

Aproximações e distanciamentos acerca do espaço culinário do milho no Brasil e na América Hispânica.

Daniela Alves Minuzzo, Nina Pinheiro Bitar y Miryam Elisa Melchior Pimentel.

Cita:

Daniela Alves Minuzzo, Nina Pinheiro Bitar y Miryam Elisa Melchior Pimentel (2019). *Aproximações e distanciamentos acerca do espaço culinário do milho no Brasil e na América Hispânica*. XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-030/2355>



Aproximações e distanciamentos acerca do espaço culinário do milho no Brasil e na América Hispânica.

Daniela Alves Minuzzo
Nina Pinheiro Bitar
Miryam Elisa Melchior Pimentel

Resumo

O milho (*Zea mays mays* L.) é um alimento profundamente ligado à história da humanidade e à formação das civilizações da América Latina e Caribe. Segundo o conceito de espaço social alimentar de Jean-Pierre Poulain (2002), a alimentação se apresenta como dimensão estruturante da organização social. Dentre suas dimensões básicas, o espaço culinário, definido como o conjunto das técnicas utilizadas para tornar um alimento comestível, apresenta particularidades entre os diferentes territórios e culturas. Nesse sentido, o presente trabalho busca traçar paralelos, através de pesquisa bibliográfica em livros de culinária e artigos de alimentação, entre as principais aplicações culinárias e suas técnicas na hispano-américa e no Brasil que permitiram que o milho fosse o alimento base de diversas civilizações pré-colombianas. As aplicações culinárias do milho na América Hispânica são infindáveis e incluem as *tortillas*, o *tamal* e as *arepas*, utilizando especialmente o processamento alcalino e a fermentação nas preparações. Já no Brasil as principais preparações incluem a pamonha (muito similar aos *tamales*, *humitas* e *hallacas*), o curau, a canjica e o cuscuz de milho, com diferentes aplicações técnicas no processamento. As aproximações e distanciamentos na forma de preparo culinário do milho evidenciam a diversidade cultural e distinção culinária na América Latina e Caribe, valorizando os preparos tradicionais com milho, ameaçados pela colonização, especialmente pela introdução do trigo e do arroz, porém sendo ainda hoje elemento fundamental e vivo na cultura e culinária latino-americana.

Palavras chave

Espaço culinário: Brasil; América Hispânica.

Introdução

O antropólogo Claude Lévi-Strauss dedicou-se em demonstrar o primado do intelecto nos complexos processos de classificação dos seres humanos. A sua teoria contestava a concepção funcionalista de que as espécies naturais se tornavam alimento porque eram boas para comer afirmando que, primeiramente, as classificamos como comestíveis sendo, portanto, “boas para pensar”. A comida é boa para pensar porque



primeiro os alimentos devem ser considerados comestíveis pela mente humana (o que requer toda uma classificação, abstração e trabalho intelectual), aceitos pelos significados socioculturais vigentes e, posteriormente, digeridos pelo organismo.

Os processos de classificação de alimentos são mutáveis e incessantes. Identificamos determinados grupos sociais pelos seus hábitos alimentares; distinguimo-nos socialmente pelo consumo de alimentos; obedecemos ou contestamos certos padrões alimentares; oferecemos comidas aos humanos e não-humanos estabelecendo relações de reciprocidade.

Significativos estudos nos campos das Ciências Sociais, Nutrição, Gastronomia, Turismo, entre outras áreas, vêm demonstrando o relevante papel da comida para a compreensão de diferentes contextos socioculturais. A discussão sobre a diferença terminológica entre os conceitos de “alimento”, algo que estaria no campo do natural e biológico, e “comida”, enquanto uma manifestação cultural, mostra que ainda há uma busca pelo reconhecimento da alimentação enquanto um fator culturalmente estruturado. Atualmente diversos trabalhos procuram distanciar-se das dicotomias entre o cultural e biológico, aproximando-se das concepções transdisciplinares de tais conceitos.

Os estudos antropológicos sobre a alimentação não são recentes, contribuindo desde o século XIX para a formação desse campo de estudos. Contudo, os esforços tanto teóricos quanto metodológicos são recentes, a partir de 1980, para definir o que seria a antropologia da alimentação. Contreras e Gracia (2011) pontuam que o estudo da "cultura alimentar" representa “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (p.29).

Autores contemporâneos enfatizam o caráter transdisciplinar dos estudos sobre alimentação. Jack Goody (1998) em seu livro *Cozinha, culinária e classe* que propõe, por exemplo, cinco processos principais para a compreensão da alimentação, desde o abastecimento à transformação de alimentos. O primeiro processo é relativo ao cultivo de alimentos e criação de animais, ou seja, a fase da produção em locais como granjas e de agricultura. Já o segundo processo, de partilha, transporte e armazenamento corresponde à fase da distribuição que se dá nos armazéns e mercados. A terceira fase é relativa ao momento de cozinhar, a preparação e transformação do alimento propriamente. A quarta fase envolve o consumo e o ato comer. Finalmente, o quinto



processo envolve a limpeza e descarte dos restos. Trata-se de um esquema rudimentar mais que oferece interessantes perspectivas sobre o sistema alimentar.

Concordando com essa perspectiva, Contreras e Gracia (2011) propõem uma abordagem holista do sistema alimentar. Para os autores, tal perspectiva revela-se útil no sentido de traçar a cadeia que vai desde a produção até o consumo, possibilitando a compreensão da combinação de fatores como biológico, econômico, político, ecológico, cultural e tecnológico. Também apontam a importância das descrições históricas. Esses estudos enfatizam os aspectos verticais e horizontais do sistema alimentar: a reconstrução do sistema de abastecimento com base nas mercadorias, mas também em relação à população, seus hábitos, crenças e formas de reconhecimento e a reconstrução da história do consumo.

Para Jean-Pierre Poulain (2002) o “sistema alimentar” faz referência ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que permitem que o alimento chegue ao consumidor e seja reconhecido como comestível: desde a colheita até a cozinha, passando por todas as etapas da produção. Pode ser representado por uma série de canais através dos quais os alimentos são produzidos até serem consumidos. Em cada etapa haverá a mobilização de conhecimentos tecnológicos específicos, além de representações sociais.

O sistema alimentar consiste no complexo das relações interdependentes associadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos que se estabeleceram no tempo e espaço para satisfazer necessidades humanas. Reconhece-se as diferentes forças que atuam nos fluxos das mercadorias desde os produtores até os consumidores; os sistemas alimentares são realidades dinâmicas e existem elementos de continuidade e mudança na evolução dos processos sociais que delimitam as formas pelas quais os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos. Ou seja, o sistema alimentar é um “todo complexo de processos e vínculos interdependentes e variáveis no tempo e no espaço” (Contreras e Gracia, 2011: p.37).

Segundo o conceito de espaço social alimentar de Poulain (2002), a alimentação se apresenta como dimensão estruturante da organização social. O autor apresenta o conceito de espaço social alimentar como um sistema as relações interdependentes entre o social, o biológico e o ecológico. A partir desse conceito, podemos pensar em abordagens que envolvam a alimentação de uma forma holista, levando em consideração os diversos fatores que a influenciam.



Poulain e Proença (2003) argumentam que “comer tornou-se, então, “um ato humano total” (p.250), assim, o espaço social é formulado como:

Emprestamos, então, de Georges Condominas (Condominas, 1980) o conceito de espaço social para designar este espaço de liberdade e esta zona de imbricação entre o biológico e o cultural, adotando a expressão espaço social alimentar. Ele corresponde, assim, à zona de liberdade dada aos “comedores” humanos por uma dupla série de condicionantes materiais. De um lado, pelas condicionantes biológicas, relativas ao seu estatuto de onívoro, que se impõem a ele de maneira relativamente flexível, e, de outro lado, pelas condicionantes ecológicas do biótopo no qual está instalado, que se transformam em condicionantes econômicas nas sociedades industrializadas e que tendem a se reduzir conforme se controla tecnologicamente a natureza (Poulain 1999; 2002). O espaço social alimentar é um objeto sociológico total no sentido Maussiniano do termo; quer dizer que “coloca em movimento” [...] a totalidade da sociedade e de suas instituições (Mauss, 1980). (Poulain e Proença, 2003: p. 251).

Os autores dividem o espaço em diferentes fatores. Primeiramente, classificam o “espaço comestível” como as possibilidades de decisões tomadas por grupos sociais nas escolhas de determinados produtos vegetais e animais disponíveis. Já o “espaço culinário” é relativo ao conjunto das técnicas utilizadas para tornar um alimento comestível, apresentando particularidades entre os diferentes territórios e culturas. Segundo Poulain e Proença:

O espaço do culinário é, ao mesmo tempo, um espaço no sentido geográfico do termo, de distribuição no interior dos lugares (este será, por exemplo, a posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias, dentro ou fora de casa), um espaço no senso social, o qual representa a repartição sexual e social das atividades de cozinha, mas também um espaço no sentido lógico do termo, englobando relações formais e estruturadas. O triângulo culinário de Claude Lévi-Strauss é o exemplo mais conhecido (Lévi-Strauss, 1968; Poulain, 1985). (Poulain e Proença, 2003: p. 252).

Poulain e Proença (2003) também inclui como importantes demarcadores de espaço a dimensão ritual e de comensalidade característica do “espaço dos hábitos de consumo” que também é influenciado por uma “temporalidade alimentar”. Por fim, classifica o “espaço de diferenciação social”, demonstrando que a alimentação também pode ser um marcador identitário dos membros de determinados grupos sociais.

Apresentaremos, ao levarmos em conta os múltiplos fatores que envolvem a alimentação, o “espaço culinário” relativo às preparações com o milho (*Zea mays mays* L.) na América. Consideramos que essa etapa do processo, conforme explicitado,



consiste em uma importante fase para a compreensão das mudanças e continuidades que envolvem as produções de alimentos envolvendo um ingrediente em comum.

O milho nas américas

O milho (*Zea mays mays* L.) é um alimento de enorme complexidade e sua história está profundamente ligada à história da humanidade como um todo e à formação das civilizações pré-colombianas em toda a extensão territorial do continente americano. Desde os povos originários do extremo norte, onde atualmente está constituído o Canadá, até o extremo sul do continente nas atuais regiões da Argentina e Chile, o milho apresenta evidências de cultivo e consumo que datam de milhares de anos atrás.

A teoria mais disseminada de origem do alimento é a de seu surgimento na região da Mesoamérica, com registros arqueológicos de cerca de 7.300 anos, conforme nos apresenta Fábio Freitas (2002). Do momento de sua origem até sua descoberta pelos europeus, no século XVI, o milho teria se espalhado rapidamente pelo continente, inicialmente no México e, em seguida, para a América do Sul com registros de cultivo no Peru que datam de 4.000 anos.

No entanto, evidências de achados arqueológicos recentes de milho no Brasil foram datados em 10.000 anos (Camargo, 2008), desestabilizando as teorias de sua expansão a partir da atual região do México, porém reforçando de forma ainda mais contundente a presença indispensável do milho para as mais diversas populações no continente americano com fortes relatos de que o alimento já era cultivado e consumido pelos indígenas brasileiros antes da chegada dos colonizadores no país.

Para os povos pré-hispânicos, como os astecas, o milho era um alimento sagrado repleto de simbolismos e ligado profundamente às religiões e rituais, sendo considerado como comida dos deuses. O nome do cereal significa "o sustento da vida", denotando sua importância para muito além de seu aspecto biológico (Belluzzo, 2004).

A partir do século XVI, por ocasião das grandes navegações, o milho passa a ser introduzido na alimentação de países de outros continentes, tais como a Europa e a África, onde até hoje possuem relação íntima com a cultura alimentar de diversos países (Standage, 2010). O milho, portanto, é considerado uma das maiores contribuições da América Latina à alimentação mundial.

Alessandro Barguini (2004) demonstra em sua pesquisa que no período pré-hispânico, o milho foi base de sustentação e pilar fundamental para o desenvolvimento das grandes



civilizações da América, como a asteca, maia, inca e diversas etnias indígenas no Brasil. Tal fato, no entanto, não foi produto do acaso. Desde o início de seu cultivo, os seres humanos desenvolveram e aplicaram diversas tecnologias que viabilizaram seu cultivo, sua conservação, sua utilização nutricional e sua aplicação culinária, sendo esta última o objeto de interesse deste trabalho.

A trajetória dos usos culinários do milho e o desenvolvimento de técnicas e tecnologias foram responsáveis por viabilizar o papel central do milho nas populações do continente americano. A fermentação, a nixtamalização e a produção de farinhas, tecnologias que serão abordadas ao longo do trabalho, ampliaram os usos culinários e nutricionais do cereal.

Nesse sentido, o presente trabalho busca traçar paralelos, através de pesquisa bibliográfica em livros de culinária e artigos de alimentação, entre as principais aplicações culinárias e suas técnicas na hispano-américa e no Brasil que permitiram que o milho fosse o alimento base de diversas civilizações pré-colombianas e atualmente.

Aplicações culinárias do milho no Brasil

No Brasil, o milho ocupou praticamente todo o seu território e foi um aliado para a expansão colonial. Apesar disso, estudos recentes – Silva (2014); Basso (2014); Melchior (2017) – apontam que o milho foi considerado um alimento menor, inferior e menos nutritivo pelos colonizadores. Consoante Silva (2014: p.83), o uso cultural do milho ajudou a criar hierarquias e reproduzir formas sociais específicas. Sendo um cereal que ocupava posição central para alguns povos indígenas brasileiros, como os guaranis, caingangues, caiapós e outros, em uma enorme gama de festas e rituais, foi considerado pelos estrangeiros um alimento pouco sadio.

Dentre as inúmeras preparações culinárias brasileiras com o milho, as principais incluem a pamonha, o cuscuz de milho e a canjica, com diferentes aplicações técnicas no processamento que serão exploradas a seguir.

A pamonha é uma das preparações culinárias com o milho de maior importância no Brasil seja pelo seu alto consumo, por sua disseminação territorial, por sua variedade de formas de preparo e composição, ou por seu valor simbólico e sua vinculação com festividades. Ela é considerada uma herança indígena, embora tenha sofrido diversas modificações ao longo do tempo por portugueses e africanos. Pode ser preparada na forma doce ou salgada com ou sem recheio, a partir de uma massa de milho ralado,



temperado e cozido em trouxas de palha de milho selecionadas (Câmara Cascudo, 1977).

Destaca-se a relevância da pamonha não apenas no Brasil, mas em toda a América Latina e Caribe, ao analisarmos preparações como os *tamales*, as *humitas* e as *hallacas*, que serão abordadas a frente, adianta-se que são preparações bem similares entre si, porém cada uma tem suas particularidades. A pamonha brasileira e as *humitas*, nome utilizado na Argentina, por exemplo, são feitas com a massa mais líquida de milho ralado, já os *tamales* mexicanos, são feitos com a farinha de milho seco (Belluzzo, 2004).

Outras diferenças são que no Brasil predomina o consumo da pamonha doce, receita de origem tupi-guarani que foi adoçada após a colonização, já nos demais países da hispano-américa, o consumo é majoritariamente salgado. Além disso, quando consumida salgada no Brasil, os recheios costumam ser simples como uma fatia de queijo ou uma linguiça, diferente da enorme variedade de recheios dos demais países do continente que utilizam carne bovina, suína ou de frango, ovo e legumes diversos (Presilla, 2012).

O tipo de embrulho para a trouxa também pode variar. Pamonha é enrolada em folhas de milho verde frescas e amolecidas em água morna. *Tamales* são envolvidos na palha de milho seca, folha de bananeira ou de figueira (Belluzzo, 2004).

A pamonha é uma preparação muito presente nas comidas de rua, além de vinculada a festas e reuniões familiares. O rituais de preparo de pamonha na região Centro-Oeste do Brasil podem ser chamados de pamonhadas, quando se reúnem a família e a vizinhança, durando o dia inteiro, iniciando com a colheita do cereal, o processo de descascar, selecionar a palha, ralar o milho, preparar a massa, amarrar as trouxas, cozinhar a massa no fogão à lenha até o seu consumo (Uru, 2007). Também na América Hispânica o preparo dos *tamales* é marcadamente coletivo.

O cuscuz de milho também se destaca como uma das mais relevantes preparações com milho no Brasil. Segundo Câmara Cascudo (1977), seu nome original é “kuz-kuz”, de origem árabe, e inicialmente não era feito de milho, e sim de arroz, farinha de trigo, painço ou sorgo. Portanto, tendo o cuscuz de milho surgido apenas após o século XVI.

No Brasil, como era fácil e barato preparar o cuscuz, ele era essencial para o sustento de famílias pobres, sendo considerado “comida de negros”, porque “provinha do trabalho obscuro da gente negra, distribuído à venda nos tabuleiros, apregoado pelos



mestiços, filhos e netas das cuscuzeiras anônimas”, segundo Cascudo (1977). Tal relação marcou um traço de desvalorização não apenas da preparação em si, mas do próprio consumo do milho no país.

O cuscuz nordestino é feito com a chamada “milharina”, farinha de milho flocada. Seu preparo é simples e rápido, pela hidratação da milharina em água e com um pouco de sal. A mistura deve descansar e ser cozida no vapor, na tradicional cuscuzeira, a panela específica para o seu preparo e que está em grande parte dos lares brasileiros, em especial nas regiões Norte e Nordeste do país. Tal preparação, com a utilização do milho, não é observada em países da América Hispânica, sendo majoritariamente consumido o cuscuz de trigo nessa região.

A canjica, cozido de milho branco, parece ter sido a principal forma de consumo do cereal entre os colonos descendentes de portugueses. Para a sua elaboração, não houve necessidade de adaptar os processos técnicos já praticados pelos indígenas, que a produziam a partir do uso do pilão manual (Basso, 2014). Destaca-se o fato de ser uma das únicas preparações culinárias no Brasil com o grão de milho branco, ingrediente vastamente utilizado nos países Andinos, por exemplo.

Em visita ao Brasil no período regencial, o francês Augustin Saint-Hilaire relata que a farinha de milho foi o modo mais comum de se consumir o milho. Segundo Saint-Hilaire (1975:52):

Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, mas ainda porque ele é para os animais de carga o que para nós é a aveia, e é empregado também para engordar as galinhas, e sobretudo os porcos. Sua farinha, simplesmente moída e separada em farelo, com auxílio de uma peneira de bambu, toma o nome de fubá. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos.

Nesta descrição notamos que a prática indígena de conservação de alimentos, transformando-os em farinha, foi responsável pela difusão do uso do milho no Brasil, bem como da mandioca na base da alimentação popular. Nos países hispano-americanos a farinha de milho passa majoritariamente pelo processo alcalino, conforme será apresentado neste trabalho ou na forma de farinha de milho pré-cozida, diferenciando-se do fubá brasileiro.

Se as farinhas não são diretamente identificadas como alimentos-origem, elas, ainda, foram associadas à alimentos de animais e escravos. Considerando o peso negativo



dessas representações, temos que a importância do milho ou daqueles alimentos que são originários e resultado da contribuição indígena nas tradições culinárias brasileiras não foram valorizados o suficiente para resistir aos impactos da agroindústria nas tradições alimentares brasileiras.

Aplicações culinárias do milho na América Hispânica

Embora presente de forma abrangente no território brasileiro e dotado de extrema relevância para a alimentação de seus povos, na América Hispânica o milho apresentou destaque, especialmente no México, por seu inestimável papel como base alimentícia, tanto do povo Asteca, como da população mexicana atual. Para os povos Andinos, o milho também apresenta grande importância como alimento complementar, sendo a batata o principal alimento base (Rosa Belluzzo, 2004).

Sua importância e potencial culinário são tão evidentes que seria impossível abordar todas as aplicações culinárias do milho na América Hispânica, optando-se, portanto, em selecionar algumas das principais, como as *tortillas*, o *tamal* e as *arepas*, que utilizam especialmente o processamento alcalino como tecnologia de preparo.

As tortillas são consideradas o “pão” mexicano, estando presentes em quase todas as refeições no país, seja acompanhando pratos ou compondo-os. Podem ser de diversos tamanhos, espessuras e texturas, cozidas sobre o comal – disco plano de barro ou de ferro – e recheadas ou não (Presilla, 2012). Sua disseminação e consolidação só foi possível devido ao processo de nixtamalização, tratamento alcalino do milho (Belluzzo, 2004).

Os grãos de milho processados pelos astecas eram chamados de nixtamal, após passarem pelo processo de nixtamalização. O processo ocorre ao deixar os grãos de milho, seguidos de cocção em solução alcalina de água com hidróxido de potássio ou cálcio, tradicionalmente na forma de cinza de madeira ou de conchas moídas, respectivamente. Após repouso de um dia, o cereal é lavado repetidas vezes e dispostos sobre o *metate* - pedra de moer - para eliminar sua cutícula externa. A massa básica que se forma é utilizada nos mais tradicionais pratos da cozinha mexicana como as *tortillas* e *tamales*.

Presilla (2012) discorre sobre os diversos tipos de *tamales* que são feitos com a massa de milho nixtamal. Depois de cozidos, os grãos são moídos, formando uma massa homogênea que pode ser doce ou salgada, recheada com diversos tipos de carne ou vegetais, envolvidos na folha de milho ou bananeira e cozido na água, vapor ou brasa.



Como dito anteriormente, a preparação é muito semelhante à pamonha, prato típico no Brasil, e possui diversos nomes pelo continente como *humitas* na Argentina, *hallacas* na Venezuela ou *nacatamal* na Nicarágua. Assim como no Brasil, esse alimento tradicional está profundamente ligado a festas e rituais como a festa dos mortos, celebração marcante da cultura mexicana, sendo oferecido como presente aos deuses.

Outra preparação originária principalmente da Venezuela, Colômbia e Equador é a *arepa*. Uma espécie de pão de milho, preparado principalmente com o milho branco, mas podendo ser feito também com o milho amarelo. As *arepas* são feitas com uma farinha de milho pré-cozida denominada *harina maíz*, ou em um processo mais rústico com o *maíz pelado*, consistindo na utilização dos grãos de milho branco colocando-os sobre o *pilón* - um pilão plano -, seguido de um moinho. Esse método é repetido até obtenção de uma massa homogênea (Alfonzo, 2014).

Segundo dados da última pesquisa de orçamentos familiares da Venezuela (BCV, 2011), divulgados em 2011, é possível observar a presença da *arepa* em todas as principais refeições venezuelanas, destacando-se como o prato típico mais consumido no país atualmente. Na cultura alimentar brasileira essa preparação não está presente, a não ser quando introduzida por imigrantes de países da América Latina e Caribe. O consumo do milho branco no Brasil fica quase que exclusivamente restrito à canjica, apresentada anteriormente.

Na América Hispânica, a aplicação do milho em bebidas também é vasta, como na *chicha morada*, refresco de milho roxo saborizado com frutas e especiarias como abacaxi e canela, muito consumido no Peru (Presilla, 2012), ou no *atole*, refresco de milho mais consumido no México (UNESCO, 2009). A *chicha* alcóolica, era considerada uma das principais bebidas entre os incas, e era obtida pela mastigação do milho por mulheres idosas que cuspiam os grãos em uma vasilha, onde ocorria a sua fermentação alcóolica (Presilla, 2012).

A fermentação, tanto a alcoólica como a láctica, foi essencial para o melhor aproveitamento nutricional do alimento, favorecendo maior equilíbrio proteico, transformando parte do material orgânico em nutrientes disponíveis e reduzindo alguns dos chamados fatores anti-nutricionais. Além disso, melhorava a capacidade de conservação do alimento e reduzia o tempo e o combustível necessários à cocção (Barguini, 2004).



Embora no Brasil o uso da fermentação também tenha sido, e ainda seja, importante para a alimentação das populações, a fermentação do milho não era muito frequente, sendo uma técnica muito mais utilizada para a mandioca, por exemplo pela produção do tucupi, espécie de caldo da água da goma, e do caium, bebida alcoólica fermentada que também é produto da mastigação da raiz (Câmara Cascudo, 1977).

Outras preparações com o cereal, apresentadas por Maricel Presilla (2012), também merecem destaque, como a *cachapa* que é uma espécie de panqueca feita de milho verde muito consumida na Colômbia e Venezuela. Outro exemplo é a *cancha*, uma espécie de aperitivo feito com o *chulpe*, tipo de milho encontrado no Peru, Bolívia e Chile. Pode ser descrito como uma pipoca invertida, mas ao invés de estourar para fora, sua camada branca estoura para dentro, assemelhando-se com o piruá – preparação indígena brasileira - sendo mais macio que este. Um produto muito apreciado e considerado como exótico é o *huiltlacoche*, um tipo de fungo ou parasita negro muito raro que cresce sobre as folhas de espiga de milho, utilizado em sopas e recheios diversos, principalmente no México, porém sem registros de seu consumo no Brasil. O *huiltlacoche* é tão valorizado que é conhecido como a “trufa negra das Américas”.

Considerações finais

Observa-se, portanto, uma infinidade de usos culinários do milho no continente americano, apresentando algumas similaridades e outras diferenças entre seus modos de fazer pelos diversos territórios, com enfoque especial entre o Brasil e o restante da América Latina e Caribe, aqui denominada de América Hispânica para fins de diferenciação do território brasileiro.

Torna-se evidente que, no continente americano, apesar da introdução do arroz e do trigo pelos colonizadores em uma espécie de tentativa de apagamento da cultura do milho e sobreposição da cultura europeia, o milho ainda se apresenta de forma muito marcada na culinária e cultura locais.

O Brasil tem se destacado mundialmente pelas formas agressivas adotadas na produção de alimentos. A crescente concentração de terras nas mãos de poucos produtores – latifúndios –, a expansão da monocultura de soja e milho, o uso de agrotóxicos, a produção de alimentos geneticamente modificados e a perda da biodiversidade natural são aspectos alarmantes no contexto do país.

Desde os anos 1960, os conglomerados transnacionais vêm concentrando o mercado de produção e distribuição de alimentos que, dentre outros processos violentos,



creceram aliados a políticas de esvaziamento do campo e urbanização acelerados, com apoio dos meios de comunicação de massas, alienando os consumidores de tais processos. Mas se, atualmente, entre os meios de comunicação, sobretudo nas redes sociais, vemos um movimento de conscientização sobre os efeitos das mudanças climáticas e, com isso, uma maior preocupação com as origens dos alimentos – enfatizando o cultivo orgânico, o agroecológico ou os espécimes *in natura* etc. –, tal processo caracterizar-se-ia mais por uma tendência a “gourmetização” desses mesmos alimentos, que exclui uma significativa parcela da população brasileira que não pode arcar com os altos custos praticados.

As aproximações e distanciamentos na forma de preparo culinário do milho evidenciam a diversidade cultural e distinção culinária na América Latina e Caribe, valorizando os preparos tradicionais com milho, ameaçados desde a colonização, especialmente pela introdução do trigo e do arroz, porém sendo ainda hoje elemento fundamental e vivo na cultura e culinária latino-americana, com expressiva importância cultural, econômica, nutricional, culinária, religiosa, ambiental e tecnológica.

Referências bibliográficas

- Alfonzo, B. R. *El casabe y la arepa: alimentos prehispánicos de la culinaria indígena venezolana*. Revista de turismo y patrimonio cultural, v.22, n.2, p.433-432. 2014.
- Barguini, A. O Milho na América do Sul Pré-Colombiana – Uma História Natural. Instituto Anchietano de Pesquisas. Antropologia, n. 61, p. 170. São Leopoldo: UNISINOS, 2004.
- Basso, R. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)*. São Paulo: Alameda, 2014.
- Belluzzo, R. *Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México*. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.
- BCV: Banco Central de Venezuela. *IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009*. Hábitos alimentícios del venezolano: principales resultados, 2011.
- Câmara Cascudo, L. da. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 1977.
- Camargo, M. T. L. de A. *O milho e a mandioca: nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias*. Cadernos de folclore. 18º Vol. São José dos Campos – SP: Centro de Estudos da Cultura Popular, Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
- Contreras, J. e Gracia, M. *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2011.



Doria, C. A. e Bastos, M. C. *A culinária caipira da Paulistânia*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

Freitas, F. de O. *As Expansões do Milho – ZEA MAYS MAYS, L. – para a América do Sul, baseado no resgate e estudo de DNA ancião de amostras arqueológicas*. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, ISSN 1676-1340, n. 32. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2002.

Goody, J. *Cozinha, culinária e classes – um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras, Portugal: Celta, 1998.

Melchior, M. Memória e resistência: Argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira. In.: *Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho* / Organização de Myriam Melchior – Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017.

Poulain, J.-P. e Proença, R. P. da C. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Revista Nutrição. Campinas, 16(3):245-256, jul./set., 2003.

Presilla, M. E. *Gran cocina Latina: the food of Latin America*. 1sted. New York. W.W. Norton & Company, Inc, 2012.

Site da UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Disponível em: <https://bit.ly/2Xlv2GS> Acessado em 20 de julho de 2019.

Standage, T. *Uma história comestível da humanidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

Uru, P. M. S. B. *Do milho à pamonha*. Trabalho de Conclusão de Curso de Especialização em Tecnologia de Alimentos, Universidade de Brasília, 2007.