



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
COORDENAÇÃO DO CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

THAIS REIS TEIXEIRA

A IMPORTÂNCIA DO MILHO NA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2018

THAIS REIS TEIXEIRA

A IMPORTÂNCIA DO MILHO NA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Campus São Raimundo Nonato.

Orientadora: Prof^a Erica Clemente Souza

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2018

FICHA CATALOGRÁFICA

Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente com dados fornecidos pelo(a) autor(a)

T266i Teixeira, Thais Reis
A importância do milho na cultura alimentar brasileira / Thais Reis Teixeira - 2018.
57 p. : il. color.

Trabalho de conclusão de curso (Tecnologia) - Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, Tecnologia em
Gastronomia, 2018.

Orientadora : Profa. Profa. Erica Clemente de Souza..

1. Milho. 2. Cultura alimentar. 3. Brasil. I.Título.

CDD 641.5

THAIS REIS TEIXEIRA

A IMPORTÂNCIA DO MILHO NA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA

Aprovado em: ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA:

Profª Erica Clemente Sousa
IFPI/SRN
Orientadora

Me. Antônio Josinaldo Silva Bitencourt
UESPI /SRN
Examinador

Profº. Esp. Erivelton Sousa Lima
IFPI/SRN
Examinador

Ma. Tatiane Leocádio Temóteo
IFPI/SRN
Suplente

Dedico este trabalho a meus pais, esposo e filhos e todas as pessoas que cultivam esta gramínea, contribuindo para cultura gastronômica de São Raimundo Nonato-PI.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, por ser essencial em minha vida. Aos meus pais que sempre lutaram pelos meus sonhos. Ao meu esposo Pedro Alonso, que não mediu esforços para que eu chegasse a esta etapa da minha vida. Aos meus filhos Yasmim e Benjamim pela compreensão e amor dedicado a mim e todos familiares e colegas que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação. A minha orientadora professora Erica Clemente de Souza, pela dedicação e ajuda com a minha pesquisa. O meu muito obrigada!

Poema do milho (fragmento)

Milho.
Plantado nos quintais.
Talhões fechados pelas roças.
Entremeado nas lavouras.
Baliza marcante nas divisas.
Milho verde. Milho seco.
Bem granado, cor de ouro.
Alvo. Às vezes vareia,
-espiga roxa, vermelha, salpintada.
(...)

Milho
empaiolado...
Abastança tranquila
do rato, do caruncho, do cupim.
Palha de milho para o colchão.
Jogada pelos pastos.
Mascada pelo gado.
Trançada em fundos de cadeiras.
Queimada nas coivaras.
Leve mortalha de cigarros.
Balaio de milho trocado com o vizinho
No tempo da planta.
"-Não se planta, nos sítios, semente da
mesma terra".

CORALINA, Cora. Poemas dos becos de
Goiás e estórias mais. 9ª. ed. Mariana/SP:
Global Editora, 1985.

RESUMO

O milho é uma planta da família da *Gramineae/Poaceae*, originária da área meridional do México, sendo ancestral direto da gramínea teosinte, faz parte da culinária brasileira, usado em vários pratos: como canjica, bolos, pamonha, pudins, angu, entre outros. O cereal foi escolhido para nortear esta pesquisa, por ser objeto de estudos de pesquisadores e por estar presentes na vida de muitas famílias principalmente as da zona rural, onde predomina a agricultura de subsistência. Partindo de um aparato histórico de sua origem até a sua importância para o consumo/produção, e aplicação gastronômica em pratos oriundos das receitas típicas deixadas pelos povos portugueses, indígenas e africanos, onde explica-se o seu aumento como exportador de grãos e da contribuição desses povos para a nossa identidade cultural gastronômica, estes dados foram buscados através de bibliografia pertinente; onde o presente trabalho tem como objetivo analisar a trajetória histórico/cultural do milho no âmbito do seu aspecto produtivo e consumo no Brasil, valorizando a sua importância para a cultura gastronômica brasileira. Dentre o âmbito cultural, social e econômica, esta gramínea é papel de destaque em vários pratos típicos, e vem ganhando espaço também no exterior, onde o aumento produtivo gera renda para as grandes indústrias, que lucra com a demanda da população urbana sobre os subprodutos derivados da industrialização deste cereal, mesmo com predominância das pequenas propriedades rurais no Brasil, no qual o fator de subsistência é usado como fonte de alimentos para as famílias e os animais.

Palavras-chaves: Milho, Cultura Alimentar, Brasil.

ABSTRACT

Maize is a plant of the family *Gramineae* / *Poaceae*, originating in the southern area of Mexico, being ancestral direct from the *gramineae* teonsite, is part of the Brazilian cuisine, used in several dishes: as canjica, cakes, pamonha, pudins, angu, among others . The cereal was chosen to guide this research, because it is the object of studies by researchers and because it is present in the lives of many families, especially those in the rural zone, where subsistence agriculture predominates. Starting from a historical apparatus of its origin until its importance for consumption / production, and gastronomic application in dishes originating from the typical recipes left by the Portuguese, Indian and African peoples, where it is explained its increase as exporter of grains and the contribution of these peoples for our gastronomic cultural identity, these data were searched through pertinent bibliography; where the present work had the objective of analyzing the historical / cultural trajectory of maize in the scope of its productive aspect and consumption in Brazil, valuing its importance for the Brazilian gastronomic culture. Within the cultural, social and economic scope, this grass is a prominent role in several typical dishes, and has also gained space abroad, where the productive increase generates income for large industries, which profits from the demand of the urban population on the by-products derived from the industrialization of this cereal, even with predominance of small rural properties in Brazil, in which the subsistence factor is used as food source for families and animals.

Keywords: Maize, Food Culture, Brazil.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Príncipe evolutivo do milho.....	17
Figura 2: Colorações do milho.....	222
Figura 3: Estrutura física do grão de milho.....	222
Figura 4: Vendedora de milho verde e Negras vendendo angu- 1825.	38

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Classificação do grão de milho.....	233
Tabela 2: Diversidade do uso do milho.	244
Tabela 3: Tabela comparativa apresentando elementos da TACO.....	28
Tabela 4: Demanda produtiva do milho no Brasil.....	29
Tabela 5: Oferta e Demanda de Milho no Brasil (em 1000 toneladas), 2005 a 2010.	300
Tabela 6: Pratos típicos africanos destinados a culto dos orixás com utilização do milho.....	400

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
2 OBJETIVOS.....	15
2.1 OBJETIVO GERAL.....	15
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	16
3.1 ORIGEM E HISTÓRIA DO MILHO.....	16
3.2 GRÃOS DE MILHO UTILIZADOS NO BRASIL.....	21
3.2.1 Composição nutricional do milho.....	26
3.3 A IMPORTÂNCIA DO MILHO PARA A CULTURA BRASILEIRA.....	28
3.3.1 Uso na culinária e sua importância gastronômica.....	34
3.3.1.1 Contribuições indígenas.....	36
3.3.1.2 Contribuições africanas.....	37
3.3.1.2.1 <i>Comida de Orixá.....</i>	<i>39</i>
3.3.1.3 Contribuições portuguesas.....	41
3.3.1.3.1 <i>As festas juninas.....</i>	<i>42</i>
3.3.1.3.2 <i>O milho nas festas juninas piauiense.....</i>	<i>44</i>
4 METODOLOGIA.....	46
4.1 LEVANTAMENTOS DE DADOS.....	46
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	47
REFERENCIAS.....	49
ANEXO A - APLICAÇÕES GASTRONÔMICAS	

1 INTRODUÇÃO

O milho é originário da gramínea teosinte¹, onde a teoria desta se deu através de estudos de agrônomos, arqueólogos e botânicos, que procurava descobrir o ancestral direto do milho, prevalecendo a “teoria do teosinte,” e esta se deu através dos achados arqueológicos. Hoje é defendido que a área Meridional do México, representa o local de origem deste. Seu consumo no Brasil é datado antes da chegada dos portugueses, como demonstra os achados arqueológicos riquíssimos de detalhes em Minas Gerais.

O cereal sofreu grandes transformações indo do teosinte até chegar as espigas que hoje são conhecidas. O cereal faz parte da cultura brasileira, pois além de ser utilizado na alimentação das pessoas é também bastante utilizado como ração para animais, em virtude de suas qualidades nutricionais (Lerayer, 2006).

O cereal também é usado na produção de amido, azeite, bebidas alcoólicas, óleo, combustíveis, refrigerante, corantes alimentícios, papel, madeira e tecido, portanto, este cereal é muito versátil, podendo ser utilizado de diferentes formas e na composição de dezenas de pratos como: angu, canjica, bolos, pudins, pamonha, entre outros, apresentando-se assim, como um alimento comum da mesa de muitos brasileiros e também um dos alimentos mais usados no Brasil, além de ser um dos principais produtos agrícolas (SOLOGUREN, 2015).

O grão de milho é rico em fibras, e esse componente nutricional encontrado no pericarpo ou casca, perde-se durante a moagem do grão, realizado na produção dos subprodutos derivados deste cereal, Paes (2006), ressalta que:

Quando os grãos secos são processados, a exemplo da moagem seca, os produtos resultantes chegam a perder até 80% do conteúdo fibroso do grão, não sendo mais considerados boas fontes de fibra. Alimentos fibrosos têm sido recomendados na dieta humana para o controle de colesterol, melhora da constipação intestinal, prevenção do câncer de intestino e da diverticulite, possuindo, portanto, valor funcional importante (PAES, 2006, p. 05)

¹ É uma gramínea com várias espigas sem sabugo, até hoje encontrado em lavouras de milho na América Central. Lerayer (2006, p. 05)

Mesmo com essa perda do conteúdo fibroso após a cocção, o milho utilizado como grão ainda assim permanece rico em fibras.

No Brasil, o milho é vastamente utilizado na alimentação humana de diferentes formas, seja a sua utilização do cereal verde como no preparo de refogado, pamonha, cural, seja na utilização do grão seco como o utilizado para fazer canjiquinha (preparação feita com grão de milho seco moído e cozido) ou pipoca, sem esquecer do óleo de milho considerado um óleo mais saudável que óleo de soja, além da utilização do cabelo de milho para chás fitoterápicos (REZENDE e COCCO, 2002).

A miscigenação de culturas e etnias, das quais o povo brasileiro é formado, mostra como a heterogeneidade alimentar e cultural colaborou com a identidade culinária brasileira mista, e quando parte-se para o curso superior de gastronomia, é notado assim como em algumas disciplinas como em cozinha contemporânea² aprende-se técnicas, realizam-se práticas apresentando requintes e novidades da gastronomia, porém quando estuda-se cozinha brasileira muitas vezes afloram o conhecimento empírico, aprendido e herdado dos antepassados, buscando por meio do resgate da identidade cultural brasileira, uma aproximação entre o requinte e rústico da cozinha brasileira podendo ser apresentado na criação ou até mesmo na recriação de pratos (ATALA, 2008).

O milho é um dos cereais que desperta grande interesse por parte de muitos pesquisadores, e o mesmo está presente em muitas preparações dos alimentos nos lares de muitos brasileiros, ressalta-se que o interesse por este tema deu-se, através da convivência com meu pai, morador da zona rural de São Raimundo Nonato, que sempre cultivou o milho, para o consumo familiar e dos animais e na observância dos moradores da comunidade onde este reside percebeu-se que muitos utilizam o milho em suas preparações como: pintado³, canjica, cuscuz, pamonha, mingau, além do cereal ser consumido assado ou cozido.

Neste trabalho buscou-se “analisar a trajetória histórico/cultural do milho em seu aspecto produtivo e conseqüentemente, o seu consumo no Brasil,

² Aquela que permite reunir elementos de várias tradições culinárias: a francesa, a italiana, a espanhola, a portuguesa, a árabe, a oriental e a brasileira.

³ Nome conhecido na cidade de São Raimundo Nonato do prato mungunzá salgado.

valorizando a sua importância para a cultura da gastronomia brasileira”. Este trabalho foi produzido pensando na vivência familiar e da necessidade de um maior aprofundamento no assunto, para isso, foi realizado um levantamento bibliográfico, neste levantamento objetivou-se identificar historicamente, a origem do milho, desde a sua origem, a sua chegada ao Brasil; verificar os tipos de grãos mais utilizados no Brasil e correlacionar os aspectos históricos com a sua importância na cultura e na alimentação da população brasileira.

Para consumação desses objetivos a metodologia aplicada foi de levantamento bibliográfico em língua portuguesa, incluindo materiais sites fidedignos, livros sobre a história gastronomia no Brasil e o milho, periódicos com a palavra-chave: milho, história, origem e cultura e circulares da Embrapa, todas as buscas foram com o período estipulado de 30 anos com o propósito de levantar dados sobre a identidade alimentar brasileira, através da contribuição das três raças que miscigenadas formaram o povo brasileiro.

Dentro deste patamar pode-se perguntar: qual a importância do milho dentro da cultura alimentar? Sendo um alimento tão versátil, como este chegou ao Brasil e se incorporou a nossa cultura gastronômica?

Sabe-se que o Brasil é um país de alimentos e culinária rica e variada, entre estes alimentos variados, destaca-se o milho, que por sua versatilidade, pode ser utilizado como alimento para o homem em geral e em ração para animais, além de servirem como oferenda às divindades africanas, os Orixás, como destaca Leal, (1998, p. 75) “Muitos dos alimentos usados pelos escravos no Brasil passaram a fazer parte do cardápio dos Orixás. [...] O milho foi incluído ao culto de Oxossi.”

O presente trabalho de Conclusão de curso (TCC) é apresentado em três capítulos, no primeiro é feita uma revisão histórica sobre a origem do milho e a sua difusão nas Américas, iniciando-se da sua origem resultando do teosinte dados sustentados por agrônomos, botânicos e arqueólogos, destacando que desde a chegada dos portugueses o milho já era consumido no Brasil pelos nativos, mas foi a partir da chegada deste povo, que houve o aumento do consumo do cereal. No segundo capítulo são abordados os grãos de milho utilizados no Brasil, onde destaca-se que o grão do tipo duro, como sendo mais comercializado e produzido no Brasil, podendo ser usado tanto da forma *in natura* ou como produto industrializado. No terceiro capítulo destaca-

se sobre a importância do milho para a cultura brasileira; o seu uso na culinária e a sua importância gastronômica e as contribuições das três raças para a cultura alimentar do milho no Brasil e por fim, são feitas as considerações finais do trabalho, destacando a importância deste cereal na alimentação e na identidade cultural, onde a junção das três culturas que miscigenadas formaram a população brasileira e moldaram a fusão da identidade cultural alimentar brasileira.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a trajetória histórico/cultural do milho em seu aspecto produtivo e consequentemente, o seu consumo no Brasil, valorizando a sua importância para a cultura da gastronomia brasileira.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Identificar historicamente, a origem do milho, desde a sua origem, a sua chegada ao Brasil;
- ✓ Verificar os tipos de grãos mais utilizados no Brasil;
- ✓ Correlacionar os aspectos históricos com a sua importância na cultura e na alimentação da população brasileira.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 ORIGEM E HISTÓRIA DO MILHO

O milho (*Zea mays L.*) é uma planta da família das Gramineae/Poaceae, e a cultura deste cereal ocupa posição de destaque entre as atividades agropecuárias, pois pode ser utilizado na alimentação de gado, ovinos, aves e suínos, demonstrando ser assim uma excelente fonte de renda de acordo com Cruz, et al (2011), sendo portanto um dos grãos mais usados na zona rural, sendo superado apenas pela soja.

Durante anos a origem do milho foi duvidosa, havendo assim, diferentes explicações para a sua origem, tornando-se assim um tópico de grande interesse por partes de botânicos, agrônomos e arqueólogos; várias teorias foram estudadas na busca do seu ancestral. Freitas (2001) destaca que a não associação do milho com alguma espécie selvagem proporcionou amplo tema para especulações, mas o foco mudou com a descoberta do teosinte.

O teosinte possuem uma morfologia diferente do milho, principalmente a florescência feminina, a qual nessa gramínea não tem o sabugo, tendo varias espigas.

A partir desta descoberta muitos autores incorporam a "teoria do teosinte" sendo que um desses autores foi Beadle (1939), segundo Freitas (2001) este autor argumentava que o teosinte é um ancestral do milho e ambos pertencem a mesma espécie, somente com divergência genética-evolutiva citando autores que excluíram a teoria do teosinte como sendo ancestral do milho, ao qual foi veementemente defendido por Freitas que este cereal derivava de uma espécie de milho selvagem. Autores como Reves & Mangelsdorf (1939) e Mangelsdorf, (1974), apontavam as grandes diferenças morfológica existentes entre as duas espécies, conforme citado no parágrafo abaixo por Freitas (2001).

Não poderia sustentar que o milho fosse uma divergência evolutiva direta, linear, a partir do teosinte, principalmente considerando-se o relativo curto tempo de domesticação do milho (menos de 10.000 anos), tempo este que seria insuficiente para promover o surgimento de uma nova espécie (raça) com mudanças morfológicas tão drásticas. (FREITAS, 2001, p. 08)

Percebe-se que houve muitos estudos e teorias em relação a origem do milho. Segundo Barghini (2004) a partir do século XX, com o surgimento de novas metodologias para identificação das plantas, e com os achados arqueológicos, hoje esta definida que a região de origem do milho a área meridional do México, onde o mesmo é originário de uma raça de teosinte, porém a disputa sobre a sua origem não terminou. Barghini (2004, p. 25) apud Smith (1995) complementa citando que "paralelamente, com a datação direta dos grãos com o espectrômetro de aceleração de massa, muitos dos achados arqueológicos de cavernas mexicanas, que indicavam uma antiguidade de mais de 7.000 anos, foram datados com menos de 5.000 anos".

Mas foi a partir do teosinte que o ser humano selecionou varias genéticas naturais, dando origem ao milho domesticado. Lerayer (2006) explica como se deu este processo como demonstra a imagem abaixo.

Figura 1: Principio evolutivo do milho



Fonte: Lerayer (2006, p. 05)

Na figura nota-se que ao longo do processo de domesticação do milho, este passa de uma simples gramínea (teosinte a esquerda) como vê na imagem uma espiga com poucos grãos, chegando a que conhecemos hoje o milho moderno (à direita). De acordo Lerayer (2006, p. 05) "os grãos eram expostos fora da casca, formando um sabugo, parecido com a forma que conhecemos atualmente. Essa estrutura, que reteve os grãos e os organizou em pequenos pares de fileiras, atraiu os nativos antecessores dos astecas".

Como explica a autora a seleção do milho se deu de forma gradativa e inconsciente, onde os nativos escolhiam as espigas mais fáceis de serem colhidas e armazenadas.

Diante disto, como este cereal chegou a América do Sul? e consequentemente no Brasil? Segundo Freitas (2001) ao longo do processo de domesticação do milho, este sofreu introgressões com seus parentes selvagens, consequentemente aumentando a sua diversidade genética, e esta é uma das principais causas da sua presença em todas as três Américas.

Dados arqueológicos demonstram evidências do milho na América do Sul, precisamente no Peru. Segundo Freitas (2001, p. 12) apud Goodman (1978) essas "amostras arqueológicas encontradas no Peru, sugerem evidências que o milho tenha sido cultivado nesta região desde o ano 2.500 A.C. (Antes de Cristo)". Freitas (2001, p. 12) apud Piperno (1978), complementa que "utilizando amostras arqueológicas de fitólitos de milho, encontradas em diversos sítios arqueológicos do Panamá, sugere a ocorrência de duas levas distintas de difusão do milho para a América do Sul a partir da América Central".

Barghini (2004), destaca que a expansão marítima, afim de ampliar e descobrir novos caminhos marítimos para os reinos de Portugal e Espanha, foram os difusores das novas espécies de plantas na Europa, onde ao mesmo tempo que estes introduzia as plantas europeias nas novas terras, também difundiam as plantas americanas pelo mundo todo. Em 1492 Cristóvão Colombo contratado pelos reis da Espanha "descobre a América" e quando este retorna a Europa levou consigo variedades de grãos de milho. De acordo Lerayer (2006).

Na época do descobrimento das Américas, o milho era o alimento base de todas as civilizações do continente. Das mais de 300 raças de milho identificadas no mundo, praticamente todas tiveram sua origem direta ou indireta nos trabalhos pioneiros dessas civilizações pré-colombianas. Em 1493, quando retornou à Europa, Cristóvão Colombo levou consigo variedades de grãos de milho. No final do século seguinte, o milho já se encontrava estabelecido em todos os continentes, nos mais variados ambientes e climas. (LERAYER, 2006)

A sua chegada à América do Sul segundo Freixa; Chaves (2012), possivelmente teriam ocorrido nas áreas ribeirinhas da Amazônia, após revisão da história pré-colombiana da América do sul em 1970:

Começaram a se firmar novas teorias explicativas a respeito da sociedade indígenas nas florestas. Sabemos hoje, por exemplo, que, em sua ocupação da América do sul o homem americano se espalhou há 10 mil anos a partir da Amazônia em direção à bacia de Prata utilizando variadas rotas, uma delas, através do Brasil Meridional, teria sido percorrido pelos prototupis-guaranis; outra rumo ao leste, teria sido seguida pelos povos tupinambás. Esse modelo analítico indica que a pressão populacional nas áreas ribeirinha da Amazônia central possivelmente o centro mais antigo de desenvolvimento da agricultura e do sedentarismo, originou o êxodo centrífugo através das bacias dos principais afluentes do Amazonas, do Solimões e do baixo Amazonas. De importante para nós nessa hipótese é o que advém da chegada tupis-guaranis a bacia do Prata estendendo até as imediações de São Paulo e derivando para o Sul, eles adotaram o milho após contatos com os povos andinos. (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 60)

O que percebe-se pelos relatos de Freixa; Chaves (2012), é que quando os portugueses chegaram ao Brasil, os indígenas que aqui já habitavam não passavam por privações, pelo contrário, plantavam e comiam mandioca, o milho, entre outros alimentos como por exemplo a banana da terra, mas como este cereal chegou no Brasil? pesquisas realizadas por agrônomos da Embrapa com DNA de sementes antigas e modernas do milho plantado nas diferentes Américas por indígenas, detecta que o milho cultivado antes do “descobrimento” é descendente do milho Mexicano, de acordo Lopes (2002). O autor completa ressaltando que para esta tese foram examinadas sementes que datava de 1.500 anos encontradas em sítios arqueológicos de Minas Gerais.

Freitas (2001) complementa ressaltando a importâncias destes achados arqueológicos, porém estudos com vegetais são escassos no Brasil, devidos a não preservação destes sítios. O agrônomo destaca os achados arqueológicos de Minas Gerais, riquíssimos de detalhes, nestes foram encontrados silos que variava de 20 a 120 de diâmetro e uma profundidade de 70 cm, descrevendo como estes silos eram feitos e o que foram encontrados nestes.

Porém o que mais chama a atenção, são os restos vegetais encontrados nestes abrigos. Estes restos estavam acondicionados em cestas de folha de palmeiras, palha de milho e capim traçado, que estavam enterrados e, por este motivo recebeu a denominação de silos. Alguns destes silos eram formados por uma esteira de tabua

ligadas por cordas de embira, formando o fundo do silo. Dentro deste silo foram encontrados fragmentos de mandioca, coquinho, guariroba, licuri, feijão, algodão, diversas sementes, tais como urucum, pimenta, umbu, anonáceas, fragmentos de frutos de cansaço, pitomba, cabaça, folha de fumo e uma grande quantidade de espigas de milho de diferentes formas, tamanho e coloração de grãos. (FREITAS, 2001, p. 16)

Destaca-se aqui a importância dos achados arqueológicos, pois através deste pode-se traçar o perfil de um povo, destacando as suas crenças, costumes e tradições, conseqüentemente a sua identidade gastronômica. Dos relatos de Freitas (2001), Lopes (2002) e Leal (1998), nota-se que o milho já era consumido no Brasil pelos os indígenas e que estes deixaram vestígios arqueológicos para que pudessem conhecer melhor as “suas histórias”, mas foi com a chegada dos portugueses que o consumo do milho aumentou no Brasil; onde no século XVI, segundo Leal (1998), para os indígenas brasileiros o milho não passava de uma gulodice ou passatempo, onde este gostava de comê-lo assado, em forma de mingau ralo ou apenas roer as espigas; e com o tráfico de negros de 1550-1850, a qual, durante a penosa viagem dos africanos nos navios negreiros, que os Portugueses já tentavam acostumar os negros com a alimentação que esse iriam receber no Brasil, para isso durante essa viagem os negros comiam: *milho* fresco ou assado, aipim, peixe assado feijão e a farinha de mandioca, este alimentos os negros recebiam como farnel⁴, bebiam água e aguardente. A autora complementa ressaltando que o milho foi o alimento que marcou:

A alimentação dos nossos escravos [...] embora fosse mais aceito como uma fruta do que mantimento, pois os negros preferiam o milho de sua terra natal. Mesmo assim, foi com a espécie brasileira que eles criaram o angu, um mingau mais consistente que o pirão, preparado com água e fubá. As palavras angu e fubá, inclusive, foram introduzidas em nosso vocabulário pelos africanos. (LEAL, 1998, p. 73)

O que percebe-se dos relatos de Leal (1998) foi que o milho já existia no Brasil e que era consumido pelos índios nativos, passou a fazer parte não só da alimentação portuguesa, mas também da africana, apesar de os africanos terem a preferência pelo grão de milho do seu País. Com a vinda dos

⁴ Saco ou bolsa, onde se colocam provisões (comida) para uma viagem.

portugueses e posteriormente dos africanos, teve que ocorrer um aumento significativo nas produções costumeiras como as de milho e mandioca, sendo que essa miscelânea de culturas contribuiu para a formação do gosto e preferência alimentar brasileira, colaborando também para a criação de vários pratos preparados a partir do milho.

3.2 GRÃOS DE MILHO UTILIZADOS NO BRASIL

Para entender sobre os grãos de milho utilizados no Brasil, busca-se primeiramente conhecer um pouco da fisiologia desta gramínea. De acordo com Barros; Calado (2014), O milho possui um caule, que pode atingir 2 (dois) metros de altura no formado de colmo ereto, geralmente não ramificado e apresentando nós e entrenós, os quais são esponjosos e ricos em açúcar, suas folhas são estreitas de cor verde clara, no qual as suas sementes levam de 5 a 6 dias para germinar, nas condições favoráveis, após germinação surge o embrião, e este, é a radícula que vai originar na raiz primária, que após surgimento da raiz secundária, esta se desintegrará, formando as raízes adventícias, perto dos primeiros nós do colmo, se ramificando até atingirem o solo. Este cereal possui os órgãos masculinos e femininos na mesma planta, onde o masculino se encontra no topo do colmo, agrupado na panícula e os femininos as espigas auxiliares.

Os grãos de milho são conhecidos na botânica por cariopse, de acordo com Paes (2006) estes podem ser amarelos, brancos, preto e vermelho. Beserra (2015, p. 18) apud Cavalcanti (2012) complementa que conforme a sua coloração o milho pode ser classificado em (3) três classes, sendo milhos: “**amarelo**: São grãos que concentram 95% de peso de coloração amarelo (amarelo pálido ou amarelo alaranjado); **branco**: São grãos que concentram 95% de peso de coloração branca (coloração rósea, marfim ou palha **mesclado**: São grãos que não se enquadram nas exigências das classes anteriores”. Diante disto, pode-se ressaltar que a coloração dos milhos presentes no Brasil pode variar em sua coloração podendo apresentar-se em tom vermelho escuro, indo até o preto sendo que alguns sabugos podem apresentar diferentes tons de vermelho ou variações do cinza chegando a

coloração preta no mesmo sabugo, como pode ser observado na imagem 2 a seguir.

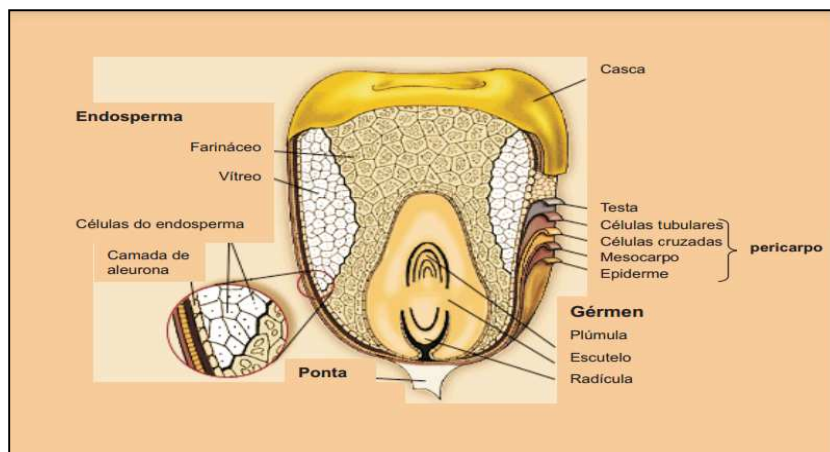
Figura 2: Colorações do milho



Fonte: Barbieri; Stumft (2008, p. 593)

Paes (2006) destaca que o grão de milho é formado por “quatro principais estruturas físicas: endosperma, gérmem, pericarpo (casca) e ponta”. Como veremos na imagem seguinte.

Figura 3: Estrutura física do grão de milho.



Fonte: Paes (2006, p.02)

O endosperma é o tecido nutritivo da semente, este resulta na fecundação do saco embrionário, por meio dos gametas masculinos; nos grãos de milho este constitui a maior parte do seu conteúdo. Paes (2006) completa

destacando a porcentagem representada pelo endosperma em peso no grão seco, bem como a sua constituição protética.

O endosperma representa aproximadamente 83% do peso seco do grão, consistindo principalmente de amido (88%), organizado na forma de grânulos. No endosperma estão também presentes as proteínas de reserva (8%) do tipo prolamínas, chamadas zeínas. Essas proteínas formam os corpos protéicos que compõem a matriz que envolve os grânulos de amido dentro das células no endosperma. (PAES, 2006, p. 02)

No gérmen encontram-se os lipídios (óleos e vitamina E), de acordo com Paes (2006, p. 02), nele se encontra representado “11% do grão de milho, 83% dos lipídios, 78% dos minerais, 26% de proteínas e 70% de açúcares”.

O pericarpo ou casca, segundo Beserra (2015, p. 18) “é a camada que recebe o grão, protegendo as outras estruturas do grão contra insetos, microrganismo e umidade do ambiente.” Paes (2006, p. 02) complementa que “o pericarpo representa, em média, 5% do grão”.

Paes (2006, p. 02) destaca que “a ponta é a menor estrutura, 2% do grão, e é responsável pela conexão do grão ao sabugo, sendo a única área do grão não coberta pelo pericarpo”.

Estes conhecimentos são importantes, pois com base nestes pode-se classificar os tipos de grãos existentes, pois as características do endospermas e do gérmen diferencia-os. Segundo Paes (2006), os grãos de milho podem ser classificados em: dentado, duro, farináceo, pipoca e doce, estes se divide em grupos com características específicas conforme demonstraremos na tabela, ressalta-se que a mesma é com base dos dados da circular-75 da Embrapa, escrita pela nutricionista Maria Cristina Dias Paes (2006, p. 03).

Tabela 1: Classificação do grão de milho.

GRUPOS	CARACTERISTICAS	IMAGEM
DENTADO	O endosperma farináceo concentra-se na região central do grão, entre a ponta e o extremo superior. Nas laterais dessa faixa e no verso do grão está localizado o endosperma vítreo. Durante a secagem do grão, o encolhimento do endosperma farináceo resulta na formação de uma indentação na parte superior do grão.	

DURO	Possui um volume contínuo de endosperma vítreo, que resulta em grãos lisos e mais arredondados, com uma aparência dura e vítrea.	
FARINÁCEO	Existe a mesma indentação do milho dentado, porém o endosperma é completamente farináceo, resultando em uma aparência opaca.	
PIPOCA	Possuem o pericarpo mais espesso, com o endosperma predominantemente vítreo, porém os grãos possuem menor tamanho e formato mais arredondado.	
DOCE	Quando secos, possuem aparência enrugada, isto porque os genes “sugary” ou “brittle” previnem a conversão dos açúcares em amido e o grão passa a acumular fitoglicogênio, um polissacarídeo solúvel.	—

Fonte:: Paes (2006, p. 03)

Destaca-se que segundo Paes (2006) o tipo duro, como sendo o grão comercial/produzido no Brasil, onde de acordo com Azeredo (2017), este pode ser utilizado tanto na forma in natura, como produtos industrializados, indo deste de óleo até xaropes, o autor destaca ainda a forma como este é utilizado pelo ser humano, como se demonstra na tabela abaixo:

Tabela 2: Diversidade do uso do milho.

Destinação	Forma/Produto final
Uso animal direto	Silagem; rolão; grãos (inteiro/desintegrado) para aves, suínos e bovinos.
Uso humano direto de preparo caseiro	Espiga assada ou cozida; pamonha; curau; pipoca; pães; bolos; broas; cuscuz; polenta; angus; sopas; farofa.
Indústria de rações	Rações para aves (corte e postura); outras aves; suínos; bovinos (corte e leite); outros mamíferos.
Indústria de alimentos	Amidos; fubás; farinhas comuns; farinhas pré-cozidas; flocadas; canjicas; óleo; creme; pipocas; glicose; dextrose.
. Produtos finais	
Intermediários	Canjicas; sêmola; semolina; moído; granulado; farelo de germe
Xarope de glucose	Balas duras; balas mastigáveis; goma de mascar; doces em pasta; salsichas; salames; mortadelas; hambúrgueres; outras carnes processadas; frutas cristalizadas; compotas; biscoitos; xaropes; sorvetes; para polimento de arroz.

Xarope de glucose com alto teor de maltose	Cervejas
Corantes caramelo	Refrigerantes; cervejas; bebidas alcoólicas; molhos.
Maltodextrinas	Aromas e essências; sopas desidratadas; pós para sorvetes; complexos vitamínicos; produtos achocolatados.
Amidos alimentícios	Biscoitos; melhoradores de farinhas; pães; pós para pudins; fermento em pó; macarrão; produtos farmacêuticos; balas de goma.
Amidos industriais	Para papel; papelão ondulado; adesivos; fitas gomadas; briquetes de carvão; engomagens de tecidos; beneficiamento de minérios.
Dextrinas	Adesivos; tubos e tubetes; barricas de fibra; lixas; abrasivos; sacos de papel; multifolhados; estampagem de tecidos; cartonagem; beneficiamento de minérios. Pré-gelatinizados Fundição de peças de metal.
Adesivos	Rotulagem de garrafas e de latas; sacos; tubos e tubetes; fechamento de caixas de papelão; colagem de papel; madeira e tecidos.
Ingredientes proteicos	Rações para bovinos, suínos, aves e cães.

Fonte: AZEREDO (2017, p.18) apud Jornal Agroceres (1994)

Diante da tabela descrita por Azeredo (2017) apud Jornal Agroceres (1994) percebe-se como este cereal é utilizado e como versátil é a sua utilização na alimentação humana e animal. Paes (2006), complementa ressaltando que em todas as regiões brasileiras o milho em grão e seus derivados obtidos através da moagem do mesmo, é a forma mais utilizada pelos brasileiros como alimentação humana.

Em todas as regiões brasileiras consumidoras de milho, as principais formas de aquisição domiciliar ainda são: o milho em grão, o milho em espiga ou enlatado, o creme de milho (fubá mimoso), os flocos de milho, o fubá (farinha de milho) e o pão de milho. Portanto, os produtos ou derivados obtidos através de moagem seca do milho são os mais apreciados, tendo participação efetiva como componente básico na dieta alimentar das camadas mais pobres da população. (Paes, 2006, p. 01)

Como percebe-se o milho tem uma enorme variedade quando a coloração e os tipos de grãos, sendo que esta se dar pela diferentes formas de composição do endosperma, e esta, é base para várias formas de uso deste cereal tanto para a alimentação humana como para animal, no próximo capítulo

detalharemos como este cereal é utilizado na alimentação e bem como as três raças formadora do povo brasileiro contribuíram para difusão do uso do milho na culinária brasileira.

3.2.1 Composição nutricional do milho

A ingestão do milho se dá na forma in natura ou na forma de subprodutos derivados deste cereal. De acordo com Uru (2007), este, ainda possui um grande quantidade de nutrientes que são alteradas em função da:

Variedade do grão, condições climáticas e geográficas, tipos de cereal, grau de benefícios entre outros. Os grãos de cereais apresentam estruturas características e diferenciada. Seus envoltórios e o amido caracterizam seu comportamento não só no calor, mas também sob ação de outros agentes. (URU, 2007, p. 29)

Paes (2006, p. 01) complementa ressaltando sobre “o peso individual do grão varia, em média, de 250 a 300 mg e sua composição média em base seca é 72% de amido, 9,5% proteínas, 9% fibra (a maioria resíduo detergente neutro) e 4% de óleo”, diante desta, destaca-se sobre estes nutrientes encontrados no grão.

Bassoul, Bruno e Kritz (2010) destacam que carboidrato é um hidrato de carbono, ótima fonte de energia, portanto uma de suas funções é servir com fonte energética para o corpo, podendo ser utilizado para acionar a contração muscular, assim como todas as outras formas de trabalho biológico, além preservar as proteínas, serve de combustível para o sistema nervoso. Existem vários tipos de carboidratos, dentre estes se tem os considerados importantes como: frutose, glicose, galactose, lactose, maltose e o amido. Uru (2007, p. 35), destaca que “a maior parte da composição do milho é de carboidrato, e portanto é necessário destacar as principais características dessa classe para clarear o comportamento do milho no processamento”, ressalta que o carboidrato é formado por amilose e amilopectina, a autora ressalta que:

As moléculas de amilose e amilopectina estão agrupadas e formam grânulos que são praticamente insolúveis em água fria e podem ser absorvidas até 36% do seu peso sem aumentar o volume dos grãos. Quando aquecido os grãos aumentam muito a quantidade de água absorvida. E para cada amido, tem-se um intervalo de temperatura de significado característico. (URU, 2007, p. 35).

O amido é encontrado nos cereais, leguminosas, raízes e tubérculos. Segundo Bassoul; Bruno; Kritz (2010, p.21) este carboidratos “é a forma como os glicídios são armazenados nos vegetais”.

Fibra, além de fonte energética, reduz o colesterol do sangue, melhoram a regeneração do intestino pós cirurgia, previne doenças intestinais, aumentam o volume das evacuações intestinais. De acordo com Bassoul; Bruno; Kritz (2010, p.23)

Lipídio, serve como fonte de energia, sendo transportador de nutrientes e vitaminas, e estes juntamente com as proteínas formam a estrutura fundamental das membranas celulares, podendo ser líquidos ou sólidos, onde os sólidos são considerados os óleo de origem animal e os líquidos de origem vegetal, e este tipo de lipídio são ricos em ômega 6; tendo como função fornecer energia e ser precursor de hormônios no corpo, de acordo com Bassoul; Bruno; Kritz (2010). Nos grãos de milho pode se detectar a quantidade de óleo observado o tamanho germe ou embrião, local onde se concentra a maior percentagem de óleo.

Proteína, é formada por partículas menores os aminoácidos, esta ajuda a formar e regenerar tecidos, formar enzimas, anticorpos e hormônios, sua deficiência causa cansaço e dificuldade de cicatrização, nas crianças causa o atraso no crescimento. Bassoul; Bruno; Kritz (2010).

Mas não são somente estes nutrientes que compõem o grão de milho, de acordo com Lerayer (2004), este cereal é muito energéticos, destacando que a cada 100 gramas deste, tem cerca de 360 Kcal.

Muito energético, o milho traz em sua composição vitaminas A⁵ e do complexo B⁶, proteínas, gorduras, carboidratos, cálcio⁷, ferro⁸, fósforo⁹ e amido, além de ser rico em fibras. Cada 100 gramas do alimento tem cerca de 360 Kcal, sendo 70% de glicídios, 10% de protídeos e 4,5% de lipídios. (LERAYER, 2004, p. 13)

⁵ Ajuda na adaptação visual no escuro e na regeneração da pele e mucosas e aumenta a resistência às infecções.

⁶ Auxilia na transformação dos carboidratos em energia e na produção de anticorpos, controla os níveis de colesterol e promove a formação de hemácias.

⁷ Ajuda na coagulação sanguínea.

⁸ Colabora na formação de células vermelhas.

⁹ Regula a excreção renal

Pode-se verificar da citação de Lerayer (2004), que a gramínea, além de versátil na culinária, no qual é usado em várias preparações gastronômicas, ainda se destaca pelo seu valor energético.

Tabela 3: Tabela comparativa apresentando elementos da TACO

	Proteína	Lipídeo	Carboidrato	Fibra	Cálcio	Ferro	Potássio
Milho verde cru	6,6	0,6	28,6	3,9	2	04	185
Mandioca crua	1,1	0,3	36,2	1,9	15	03	208

Fonte:TACO, 2011

Quando comparado a mandioca, o milho se sobressai em alguns quesitos, em especial em proteína o qual demonstrou ser uma riquíssima fonte, isso ocorre também em lipídeo, fibra e ferro, essa comparação foi realizada devido ao alto grau de utilização tanto do milho quanto da mandioca. (TACO, 2011)

3.3 A IMPORTÂNCIA DO MILHO PARA A CULTURA BRASILEIRA

Cascudo (2011, p. 110), ressalta que “o milho valorizou-se ainda mais por ter dado assunto há mais de meio século a pesquisadores”. O cereal é uma das culturas, muito utilizada pelos agricultores brasileiros, principalmente da zona rural. Esta cultura é dividida em duas safras, verão e inverno (safrinha). Alves; Amaral (2011) destaca que o milho era tradicionalmente plantado no verão, mas os agricultores levaram essa cultura para o período do inverno, e essa nova técnica de cultivo foi devido da necessidade de haver uma rotação de cultura com a soja, bem com atender a demanda no período entressafra.

O milho é produzido em quase todo o continente, de importância tanto do ponto de vista econômico, como social e cultural, de acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB (2017) “a produção de milho no Brasil, na safra de 2016/2017, deve um crescimento de 97,2 milhões de toneladas”, a CONAB, destaca ainda que a produção de milho vem ganhando espaço no cenário econômico brasileira, devido ao aumento da produção do grão nas ultimas safras, como pode se perceber na tabela abaixo.

Tabela 4: Demanda produtiva do milho no Brasil.

Safras	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
Produção	72.979,5	81.505,7	80.051,7	84.672,4	66.530,6	97.191,2

Fonte: CONAB, 2017.

O aumento na produção reflete os ganhos na produtividade do cereal, onde ressaltamos que o leque produtivo do milho é muito grande com já citado anteriormente, o milho pode ser usado para o consumo humano tanto na forma de grãos¹⁰ e como subprodutos, obtidos através da moagem do grão, bem como para o consumo animal como ração. Alves; Amaral (2011) apud FAOSTAT (2009), ressalta que em termos de produção o Brasil tem se destaca como grande produtor mundial.

O Brasil tem se destacado como um dos grandes produtores mundiais de milho (51,2 milhões de toneladas métricas, em 2009), ficando atrás apenas dos Estados Unidos (333 milhões de toneladas) e da China (163,0 milhões de toneladas), mas, apesar disto, a produtividade brasileira ficou aquém dos principais produtores mundiais. (ALVES; AMARAL, 2011, p. 02 apud FAOSTAT (2009)).

Esse aumento produtivo dá-se devido ao grande aumento da produção do grão, o Brasil ocupa o terceiro lugar em produção do cereal, ficando atrás somente dos Estados Unidos e Chile e essa produção ocorre em todos os municípios brasileiros, de acordo com Alves; Amaral (2011) apud Landau (2010), o plantio dos grãos ocorre na safra de verão nas regiões Sul e Sudeste, já a safrinha no Centro-Oeste, onde os autores ressaltam que a safrinha geralmente ocorre após a cultura da soja.

Um outro ponto a ressaltar sobre a cultura produtiva do milho, é que a agricultura do cereal no Brasil não é feita por grandes maquinários e por uma super produção, onde esta é destinada para a produção dos subprodutos do cereal, mas para o cultivo e colheita dos grãos o que prevalece é a agricultura familiar, onde o milho é plantado de forma rudimentar para o consumo dos membros da família ou como ração para os animais, ou seja, uma agricultura

¹⁰ Espigas, milho em conservas, pipoca, canjica, mugunzá e o pintado.

de subsistência, Alves; Amaral (2011) destaca que a região Nordeste a que detém a maior produção de milho na agricultura familiar.

A Região Nordeste detém a maior parcela dos estabelecimentos familiares na produção de milho do País (58%), seguida pela Região Sul (26%), segundo resultados do censo agropecuário de 2006. Porém, a Região Sul apresenta a maior produtividade na agricultura familiar. (ALVES; AMARAL, 2011, p. 07)

O que percebe-se, é que além do Nordeste a Região Sul, ocupa o segundo lugar na produção de milho. O cereal também vem ganhando espaço com a exportação, segundo Alves; Amaral (2011, p. 04), “em 2001, o Brasil iniciou suas exportações de milho, se tornando, em 2011, o quarto maior exportador. A partir daí, o País continuou aumentando suas exportações e diminuindo o volume de suas importações”. Este aumento na exportação e diminuição da importação do cereal pode-se observar na tabela abaixo.

Tabela 5: Oferta e Demanda de Milho no Brasil (em 1000 toneladas), 2005 a 2010.

Safra	Produção	Importação	Consumo	Exportação
2004/05	35.006,7	597,0	39.200,0	1.070,0
2005/06	42.514,9	956,0	39.400,0	3.938,0
2006/07	51.369,9	1.095,5	41.500,0	10.933,5
2007/08	58.652,3	808,0	44.500,0	6.400,0
2008/09	51.003,8	1.132,9	45.205,0	7.765,4
2009/10	54.137,1	750,0	46.000,0	8.500,0

Fonte: ALVES; AMARAL (2011, p. 07) apud AbiMILHO (2011)

O que se pode observar na tabela é o aumento tanto da produtividade, consumo e exportação e esta produtividade se dar devido ao aumento da exportação do cereal onde além de abastecer o país, o cereal abastece também o mercado exterior. Apesar deste aumento na exportação, a agricultura que predomina no Brasil, como já citada, é a agricultura familiar. Diante deste desposto, de acordo com Garcia et al (2006, p. 06), para “o consumo humano, o milho necessita de alguma transformação. À exceção do consumo quando os grãos estão em estado leitoso, ou “verde”, os grãos secos não podem ser consumidos diretamente pelos seres humanos”; pois para o seu consumo pode ser necessário transformações do mesmo, tanto industrialmente como na fazenda ou nas propriedades dos pequenos produtores rurais, como demonstrado na tabela 02 do capítulo anterior, onde mostra as transformações do grão para consumo humano e animal.

Para Garcia et al (2006), além do consumo *in natura*, o cereal pode ser industrializado através do processo da moagem úmida e da moagem seca, estes processos, principalmente a moagem seca resultam em subprodutos¹¹ do milho, sendo esta, a mais utilizada no país, este processo pode ser realizado sem a necessidade de grandes maquinários, o autor complementa ressaltando que devido não ter necessidades deste maquinários, torna o milho como o mais usado pela agricultura familiar, onde a produção deste é mais usada para o consumo próprio local.

GARCIA et al (2006, p. 06), destaca ainda que: “o processamento industrial do milho rende, em média, 5% do seu peso na forma de óleo. Através do processo de moagem úmida, o principal subproduto obtido é o amido, cujo nome do produto foi praticamente substituído pela designação comercial de Maizena.” O autor completa que, o amido juntamente com o óleo de milho feito através da moagem úmida é um dos produtos de maior importância destinado ao consumo humano, estes produtos são oriundos das grandes empresas, devido a complexidade do seu processamento e o alto custo envolvido.

O cereal é mais consumido no Brasil, no mês de junho, mês das festas juninas, de acordo com Brasil (2017) as festividades juninas “chegaram ao Brasil com a colonização portuguesa, com a vinda dos jesuítas, que difundiram várias festas religiosas”. Na comemoração desta festividade, o milho ganha formas em deliciosos pratos típicos como: pamonha, canjica, bolos, pudins, angus, além de ser consumido assado ou cozido e da irresistível pipoca que faz a alegria de crianças e adultos.

Para Cascudo (2011), o cereal é muito proveitoso, pois além de ser consumido assado e cozido é utilizado na preparação de bolos, canjica, pudins, papas, angus e mungunzás. Diante deste relato e dos demais autores, percebe-se que a importância do milho para a nossa cultura vem do âmbito social, cultural e econômico, no qual esta gramínea é papel de destaque em vários pratos típicos e vem ganhando espaço também no exterior, onde o aumento produtivo gera renda para as grandes indústrias, que lucra com a demanda da população urbana sobre os subprodutos derivados da industrialização do milho; mesmo com predominância das pequenas

¹¹ A farinha de milho, o fubá, farelos, óleo e farinha integral desengordurada

propriedades rurais no Brasil onde, o fator de subsistência é usado como fonte de alimentos para as famílias e os animais.

Apesar de a culinária não ter barreiras, devido ao seu aspecto histórico, alguns alimentos e preparações se aglutinaram melhor a certas culturas e/ou regiões, os alimentos consumidos pelos indígenas misturaram-se aos trazidos pelos portugueses tanto de suas viagens à Europa quanto nas viagens à África, aonde eram realizados intercâmbio cultural e alimentar. (CASCUDO, 2011).

Segundo Dória (2014) o milho por muito tempo foi visto como comida de bugre (índios não cristãos), sendo assim não era visto como um alimento digno do homem branco, mas devido à necessidade de utilizar-se dos conhecimentos indígenas para poderem sobreviver na nova terra, o europeu viu-se obrigado a consumir alimentos indesejado. Como estabelecimento dos europeus no Brasil e com a vinda dos escravos africanos as tradições culturais e alimentares moldadas, onde a junção das três raças oriundas da formação brasileira teve-se sua parcela na contribuição para o enriquecimento dos sabores presentes no Brasil.

Sabe-se que o Brasil é “dividido” geograficamente em cinco regiões, Norte, Nordeste, Centro - Oeste, Sudeste e Sul, essas regiões são distintas e com ingredientes típicos, mas além desses serão apresentados algumas preparações das quais o milho está presente, como por exemplo na região Norte aonde a predominância racial é de indígenas, essa predominância se faz presente também na alimentação, ocorrendo um alto consumo de peixes e tucupi o alimento básico nessa região é a mandioca, o milho é consumido assado ou cozido (BRASIL, 2004).

A região Nordeste apresenta uma culinária mista e variada recebendo diversas influências como a indígena, portuguesa e africana, mais também recebeu contribuições holandesa, francesa e inglesa (FREIXA e CHAVES, 2012). A região se divide em duas partes, a primeira é a zona da mata que compreende o Piauí e Sul da Bahia e a segunda é o sertão. Na zona mata por ter solo fértil predomina alimentos como: farinha de mandioca, o feijão, a carne seca, a rapadura e o milho; por ser uma área de grande desenvolvimento das plantas. No sertão, onde se encontra-se o polígono da seca predomina os alimentos: carne, leite, queijo e a manteiga, além de consumirem: feijão,

batata-doce, mandioca e alguns legumes e frutas; devido a criação de bovino e caprino nesta área. (BRASIL, 2004).

Na maioria dos estados da região Nordeste predomina-se a culinária portuguesa, onde se tem a galinha de molho pardo e os doces pernambucanos, isso se deve a forma que se deu a colonização, porém na Bahia prevaleceu um maior número de negros, antes escravos, agora livres, essa predominância negra fez com que preparações de suas divindades acabassem por tornar-se comidas de tabuleiro como é o caso do acarajé e do milho assado, segundo Brasil (2004). Do milho consome como pratos típicos o angu, cuscuz, mungunzá salgado ou pintado, pudins, bolos, canjica, mingau, entre outros.

Região Centro-Oeste: predomina uma culinária variada, devido a migração ocorrida durante a formação da capital brasileira, esta região era isolada e predominava e ainda predomina a caça e a pesca, por influência da migração os pratos típicos desta são: peixe na telha (assado na telha), peixe com banana, carne com banana, costelinha, bolinhos de arroz, pamonha, feijão tropeiro, a carne seca, o toucinho, a banha de porco, entre outros; Brasil (2004).

Região Sudeste: Influência alimentar indígena, africana e portuguesa, além das contribuições dos italianos, espanhóis, árabes, alemães, italianos e japoneses, predominado nos estados pratos como: torta capixaba, virado paulista (o virado paulista surgiu durante as viagens realizadas pelos bandeirantes durante o ciclo do ouro, pois estes optaram por levar nestas o milho e o feijão), feijão tropeiro, tutu com torresmo, costela e lombo de porco, bambá de couve, vaca atolada, feijoada, entre outros o milho está presente no sudeste assim como a mandioca, mas a utilização do milho é um pouco mais presente nesta região. (CASCUDO, 2011)

O milho se faz presente nas preparações mineiras, das quais se tem verdadeira delícias: angu com quiabo, curau, pamonha, broa, cuscuz de fubá, farofa de farinha de milho e canjica; Brasil (2004)

Região Sul: recebeu maior influência de imigrantes como: italianos, alemães, poloneses e ucranianos, primeiramente a população desta região dedica-se a agricultura e posteriormente a criação bovina. Para pastorear as boiadas no caminho das minas e ouro, o peão gaúcho aquecia-se ao lado da

brasa, onde pendura uma manta de carne para assar e ferver água para preparar a infusão do mate nativo, nascendo assim o churrasco¹², chimarrão¹³; Brasil (2004).

Por influencia italianas ocorrem nos estados a elaboração artesanal de pães, queijos, salames, massas em geral, uma preparação bastante consumida na região sul é a polenta feita com fubá e o angu, feito com o o milho cru. (BRASIL, 2004)

3.3.1 Uso na culinária e sua importância gastronômica

Alimentar-se não é apenas uma necessidade biológica, mas também social e cultural, através deste ato reflete-se as preferências e aversões, identificação e discriminações para cada sociedade e para cada cultura, onde a gastronomia promove o intercâmbio cultural, fazendo parte identidade cultural de um povo, segundo Medeiros (2014). A alimentação é importante para o ser humano, pois é através dos alimentos que retira-se os nutrientes indispensáveis para a nossa sobrevivência, além de servir de intercâmbio cultural gastronômico.

A culinária brasileira tem como base a gastronomia portuguesa com influência da indígena e africana, e cada um destes povos contribuíram para o gosto gastronômico de cada região brasileira. Medeiros (2014) ressalta que a interferência de cada um destes povos nos trouxe subsídios para a apreciação de diferentes alimentos, assim a heterogeneidade cultural detentora da formação brasileira auxilia na diversidade gastronômica. Onde por exemplo: na Bahia tem-se influencia africana, devido a cozinha ser entregue as escravas; Amazônia percebe-se uma maior influencia indígena pois os mesmos refugiavam-se na mata mais fechada; Pernambuco a maior influencia é a portuguesa, pois estas senhoras eram as que dominavam na cozinhas e as escravas eram somente colaboradoras.

Os portugueses aproveitaram muito essa gramínea onde das mãos das mulheres portuguesa surgiram o bolo, pudim e canjica. Os negros não gostavam do milho que aqui era consumido eles preferiam o milho da sua terra

¹² Preparação consumida nacionalmente.

¹³ Bebida feita a partir da erva mate e de consumo local.

natal o “sorgo,”¹⁴ mesmo assim contribuíram na preparação de papas, angus e mungunzás.

O milho como citado no capítulo anterior é muito energético e pode ser consumido cozido, de forma inteiras ou em grãos, quando verde, após perder a umidade este adquire cor amarelada, podendo ser utilizado como matéria prima para a fabricação do fubá que é usado na preparação de vários pratos,¹⁵ de acordo com Uru (2007).

Uru (2007, p. 37) apud Evangelista (1998) complementa ressaltando que “o milho amarelado é utilizado tanto para a alimentação animal como para a fabricação industrial de salgados chips, tortilhas e tacos”.

Uma outra forma utilização deste cereal, é o grão tipo milho pipoca, Uru (2007) apud Filho (2003), destaca que este tipo de milho se caracteriza por possuir grãos pequenos e duros que estouram quando aquecido e desta forma este se diferenciam do milho comum.

O milho branco é usado no preparo de canjica ou mungunzá doce, mungunzá salgado ou pintado como é conhecido pelos sanraimundeses¹⁶. Uru (2007), destaca que para chegar ao grão que é usado para estas preparações o cereal passa pelo um processo de lavagem feita a partir de solução fraca de barrela,¹⁷ o proposito desta lavagem é fazer com que o gérmen se separe do endosperma.

Percebe-se que o milho é consumido na forma in natura (milho verde), como na forma de produtos industrializados, mas o cereal é consumido em grande escala na forma in natura. Uru, (2007, p. 27) apud Udry et al (2000), ressalta que desta forma o cereal pode ser “consumido cozido assado, processado para fazer curau, pamonha e suco e ainda, como ingredientes para a fabricação de bolos, biscoitos, sorvetes, entre outros”.

O cereal pode ser usado como uma bebida que é feita através do milho destilado, que é usado como adoçante em bebidas não alcoólicas e pasta de amendoim.

¹⁴ É o 5º cereal produzido no mundo, também chamado milho-zaburo ou mapira. Adjafre (2016, p. 06).

¹⁵ Cuscuz, polenta, pães e bolos.

¹⁶ Pessoas que nascem na cidade de São Raimundo Nonato-PI.

¹⁷ De origem latina significa lavar, de acordo com Uru (2007, 37) “é uma solução muito alcalina, obtida por meio da adição de cinzas de madeira em água que forma o carbonato de potássio”.

Entres as bebidas destiladas originadas do milho, destaca-se o Boubon. Esta bebida tem sabor e teor alcoólico forte e proveniente do condado de mesmo nome na Europa e que possui percentual de 5 a 51% de milho destilado, por ação da enzimática até se obter um xarope composto por uma mistura de açúcares. A mistura final, xaroposa, recebe o nome de xarope de milho e é utilizada como adoçante em bebidas não alcoólicas e em manteiga de amendoim. É utilizado no preparo de caldas açucaradas para produtos que não se deseja cristalização como pé-de-moleque, pirulito e marshmallow. (URU, 2007, p. 38 apud UDRY et al (2000))

Cascudo (2011, p.109), ressalta que “o milho provem de bebidas prediletas, *chicho* aguardente de grãos fermentados, e da cana do milho, o *pulque de miz*¹⁸, de sumo açucarada”. O autor destaca ainda que das bebidas fabricadas cuja o milho é a matéria-prima, a mais popular é o aluá de milho, de nome árabe ou africano; o aluá é uma bebida fermentada, a partir do milho que fica de molho por três dias dando um sabor de azedume, depois de coada adiciona açúcar ou da rapadura, o mesmo era vendido juntamente com as comidas de tabuleiro pelas mulheres africanas.

A utilização do milho na culinária é riquíssima com ele pode-se preparar delicias na cozinha e o gosto por este cereal veio da contribuição das três raças formadora do povo brasileira, cada uma delas influenciaram na cultura gastronômica, como passa-se a relatar a seguir.

3.3.1.1 Contribuições indígenas

Como já relatado no capítulo I, os índios que habitavam o Brasil, no ano de 1500, plantavam e comia aipim, batata, abóbora, milho, feijão, fava, amendoim e cará. Mas não era somente de vegetais que os indígenas viviam eles também caçavam e pescavam e usavam o fogo para assá-los, eles não tinha o requinte no preparo da comida, muitas vez comiam os alimentos crus, de acordo com Medeiros (2014).

Brasil (2004), completa destacando que a caça e a pesca era importante para a subsistência dos nativos, sendo esta atividade de responsabilidade dos homens e estes ainda eram responsáveis para assar os

¹⁸ Bebida típica peruana.

alimentos, as mulheres tinham a tarefa dos trabalhos agrícolas, colheita e de cozinhar.

Os índios não utilizavam sal na preparação da sua comida, o que este usavam para temperar os alimentos que iriam consumir eram as cinzas do tronco das palmeiras que eles queimavam, além das pimentas. Freixa; Chaves (2012, p.169) complementa que para a população indígena “as refeições não tinham horário fixo: os índios comiam quando tinha fome”.

Freixa e Chaves (2012) destaca que a mandioca era a base da alimentação indígena, as autoras ressaltam ainda que os índios conheciam o milho, o qual o cereal era usado no preparo de um mingau ralo ou era consumido assado.

Para Cascudo (2011), o milho se fazia presente na alimentação indígena, mas com muito pouco proveito, sendo que apesar de não gostarem muito do milho nativo, o negro ainda assim aproveitou bastante este alimento, enquanto que para o português, o milho era visto como comida de subalternos, de escravos, bugres e animais.

Além da alimentação, as mulheres nativas preparam uma bebida fermentada, onde o processo de fermentação se dava pela mastigação, de acordo com Brasil (2004). Para a fabricação desta bebida os nativos usavam: milho, mandioca, cacau, cupuaçu, caju, açaí, buriti etc, esta bebida era descrita por muitos cronistas dos séculos XVI e XVII como fortificantes e deliciosas.

Do milho os índios faziam: mingau, pamonha e bebidas fermentadas, o cereal também era consumido na forma *in natura* assado e como pipoca.

3.3.1.2 Contribuições africanas

Os escravos cozinhavam os alimentos separados, juntando somente na hora que iriam comer, de acordo com Leal (1998), foi com os portugueses que estes aprenderam a cozinhar tudo junto, a autora destaca o primeiro prato que os negros criaram fazendo a mistura de alimentos diferentes; o mungunzá chamado pelos escravos e conhecido pelos sanraimundenses por pintado.

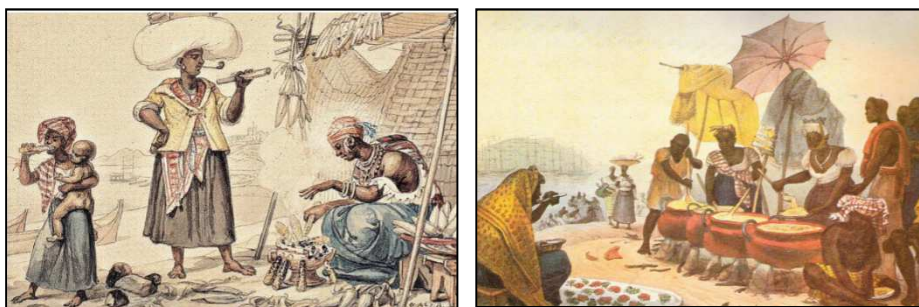
Um dos primeiros pratos que preparam juntando alimentos diferentes foi um cozido de feijão e milho quebrado, [...] o feijão com milho acabou indo do Brasil para a África, onde recebeu o nome de canjica.

Mas canjica, no Sudeste e Sul do nosso país é um mingau ralo de milho cozido em grãos, misturado com açúcar e leite de gado ou de coco. Era conhecido como mungunzá pelos escravos, como ainda hoje é conhecido no Nordeste brasileiro. (LEAL, 1998, p. 81)

Um outro alimento que era muito apreciado pelos escravos era o cuscuz, e hoje este alimento é muito comum na mesa de muitos brasileiros, apesar que no Brasil este prato sofreu algumas modificações, os negros faziam render a pouca comida que recebia, assim eles faziam pirão, angu, sendo este último um dos pratos mais importante na culinária africana, como destaca Ernandes (2013).

O pintor francês Jean-Baptiste Debret (1768-1848), autor de Viagem pitoresca ao Brasil em duas de suas pinturas, retrata como os negros usavam milho no ano de 1825.

Figura 4: Vendedora de milho verde e negras vendendo angu - 1825.



Fonte: Ernandes, 2013, p. 15

O que pode ser observado através das pinturas é que o milho era utilizado também como fonte de rendas para os negros, na primeira imagem o que verifica é que uma mulher vende-se um milho, e uma senhora espera o alimento, enquanto um jovem come a espiga, na segunda percebe-se que o angu é vendido em porções. Adjafre (2016), ressalta que a venda de alimentos nas ruas da Bahia por “escravos de ganho¹⁹”. era comum no século XVIII, o que nos remete as imagens acima citadas. As preparações eram pelas “quituteiras”, ou seja, a comida de tabuleiro fez aumentar do aroma e gosto pela culinária africana. Prisco (2012) ressalta sobre as comidas de tabuleiro citando a Carta

¹⁹ Eram os escravos que mesmo recebendo a carta de aforia continuava vendendo nas ruas quitutes e doces para os seus senhores.

Terceira do cronista Luís dos santos Vilhena²⁰, na qual o autor relata a um amigo em Portugal no século XVIII, sobre a mesma, onde este dizia:

"Não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior porte, saem oito, dez e mais negros a vender pelas ruas, a pregão, as coisas mais insignificantes e vis: como sejam, mocotós, isto é mãos de vaca, carurus, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, isto é, papas de milho, acassás, acarajés, abarás, arroz de coco, feijão de coco, angus, pão-de-ló de arroz, ou mesmo de milho, roletes de cana, queimados, isto é, rebuçados a oito por um vintém e doces de infinitas qualidades, ótimos, muitos pelo seu aceio, para tomar por vomitórios; o que mais escandaliza é uma água suje feita com mel e certas misturas que chamam aluá que faz por vezes de limonada para os negros." (PRISCO 2012, p. 23)

Do relato de Prisco (2012) percebe-se que os escravos de ganho vendiam infinitas variedades de alimentos muitos desses feitos a base do milho e justamente com este vendia o aluá de milho, bebida referida anterior.

3.3.1.2.1 Comida de Orixá

Os escravos quando retirados da sua terra natal, trouxeram para o “cativeiro” seus costumes, crenças, religiosidade, pois estes proviam de regiões diferentes da África, conseqüentemente possuíam diferentes tradições entre estas o culto aos Orixás, estes cultos influenciaram diretamente na nossa gastronomia. Ribeiro (2008)

Os Orixás segundo os seus seguidores eram seres humanos que andavam pela terra e que depois que desaparecia tornavam -se seres divinos, por este motivo as oferendas na forma de alimentos, pois como seres humanos este precisavam alimentar-se para terem o axé (força sagrada), para realizar os pedidos de seu protegido, seu “filho”. Ribeiro (2008), o autor completa destacando que dos diversos alimentos que se pode oferecer aos Orixás tem-se dois grupos:

O primeiro grupo corresponde aos alimentos sacrificais, que compreendem os alimentos em que animais são sacrificados, e seu *ejé*, sangue, oferecido juntamente com os axés – que neste sentido,

²⁰ Professor de grego na Bahia no fim do século XVIII, dali escreveu uma série de cartas a um amigo em Portugal, publicadas em livro, com o título ainda barroco de Recopilações de notícias soteropolitanas e brasílicas (1a edição: 1802); (PRISCO 2012, p. 23).

recebe a conotação de partes vitais à sobrevivência do animal, como coração e fígado – para a entidade. O segundo grupo refere-se às “comidas secas”, que compreendem os alimentos que não necessitam de derramar o sangue animal, tais como o quiabo, feijão e milho. (RIBEIRO, 2008, p. 04)

Outro ponto a destacar, é sobre o preparo destes alimentos, o qual deve ser preparado por uma iabassê²¹ com bastante experiência no preparo do alimento para haver erros na oferenda do Orixá, pois cada um tem-se sua qualidade e variedade, e essas influenciam na vestimenta e na alimentação. Dentre estes alimentos destaca-se o milho nas comidas de Oxossi, Iemanjá, Omulú ou Xapanã que também gostas de pipocas. Ribeiro (2008), dos pratos típicos feitos aos Orixás a base de milho, Prisco (2012).

Tabela 6: Pratos típicos africanos destinados a culto dos orixás com utilização do milho.

COMIDAS E BEBIDA	PREPARO	ORIXÁ OFERECIDO
Amalá	Feita de quiabos em rodela e alguns inteiros, refogados no azeite-de-dendê, com cebolas, camarões defumados e pimentas, sobre pirão de inhame e complementado com açaças – bolos de milho branco cozidos em folhas de bananeira –, tudo colocado em gamela redonda de madeira, assumindo estética própria das comidas dos candomblés.	Comida sagrada do orixá Xangô.
Aberém	Bolinho de origem afro-brasileira, feito de milho ou de arroz moído na pedra, macerado em água, salgado e cozido em folhas de bananeira secas.	No candomblé, é comida-de-santo, oferecida a Omulu e Oxumaré).
Akará ou	Feito de milho macerado em água fria e depois moído, cozido e envolvido, ainda	No candomblé, é comida-de-santo,

²¹ Mãe da cozinha, geralmente este cargo deve ser ocupado por uma mulher cuja idade garanta que ela não mais menstrue, pois o sangue menstrual é tabu, associado à morte. Ribeiro (2008) apud Amaral (2007).

acassá (lkó)	morno, em folhas verdes de bananeira. (Acompanha o vatapá ou caruru. Preparado com leite de coco e açúcar, é chamada acaçá de leite.)	oferecida a Oxalá, Nanã, Ibeji, Iêmanjá e Exu
Ado	Feito de milho torrado e moído, misturado com azeite-de-dendê e mel.	No candomblé, é comida-de-santo, oferecida a Oxum.
Aluá	Bebida refrigerante feita de milho, de arroz ou de casca de abacaxi fermentados com açúcar ou rapadura.	oferenda aos orixás nas festas populares de origem africana.

Fonte: Prisco (2012, p. 23)

Diante percebe-se como grande é a cultura africana em relação ao milho, o cereal é usada na alimentação, como também ao culto aos orixás.

3.3.1.3 Contribuições portuguesas

Quando os portugueses aqui chegaram estranharam a culinária local consumida pelos indígenas, e aos poucos foram introduzindo hábitos que marcaram o nosso paladar, como o consumo de sal e de açúcar, deste a sua chegada no Brasil que houve uma troca de cultura, Nunes. Zegarra (2014), afirma que:

Junto aos navios viajaram também os tradicionais “beijinho de coco”, “orelha de burro”, “desmamados”, “espera marido”, “busca marido”, “mãe benta”, “engorda marido” e os demais doces tipicamente brasileiros que nasceram da utilização do coco, da goma de mandioca, do milho, da cana de açúcar e das diversas frutas brasileiras que se fizeram conhecidas em Portugal, formalizando assim outras trocas na doçaria (NUNES; ZEGARRA, 2014, p. 56).

Para incrementar essas receitas as mulheres portuguesas sentiram falta dos ingredientes da sua terra natal e por consequência, fizeram substituições, adaptando e adotando elementos culinários usados pelos nativos brasileiro. Dória (2014) destaca que:

Em contato inicialmente com os povos tribais dedicados à caça e à pesca, bem como uma agricultura distinta da que se pratica na Europa, os portugueses, sobretudo ao se afastarem da costa e se embrenharem nos sertões, tiveram de adotar vários elementos culinários indígenas, como farinhas - especialmente de mandioca e milho. (DÓRIA, 2014, p. 50)

Estas adaptações contribuíram muito para a cultura alimentar brasileira, segundo Leal (1998), das três raças formadoras do povo brasileiro, foram as mulheres portuguesas que mais tiraram proveito do milho, com a variedades de doces derivados do milho, onde este foi muito utilizado na confecção de bolos e sobremesas típicas como canjicas e pudins. Freixa; Chaves (2012), completa destacando que:

É na casa-grande que se destaca a influencia da cozinha portuguesa, com as técnicas culinárias e a feitura de doces. As receitas eram das sinhás, mas as adaptações foram feitas com os ingredientes que haviam por aqui, moldados pela mão da escrava africana. (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 177).

Através destas adaptações várias delicias foram criados como: quindim, cocadas, queijadinhos, canjica, bolos, pudins e vários tipos de doces; estes doces ganharam expansão principalmente durante a colonização do Brasil, devido a plantação da cana de açúcar, tendo maior influencia em Pernambuco. Freixa; Chaves (2012) destaca que:

A cana-de-açúcar foi a primeira atividade econômica dos portugueses por aqui. Ela foi introduzida, em 1532, por Martin Afonso de Souza, fundador da Vila São Vicente, no litoral de São Paulo. Mas como as terras de massapé da Zona da Mata, no Nordeste, eram muito férteis, a cultura da lavoura proliferou vertiginosamente pelo litoral nordestino, sobretudo em Pernambuco. (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 179).

3.3.1.3.1 As festas juninas

As festas juninas antecederam o cristianismo sendo de origem egípcia onde celebravam o sol (sol) e a fertilidade (plantas), onde posteriormente houve o domínio dos romanos tornando a religião católica religião oficial do ocidente. (MORIGIR, 2002)

Com o catolicismo em ascensão, uniu-se os cultos pagãos com as festas cristãs homenageando primeiramente São João Batista e conciliado a festa da fertilidade com abundância de milho na época do mês de junho. (CHINCA, 2007)

Como pode ser observado a fertilidade junina ou paganismo e religiosidade. Os santos São Pedro e Santo Antônio juntaram-se as celebrações juninas, após a propagação do catolicismo no Brasil, principalmente no Nordeste. (MORIGIR, 2002)

Ainda durante o período colonial a festa junina foi trazida para o Brasil pelos portugueses, e esta foi incorporada aos costumes dos indígenas e dos escravos, pois estes, haviam sido em grande parte catequizados, o formato que hoje estas são conhecidas tem sua inspiração aos santos populares portugueses, ao qual a princípio a mesma era chamada de “São Joanina”, em homenagem a São João. Não demorou muito para esta ser incorporada na cultura brasileira, com o passar dos anos o nome “Joanina” foi descaracterizado, passando a denominar-se de festa junina pelo fato de que durante o mês de junho o milho é abundante. As comidas juninas normalmente derivam do milho, da mandioca e do amendoim, tendo como preparações comumente encontradas nessas festividades a canjica, bolo de milho, a pamonha, mungunzá, pipoca, além desses encontra-se o milho cozido ou assado, macaxeira ou mandioca assada, batata doce, cebola, assada no borraí (cinza quente). (TADEU, 2007)

A partir daí as comemorações juninas deixam de lado o cunho religioso, herdado pelos europeus e passa a fazer parte da cultura regional, misturando o religioso o profano, onde vários elementos foram incluídos, como o casamento, simpatias, adivinhações e pedidos de graças. (COSTA, 2012)

As festas juninas são retratos das contribuições culturais de cada povo, onde esta recebeu e símbolos de vários povos europeus que foram incorporados a cultura brasileira, como o arraial, o casamento matuto, a dança, a culinária, os enfeites, os instrumentos utilizados na animação da festa e a fogueira.

A culinária das festas juninas recebeu influência indígena, onde a macaxeira e o milho, usados na preparação dos pratos principais da festa, derivam desde os próprios alimentos cozidos, até bolos, salgados, pé-de-

moleque, pamonhas, canjicas, cuscuz, cural, mesmo o milho e a macaxeira sendo alimentos de origem indígena, onde as técnicas de preparo e ingredientes, sofreram adaptações por parte dos nativos e dos portugueses, dando origem a essa culinária diversificada e deliciosa, de acordo com Costa (2012).

3.3.1.3.2 *O milho nas festas juninas piauiense*

É difícil é definir quando ocorreu a presença humana no Piauí, difícil também é conhecer os hábitos e costumes dessa população, de acordo com Matos (2007) não há uma culinária típica piauiense, apesar de simples a gastronomia deste Estado é bastante diversificada, a população piauiense pincelou a gastronomia local com condimentos variados tendo como alimentos principais, a carne de boi e a farinha de mandioca.

O Piauí como em outros estados possui também as suas festas regionais e entre estas se destaca as festas juninas, de acordo com Matos (2007), nestas festas a comida:

Era farda e variada. Os arraiais, como era conhecidos, ocorriam sempre a noite, à luz das fogueiras e das lamparinas. As iguarias eram leves e processados, em casa ou ali no próprio lugar. Era a comida própria da época, o milho verse das vazantes, cozido ou assado, a canjica, a pamonha enrolada na folha do milho, o mungunzá com lasca de coco da praia, batata doce e o jerimum assado na brasa, a banana coruda frita, preparada com açúcar e canela, os roletes de cana caiana, e uma fartura de bolo e biscoitos: (bolo de goma, de milho, de puba, bolo frito. Rosca etc.) da cocada de coco e de jaca, do frito de porco, da paçoca com banana e da linguiça de porco temperada etc. Das bebidas não faltava o aluá e a cachaça. (MATOS, 2007, p. 42).

Como percebe-se o milho faz parte da culinária piauiense, sendo o principal ingredientes na preparação de vários pratos, segundo Matos (2007, 127) na nossa mesa o milho “está presente principalmente no café da manhã, nas merendas e nas festas populares.” O autor completa que do cereal o piauiense faz:

O angu, o mingau, o mungunzá doce e salgado, o pintado, o cuscuz, a pipoca, o milho assado ou cozido, a canjica, a pamonha, o chá de burro, também chamado de “mingau maranhense”, e uma dezena de bolos e biscoitos, além do aluá. (MATOS, 2007, p. 127).

A culinária piauiense inclui o estilo de vida de nosso povo, mostrando a práticas alimentares e o comportamento alimentar contextualizado das nossas cidades, despertando sentimentos e fazendo da gastronomia uma roupagem de cores e sabores, onde o milho ocupa posição de destaque em muitas preparações como podemos perceber pelos relatos de Matos (2007).

O milho faz parte da nossa culinária e nas festas juninas ele se destaca, sendo um dos ingredientes principais na preparação de várias receitas, o piauiense tira bastante proveito deste cereal, fazendo verdadeiras delícia que aguçam o paladar do sertanejo.

4 METODOLOGIA

O trabalho desenvolvido seguiu os preceitos do estudo exploratório, por meio de pesquisas bibliográficas com uso de livros, artigos de site fidedigno e periódicos sobre o milho e seus subprodutos, visando aprofundar o conhecimento sobre este assunto.

4.1 LEVANTAMENTOS DE DADOS

Pesquisa bibliográfica é um apanhado geral sobre os principais trabalhos já realizados, revestidos de importância, por serem capazes de fornecer dados atuais e relevantes relacionados com o tema. O estudo da literatura pertinente pode ajudar a planificação do trabalho, evitar publicações e certos erros, e representa uma fonte indispensável de informações, podendo até orientar as indagações. (LAKATOS; MARCONI, 2003, p. 158).

Diante disto, foram realizadas pesquisas em artigo fidedigno, que tinha a palavra chave: milho, cultural, importância, produtividade, também foram feitos levantamentos em periódicos, livros e circulares da EMBRAPA, os quais estes forneceram embasamento teórico para o desenvolvimento da pesquisa.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O milho é um produto muito apreciado na culinária brasileira, seu consumo no Brasil é datado antes da chegada dos portugueses, como demonstram os achados arqueológicos riquíssimos de detalhes de Minas Gerais, o cereal sofreu grandes transformações indo do teosinte até chegar as espigas que hoje são conhecidas – o milho moderno, o seu uso é muito apreciado na culinária, na preparação de angu, canjica, bolos, pudins, pamonha, entre outros, sendo usado também na produção de amido, azeite, bebidas alcoólicas, óleo, combustíveis, refrigerante, corantes alimentícios, papel, madeira, tecido, etc, ou seja, o cereal pode ser usado na forma *in natura* ou de matéria-prima proveniente dos subprodutos industrializados obtidos através da moagem do grão. O milho é um dos cereais presentes na mesa da população brasileira, principalmente o piauiense indo deste o café da manhã até um lanchinho na parte da tarde, sendo importante para a alimentação e para a agricultura de subsistências presentes em muitas cidades, portanto responde a nosso questionamento sobre como este chega ao Brasil e a sua importância dentro da cultura alimentar.

Em relação ao levantamento bibliográfico realizado com uso de livros, artigos de site fidedigno e periódicos sobre o milho e seus subprodutos, percebeu-se que o cereal esta presente na culinária brasileira, herdada de forma empírica, ou seja, de geração a geração, onde este alimento já pertencia a cultura dos nativos brasileiros, após a chegada dos portugueses as técnicas e preparações dos alimentos são modificadas, contribuindo para essa riqueza gastronômica brasileira, cheia de aromas e sabores.

O objetivo principal do trabalho foi alcançado, pois o presente trabalho partiu da historiografia do cereal, demonstrando a sua origem e a sua difusão nas Américas, através da expansão marítima, onde os colonizadores disseminaram o mesmo levando sementes na bagagem disseminando a cultura arraigada nessas sementes, pois ao mesmo tempo em que levavam novidades brasileiras para outros países, o contrario também era realizado, ocorrendo assim a disseminação de variados alimentos.

Durante o TCC foi descrito também os grãos utilizados no Brasil, fazendo uma identificação dos mesmos, onde o tipo duro, como sendo o grão mais comercializado e produzido no Brasil, o qual foi possível identificar além dos grãos usados no país a versatilidade do cereal, o qual é usado para o consumo humano e animal.

O trabalho correlacionou a história da sua origem com a sua importância para a cultura brasileira e conseqüentemente com a cultura gastronômica, onde destaca-se a sua importância, cultural, econômica e social, a produtividade do milho vem crescendo no país, bem como a exportação do cereal, mesmo predominando a agricultura familiar nas pequenas propriedades rurais.

Foi possível com a realização desta pesquisa, identificar e analisar os grãos usados, a sua história e correlacionar estes dados com a sua importância gastronômica, destacando a importância deste cereal para a nossa identidade cultural, onde a fusão das três culturas oriundas da formação brasileira moldaram a identidade cultural gastronômica brasileira, portando atingindo o objetivo principal desta “analisar a trajetória histórico/cultural do milho no âmbito do seu aspecto produtivo e consumista no Brasil, valorizando a sua importância para a cultura gastronômica brasileira.”

Conclui-se que do âmbito cultural, social e econômica, este cereal é papel de destaca em vários pratos típicos, e vem ganhando espaço também no exterior, onde o aumento produtivo gera renda para as grandes indústrias, que lucra com a demanda da população urbana sobre os subprodutos derivados da industrialização deste cereal; mesmo com predominação das pequenas propriedades rurais no Brasil onde, o fator de subsistência é usado como fonte de alimentos para as famílias e os animais.

REFERENCIAS

ALVES, H. C. R.; AMARAL, R. F. do. Produção, área colhida e produtividade do milho no nordeste. **Informe rural etene**, n. 16, p. 01-09, Set. 2011. Disponível:

<https://www.bnb.gov.br/documents/88765/89729/ire_ano5_n16.pdf/bea61fe8-4c6d-4f02-ade4-21dcfd901fdf>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

ADJAFRE, Juliana Magalhães. **Desenvolvimento do conceito de um novo espaço gastronômico e sua implementação**. 2016, 197 f. Instituto Superior de Agronomia. Disponível em:

<https://run.unl.pt/bitstream/10362/21582/1/Adjafre_2016.pdf>. Acesso em: 02 de Jan. 2018.

AZEREDO, Eduardo Borges da Fonseca. **O milho como cultura de produção**. In: Gastronomia, cultura e memória: Por uma cultura brasileira do milho. MELCHIOR, Myriam (org.). Rio de Janeiro, 2017, p. 17-28. Disponível em: <http://gcm.gastronomia.ufrj.br/livros/Gastronomia_Cultura_e_Memoria-Por_uma_cultura_brasileira_do_milho.pdf>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

ATALA, A. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: SENAC, 2008.

BARGHINI, Alessandro. **O milho na América do Sul Pré-colombiana uma história natural**. 2004. 114 f. Instituto Anchietando de Pesquisas-UNISINOS. Disponível em: <<http://www.anchietano.unisinis.br/publicacoes/antropologia/antropologia61/Texto.pdf>>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

BARROS, José F. C.; CALADO, José G. **A Cultura do Milho**. 2014. 52 f. Universidade de Évora. Disponível em: <<https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/10804/1/Sebenta-milho.pdf>>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

BASSOUL, E.; BRUNO, P.; KRIITZ, S. **Nutrição e Dietética**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010, p. 112.

BEADLE, G. W. Teosinte and the origin of maize. **Journal of Heredity**. v, 30, p. 133-138, 1939.

BESERRA, Yolanda Albertina Silva. **Caracterização físico-química do farelo de milho (Zea mays L.) como subproduto visando seu aproveitamento na alimentação animal**. 2015, 31 f. Universidade Estadual da Paraíba. Disponível: <<http://dspace.bc.uepb.edu.br:8080/xmlui/handle/123456789/8243>>. Acesso em: 02 de Jan. 2018.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Alimentação e cultura**. Departamento da faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/UnB) e Área Técnica de Alimentação e Nutrição do departamento de atenção Básica da

Secretária de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS), 2004. Disponível: <
http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Globo, 2011, p. 893.

CHINCA, L. **Devoção e diversão**: expressões contemporâneas de festas e santos católicos. Natal-RN. Revista antropológicos. 11. Vol.18, 2007.

CONAB - **Companhia Nacional de Abastecimento** / Perspectivas para a agropecuária. Brasília, 2017.

COSTA, Cleonildes Aquino da. **Festa junina: síntese de uma mistura cultural**. 2012, 33 f. Universidade Aberta do Brasil – UAB/ Universidade de Brasília – UNB. Disponível em: <
http://bdm.unb.br/bitstream/10483/5645/1/2012_CleonildesAquinodaCosta.pdf> Acesso em: 02 de Ago. 2017.

Cozinha folclórica- livro receitas, Dez. 2012, p. 39. Disponível: <
[http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/arquivos/nupe/s/CozinhaFolclorica_Livro.pdf](http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/arquivos/nupe/CozinhaFolclorica_Livro.pdf)>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

CRUZ, J. C, et al (Ed. Técnicos). **Milho: O produtor pergunta, a EMBRAPA responde**. Brasília, DF: Embrapa Informações tecnológicas, 2011, p. 333. Disponível em: <
<http://mais500p500r.sct.embrapa.br/view/pdfs/90000022-ebook-pdf.pdf>>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014, p. 279.

EMYGDIO; B. M.; ROSA, A. P. S. A. da; TEIXEIRA, M. C. C. (Ed. Técnicos). **Indicações técnicas para o cultivo de milho e de sorgo no Rio Grande do Sul – SAFRAS 2013/2014 E 2014/2015**. Brasília, DF: Embrapa Informações tecnológicas, 2013, p. 128. Disponível em: <
http://www.fepagro.rs.gov.br/upload/20120727094341indicacoes_tecnicas_milho_e_sorgo_2011.pdf> Acesso em: 02 de Ago. 2017.

ERNANDES, Marly Ângela Martins. **A influência da culinária africana no Brasil**. In: Os desafios da escola pública paranaense na perspectiva do professor- PDE produções didático-pedagógica, 2013, p. 26. Disponível: <
http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernos/pde/pdebusca/producoes_pde/2013/2013_fafipa_hist_pdp_marly_angela_martins_ernandes.pdf>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

FREITAS, Fabio de Oliveira. **Estudo genético-evolutivo de amostras modernas e arqueológicas de milho (Zea mays, L.) e feijão (Phaseolus vulgaris, L.)**. Piracicaba, 2001. Disponível em: <
<file:///C:/Users/Univasf/Downloads/fabiofreitas.pdf>>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012, p. 290.

GARCIA, João Carlos, et al. **Aspectos Econômicos da Produção e Utilização do Milho**. Circular Técnica, 74-EMBRAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2006. Disponível: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/producaoutilmilho_000fghw1d5602wyiv80drauenaku42b6.pdf>. Acesso em: 02 de Ago. 2017

Lakatos, E. M.; Marconi, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2003, p. 310.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998, p. 144.

LERAYER, Alda (Coord.). **Milho: Tecnologia do campo á mesa**: Conselho de Informações sobre Biotecnologia, 2006, p. 16. Disponível em: <http://www.cib.org.br/pdf/guia_do_milho_CIB.pdf>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

LOPES, Reinaldo José. Milho chegou no Brasil do México, diz DNA, **online Folha de São Paulo** 19/09/2002. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br>>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

MANGELSDORF, P. C. Teosinte the closest relative of maize and the genetic nature of teosinte. In. Mangelsdorf, P. C. (ed) Corn, its origin, evolution and improvement, Cambridge, Belknap Press capts. 3-4,1974.

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas**: uma viagem gastronômica pelo Piauí. 2ª ed. Teresina: Alínea Publicações, 2007, p. 166.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **Introdução à Gastronomia**. Governo do Estado de Pernambuco. 2014, p. 29. Disponível: <<https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf>>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

MORIGIR, V. **Festas juninas**: hibridismo cultural. Cadernos de estudo sociais. Recife, PE vol.16 ,N02, junho 2002.

NUNES, P. B. B.; ZEGARRA, M. D. C. C. P. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação** v. 3, n. 1, p. 50-62, DEZ. 2014.

PAES, Maria Cristina Dias. **Aspectos Físicos, Químicos e Tecnológicos do Grão de Milho**. Circular Técnica, 75-EMBRAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2006. Disponível: <

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/489376/1/Circ75.pdf> >. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

PRISCO, Carmen Silvia. **As religiões de matriz africana e a escola. Guardiões da Herança cultural, memória e tradição africana.** 2012, 49 f. ILÉ ASÉ E INSTITUTO OROMILADE. Disponível em: <http://www.acaoeducativa.org.br/fdh/wp-content/uploads/2012/11/As-religi%C3%B5es-de-matriz-africana-e-a-escola_apostila.pdf> Acesso em: 02 de Ago. 2017.

REVES, R. G, & MANGELSDORF, P. C. A proposed taxonomic change in the tribe Maydeae (Family Gramineae), **American Journal of Botany**, v. 29, p. 815-817, 1939.

REZENDE H. A; Cocco M. I. M. **A utilização de fitoterapia no cotidiano de uma população rural.** Rev Esc Enferm USP. 2002;36(3):282-8.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. **Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira.** 2008. Departamento de História – UFRN. In: 2008. **Anais...**, 2008. p. 06. Disponível em: <<http://www.cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf> > Acesso em: 02 de Ago. 2017.

SOLOGUREN, Leonardo. **Demanda mundial cresce e Brasil tem espaço para expandir produção.** In: Visão agrícola-Milho. v. 13. p. 8-11. Dez. 2015. Disponível: <<http://www.esalq.usp.br/visaoagricola/sites/default/files/Esalq-VA13-Milho.pdf>>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

TACO - **Tabela brasileira de composições dos alimentos/** NEPAUNICAMP. 4.ed-- Campinas SP: NEPA-UNICAMP, 2011.

TADEU, J. C. **Festas juninas na escola:** lições de preconceitos. Revista educação social. Campinas- SP vol.28, N99, agosto 2007

URU, Potira Morena Souza Benko. **Do milho á pamonha.** 2017, 71 f. Universidade de Brasília. Disponível: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/207/1/2007_PotiraMorenaSouzaBenkoUru.pdf>. Acesso em: 02 de Ago. 2017.

ANEXOS

ANEXO A - APLICAÇÕES GASTRONÔMICAS

CUSCUZ

Cuscuz de camarão

(Fonte: Cozinha folclórica- livro receitas)

Ingredientes:

1 Kg de farinha de milho; 1 xícara (chá) de farinha de mandioca; 1 Kg de camarões (ou pitus) médios; 4 colheres (sopa) de azeite. 300g de palmito; 200g de azeitona; 1 Kg de tomates; 2 ovos cozidos; 2 cebolas grandes; 1 maço de salsinha; 1 maço de cebolinha; 1 maço de coentro; 3 folhas de louro; 1 limão e pimenta do reino.

Para decorar:

2 ovos cozidos; 1 tomate fatiado; 300g de palmito fatiado.

Modo de preparar:

Refogue no azeite os camarões temperados com limão, sal e pimenta do reino. Junte as cebolas, os tomates sem pele e picados e os palmitos em rodela. Retire do fogo e reserve. Misture as farinhas e umedeça-as ligeiramente com salmoura morna até dar liga. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Então acrescente a salsinha, a cebolinha, o coentro e o louro picados, misture bem e acrescente o camarão refogado e as azeitonas. Unte o cuscuzeiro e coloque os ingredientes para decorar: inicie com os ovos cozidos, os tomates, o palmito e, por último, a massa de camarão. Pressione, até obter uma massa firme. Leve ao fogo pelo tempo necessário.

Cuscuz paulista

(Fonte: BRASIL- Aromas cores & sabores do Brasil)

Ingredientes:

1 pacote (500 g) de farinha-de-milho em flocos; 1 xícara (chá) de farinha-de-mandioca; 1 xícara (chá) de água morna; com 1 colher (sopa) de sal; 1 colher (sopa) de salsa; 1 colher (sopa) de cebolinha-verde picada; 1 colher (sopa) de salsa picada; 1 xícara (chá) de óleo; 1/3 xícara de azeite de oliva; 1 cebola grande picada; 1 kg de tomates maduros, sem pele e sem sementes; 1 pimenta dedo-de-moça grande, bem picada; 1 colher (chá) de pimenta-do-reino; 1 kg de camarões pequenos, descascados e já cozidos; 1 colher (sopa) de óleo; 1 pote (500 g) de palmitos escorridos e cortados em pedaços; 5 camarões grandes, descascados e cozidos, para enfeitar; 4 ovos bem cozidos, descascados e cortados em rodela; 2 latas pequenas de sardinhas em óleo comestível, escorridas e limpas; 2 tomates maduros, firmes, com pele e sementes, cortados em rodela; 2 ou 3 folhas de couve inteiras.

Modo de preparo:

Peneirar a farinha-de-milho. Peneirar a farinha-de-mandioca e misturar as duas. Umedecer com a água salgada morna. Juntar os temperos verdes e misturar bem. Deixar descansar por uma hora. Numa panela, colocar o óleo e o azeite, acrescentar a cebola, o tomate e as pimentas, e cozinhar, em fogo médio, durante 15 minutos. Juntar os camarões ao molho e cozinhar somente até levantar fervura. Retirar do fogo. Despejar somente o líquido da panela sobre a farinha e misturar bem, até formar uma farofa úmida. Refogar os palmitos. Decorar o fundo e os lados da panela superior do cuscuzeiro com os pedaços de palmito, os camarões grandes, as rodela de ovo cozidas, as metades de sardinha e as rodela de tomate. Ir enchendo a panela com camadas de farinha alternadas com camadas de camarões, palmitos, rodela de ovos, sardinhas e assim por diante, até terminar os ingredientes. Encher a panela inferior do cuscuzeiro com água até a metade. Cobrir o cuscuz com as folhas de couve. Encaixar uma panela na outra e cobrir o cuscuzeiro com um pano de prato limpo. Tampar e levar ao forno médio. Quando as folhas de couve estiverem cozidas (cerca de 30 minutos), o cuscuz estará pronto. Retirar do fogo, escorrer a água do cuscuzeiro e deixar descansar 10 minutos. Desenformar com cuidado e servir.

BOLO DE MILHO

Bolo de milho

(Fonte: BRASIL- Aromas cores & sabores do Brasil)

Ingredientes:

12 espigas de milho, maduras; leite de 1 coco; 1 colher de sopa de manteiga; 4 ovos; açúcar; erva doce.

Modo de fazer:

Ralar o milho e passar a massa por uma peneira de arame. Misturar a seguir com o leite de coco, reservando 2 colheres de sopa do mesmo. Acrescentar a manteiga, uma pitada de erva doce e açúcar a gosto, e levar ao fogo para cozinhar. Deixar esfriar e acrescentar os ovos, bem batidos, misturando bem. Colocar a massa em forma untada com manteiga, e espalhar por cima o leite de coco reservado. Levar para assar em forno quente.

CANJICA

(Fonte: BRASIL- Aromas cores & sabores do Brasil)

Canjica

Ingredientes:

250g de milho próprio para canjica; 1l de leite; Canela em pau ingredientes opcionais: leite condensado; Coco ralado; Amendoim torrado.

Modo de preparo:

Deixe o milho da canjica de molho na água de preferência de um dia para outro. Cozinhe em água suficiente na panela de pressão por mais ou menos 20 minutos com a canela em pau e, se quiser, as casquinhas de limão ou laranja. Depois de cozido, acrescente o leite quente e o açúcar (ou leite condensado) e deixe ferver mais um pouco (querendo, pode-se pôr também coco ralado e amendoim torrado).

PAMONHA

Pamonha

(Fonte: BRASIL- Aromas cores & sabores do Brasil)

Ingredientes:

6 espigas de milho verde ½ xícara de chá de leite de coco Banha; Açúcar (se for pamonha doce) Sal (se for pamonha salgada). Reservar boas palhas de milho para fazer os saquinhos das pamonhas e também para amarrá-las.

Modo de preparo:

Descasque e rale as espigas de milho, raspando os sabugos com uma colher. Acrescente o leite, a banha quente em quantidade suficiente para uma massa consistente e tempere com açúcar ou com sal. Coloque a massa em cada saquinho feito com a palha, amarre-os e leve-os para cozinhar em um caldeirão com água fervente. Cubra com sabugos para que as pamonhas afundem na água, proporcionando cozimento homogêneo. Observação: na pamonha salgada, pode-se acrescentar, a cada uma, pedaços de queijo fresco.