

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

JACQUELINE ALVES DA SILVA
TÚLIO CRUZ DE SOUZA

**CULINÁRIA NORDESTINA: PRATOS DERIVADOS DO
MILHO E SUA IMPORTÂNCIA NAS FESTAS JUNINAS**

RECIFE/2022

JACQUELINE ALVES DE SILVA
TÚLIO CRUZ DE SOUZA

CULINÁRIA NORDESTINA: PRATOS DERIVADOS DO MILHO E SUA IMPORTÂNCIA NAS FESTAS JUNINAS

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA,
como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em
Gastronomia.

Professor Orientador: Prof^a. Me. Nathalia Cavalcanti dos Santos.

RECIFE/2022
JACQUELINE ALVES DA SILVA

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

S568c Silva, Jacqueline Alves da
Culinária nordestina: Pratos derivados do milho e sua importância nas
festas juninas / Jacqueline Alves da Silva, Túlio Cruz de Souza. Recife: O
Autor, 2022.

26 p.

Orientador(a): Me. Nathalia Cavalcanti dos Santos.

Trabalho De Conclusão De Curso (Graduação) - Centro
Universitário Brasileiro – Unibra. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Comidas típicas. 2. Cultura. 3. Nordeste. 4. São João. I. Souza, Túlio
Cruz de. II. Centro Universitário Brasileiro - Unibra. III. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho a nossos pais.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a Deus, pelo dom da vida, pela sabedoria e por estar sempre presente nos guiando de forma iluminada nos nossos caminhos.

Aos nossos pais, Edilza Rita da Cruz, Márcia Alves Lopes e Wellington Correia da Silva.

À nossa orientadora, Prof^a Me. Nathalia Cavalcanti dos Santos, pela colaboração e apoio na pesquisa, ensinamentos, amizade e incentivo no decorrer do curso.

Ao UNIBRA – Centro Universitário Brasileiro, pelo acolhimento e oportunidade cencedida, além da estrutura física e equipe, que nos possibilitou a nossa formação.

Por fim, a agradecemos a cada um, familiares, companheiros, amigos e voluntários, que nos ajudaram de forma direta ou indireta, contribuindo de alguma forma nessa caminhada e concretização.

*“Nenhuma grande vitória é possível, sem
que tenha provindo de pequenas vitórias de
nós mesmos”.*
(Jacqueline e Túlio)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	07
2 OBJETIVOS	10
2.1 Objetivo Geral	10
2.2 Objetivos Específicos	10
3 JUSTIFICATIVA	11
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO	11
5 RESULTADOS	12
5.1 Origem do milho, cultivo e importância para culinária nordestina	12
5.2 Principais pratos derivados do milho	15
5.3 Representatividade dos pratos oriundos do milho nas festas juninas.....	20
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
REFERÊNCIAS	23

CULINÁRIA NORDESTINA: PRATOS DERIVADOS DO MILHO E SUA IMPORTÂNCIA NAS FESTAS JUNINAS.

Jacqueline Alves da Silva

Túlio Cruz de Souza

Nathalia Cavalcanti dos Santos¹

Resumo: A culinária vai além do ato de criar comidas e receitas. Ela tem ligação direta com o desenvolvimento da humanidade e organização social, sendo de grande importância cultural para uma região e seus costumes locais, como exemplos, os pratos derivados do milho, que se apresenta com grande representatividade na culinária dos festejos juninos celebrados em todas as regiões do país, sendo mais características no Nordeste. Diante disso, objetiva-se com este trabalho, discorrer sobre a culinária nordestina, especificando os pratos derivados do milho e sua relação com os festejos juninos, como fator importante para o desenvolvimento da gastronomia da região. Para atingir os objetivos, foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre o assunto estudado. Concluímos que os pratos oriundos do milho, é um elemento representativo e inseparável nas festas juninas, enriquecendo assim a culinária regional.

Palavras-chave: Comidas típicas. Cultura. Nordeste. São João.

1 INTRODUÇÃO

A culinária de uma sociedade é uma das linguagens, através das quais se traduz sua estrutura social. Os tratados culinários refletem o inconsciente da vida cotidiana de uma cultura ao mesmo tempo, que retratam uma época. Ao lado da linguagem, o processo de alimentação se coloca como um dos mais sofisticados produtos de uma cultura. A mesa brasileira é hoje uma deliciosa composição das tradições indígenas, com as iguarias africanas e a suculência portuguesa (RIBEIRO, 2002).

¹ Professora da UNIBRA. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharel em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail para contato: nathalia.santos@grupounibra.com.

De acordo com Souza (2016), a culinária nordestina que se apresenta hoje é fruto de um passado caracterizado principalmente pelos índios e pelos africanos. Segundo o autor, há uma diversidade de pratos herdados dos povos nativos e misturados ao gosto africano. Mais o estudo da culinária vai mais além de pratos saborosos, fala da prática a mesa que revelam a maneira pela qual uma sociedade, se organiza, e de como se relaciona com o outro.

Um componente fundamental do circuito cultural das festas juninas é a culinária. A festa que celebra, além dos santos católicos, também comemora a fartura de alimentos, que tem o milho como seu principal produto (SOUZA, 2012). O milho (*Zeamays 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 (SANTOS et al. 2020).

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de milho, atrás dos Estados Unidos e China (MARIUZZO, 2019). O milho é produzido em quase todo o território brasileiro, nas mais diferentes regiões e com os mais variados sistemas de produção, sendo que grande parte da área plantada é ocupada com milho destinado à produção de grãos. Para consumo verde desperta interesse do produtor, principalmente, em algumas regiões próximas aos grandes centros consumidores (ALVES et al. 2004).

Aqui no Brasil, as festas ocorrem na época da colheita do milho, daí o fato de que as comidas típicas das festas Juninas são à base de milho. O cenário do São João é outro fator que chama atenção, uma vez que este é muito colorido e enfeitado por bandeirinhas, fogueiras, balões e espantalhos, sem contar as vestimentas (SCHEEREN, 2016).

Desde a sua origem as festas juninas são eventos ligados à produção agropecuária e contribuem para fortalecer a cultura agro regional do país. Essa comemoração é uma tradicional festividade popular que acontece durante os meses de junho e julho e é realizada em todas as regiões do Brasil. Esses eventos eram tradicionais em Portugal e, por isso, foram trazidas para cá pelos europeus, assim como muitas outras tradições (TOFANO et al. 2019).

As Festas Juninas, celebradas no Brasil desde pelo menos o século XVII, constituem a segunda maior comemoração realizada pelos brasileiros, ficando atrás,

apenas, do Carnaval (RAYSER, 2020). A tradicional Festa de São João foi introduzida no Brasil pelos portugueses, na época da colonização, após o ano de 1500, e se mantém até hoje como uma das muitas características da cultura europeia absorvidas pelo nosso povo (RODRIGUES, et al. 2017).

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 (SANTOS et al. 2020).

Isto implica dizer que, entre outros aspectos, a influência brasileira na tradição da Festa Junina pode ser percebida na alimentação, quando foram introduzidos alimentos como a macaxeira, o milho, o leite de coco e tantos outros, tipicamente brasileiros que foram se misturando e se transformando em elementos novos a partir da mistura de vários outros componentes culturais, conforme as necessidades (COSTA, 2012).

Essa coincidência de comemorações fez com que as festas juninas se tornassem, rapidamente, uma das preferidas da população. Além disso, em muitas regiões do Brasil, era a época da seca, quando os rios baixos e o solo seco deviam ser preparados para o próximo plantio. Os roçados do ano anterior ainda continham mandioca, cará, inhame, batata-doce, abóbora e abacaxi. Além do que, era o período da colheita do milho, do feijão e do amendoim. Tanta fartura era considerada uma bênção e devia ser comemorada (RIBEIRO, 2002).

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 à 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 (SANTOS et al. 2020).

Quinzane et al. (2016) acrescentam que, ao pensar em tradição, cultura alimentar, cultura caipira, nada parece mais antigo e conectado ao passado dos paulistas do que comidas à base de milho. Religar elementos culturais das festas juninas e seus representativos doces com base no ingrediente milho, é reviver a tradição da cozinha caipira.

Apesar de todas as influências culturais que recebemos, a influência cultural indígena na culinária é bastante notória, pois nos apropriamos de muitos elementos como a macaxeira e o milho, de onde são preparados os pratos principais da festa, desde os próprios alimentos cozidos, até bolos, salgados, pé-de-moleque, pamonhas, canjicas, cuscuz, cural e etc (COSTA, 2012).

Ainda de acordo com o autor, esta fusão de elementos culturais dentro da culinária brasileira foi decisiva para a variedade de ingredientes que compõe a mesa da Festa Junina, uma vez que a matéria prima dos pratos principais é brasileira, a maioria herdada da culinária indígena, mas o que dá o sabor agradável aos pratos são os ingredientes europeus introduzidos aos hábitos alimentares dos brasileiros, sem os quais, tais iguarias não seriam tão apreciadas e desejadas.

O presente trabalho abordou uma revisão bibliográfica, com o objetivo de apresentar a relação entre os pratos derivados do milho e sua importância para representatividade nas festas juninas.

2 OBJETIVOS

- **OBJETIVO GERAL**

Discorrer sobre a culinária nordestina, especificando os pratos derivados do milho e a sua relação com os festejos juninos, como fator importante para o desenvolvimento da gastronomia da região.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Relatar sobre a origem, cultivo e uso do milho na culinária, ressaltando sua importância para a gastronomia.
- Descrever sobre os principais pratos derivados do milho e sua relevância para a culinária regional.
- Discorrer sobre as comidas de milho e sua representatividade nas festas juninas.

3 JUSTIFICATIVA

A culinária conhecida como a “a arte de cozinha”, vai além do ato de criar comidas e receitas apetitosas, e da escolha dos ingredientes para criar e servir um prato. Ela tem ligação direta com o desenvolvimento da humanidade e organização social, sendo de grande importância cultural para uma região e seus costumes locais, como exemplo, os pratos derivados do milho, que se apresenta com grande representatividade na culinária dos festejos juninos celebrados em todas as regiões do país, sendo mais características no nordeste. Diante disso se faz necessário a realização de trabalhos e pesquisas sobre as comidas provindas do milho, pois trazem consigo ligações diretas com o desenvolvimento da culinária e cultura regional, contribuindo para o desenvolvimento econômico e social do país.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

O presente trabalho de conclusão de curso aborda de forma exploratória o tema central “Culinária nordestina: pratos derivados do milho e sua importância nas festas juninas”. Para atingir aos objetivos propostos, optou-se por uma pesquisa bibliográfica, que segundo Marconi e Lakatos (1992) é definida como o levantamento de toda a bibliografia publicada em forma de livros, revistas, publicações avulsas e imprensa escrita, sobre o assunto estudado.

Após a definição do tema da pesquisa, foram selecionados livros, artigos, monografias, dissertações e documentos oficiais que abordam o tema central: culinária nordestina: pratos derivados do milho e sua importância nas festas juninas. Estes trabalhos foram coletados nas bases do Google acadêmico. As palavras-chave utilizadas para encontrar os documentos nas plataformas de busca online foram “comidas de milho”, “cultura nordestina”, “culinária nordestina”, “festas juninas”, “gastronomia nordestina”.

O critério de seleção dos trabalhos baseou-se na relevância e importância acadêmica dos trabalhos, bem como na abordagem do tema central e dos temas secundários que dão suporte à compreensão do tema “Culinária nordestina: pratos derivados do milho e sua importância nas festas juninas”. Como temas secundários, foram selecionadas as categorias: Origem do milho, cultivo e importância para culinária nordestina; Principais pratos derivados do milho; Representatividade dos pratos oriundos do milho nas festas juninas.

Para a construção desta monografia, foram utilizados trabalhos publicados desde o ano de 1992 até o ano de 2020, de modo a abordar tanto descritivos até culturais.

O trabalho foi realizado através de leitura informativa, análise temática, análise textual de artigos, livros e trabalhos acadêmicos. Após a seleção da bibliografia, foram realizadas leituras e análises dos trabalhos selecionados. A leitura configura-se como uma etapa importante pois possibilita não apenas a ampliação de conhecimento, como também a sistematização do pensamento, melhor entendimento das obras, assimilação, comparação e integração dos conhecimentos (LAKATOS; MARCONI, 2003).

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada uma síntese que culminou nos resultados deste trabalho, os quais são apresentados de forma expositiva e divididos em 3 tópicos que irão abordar as seguintes temáticas: Origem do milho, cultivo e importância para culinária nordestina; Principais pratos derivados do milho; Representatividade dos pratos oriundos do milho nas festas juninas.

5 RESULTADOS

5.1 Origem do milho, cultivo e importância para culinária nordestina

No início de seu cultivo, o milho era utilizado basicamente para a subsistência humana e com o decorrer do tempo foi ganhando importância e transformou-se no principal insumo para a produção animal. Hoje é um alimento de grande importância que está presente na mesa dos brasileiros, valorizando e engrandecendo a culinária regional.

O milho é uma gramínea pertencente à família **Poaceae** e a espécie ***Zea mays L.***, sendo que todos os milhos existentes pertencem a essa única espécie. Consumido desde as civilizações antigas, como Maias, Astecas e Incas, tem sua origem comprovada por estudos arqueológicos, os quais relatam o México como berço da produção de milho (URU, 2007).

É um 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 capitanias: São José e Pernambuco (SANTOS et al. 2020).

Foto 1 - Milho



Fonte: Sociedade Nacional da Agricultura

Conforme Destri (2018), o milho compõe as raízes da alimentação do brasileiro, sendo consumido e semeado, desde o período antecedente a invasão européia, pelos povos tradicionais. 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 agüentar as longas jornadas de trabalho.

De acordo com Salvador (2015), na América, o milho se mostra como o cereal mais presente em extensão territorial, freqüente 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. 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.

Corser (2010) acrescenta que, originário da América do Norte, o milho é um dos cereais mais cultivados e produzidos no mundo devido à grande capacidade de adaptação às diferentes condições ambientais e ao valor nutricional, sendo destinado

tanto para a alimentação humana quanto animal e também pela geração de renda, principalmente pela produção de grãos.

O milho é cultivado em grande parte do mundo e sua importância econômica é evidenciada pelas diversas formas de utilização, desde a alimentação animal até a indústria de alta tecnologia (OLIVEIRA et. al, 2012). É uma das espécies com maior investimento em tecnologia. Geralmente as cultivares são selecionadas para responder a alta tecnologia que devem ser aplicada junto à cultura (EICHOLZ et al., 2016).

No decorrer de cada geração de povos por meio das colonizações, foi havendo acréscimos nas variedades de milho, o que permitiu melhorias no seu desenvolvimento. Com isso, pôde-se melhorar o milho indígena, que era mais mole, que se prestava mais a moagem e produção de farinhas até chegar aos milhos que tiveram importância no melhoramento genético atual, principalmente o milho Cateto, que tem grãos duros de cor de laranja, e o cristal, duro de cor branca (UDRY, et al., 2000).

No Brasil, a Embrapa Milho e Sorgo tem o compromisso de difundir as melhorias obtidas em suas pesquisas e desenvolveu um híbrido de alta qualidade protéica denominado QPM (Quality Protein Maize). A partir de suas pesquisas, a Embrapa Milho e Sorgo publicou o livro “Culinária do Milho e Sorgo” (URU, 2007).

O milho é considerado um dos cereais de maior relevância e que pode fornecer mais 500 derivados, conforme Ponciano et al. (2003), variedades de milho podem ser usadas em muitas indústrias alimentícias e outras indústrias, como a química (amido, óleo, margarina etc.), de rações (grão moído, farelo etc.) entre outras.

Para a alimentação humana, o milho se apresenta em diversas formas de grãos secos e verde. Quando verde, o milho deve ser cozido para ser utilizado, na forma inteira ou em grãos. Quando maduro, adquire coloração amarela, perde parte de sua umidade, e assim pode ser estocado por mais tempo. É utilizado como matéria-prima para fabricação do fubá, de onde se preparam o cuscuz, a polenta, pães, bolos. É também matéria-prima para obtenção de óleo, farinha, xarope de milho, bebidas destiladas (FILHO, 2003).

De acordo com Cascudo (2004), o povo brasileiro herdou do indígena o mingau, o pirão, a paçoca, a pamonha, a canjica entre outros pratos. As culinárias originais foram lapidadas pelos tempo, por mãos africanas e portuguesas para se chegar aos dias de hoje.

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.

A culinária de uma sociedade é uma das linguagens, através das quais se traduz sua estrutura social. Os tratados culinários refletem o inconsciente da vida cotidiana de uma cultura, ao mesmo tempo que explicitamente, retratam uma época – cada povo tem o seu cardápio. Ao lado da linguagem, o processo de alimentação se coloca como um dos mais sofisticados produtos de uma cultura (RIBEIRO, 2002).

5.2 Principais pratos derivados do milho

De maneira expressiva, o milho é empregado como matéria-prima para fazer vários pratos e receitas. A partir desse cereal são produzidos: fubás, biscoitos, pães, massas, bolachas, doces, canjicas, munguzás, pamonhas, pipocas entre tantas outras comidas, que fazem parte de uma culinária diversificada e são servidas na mesa dos brasileiros e em todo o mundo.

O grão de milho é composto por amido (60%), além de proteína (cerca de 8%), óleo (cerca de 3,7%), água (15%), açúcares (cerca de 2%), minerais totais (1,5%) e outros constituintes como fibras, minerais e vitaminas. Os ácidos graxos insaturados (ácidos oléico e linoléico) perfazem o maior percentual de óleo presente no milho. Em função de ser um cereal com composição nutricional variada, o milho, como outros cereais, é uma fonte importante da alimentação nos países em desenvolvimento, sendo seus derivados relevantes para a população. Do milho, obtêm-se em torno de noventa derivados diferentes, entre esses: fubá, canjica, óleo, amido e farinha de milho (GIACOMELLI et al. 2012).

De acordo com Vasquez (2016), o milho é matéria-prima base para os mais diversos preparos de pratos tanto no Brasil quanto na América - Hispânica, alguns exemplos são as tortilhas - massa feita tradicionalmente de milho moído (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), locro - ensopado que possui milho em grãos como base (Paraguai, Uruguai e Argentina) entre tantos outros.

O Brasil é formado por cinco regiões, Nordeste, Norte, Sul, Centro-oeste e Sudeste. A herança alimentar deixada em cada uma destas regiões se expressa de forma bastante diversificada, proporcionando assim uma riquíssima culinária (GOES, 2008).

Segundo Costa (2012), 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 lingüística denominada regionalismo, onde temos pratos de milho que de acordo com as regiões do Brasil, possuem diferentes nomes.

Foto 2 – Pratos derivados do milho



Fonte: AgoraRN

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 (SANTOS et al. 2020).

Foto 3 – Canjica de milho ver



Fonte: Receitas do Chef

Ainda de acordo com o autor, 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.

Foto 4 - Munguzá



Fonte: Receitinhas do chef

A pamonha é uma iguaria feita com o milho verde. É muito comum, não só nas festas juninas, como em todo o país, com algumas variações. O nome “pamonha” vem da palavra tupi pa'muña, que significa “pegajoso”. Curiosidade: A cidade de Piracicaba ficou famosa com a tradição de fazer pamonhas, porque a família Rodrigues, nos anos 60 e 70, fabricava mais de 5.000 pamonhas por dia para serem vendidas em todo o estado e fez fama pelo interior (VOGEL, 2013).

Em conformidade com 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.

Foto 5 - Pamonha



Fonte: Sabor a mesa

Voguel (2013) também relata que, já a palavra pipoca também deriva do tupi – pi'poka – e quer dizer “milho arrebetado ou estalado”. O que se sabe é que primeiramente as espigas eram colocadas em espetos e levadas ao fogo. Depois, os grãos foram levados ao fogo baixo ou então cozidos em uma panela de barro com areia quente. Mas o resultado é sempre o mesmo: o milho estoura porque o grão contém muita água em seu interior e aquecido, a pele explode. Depois vieram as formas de estourar a pipoca na panela com óleo ou manteiga e sal. Hoje, são as pipocas de microondas e também com variações de sabores como queijo, bacon, ervas finas e a doce, caramelizada e com corante.

Foto 6 - Pipoca



Fonte: Guia dos solteiros

Já 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 (SANTOS et al. 2020).

Foto 7 – Bolo de Milho



Fonte: Tudo gostoso

Das contribuições gerais de preparações com o milho dos grupos étnicos que ocupavam o território brasileiro no período da colonização, Uru (2007) relata a contribuição africana no consumo do milho cozido ou em forma de papa, angu ou fervido com leite de vaca; A européia, 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.

5.3 Representatividade dos pratos oriundos do milho nas festas juninas

As festas juninas são comemorações que acontecem no mês de junho no Brasil, e o milho, através do seu cardápio de pratos variados que são produzidos durante a ocasião, aparece como um dos principais símbolos engrandecendo a festividade.

De acordo com Costa (2012), a festa Junina trata-se de uma celebração brasileira, porém de origem européia, que durante a Idade Média foi cristianizada como Festa de São João, por se tratar de um evento religioso que exalta os santos católicos de Portugal. Trazida para o Brasil no período colonial, a festa ganhou outras interpretações, desprendendo-se do sentido religioso e assumindo uma ligação maior com a terra e com as origens brasileiras.

Segundo Scheeren et al (2016), acredita-se que as festas Juninas se originaram nos países católicos europeus como uma homenagem a São João, e se tornaram conhecidas em vários locais, agregando uma cultura muito rica e que, segundo pesquisas, as principais manifestações das festas Juninas são oriundas de diferentes países.

Ainda de acordo com os autores, a tradição de soltar fogos de artifício, por exemplo, teria se originada na China a partir da manipulação da pólvora, as quadrilhas teriam sido criadas pelos nobres na França enquanto Portugal e Espanha contribuíram com as danças de fitas, além da gastronomia típica e outros costumes. Aqui no Brasil, as festas ocorrem na época da colheita do milho, daí o fato de que as comidas típicas das festas Juninas são à base de milho.

O ciclo das festividades juninas se inicia no dia 13 de junho com a comemoração de Santo Antonio, segue no dia 24 com São João e dia 29 com São Pedro. Durante todo o mês e até no mês de julho, várias festas e quermesses acontecem por todo o Brasil (VOGEL. 2013).

Foto 8 – Festas juninas



Fonte: Agencia Brasil

Apesar de todas as influências culturais que recebemos segundo Costa (2012), a influência cultural indígena na culinária é bastante notória, pois nos apropriamos de muitos elementos como a macaxeira e o milho, de onde são preparados os pratos principais da festa, desde os próprios alimentos cozidos, até bolos, salgados, pé-de-moleque, pamonhas, canjicas, cuscuz, cural e etc.

Para Carvalho (2018), as festas juninas constituem alguns dos eventos brasileiros que mais expressam a cultura do país. Sejam as festas tradicionais do Nordeste, ou as prematuras festas começando em maio, as celebrações são costume por todo o Brasil e aguardadas o ano inteiro. E para muitas pessoas, a primeira coisa que se pensa ao falar da festa junina é nos saborosos pratos das festas.

Perdigão (2014) também relata que, a influência brasileira na tradição da festa junina pode ser percebida na alimentação, quando foi introduzido o aipim (mandioca), milho, jenipapo, leite de coco, e também nos costumes como forró pé de serra, boi-bumbá, a quadrilha e o tambor da crioula. Além de Portugal, a tradição veio de outros países europeus cristianizados dos quais são oriundas as comunidades de imigrantes, chegadas a partir de meados do século XIX.

Esta fusão de elementos culturais dentro da culinária brasileira foi decisiva para a variedade de ingredientes que compõe a mesa da Festa Junina, uma vez que a matéria prima dos pratos principais é brasileira, a maioria herdada da culinária indígena, mas o que dá o sabor agradável aos pratos são os ingredientes europeus

introduzidos aos hábitos alimentares dos brasileiros, sem os quais, tais iguarias não seriam tão apreciadas e desejadas (COSTA, 2012).

Dando continuidade ao relato do autor, isto implica dizer que, entre outros aspectos, a influência brasileira na tradição da Festa Junina pode ser percebida na alimentação, quando foram introduzidos alimentos como a macaxeira, o milho, o leite de coco e tantos outros, tipicamente brasileiros que foram se misturando e se transformando em elementos novos a partir da mistura de vários outros componentes culturais, conforme as necessidades.

Foto 9 – Comidas de milho nas festas juninas



Fonte: Resort la torre

Nóbrega (2010) descreve que, 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 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.

No Brasil o milho se insere no contexto da Festa Junina, de forma a moldá-la e dela tornar-se um elemento inerente. O que antes era uma coincidência das datas da festa de tradição europeia e da colheita do milho, transformou o grão em um ícone central na identidade da festa no país (CARVALHO, 2018).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao estudarmos sobre a origem do milho, compreendemos a sua relevância na construção histórica da culinária no país. Nativo da América e propagado pelas mãos dos seus povos, trás consigo as heranças de plantio e costumes alimentares que foram passados por gerações, compondo e fazendo parte da base da construção dos hábitos alimentares dos brasileiros.

O milho é matéria-prima base para os mais diversos preparos de pratos (canjica, bolos, munguzá, pamonha, doces entre tantos outros) que são servidos durante as festas juninas e se enquadra nessa ocasião de forma a valorizar e dela tornar-se um elemento inseparável.

Esse recurso alimentar se expressa de formas variadas nas cinco regiões do país, sendo mais notório na região nordeste durante os festejos juninos, proporcionando uma riquíssima culinária regional.

REFERÊNCIAS

ALVES, S. M. F.; SILVA, A. E.; SERAPHIN, J. C.; VERA, R.; SOUZA, E. R. B.; ROLIM, H. M. V.; XIMENES, P. A. Avaliação de cultura de milho para o processamento da pamonha. *Pesquisa Agropecuária Tropical*, n. 34 v.1, p.39-43, 2004.

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

CARVALHO, G. M. M. **Comidas de festa junina**. Trabalho de pesquisa (Departamento de desing). Universidade de Brasília. Distrito Federal. 2018. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/22981/1/2018_GabrielaMacielMachadoDecarvalho_tcc.pdf. Acesso: 11-06-22.

CASCUDO, A. J. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo/ Belo Horizonte: Editora USP/ Itatiaia, 2004.

COSTA, C. A. **Festa Junina: Síntese de uma mistura cultural**. Trabalho de Conclusão do Curso (Artes Visuais) - Universidade de Brasília, 2012.

COSER, E. **Avaliação da incidência de pragas e moléstias na cultura do milho (Zea mays L.) crioulo e convencional no município de Xaxim – SC**. Chapecó. 2010. Monografia (Graduação) – Universidade Comunitária da Região de Chapecó, UNOCHAPECÓ, 2010.

DESTRI, L. Da mandioca ao milho, do indígena ao caipira. *Revista Pesquisa Fapesp*, p.88-89, dez. 2018. Edição 278.

EICHOLZ, E. D. et al. Produtividade de variedades de milho de polinização aberta no RS. In: CONGRESSO NACIONAL DE MILHO E SORGO, 31., 2016, Bento Gonçalves. Milho e sorgo: inovações, mercados e segurança alimentar: **anais**. Sete Lagoas: Associação Brasileira de Milho e Sorgo, 2016.

FILHO, I. A. P. **O cultivo do milho verde**. *Brasília*: Editora Embrapa, 2003.

GIACOMELLI, D.; MONEGO, B.; DELAGUSTIN, M. G.; BORBA, M. M.; RICALDE, S. R.; FACCO, E.M. P.; SIVIERO, J. Composição nutricional das farinhas de milho e da polenta. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 23, n. 3, p. 415-420, 2012.

GOES, A. 2008, **Brasil Na Hora de Temperar**, Colares, Sintra /Portugal.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, A. Fundamentos **de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Editora Atlas, 4a ed. p.43 e 44, 1992.

MARIUZZO, 2019. Por uma cultura brasileira do milho. **Ciência e Cultura**. vol.71 n.1, 2019.

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.

OLIVEIRA, D. E C.; RESENDE, O.; SMANIOTTO, T. A. S.; CAMPOS, R. C.; CHAVES, T. H. Cinética de secagem dos grãos de milho. *Revista Brasileira de Milho e Sorgo*, Sete Lagoas, v. 11, n. 2, p. 190-201, 2012.

PERDIGÃO, J. G. L. **Dos costumes ao espetáculo: a transformação da festa junina campinense “O maior São João do mundo”**. 90 f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal de Pernambuco. 2014.

POCIANO, N. J.; SOUZA, P. M.; RESENDE, A. M. Entraves da comercialização à competitividade do milho brasileiro. *Revista Paranaense de Desenvolvimento*. Curitiba, n. 104, 23-40, 2003.

QUINZANE, S. S. P.; CORRÊA, T. C. S.; PEIXOTO, D. V.; CORRÊA, A. A. S. A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas. *Ágora*. Vol.18, n. 01, p. 99-107, 2016.

RIBEIRO, H. Rotas da fé: Festas Juninas. *Caderno Virtual de Turismo*. Vol.2, n.3, 2002.

RODRIGUES, J. B. S.; SANTOS, P. M. M.; LIMA, R. S.; SALDANHA, T. C. B.; WEBER, K. C. **O milho das comidas típicas juninas: uma sequência didática para**

a contextualização sociocultural no ensino de Química. Quím. nova esc. – São Paulo-SP, BR. Vol. 39, N° 2, p. 179-185, 2017.

RAYSER, A. V.; MULLER, F. C.; BISSANI, G.; BETORTTI, L.; RIGHI, J. S. B.; BARETTI, E. **Festas juninas, suas culturas e tradições: uma proposta Pibidiana.** Anuário pesquisa e extensão Unoesc Joaçaba – 2020. Disponível em: <https://portalperiodicos.unoesc.edu.br/apeuj/article/view/23749/14038>. Acesso em: 27-03-2022.

RIBEIRO, H. Rotas da fé: Festas Juninas. **Caderno Virtual de Turismo.** Vol. 2, N° 3, 2002.

SCHEEREN, A. P.; SCHOSSLER, A.; DREYER, V. B.; MAMAN, A. S. Recreio dirigido: a ciência por trás das festas juninas. CCNEXT v.3 Ed. Especial- XII EIE- Encontro sobre Investigação na Escola, p.632– 636, 2016.

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

SANTOS, M. C. L.; MENDONÇA, C. M.; SHINORARA, N. K. Milho e o São João: Identidade Gastronômica. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade.** Vol.8, nº 1, 2020.

SOUZA, A. L. A reinvenção do São João na Bolívia. Notas sobre a introdução do chorizo na culinária junina. **Jornal El Deber.** RIF, Ponta Grossa/PR, v.10, n.20, p. 164-174, 2012.

SOUZA, T. F. **Os ritos da mesa e a história da culinária nordestina na perspectiva de Gilberto Freyre e sua obra casa-grande & senzala.** X Encontro Estadual ANPUH-PE, 2016. Disponível em: http://www.encontro2016.sp.anpuh.org/resources/anais/35/1401478187_ARQUIVO_OsritosdamesaeahistoriadaculinarianordestinanaperspectivadeGilbertoFreyreesuaobraCasa-Grande&Senzala.pdf. Acesso: 27-03-2022.

TOFANO, A. J.; COLNAGO, J. A.; SOUZA, S. P. Impactos regionais, econômicos e culturais das festas juninas no Brasil. **Anais Sintagro**, v. 11, n. 1, p. 253-260, 2019.

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

UDRY, C. V.; DUARTE, W. (orgs). **Uma história brasileira do milho: o valor dos recursos genéticos.** Brasília: Paralelo qt, 2000.

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

VOGEL, L. O ciclo junino no cotidiano do ciclo Paulista. **Anais eletrônicos do XVI Congresso Brasileiro de Folclore** - UFSC, Florianópolis, 14 a 18 de outubro de 2013. Disponível em: http://www.labpac.faed.udesc.br/ciclo%20junino%20no%20cotidiano%20paulista_lilian%20vogel.pdf. Acesso: 08-06-22.