. *Tercer libro de las odas*. Buenos Aires: Losada, 1957.
- NEUMANN, Birgit. *The Literary Representation of Memory*. In ERLI, Astrid & NÜNNING, Ansgar (Org.) *Cultural memory studies: an international and interdisciplinary handbook*. Berlin: Walter de Gruyter GmbH & Co., 2008.
- NORA, Pierre. “Entre Memória e História: a Problemática dos Lugares”. *Projeto História*. São Paulo, n.10, dez/1993.
- NUNES, Benedito, *A Rosa o que é de Rosa – Literatura e filosofia em Guimarães Rosa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013.
- _____. À margem do livro, in: MENDES, A. D. *A casa e suas raízes: ensaios sobre ecologia, economia e “ecomia”*. Belém: Cejup, 1996.
- NUNES, Benedito. *O dorso do tigre: Ensaios*. Front Cover. Editôra Perspectiva, 1969.
- _____. *O dorso do tigre*. 3ª edição. São Paulo: Ed. 34, 2009.
- PEIXINHO, Ana Teresa. *Estética alimentar queirosiana: notas gastronômicas na obra de Eça de Queirós*. Coimbra, 2016. Disponível em: <https://digitalis.uc.pt/pt-pt/livro/estética_alimentar_queirosiana_notas_gastro_nómicas_na_obra_de_eça_de_queirós> Acesso em: 20 mar. 2018.
- PINO, C. A. *O sal das palavras. A gastrosofia da linguagem de Roland Barthes*. In: GUERRA, M. J.; CONTANI, M. (org.) *Barthes 100: Ideias e reflexões*. São Paulo: Edsel, 2017. Disponível em: <<https://usp-br.academia.edu/ClaudiaAmigoPino>>. Acesso em: 14 fev. 2018.
- PLATÃO. *Diálogos I: Mênon, Banquete, Fedro*. Tradução direta do grego por Jorge Paleikat, notas marcadas com “n.r.” por João Cruz Costa, estudo bibliográfico e filosófico por Paul Tannery. Rio de Janeiro: Edições de Ouro, 1971.
- PINTO E SILVA, Paula. *Farinha, Feijão e Carne Seca*. São Paulo: SENAC, 2005.
- POLLAK, Michael. *Memória, Esquecimento, Silêncio*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol.2, n° 3, 1989.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*; trad. de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

PROUST, Marcel. *No Caminho de Swann*. Tradução de Mário Quintava. São Paulo: Globo, 2006. (Em busca do tempo perdido Vol.1)

PRÉVOST, Philippe *et alii*. “Le terroir, un concept pour l’action dans le développement des territoires” In: *VertigO - la revue électronique en sciences de l’environnement*, vol. 14 n° 1, maio/2014.

RICOEUR, Paul. *A memória. A história. O esquecimento*. Campinas: Ed. UNICAMP, 2007.

ROSA, João Guimarães. *Grande Sertão: Veredas*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

ROSA, Vilma Guimaraes. *Relembraimentos: João Guimaraes Rosa, meu pai*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1983.

SALAY LEME, Adriana. *Diálogos sobre o feijão – a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto modernista*. In: XXVII Simpósio Nacional de História, 2013, Natal. Anais. Disponível em: <http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364904391_ARQUIVO_ANPUH_AdrianaLeme.pdf>. Acesso em: 13 jul. 2018.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. *As Barbas do Imperador*. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

SILVA, Eugenio. *Fotos de Guimarães Rosa durante a viagem (Foto Eugênio Silva/ O Cruzeiro)*. Disponível em: <https://www.uai.com.br/app/noticia/pensar/2015/07/10/noticias-pensar,169477/guimaraes-rosa-acompanhou-boiadeiros-pelos-sertoos-das-gerais-em-exped.shtml> Acesso em: 25 de julho 2018

SOARES E CAMARGO. Frederico Cid Soares, Luiz Octávio de Lima Camargo. Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997-2011). *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 7(2), pp. 191-204, abr-jun, 2015. Acessado: <http://www.uai.com.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/3410>

SOUZA, Julio Seabra; INGLEZ, Aristeu Mendes Peixoto; TOLEDO, Francisco Ferraz de. *Enciclopédia agrícola brasileira: C-D*. Vol. 2. EdUSP, 1995.

STARKS, Philip T. B. e SLABACH, Brittany L. *A Vantagem de Comer Terra | Scientific American Brasil* Nastari . Disponível em: <http://www2.uol.com.br/sciam/artigos/a_vantagem_de_comer_terra.html>. Acesso em: 10 jul. 2018.

STRADELLI, Ermanno. *Vocabulário da Língua Geral, Português-Nheengatu e Nheengatu-Português, precedidos de um esboço de gramática Nheengatu - Umbuê-Sáua Miri, e seguidos de contos em língua geral*. Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro. Rio de Janeiro, 1929.

TOUGEON, L. (2014). *Do material ao imaterial: novos desafios, novas questões*. *Revista Geosaberes*. 5 (número especial (1), 67–79. Disponível em: <<http://www.geosaberes.ufc.br/geosaberes/article/view/298>>. Acesso em: 29 jun. 2018.

TURCHI, M. Z. *Jagunço e jaguncismo. história e mito no sertão brasileiro. O público e o privado*. n. 7. jan.-jun. 2006. Disponível em: <<http://www.seer.uece.br/?journal=opublicoeoprivado&page=article&op=view&path%5B%5D=205>>. Acesso em: 25 jun. 2018.

VASCONCELOS, S. G. T. *Sertão e memórias: as cadernetas de campo de Guimarães Rosa*. In: *A boiada*. 1. ed. Rio de Janeiro: Nova fronteira, 2011.

SOBRE A AUTORA

Aline Macedo Silva Araújo é pesquisadora e cozinheira mineira, doutoranda em Patrimônios Alimentares: Culturas e Identidades pela Universidade de Coimbra, em Portugal. Sua formação acadêmica se iniciou na Universidade Federal de Ouro Preto (2012), onde se formou no curso de Letras. Após trabalhar como professora de educação básica, Aline foi seguir outra paixão: a cozinha. Realizou, no IFMG - Ouro Preto, o curso de Gastronomia (2017). Após ambas as graduações, foi provar a união das suas duas paixões: a literatura e a gastronomia. Assim, tornou ao Instituto de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal de Ouro Preto para cursar o Mestrado em Letras, na linha de Linguagem e Memória Cultural (2018). O fruto do trabalho foi a dissertação “A Jacuba do Jagunço: Alimentação, memória e processo social em Grande Sertão: Veredas”, na qual a pesquisadora se enveredou na obra de Guimarães Rosa, analisando Grande Sertão: Veredas (1956), a partir dos códigos relacionados à alimentação, tomando como objeto de pesquisa tanto a narrativa enquanto ela mesma, quanto os aspectos culturais e antropológicos, como a alimentação e a comensalidade - compreendendo-as em sua contribuição ao aparato simbólico do romance e, também, ao modo como o autor ficcionaliza a memória coletiva do povo sertanejo e representa o processo social de formação do Brasil.

"Este livro foi desenvolvido com as fontes *Berkeley Oldstyle*
e *Pill Gothic*, conforme Projeto Gráfico aprovado pela
Diretoria da Editora UFOP em 2014."

