

Milho e o São João: Identidade Gastronômica

São João and the Corn: Gastronomic Identity

Maria Clara Leopoldino Santos¹, Carolina Moser de Mendonça², Neide Kazue Sakugawa Shinorara³

¹Bacharel em Gastronomia/UFRPE. Email: mariaclaraleopoldinos@gmail.com

²Graduanda de Bacharelado em Museologia/UFPE. Email: carolinamoserdm@gmail.com

³Docente do curso de Bacharelado em Gastronomia/UFRPE. Email: neideshinohara@gmail.com

Resumo. O milho (*Zea mays* L.), cereal advindo das Américas e disseminado pelas mãos dos povos originários, traz consigo as heranças de plantio e hábitos alimentares que foram repassados por gerações. Na contemporaneidade, é um dos cereais mais consumidos, juntamente com o arroz, sendo utilizado para base de várias preparações como broa, cuscuz, polenta, mingau e xerém, sendo plantado em monocultura no Brasil desde a colonização portuguesa nas duas maiores capitâncias (São José e Pernambuco). Uma das festividades no Brasil que mais utiliza-se deste insumo, é a Festa de São João, que por possuir fortes raízes na região Nordeste – devido ao catolicismo. Este festejo é conhecido pela sacralidade e a proximidade com as festas de outras duas figuras do cristianismo, Santo Antônio e São Pedro, repleto de simbolismo religioso e seus elementos, como a fogueira. A festividade acabou incorporando parte da cultura profana, aglomerando as quadrilhas, o forró e as comidas típicas da época. O período junino é nomeado de Época do Verde, onde é marcada a colheita do milho, alimento componente de grande parte dos pratos da celebração. Tais como: mungunzá, canjica, bolo de milho, pamonha e até mesmo o milho na espiga, sendo assado, braseado ou cozido, compondo a identidade cultural local.

Palavras-chave: festa junina, cereal, preparações com milho, nordeste, espiga.

Abstract. The Corn (*Zea mays* L.), a cereal coming from the Americas and disseminated through the hands of native peoples, brings with it the planting heritages and eating habits that have been passed on for generations. In contemporaneity, it's one of the most consumed cereals, along with rice, and is used as a base of various preparations such as broa, couscous, polenta, porridge and xerém being planted in monoculture in Brazil since Portuguese colonization in the two largest captaincies (São José and Pernambuco). One of the festivities in Brazil that makes the most use of this input is the Festa de São João, which for having strong roots in the Northeast region - due to Catholicism. This feast is known for it's sacredness and proximity to the feasts of two other christian figures, St. Anthony and St. Peter, replete with religious symbolism and it's elements, such as bonfire. The festivity ended up incorporating part of the profane culture, agglomerating the gangs, the forró and the typical foods of the time. The June period is called the Green Season, where the corn harvest is marked, which is the protagonist of all the dishes that accompany the celebrations as, and by the locality, are mostly sweet: mungunzá, canjica, corn cake, pamonha and even even in the corn cob, being roasted, braised or cooked, composing the local cultural identity.

Keywords: funina feast, cereal, corn preparations, northeast, corn cob.

1. Introdução

Na América, o milho (*Zea mays* L.) se mostra como o cereal mais presente em extensão territorial, frequente na mesa de todas as famílias, sendo assim, símbolo desta identidade cultural que advém dos povos de aldeias indígenas que habitavam este território antes das invasões dos países ibéricos (SALVADOR, 2015). Ao longo da colonização houve a implementação da produção pecuária de gado, ovelhas e bodes; tendo o milho como alimento a ser produzido, não só exclusivamente para a alimentação de base humana, mas direcionado ao consumo animal e a produção industrial.

Existem estudos concretos baseados em escavações arqueológicas e geológicas de que a existência deste cereal e seu cultivo existem há pelo menos cinco mil anos, derivado do provável cruzamento de grãos, na região da Mesoamérica – Sul do México até Guatemala (DUARTE et. al, 2007; PAES, 2006). Entretanto, o ocasionamento deste hibridismo ainda é incerto, sendo a hipótese mais aceita a de que o milho, pertencente à família das Poáceas ou Gramíneas, tem como seu grão ancestral o téosinto que após cruzamento natural resultou no milho crioulo, que ainda resiste em comunidades que preservam as técnicas de cultivo dos povos tradicionais (MAGALHÃES e SOUZA, 2011).

O milho é matéria-prima base para os mais diversos preparos tanto no Brasil quanto na América-Hispânica, alguns exemplos são as tortilhas - massa feita tradicionalmente de milho moído demolido em cal (México), arepas - pão feito com base de milho moído ou farinha de milho pré-cozidos (Venezuela, Colômbia e Panamá), pastel de choclo - torta de milho, onde à base utilizada é um creme (Chile), humita - creme de milho, envelopado na folha da planta (Bolívia e Chile), tamales - creme de milho, com recheios diversos, envoltos em folhas de milho, de mandioca ou de outra folha local, sendo doce ou salgada (México e Argentina), locro - ensopado que possui milho em grãos como base (Paraguai, Uruguai e Argentina), hallaca - guisado envolto de creme de milho, envelopada na folha de bananeira, cozida na água ou vapor (Venezuela) (VASQUEZ, 2016).

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) aborda exemplificações de cardápio da dieta diária nas três principais refeições das regiões do Brasil, sendo notório a variedade de elementos descritos à base de milho como polenta, cuscuz, angu e bolo de milho. Reforçando também o uso mais simples do milho, Castro (1946) diz: "o milho verde ainda dispõe de maiores cotas do que o seco, e (...) o sertanejo o come desta forma nas épocas de colheita, seja assado ou cozido ou fazendo parte da matéria-prima de suas pamonhas e canjicas".

O milho, tido durante muito tempo como uma cultura exclusivamente andina, vem sendo mostrado como um cereal também pertencente ao Brasil, apesar de todo o apagamento que sofreu, principalmente pela padronização das monoculturas e pela transgenia. Segundo Dória e Bastos (2018), os guaranis que ocupavam o estado de Rondônia teriam iniciado sua disseminação pelo país, através dos exploradores bandeirantes que furtavam elementos da alimentação indígena para próprio usufruto, sendo mais tarde aderida pelos portugueses, na falta da farinha de trigo. Apesar do mito da "democracia racial", de Gilberto Freyre (1933), temos a obliteração deste cereal, pois por pertencer originalmente à cultura alimentar indígena e posteriormente ser agregada a dos afrodescendentes, logo, para os portugueses, era tido como um alimento de "raça inferior", perante o darwinismo social (UEMORI, 2008).

Arelado a influência católica portuguesa, ainda no século XVI, com a imposição da religião no Brasil através das missões jesuítas, diversas festas sacro-católicas foram trazidas para o país, sendo a que mais se manteve – independente da religiosidade, a festa de São João, onde segundo Chianca (2007) foram aceitas de imediato pelo encanto com as fogueiras e fogos trazidos pelo Frei Fernão Cardim.

Retratada como uma festa coletiva na qual a comunidade ou família se reúne, para celebrar ao redor de uma fogueira, com bebidas, danças e comidas de milho. Esta é uma

festividade que mesmo pós-independência do país, e laicidade do mesmo, se celebra das mais diversas formas, tanto no âmbito católico quanto no profano. A comemoração religiosa relativa ao ciclo junino brasileiro, se inicia na véspera do dia de Santo Antônio, em 12 de junho, e se estende até o dia 29 do mesmo mês, dia de São Pedro. O São João é festejado nos dias 23 e 24 de junho, véspera do dia deste santo. Segundo Câmara Cascudo (1988) “a fogueira acesa diante de casa residência é uma responsabilidade familiar”, celebrada com abundância de alimentos doces e salgados de milho, músicas e bebidas.

As diversas comidas de milho, principalmente na região nordeste, onde são tidas as duas maiores festividades de São João, sendo localizadas no município de Caruaru, em Pernambuco e na cidade Campina Grande, na Paraíba (NÓBREGA, 2010), são muito populares. As famílias se reúnem, mesmo que morem em localidades distintas para fazer conjuntamente o preparo dos pratos onde o consumo se dará no dia de São João, preparos como: canjica, mungunzá, suco de milho, bolo de milho, pamonha, milho cozido na espiga e milho assado na brasa.

2. Metodologia

Realizou-se um levantamento de bibliografias em livros, periódicos e sítios virtuais, buscando informações sobre a história do milho, como ingrediente protagonista das comidas típicas de São João, com a finalidade de reunir dados que expliquem a correlação existente entre o Festejo Junino e este cereal, assim como isso perpetua nos hábitos alimentares das pessoas que vivem no nordeste, e os riscos que esse alimento está exposto mediante as políticas de monocultura. Foram registradas fotograficamente preparações culinárias, com base nas pesquisas realizadas, tendo o milho como ingrediente base dos pratos elaborados, com o objetivo de ilustrar a diversidade gerada a partir deste insumo, além da variação linguística existente diante da nomenclatura dessas preparações ao redor do Brasil.

3. Resultados e Discussão

Milho: Base Identitária da Alimentação Brasileira e Nordestina

A alimentação compõe a construção cultural do ser humano, refletindo aspectos socioestruturais, econômicos e costumes, onde a comida é fruto da identidade e instrumento singular de expressão e comunicação (LARRAIA, 1986; MONTANARI, 2013). O ato de comer nutre não somente a saúde e necessidades do corpo, mas os simbolismos que ele reflete (GEERTZ, 2012).

O milho compõe as raízes da alimentação do brasileiro, sendo consumido e semeado, desde o período antecedente a invasão europeia, pelos povos tradicionais (DESTRI, 2018). Junto com a mandioca, batata doce e inhame, o milho compõe a base da construção dos hábitos alimentares nordestinos, sendo o consumo dado pelo objetivo de adquirir sustância, para aguentar as longas jornadas de trabalho – sendo este, formal, informal ou exploratório.

Embora menos consumido do que o arroz, o milho também é bastante versátil, sendo um item importante da alimentação brasileira. O consumo é frequente na forma do próprio grão – na espiga cozida, por exemplo – ou em preparações culinárias de cremes e sopas. O milho integra ainda receitas de vários quitutes e doces brasileiros, como canjica de milho, mungunzá, mingaus, pamonha e curau. A farinha de milho é muito usada para fazer cuscuz, angu, farofa, bolo de milho, polenta, pirão e xerém, preparações consumidas no almoço e no jantar e, em algumas regiões do país, também no café da manhã (BRASIL, 2014, p.69).

Segundo Favareto (2019), a farinha do milho também era usada como um substituto do trigo – na época importado da Europa, para confecção de pães, já que detinha maior prazo de durabilidade, diante dos diversos climas e intemperes que atravessava em direção aos sertões, além de mais democrático no acesso.

Das contribuições gerais de preparações com o milho dos grupos étnicos que ocupavam o território brasileiro no período da colonização, Potira Uru (2007) aborda a contribuição africana no consumo do milho cozido ou em forma de papa, angu ou fervido com leite de vaca; A europeia, com a pipoca e polenta e os povos nativos com a pamonha (que detém outros nomes ao redor da América Latina), farinhas e bebidas fermentadas.

O milho pode ser servido como o prato principal acompanhado como feijão, outro alimento apreciado na culinária brasileira. É servido de variadas formas - sólida (milho assado, milho cozido, bolo de milho, pipoca), líquida (aluá e suco), pastosa (papa, angu e mingau) - e sob distintos sabores – doces (curau, canjica, pamonha, sorvete e pudim) e salgados (mungunzá e cuscuz). Essas são algumas comidas presentes no dia a dia do nordestino (...) algumas pertencem ao passado e ainda resistem e permanecem no cotidiano de muitas mãos. Um saber passado pela transmissão oral em muitas famílias (ROCHA, 2018, p. 229).

De acordo com De Castro, Maciel e Maciel (2016) ao se pensar na gastronomia, não é possível defini-la como um conceito homogêneo, referente a somente um grupo social, principalmente tratando-se de um país como o Brasil, onde existem diversos contextos heterogêneos, em que a perda de legitimidade de algumas instituições sociais da contemporaneidade contribui para a (re)definição de gostos, estilos de vida e hierarquias de valores, produzindo várias vertentes gastronômicas que condizem com a diversidade cultural brasileira e com o intenso fluxo de pessoas e coisas.

Pode-se dizer que a comida tem sempre significados fundamentais à identidade de um povo. Pode-se dizer também que a comida é algo de extrema importância, tanto quanto a língua utilizada para se expressar num determinado grupo social ou nação. Portanto, comer caracteriza e distingue sociedades traçando o que é cultural a essas pessoas, pois, tudo o que comemos está ligado a usos, costumes e tradições. No que tange as tradições, entre outros requisitos que define o que é tradicional para um povo, festa e festejar, para os brasileiros são as mais expressivas representações de tradição do que somos como povo. No caso das festas juninas, elas constituem um grande ritual alegre e festivo que celebra o louvor aos santos padroeiros e que têm sua representatividade expressa em todo território nacional, sobretudo no nordeste e sudeste do Brasil. (CORREA et. al., 2016, p.103).

Transgenia e Perda da Diversidade

Desde a invasão europeia, o Brasil precisou sítiar latifúndios para monocultura, na época, inicialmente de cana-de-açúcar. Os latifúndios prezam pelo cultivo em forma de monocultura e para entregar um produto cada vez mais padronizado ao consumidor, que destrói toda a diversidade, tanto através de desmatamento da flora e destruição da fauna original, quanto das possíveis variedades entre as subespécies da cultura do plantio (SAUER e BALESTRO, 2013)

A transgenia ou modificação genética de alimentos, tem crescido cada vez mais nos latifúndios espalhados pelo Brasil. Estes alimentos contendo Organismos Geneticamente Modificados estão severamente inseridos na dieta diária do brasileiro, que muitas vezes não possui acesso a uma visão crítica em relação a estes alimentos, justamente pelo ocultamento informacional que se faz por este ser um assunto pertencente ao agronegócio, que tem poder latente em todas as áreas do país (RIBEIRO E MARIN, 2012)

Desde a reestruturação do campo (economia política verde ou Revolução Verde), esta modificação surgiu como uma solução dada pelas indústrias agroquímicas transnacionais, que já forneciam os agrotóxicos, às pragas, que devido a forma capitalista de plantio, estavam infestando as plantações e deixando como rastro a vulnerabilidade financeira das famílias produtoras, obrigando estes a comprarem sementes, que em tese não precisariam de agrotóxicos (NOVAES, 2017).

As sementes contendo OGMs são tidas como resistentes às pragas e por agregarem melhorias ao produto final, descartando a necessidade de gastos e preocupações excedentes as sementes para o produtor. De acordo com o documentário O mundo segundo a Monsanto (2008) as informações não divulgadas pelas empresas, são os danos que tanto os agrotóxicos quanto os OGMs depositam no ecossistema, e o quanto eles se perpetuam até mesmo para plantações que não optaram pela utilização dos mesmos.

O Brasil, em 2017, foi considerado o 2º maior produtor mundial de alimentos geneticamente modificados (BRANDÃO, 2017), sendo um dos principais produtos, o milho. No caso de sistemas sustentáveis, como os agroecológicos, que optam por não utilizar estes elementos no plantio da sua cultura de milho, acaba por ter grande dificuldade em obter sementes crioulas para o plantio, e de manter seu solo e lençóis freáticos, livres de químicos artificiais e traços biotecnológicos, perdendo as características ancestrais do milho, perpetuando seu consumo, mas não sua diversidade sensorial, estética e nutricional (BELLÓ, 2015).

Festividade de São João

As tradições deste período junino, apesar de trazerem consigo a representação de São João, o culto também congrega as comemorações de Santo Antônio e São Pedro. Sendo as festividades fartas de simbolismo religioso e seus elementos, como a fogueira, as quadrilhas, o forró e as comidas típicas da época.

São João é a principal festa de todo Nordeste, se consideradas as manifestações em homenagem ao santo em todos os Estados da região. De origem rural, representa a mudança de estação climática e a chegada do ciclo da fartura proporcionada pela colheita do milho e do feijão, além de marcar a crença no santo que representa a purificação e regeneração da vegetação e das estações (NÓBREGA, 2010, p.24)

Este festejo é definido por Luciana Chiara (2007) como uma festa coletiva na qual uma comunidade reafirma sua identidade através de símbolos e práticas que ratificam este pertencimento, objetivando o sucesso da festividade, que mostra o resultado da dimensão e extensão da que se reúnem para o evento.

Esse aspecto grupal e identitário é o elemento que permite que essa festa seja considerada por muitos migrantes residentes nas grandes cidades como a ocasião para um retorno às suas localidades de origem a tal ponto que quando se aproxima o São João "alguns trabalhadores preferem se demitir a ter recusados alguns dias de férias" (CHIARA, 2007, p. 51)

De acordo com sua historicidade, este festejo tinha ligação intrínseca e exclusiva com a Igreja Católica, todavia, devido a laicização e a assimilação da festa como parte da cultura local, como em Pernambuco, é dado hoje como uma comemoração que na contemporaneidade equilibra sagrado e profano.

Inicialmente, essas festas possuíam um caráter religioso, uma vez que a Igreja mantinha o controle sobre o ritual; entretanto, com o passar do tempo, elas adquirem um caráter claramente profano. Assim, as expressões das culturas tradicionais, marcadas pelos caracteres espontâneos, genuínos, originais e vínculos identitários locais e regionais como as festas juninas no Nordeste e outros rituais assumem, no contexto social contemporâneo, a feição de grandes espetáculos urbanos, aderindo a lógica da sociedade urbano-industrial, tornando-se produto da indústria cultural. Mesmo assim, a festa junina permite uma reelaboração imaginária das noções de identidade regional e da cultura local (MORIGI, 2002, p. 251)

Comidas de Milho do Festejo

Os preparativos para a noite da festa de São João é narrado por Zulmira Nóbrega (2010) "Os ambulantes já estão com o fogo aceso para assar churrasquinhos, esquentar caldeirões de caldinhos e cozinhar milho verde, além de dispor de grande número de caixas de isopor gelando as bebidas"

A festa junina tem como base a figura do caipira, o homem simples (...) cujos traços, roupas, trejeitos e linguajar simbolizam até hoje o tipo junino clássico de se vestir e de se sentir caipira, seguindo uma tradição que vem do personagem Jeca Tatu de Monteiro Lobato. Ao ser analisado no seu modo de ser, dá representatividade a alguns costumes ligados à roça e estereotipados no seu jeito simplório de ser, que se mesclam a certezas divinas, provindas de uma religiosidade intensa e relações sociais de compadrio típicas do interior (...) Desta forma, estabelece-se que, tanto a doçaria desta festa brasileira, como outros muitos pratos típicos, tem a mesma base (..) que se sustenta principalmente no milho (CORREA et. al, 2016, p. 100)

A doçaria brasileira, teve sua formação a partir da cultura indígena – onde segundo Tempass (2008) não existe a diferenciação ocidental de "doce e salgado" - e da africana, associada ao açúcar da cana que já era conhecido pelas sinhas portuguesas e pela cozinha escravocrata. Nesta ótica, o milho como um ingrediente disponível em abundância na época de colheita, foi utilizado como insumo na confecção de vários pratos desta confeitaria. Apesar das confecções desta festividade, quando se trata do milho, serem em maioria doces, como bolo de milho, pamonha, canjica e mungunzá, existe também os salgados que se resumem ao tradicional milho na espiga, cozido ou na brasa

Mesmo com uma grande variedade de comidas à base de milho consumidas em todo o país, mas majoritariamente no São João, se faz presente a questão de nomenclatura extrínseca a aquele elemento, ligada a variação linguística denominada regionalismo, onde temos pratos de milho que de acordo com as regiões do Brasil, possuem diferentes nomes. Como um exemplo, o Mungunzá, que é chamado assim no Norte e Nordeste e já nas regiões Sudeste e Sul, é denominado Canjica (COSTA, 2012).

Figura 1 – Foto da preparação nomeada Canjica ou Curau



Fonte: Portfólio do Autor, 2018

Conhecida como Canjica (Norte e Nordeste) ou Curau (Sul e Sudeste) possui o sensorial levemente adocicado, remetendo ao dulçor do açúcar com leite de coco sendo é consumido frio. Possui textura enrijecida e notas de especiarias devido a suave polvilhada de canela-em-pó. Na Obra Geografia da Fome, esta preparação é abordada como um “pudim de milho verde”, sendo das mais tradicionais preparações do festejo junino.

Pudim de milho verde com leite de coco, açúcar e canela. Muito usado nas duas áreas do Nordeste, principalmente na do sertão. Sobre o seu preparo, deixou-nos Manoel Querino a seguinte receita: “Previamente, ralam-se os cocos, ou seja, cinco para cada vinte e cinco espigas de milho. Debulhados, ou melhor, retirados os grãos da espiga, cortando-os com uma faca e recolhidos em urupema, depois de limpos, são ralados em máquina americana ou na pedra. Depositada a massa em vasilha grande com água, os resíduos que vêm à tona são apanhados à mão, e passa-se na urupema, ou melhor, na estopinha, a massa contida na vasilha, espremendo-a à mão. Reservam-se as sobras, que são novamente raladas na pedra, passadas e espremidas na estopinha. O vaso ou panela que recebe a massa do milho espremida é conservado em repouso, por algum tempo, e, finalmente, escorre-se a água. Em seguida, à massa que ficou aderida ao fundo do vaso adicionam-se o sal e o leite de coco mais fraco; leva-se ao fogo e mexe-se incessantemente com uma colher grande, de madeira, até que a canjica comece a engrossar, ocasião em que se deita o açúcar para não embolar, e quando a canjica estiver em efervescência, tempera-se com manteiga fina, leite grosso de coco, água de flor de laranjeira e água de erva-doce e cravo fervidos à parte. Finalmente, deixa-se cozer bastante até tomar ponto grosso (...) Quando a canjica estiver fria é polvilhada com canela-em-pó, antes de ser servida.” (CASTRO, 1946, p. 296)

Figura 2 - Foto da preparação nomeada Mungunzá ou Canjica



Fonte: Portfólio do Autor, 2018

O mungunzá é uma preparação consumida nesta festividade principalmente em forma de doce tradicionalmente feita com grãos de milho branco, apesar de também utilizarem o amarelo, onde o milho é cozido com leite – de coco e/ou vaca - ou água, existem versões incrementadas até mesmo com leite condensado. Durante a cocção, também é comum a adição de especiarias como cravo, e para finalizar após fervura, com canela-em-pó. Sendo muito comercializado nas ruas das capitais nordestinas, como Recife, na sua versão mais simplificada, para baratear os custos.

O mungunzá é um prato doce feito com grãos de milho (geralmente branco) cozidos em água ou leite ou leite de coco. Algumas variantes do preparo incluem uma pequena quantidade de "água de flor de laranjeira". O prato é geralmente servido com bastante caldo porém em rituais para os orixás ele é servido de festas. No centro-sul do Brasil o prato é chamado de canjica e preparado principalmente para as comemorações de Festa Junina (PETRAGLIA FILHO, SANTOS e GONÇALVES, 2013, P. 6-7)

Figura 3 - Foto da preparação nomeada Bolo de milho



Fonte: Portfólio do Autor, 2018

Para a confecção do Bolo de Milho, há quem use exclusivamente milho ralado ou grãos de milho cozido junto com flocos de milho pré-cozidos; e ainda quem agregue farinha de trigo ao processo, existindo ainda divergências quanto misturar na mão ou bater no liquidificador, sendo levado em conta como fator determinante de aeração. Para retirar o milho da espiga, deve-se evitar a proximidade com o talo central do milho, para evitar o gosto residual de sabão.

Figura 4 - Foto da preparação nomeada Pamonha



Fonte: Portfólio do Autor, 2018

Segundo Algranti (2000) "Pamonha é uma especialidade brasileira que na língua tupi é chamada de Pamunã", esta preparação indígena se reproduz em vários povos tradicionais da Mesoamérica como hallaca, humita e tamales. Tradicionalmente, essa preparação é feita com milho ralado, entretanto, devido a correria pós-moderna, pode ser utilizado também o liquidificador.

De acordo com Josué de Castro (1946), a pamonha é "massa de milho verde, leite de coco e açúcar, envolta em palha de milho e cozida com vagar. No sertão do Nordeste substitui-se muitas vezes o leite de coco pelo de vaca". A pamonha nordestina costuma ser levemente adocicada, mas sem recheio. Em regiões como Norte e Centro-Oeste, costuma estar disponível em versões doces ou salgadas, com recheio de queijo ou linguiça, fazendo alusão também a grande utilização do milho nas áreas povoadas pelos bandeirantes, principalmente em Goiás (URU, 2007).

4.Considerações Finais

O festejo do São João é ligado intrinsecamente às comidas de milho. Este cereal, pilar da alimentação nordestina, representa uma cultura gastronômica que compõe uma identidade cultural associada a dualidade entre o sagrado e profano da comemoração junina. O milho, tanto na antiguidade quanto na contemporaneidade se faz presente na alimentação do povo brasileiro, das mais diversas formas. Com o avanço biotecnológico no campo, surgem preocupações ligadas ao seu plantio acerca dos possíveis efeitos colaterais da utilização dos agrotóxicos e da transgenia; as consequências na saúde pública e no meio-ambiente ainda são desconhecidas pela população leiga; em contrapartida a esta

forma de plantio, que dá suporte a manipulação genética do agronegócio e o apagamento em detrimento da cultura alimentar crioula, surge o manejo agroecológico que busca fazer a manutenção do plantio inspirado nos povos tradicionais, de forma a não prejudicar o meio-ambiente nem os comensais, mantendo a diversidade do milho na mesa de cada família, no dia-a-dia e na festa cristã do ciclo junino.

Referências

ALGRANTI, M. Pequeno Dicionário da Gula. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BELLÓ, J. A. A CULTURA DO MILHO CRIOULO EM RELAÇÃO AO MILHO CONVENCIONAL DESENVOLVIDA DE MANEIRA SUSTENTÁVEL. 16 f. TCC (Especialização) – Pós-Graduação de Estudos Avançados em Produção Vegetal e Agricultura de Precisão, Universidade do Oeste de Santa Catarina, São Miguel do Oeste, 2015.

BRANDÃO, G. Brasil é 2º maior produtor mundial de alimentos geneticamente modificados. 2017. Disponível em:

<<https://www12.senado.leg.br/noticias/especiais/especial-cidadania/projeto-reacende-debate-sobre-alimentos-transgenicos/brasil-e-2o-maior-produtor-mundial-de-alimentos-geneticamente-modificados>>. Acesso em: 15 mar. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CASCUDO, L. da C. Dicionário do folclore brasileiro. Belo Horizonte, São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1988.

CASTRO, J. Geografia da fome. Rio de Janeiro: Editora O Cruzeiro, 1946.

CHIANCA, L. Devoção e diversão: expressões contemporâneas de festas e santos católicos. Revista Antropológicas, v. 18, n. 2, p. 49-74, 2007.

CORREA, A. A. S.; Quinzani, S. S. P.; Peixoto, D. V. e Corrêa, T. C. S. A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas. Ágora, v. 18, n.1, p.99-107. 2016.

COSTA, D. de S. S. Mestrado em Estudos de Linguagens. O Léxico Indígena nas Capitais Brasileiras: Um Estudo Geolinguístico. 2012.

DESTRI, L. Da mandioca ao milho, do indígena ao caipira. Revista Pesquisa Fapesp, p.88-89, dez. 2018. Edição 278. Disponível em: <<https://revistapesquisa.fapesp.br/2018/12/14/da-mandioca-ao-milho-do-indigena-ao-caipira/>>. Acesso em: 21 fev. 2019.

DE CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. Ágora, v. 18, n. 1, p.18-27, 2016.

DÓRIA, C. A.; BASTOS, M. C. A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 368p. 2018.

DUARTE, J. de O.; MATTOSO, M. J. e GARCIA, J. C. Agência Embrapa de Informação Tecnológica (Org.). ÁRVORE DO CONHECIMENTO: Milho. 2007. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/milho/arvore/CONTAG01_8_168200511157>. Acesso em: 05 maio 2018.

FAVARETO, A. A culinária caipira da Paulistânia—a história e as receitas de um modo antigo de comer, de Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos. *Estudos Sociedade e Agricultura*, p.207-214. 2019.

FREYRE, G. *Casa Grande & Senzala*. Rio de Janeiro, Maia & Schmit, 1933.

GEERTZ, C. *Interpretação das Culturas*. LTC, 2012.

LARAIÁ, R. *Cultura: um conceito antropológico*. ZAHAR, 1986.

MAGALHÃES, P. C.; SOUZA, T. C. de. *Cultivo do Milho*. Embrapa Milho e Sorgo. Sete Lagoas: Sistema de Produção 8ª edição Out./2011. 2011. Disponível em: . Acesso em: 06 maio 2013.

MONTANARI, M. *Comida como Cultura*. São Paulo: 2 ed. SENAC, 2013.

MORIGI, V. Festa junina: hibridismo cultural. *Cadernos de Estudos Sociais* v18, n2, 2002.

NÓBREGA, Z. *A festa do maior São João do mundo: dimensões culturais da festa junina na cidade de Campina Grande*. 316 f. Tese (Doutorado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.

NOVAES, H. T. Reestruturação do campo e o fetichismo da “revolução verde”. *Revista Ciências do Trabalho*, n. 9, 2017.

PAES, M. C. D. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Org.). *Aspectos Físicos, Químicos e Tecnológicos do Grão de Milho*. Sete Lagoas – MG, 2006. Disponível em: <<http://nutrigoldsaude.com.br/data/5b4c0ef11e>>>. Acesso em: 04 maio 2018

PETRAGLIA FILHO, M. A. F.; SANTOS, C. e GONÇALVES, L. R. D. *Semana da Consciência Negra/PIBID - Diversidade Cultural*. 2013.

RIBEIRO, I. G.; MARIN, V. A. A falta de informação sobre os Organismos Geneticamente Modificados no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, n. 17, p.359-368, 2012.

ROBIN, M–M. O mundo segundo a Monsanto. 2008. Disponível em: <http://youtu.be/gE_yIfkR88M>. Acesso em: 01 mar. 2019.

ROCHA, A. M. Há um sistema culinário do milho no Cariri?/Is there a culinary corn system in the Cearense Cariri?. *Geografares* 25: p.218-237, 2018.

SALVADOR, C. *Guía Didáctica: Cuéntame Maíz*. Caracas, Venezuela. Fundación Empresas Polar, 2015.

SAUER, S.; BALESTRO, M. V. *Agroecologia e os desafios da transição agroecológica*. São Paulo: Expressão Popular, 2013.

TEMPASS, M. C. Os grupos indígenas e os doces brasileiros. *Espaço Ameríndio*, v. 2, n. 2, p.98, 2008.

UEMORI, C. N. Darwin by Manoel Bomfim. *Revista Brasileira de História*, v. 28, n. 56, p. 327-348, 2008.

URU, P. M. S. B. de. *Do milho à pamonha*. 71 f. Monografia (Especialização em Tecnologia de Alimentos)-Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

VASQUEZ, M. S. El museo de la arepa. 2016. Colombia, South America: Facultad de administración, 2016.