Myriam Melchior (Org.)

GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

Por uma cultura brasileira do milho

Folio digital

GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

Myriam Melchior (Org.)

GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

Por uma cultura brasileira do milho

Folio digital

Copyright © 2017 dos autores
Copyright © 2017 desta edição, Letra e Imagem Editora.

Todos os direitos reservados.
A reprodução não autorizada desta publicação, no todo
ou em parte, constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Grafia atualizada respeitando o novo
Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa

Revisão: Priscilla Morandi
Imagem da capa: Débora Bolsoni

CONSELHO EDITORIAL

Felipe Trotta (PPG em Comunicação e Departamento de Estudos Culturais e Mídia/UFF)
João Paulo Macedo e Castro (Departamento de Filosofia e Ciências Sociais/Unirio)
Ladislau Dowbor (Departamento de pós-graduação da FEA/PUC-SP)
Leonardo De Marchi (Faculdade de Comunicação Social/Uerj)
Marta de Azevedo Irving (Instituto de Psicologia/UFRJ)
Marcel Bursztyn (Centro de Desenvolvimento Sustentável/UNB)
Micael Herschmann (Escola de Comunicação/UFRJ)
Pablo Alabarces (Falculdad de Ciencias Sociales/Universidad de Buenos Aires)
Roberto dos Santos Bartholo Junior (COPPE/UFRJ)

Apoio:

UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

PI(RA)POCA

Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho / Organização de Myriam Melchior – Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017.

ISBN 978-85-61012-97-7

1. Gastronomia. 2. Cultura brasileira. I. Título. II. Melchior, Myriam.

CDD: 641.59

www.foliodigital.com.br

Folio Digital é um selo da editora Letra e Imagem
Rua Teotônio Regadas, 26/sala 602
cep: 20021-360 – Rio de Janeiro, RJ
tel (21) 2558-2326
letraeimagem@letraeimagem.com.br
www.letraeimagem.com.br

A todos os estudantes, pesquisadores,
profissionais e amantes da Gastronomia.

"Senhor, nada valho.
Sou a planta humilde dos quintais
pequenos e das lavouras pobres.[...]"

Oração do milho, CORA CORALINA

SUMÁRIO

Introdução 8

O milho como cultura de produção 17
Eduardo Borges da Fonseca Azeredo

Pi(ra)poca: plantio do milho como resgate e memória 29
Denise Pimentel Diniz Santos

As broas de milho: reflexões sobre suas tradições
no sudeste brasileiro 36
Marcella Sulis

"Viva São João, viva o milho-verde" 45
Moacir Sobral e *Ursulina Santana*

Avati na mesa e no sertão: um pouco da história do milho
na colonização da América portuguesa 50
Rafaela Basso

Memória e resistência: argumentos para a valorização
de uma cultura do milho particularmente brasileira 64
Myriam Melchior

Milho: potência culinária e sustento da vida nas Américas 80
Daniela Alves Minuzzo

Arte e alimento: algumas questões 86
Laila Melchior

Pipocas 108
Débora Bolsoni

RELATOS

Relato sobre a experiência com o projeto Pirapoca:
reconstruindo uma visão de mundo 111
Allan Saidel

Sobre a experiência no projeto Pirapoca:
uma ponte entre o Brasil e Cabo Verde 113
Ernani Lima Morais

Uma árvore em crescimento: impressões do projeto Pirapoca 116
Carla Andressa Sousa Reis e *Gabrilella D'Almeida M. Moratelli*

Calouros do Pirapoca: um ano de descobertas e realizações 122
Felipe Teruo Fujihara e *Michelle de Souza Pinto*

Sobre os autores 128

INTRODUÇÃO

Para uma introdução a este livro, pareceu-me importante proceder a uma breve explicação sobre os campos de saber – a Cultura e a Memória – pelos quais o nosso grupo de pesquisa escolheu pensar a Gastronomia e, também, criar o evento "Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória", que deu origem a este livro.

Dado que os termos *cultura* e *memória* são ricos em significados e que nossa proposta é apresentar uma síntese que não ultrapasse o escopo desta introdução, decidimos nos ater ao poder de síntese do conceito de *Foodscape* para "introduzirmos" alguns esclarecimentos acerca do que entendemos por Cultura e Memória no cenário de estudos sobre a gastronomia.

Por *Foodscape* temos como tradução o termo *paisagem alimentar*, um conceito que tem sua origem em campos de estudo tão diversos como o *design*, a arte, a geografia ou a antropologia. Para o nosso propósito, faremos referência apenas aos estudos antropológicos, sobretudo os mais recentes, ressaltando sua associação com os realizados pelo antropólogo indiano Arjun Appadurai.

Em um dos seus textos mais famosos – que no Brasil recebeu o título de *Dimensões culturais da globalização* (2004) –, Appadurai analisa a ordem global e nos mostra como ela é composta por fluxos culturais tanto disruptivos como inter-relacionados que se manifestam em cinco dimensões culturais. Tais dimensões foram denominadas por ele: *ethnoscape* – que corresponde à migração de pessoas por entre culturas e fronteiras; *mediascape* – vinculado aos usos da mídia dando forma aos modos que compreendemos e imaginamos o mundo; *techonoscape* – sendo as interações culturais devidas ao estímulo e promoção da tecnologia; *financescape* – compreendendo o fluxo de capitais acima das fronteiras nacionais ou territoriais e, por fim, *ideoscape* – circunscrevendo o fluxo global de ideologias.

Pensado em relação a estas cinco dimensões, o *foodscape* pode ser entendido como um emaranhado de diretrizes distintas que jogam com as sociabilidades e os códigos alimentares em posições disruptivas e também inter-relacionadas, tais como: o local e o global; as tradições e a industrialização; a comida ordinária, do dia a dia, e a comida proposta pela publicidade e pelas imagens; as práticas e ideologias de patrimonialização e modernização; as migrações, adsorções e rejeições alimentares e assim por diante.

Vê-se que, se, por um lado, o conceito de *paisagens alimentares* pode nos levar a múltiplos caminhos e coordenadas, de outro, cabe observar que este também funciona como uma espécie de filtro: um instrumento heurístico para a escolha de trajetos, campos e modos de abordagem de sociabilidades alimentares e de outras investigações antropológicas no campo de estudos da alimentação, como veremos a seguir.

Assim, trazemos um exemplo de pesquisadores que fazem uso do conceito de *paisagem alimentar* com enfoques múltiplos, como o da antropóloga britânica Nancy Pollock.

Em sua pesquisa sobre a identidade alimentar dos povos do Pacífico, intitulada *Food and Transnationalism: Reassertions of Pacific Identity* (2009), Pollock emprega o conceito de *paisagem alimentar* como uma extensão ao de *ethnoscape* proposto por Appaduray. No seu estudo, Pollock mostra que a transnacionalidade – termo que refere-se ao movimento de grupos étnicos indo de um lugar a outro – não é disruptiva se confrontada pela homogeneização alimentar característica da ordem global. Em verdade, o que Pollock nos diz é que as tradições alimentares de um grupo podem acomodar-se e exprimir-se na nova ordem globalizada.

No sentido de melhor explicar essa ideia, tomamos de empréstimo a observação do antropólogo estadunidense Sydney Mintz, no artigo "Comida e Antropologia: uma breve revisão" (2001), onde diz:

> Na China, por exemplo, comer no McDonald's é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. Onde quer que o McDonald's se instale na Ásia, as pessoas parecem admirar a iluminação feérica, os banheiros limpos, o serviço rápido, a liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças. Mas também percebe-se que eles gostam mais dessas coisas do que propriamente da comida!

Neste comentário, Mintz coloca em questão uma *paisagem alimentar* tipicamente globalizada, como o *fast-food*, demonstrando que ela não *desfaz* os costumes alimentares tradicionais, mas que, melhor dizendo, estes surgem escamoteados na ordem global. Nancy Pollock segue, aliás, o raciocínio de Mintz, isto é, argumentando que as tradições e o novo manifestam-se por interações complexas nos fluxos culturais globais. Ambos então mostram, assim como fez Appadurai, que as sociedades têm modos diferentes de se apropriar de materiais da ordem global.

Valendo-se do que foi exposto até aqui, parece importante apontar que, por meio do conceito de *paisagem alimentar*, focalizamos dinâmicas menores ou micro – o *translocalismo* ou o *transnacionalismo* – emergindo em paisagens amplas ou macro, como é a homogeneização e a padronização alimentar, segundo a ordem global. Estas são certamente forças desiguais, porém, a partir do conceito de *Foodscape* ganhamos novas lentes para discutir mecanismos de assimilação e trocas que são pouco claros numa análise convencional, como, por exemplo, em argumentos genéricos sobre o patrimônio. Muitas vezes, neste caso, veste-se a camisa da proteção sem que se perceba que o antigo pode viver no novo ou vice-versa. Com o conceito de paisagem alimentar, galgamos outras possibilidades de pensar a cultura ou as culturas alimentares atuais e procedemos da multiplicidade ao filtro e vice-versa.

De modo semelhante, investigamos temas e objetos em Gastronomia a partir dos campos de saberes em Cultura e Memória. Assim como o *Foodscape*, estes viabilizam a observação de conhecimentos em gastronomia por meio de diferentes recortes, topologias ou coordenadas.

Então, quando mencionamos os termos Cultura e Memória, o queremos afinal dizer?

Para responder, iniciamos pelo conceito de *Cultura*. Nisto temos como referência a noção de cultura "conceito antropológico", inclusive, parafraseando o título da obra do antropólogo brasileiro Roque Laraia (1986). Partindo do olhar antropológico, *cultura* é o conjunto de símbolos – códigos – compartilhados pelos integrantes de determinado grupo social e que lhes permitem atribuir sentido ao mundo em que vivem e às suas ações. Como vivemos numa ordem disruptiva (globalizada), devemos dizer então que o nosso conceito de cultura exprime-se na acepção do antropólogo estadunidense Clifford Geertz, em *A interpretação das Culturas* (1989). De acordo com Geertz, cultura é a "teia de significados em que os humanos estão imersos".

Logo, indagar "culturalmente" sociabilidades alimentares demanda novas dimensões de análise, como, por exemplo, as propostas por Appadurai. Por meio destas, podemos desvelar construções processuais de sociabilidades alimentares contemporâneas à luz de forças sociais de seu passado somadas às interferências e justaposições do passado e do presente para pensar seus possíveis trajetos futuros.

A partir deste ponto de compreensão, devemos dizer que adentramos o campo de estudos e métodos em Memória Social. Neste, seguimos duas proposições principais: a primeira é a concepção transdisciplinar de *Memória*, conforme Jô Gondar esclarece em seu artigo "Quatro proposições em Memória Social" (2003). Já a segunda remete-nos à memória em sua acepção clássica – lembranças, reminiscências, recordações etc. –, vinculada aos afetos, ao imaginário e às tradições orais passadas entre gerações.

Falemos da primeira.

De acordo com Gondar, o conceito de memória se produz no atravessamento de diferentes campos de saber, movendo-se pelo interior e através desses mesmos campos, de maneira transdisciplinar e processando novos objetos, enunciados e temas. Inquirir saberes por meio da Memória Social implica produzir um novo conjunto de novas problematizações que questionam "as verdades" fabricadas pelas ciências formais e disciplinares. Estas moldam formas de ver e entender o mundo. Nelas deparamo-nos com análises convencionais e leis universais nas quais não se coloca em questão seus próprios interesses de saber, de controle e de poder.

Ademais, é preciso notar que nas estruturas interdisciplinares ou multidisciplinares os assuntos podem até ser partilhados, mas essa partilha não problematiza as estruturas de saber (e poder) sobre as quais essas disciplinas estão apoiadas ou, por vezes, engessadas. Diversamente, ao atravessarmos os campos de saber, produzimos uma contramemória capaz de reorganizar, recontar, rememorar, subverter ou resistir aos modelos reducionistas, autoritários e/ou hegemônicos. Nos campos de saber da Memória Social elaboram-se novas cartografias e novas paisagens.

O segundo aspecto em que os saberes sobre a memória nos permitem pensar a gastronomia são aqueles que, como mencionamos acima, apresentam-se enquanto um *contínuo*, ou seja, são fluxos difíceis de aferir como são: a história oral, as lembranças e as tradições passadas entre gerações. O conceito de memória nesta acepção trata de processos e produtos subjetivos e intangíveis, tais como o imaginário e os afetos.

Partilhando tais processos, Mabel Gracia e Jésus Contreras, em *Alimentação, Sociedade e Cultura* (2011), evidenciam que a cultura alimentar é o "conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas" que destacam a memória social na dupla função de ser a primeira aprendizagem social e de transmitir orientações, preferências e sanções acerca de uma cozinha cultural e da comestibilidade dos alimentos. A partir de uma Memória (Social) Alimentar são delineadas as formas individuais e sociais de reciprocidade, de intercâmbio interpessoal e da manutenção das relações sociais.

Portanto, a partir da memória se constrói cultura alimentar. Segundo Mintz (2001), os hábitos alimentares carregam a memória e os traços afetivos da experiência alimentar, "inculcada por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao comportamento um poder sentimental duradouro". Em vista disso, fala-se em incorporação do mundo externo ou de cargas simbólicas de que "se é de alguma maneira substanciado – encarnado – a partir da comida que se ingere", de modo que a comida nunca é meramente comida, isto é, de que, ao ingressarmos nos campos de saber da memória, manejamos, por assim dizer, *paisagens imaginárias* e identidades num amplo sentido.

Depreende-se que dos conhecimentos em Cultura e Memória é possível pensar objetos, temas e conteúdos diversos em Gastronomia.

Daí por que a denominação Gastronomia, Cultura e Memória constitui um conjunto inter-relacionado de saberes em Gastronomia que descreve a própria Gastronomia no senso de um saber capaz de múltiplas e infindáveis paisagens abertas à interpretação, como o estudo acerca da cultura do milho, que foi o tema do nosso I Encontro e o tema deste livro.

A escolha desta temática deriva de nossa atividade de extensão – o Projeto Pirapoca –, que se ocupa em investigar o milho nativo brasileiro e em divulgar a sua valorização, bem como as formas de transmissão culturais associadas ao milho a partir da contribuição dos povos indígenas e afro-brasileiros.

Como no segundo e sexto capítulos deste livro, o Projeto Pirapoca é comentado em maior profundidade, elucidando, dentre outros, seus conceitos e ações, ultrapassamos explicações iniciais sobre o projeto para comentarmos brevemente a criação do evento: o *I Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória*, que deu origem a este livro.

Este Encontro foi pensado pelo grupo de alunos e professores que integram o Pirapoca como uma importante oportunidade para apresentar ao pú-

blico os conhecimentos que acumulamos ao longo de três anos atuando nas ações extensionistas do Pirapoca. Ainda, o Encontro surgiu como uma possibilidade de contatar o público que conhecemos virtualmente – na página Gastronomia, Cultura e Memória, criada no Facebook –, bem como os pesquisadores e profissionais que, vinculados à áreas diversas, nos auxiliaram em estudos e investigações sobre o milho. Contribuindo com conhecimentos da gastronomia, da arte, da agronomia, da comunicação social, da história e da antropologia social, esses pesquisadores e profissionais foram convidados a palestrar em nosso evento e, por conseguinte, a transcrever suas comunicações orais para os textos que reunimos neste livro, deixando um registro dos assuntos abordados no *I Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória*.

No sentido de estabelecer um trajeto de temas afins, dividimos este livro em duas seções: na primeira reunimos em nove capítulos as contribuições dos palestrantes: convidados e professores membros da equipe de execução do Projeto Pirapoca e organizadores do evento.

Na segunda seção, apresentamos os relatos de experiência dos alunos bolsistas e voluntários, alguns que ingressaram em 2016 e outros que já são membros do Projeto Pirapoca desde o segundo semestre de 2015. Esses também participaram ativamente da organização do Encontro.

Os relatos expõem o potencial do projeto de extensão e de conhecimentos e práticas gerados no horizonte de saberes em Gastronomia, Cultura e Memória para a formação discente.

Para finalizar esta introdução, passamos à apresentação dos capítulos.

Iniciando o nosso livro, trazemos no primeiro capítulo “O milho como cultura de produção”, do engenheiro agrônomo Eduardo Azeredo, um retrato sobre a utilização do milho pela indústria. Neste capítulo, o autor esclarece as diferenças entre a nomenclatura dos cultivares (milho variedade, híbrido, transgênico e crioulo), suas vantagens, desvantagens e impactos, sobretudo daqueles relacionados ao uso do milho transgênico. Eduardo Azeredo tem atuado como consultor voluntário no plantio experimental do milho crioulo do Projeto Pirapoca.

Aprofundando o assunto sobre o plantio experimental do milho, o segundo capítulo, “Pi(ra)poca: plantio do milho como resgate e memória”, de autoria da gastrônoma Denise Diniz, aborda os aspectos mais subjetivos que motivaram os membros do Pirapoca a empreender o plantio do milho crioulo. Denise Diniz é professora do curso de Gastronomia, orientadora e membro da equipe de execução do Projeto.

Abordando preparações brasileiras e tradicionais feitas com o milho, o terceiro capítulo, "As Broas de Milho: reflexões sobre suas tradições no sudeste brasileiro", de Marcella Sulis – especialista em Doçaria brasileira e vice-coordenadora do Projeto Pirapoca –, revela, por intermédio de uma breve história do povoamento na região Sudeste, a tradição da broa de milho. De acordo com a autora, as famílias, parentes e amigos foram os responsáveis pela construção das tradições culinárias da broa de milho. Com base nessas reflexões, Sulis mostra por que essa preparação tão brasileira se espalhou pelo país e como ela se constituiu como um item importante dentro da alimentação do Sudeste.

Também refletindo sobre as tradições populares do milho, o quarto capítulo, "Viva São João, viva o milho-verde!", mostra uma análise dos gastrônomos e especialistas em hospitalidade, Moacir Sobral e Ursulina Santana, da presença do milho nas festas juninas tradicionais nas regiões Norte e Nordeste brasileiras.

Enriquecendo o debate acerca da história do milho no Brasil, a historiadora Rafaela Basso apresenta em "Avati na mesa e no sertão: um pouco da história do milho na colonização da América Portuguesa" um estudo histórico das formas como o milho foi incorporado na alimentação brasileira. Basso busca entender o papel que o milho ocupa na formação da cultura alimentar brasileira, especificamente no período de sua gestação, entre os séculos XVI e XIX. Em linhas gerais, o estudo da incorporação do milho na dieta dos primeiros colonos mostra as bases da formação da culinária caipira, permitindo lançar luz sobre a posição ocupada pelo milho na alimentação atual, não perdendo de vista o impacto de sua transformação em *commodity* mundial.

Intitulado "Memória e Resistência: argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira", o sexto capítulo, de Myriam Melchior – que é simultaneamente coordenadora do Projeto Pirapoca e do *I Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória* e organizadora deste livro –, argumenta a favor da necessidade de se discernir uma cultura brasileira do milho. Conduzindo-nos ao passado e a diferentes constatações sobre as origens do milho nas Américas, a autora mostra como uma história do milho "particularmente" brasileira foi levada à invisibilidade, fosse por sua simplicidade frente às narrativas das grandes civilizações, fosse pelo preconceito contra os povos indígenas brasileiros e, consequentemente, por sua cultura alimentar. Neste mesmo capítulo, a autora nos conduz aos prin-

cípios teórico-conceituais do Projeto Pirapoca, mostrando como as ações do projeto propõem-se como *paisagens* por meio das quais os participantes podem construir novos significados acerca da memória do milho no Brasil e daqueles que contribuíram para a cultura alimentar do milho no Brasil.

No capítulo sete, divisamos com o leitor uma cartografia, por assim dizer, mais ampla em "Milho: potência culinária e sustento da vida nas américas", de Daniela Minuzzo. Especialista em Culinária das Américas, gastrônoma e integrante do Projeto Pirapoca, Minuzzo apresenta um panorama da importância e presença do milho no continente latino-americano. Essa importância fica evidenciada na abordagem de sua origem, disseminação, aplicação culinária e uso de tecnologias que permitiram que o milho fosse o alimento base de diversas civilizações pré-hispânicas. Sua variedade de preparações é "infindável", estando presente na mesa das populações dos países latino-americanos, com destaque para as *tortillas*, o *tamal* e as *arepas*. Ademais, Minuzzo pontua reflexões sobre a preservação de uma cultura que tem valor inestimável no mundo.

No capítulo "Arte e Alimento: algumas questões", a pesquisadora Laila Melchior analisa produções no campo das artes visuais e do cinema, tendo o alimento como fio condutor. O percurso do capítulo vai de "Bori: oferenda à cabeça" (2011), de Ayrson Heráclito, que traz o milho e a pipoca, dentre outros alimentos, como oferendas em referência aos rituais do candomblé até chegar em "O Peixe" (2016), de Jonathas de Andrade. Ao longo deste percurso a autora destaca o alimento como metáfora em trabalhos artísticos brasileiros contemporâneos. A reflexão sobre esses trabalhos cria um verdadeiro pensamento sobre a possibilidades de "digestão do real" por meio da arte, comentando aspectos como os modos de elaboração dos traumas gerados pelos processos violentos de colonização e as relações de gênero e de raça atreladas ao lugar dos alimentos.

Finalizando esta seção, apresentamos a contribuição da artista Débora Bolsoni para este livro na forma de um ensaio gráfico com imagens de pipocas, propondo-se como um *capítulo-instalação*, que nomeamos "Pipocas", em referência à sua instalação original. A obra "Pipocas" foi a centelha inspiradora do Projeto Pirapoca. Neste sentido, a artista nos brindou com as imagens de suas esculturas de pipoca que chegam devagarinho à superfície fixa e plana do papel, convertendo-a em movimento, dinâmica e desejo.

Seguindo a apresentação dos capítulos deste livro, passamos à segunda seção.

Conforme mencionado anteriormente, nesta seção reunimos os relatos de experiência dos alunos bolsistas e voluntários no Projeto Pirapoca. Cada relato apresenta uma visão diferente, segundo a própria história de vida e a experiência vivida pelo discente no grupo. O primeiro relato é o "Relato sobre a experiência com o Projeto Pirapoca: reconstruindo uma visão de mundo", de Allan Saidel, seguido pelo de Ernani Lima Morais, intitulado "Sobre a experiência no Projeto Pirapoca: uma ponte entre o Brasil e Cabo Verde". Na sequência apresentamos os relatos que foram escritos em dupla: o de Carla Andressa Souza Reis e Gabriella D'Almeida Magalhães Moratelli, nomeado "Uma árvore em crescimento: impressões do Projeto Pirapoca", e o de Felipe Teruo Fujihara e Michelle de Souza Pinto, intitulado "Calouros do Pirapoca: um ano de descobertas e realizações".

Para finalizar, agradecemos a todos os membros da Pró-Reitoria de Extensão da UFRJ que nos acompanharam e auxiliaram durante o período de realização do Projeto Pirapoca, em 2016. Neste ano, concorremos ao Edital Pró-Cultura e Esporte da Pró-Reitoria de Extensão – Pr5/UFRJ e recebemos recursos que possibilitaram a edição e publicação deste livro.

Myriam Melchior

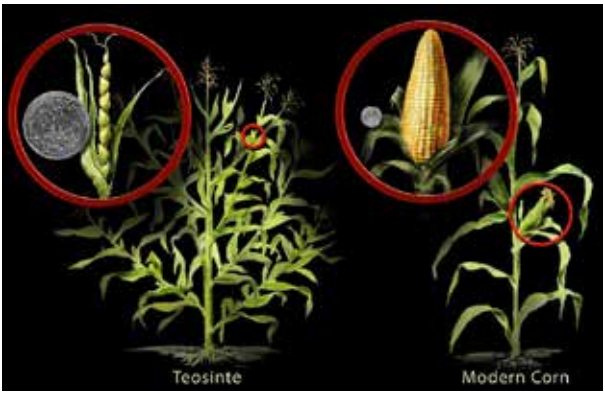
O milho como cultura de produção

Eduardo Borges da Fonseca Azeredo

A EVOLUÇÃO DA CULTURA DO MILHO

O milho (*Zea mays* L.) é proveniente de uma seleção genética conduzida pelas civilizações que ocuparam a América Central há mais de sete mil anos. Esta seleção foi realizada a partir de uma planta conhecida como Teosinto (alimento dos deuses, assim chamado pela civilização maia), a qual possui pequenas hastes com poucos grãos rígidos. Ao longo dos anos, modificações morfológicas ocorreram, e o milho que é atualmente conhecido possui uma espiga com diversos grãos, com maciez e paladar agradável para a maioria da população.

Figura 1. Esquema comparativo entre o milho original (esquerda) e o atual (direita)



Crédito: Nicolle Rager Fuller, National Science Foundation

Atualmente, o milho está dentre as 12 espécies vegetais mais consumidas pelo homem e ocupa o segundo lugar no ranking das culturas mais

produzidas no planeta, segundo dados de 2015 da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO).

O MILHO E SEUS MÚLTIPLOS USOS

O milho também é caracterizado pelos seus diversos usos e funcionalidades. Para o consumo humano, ele é utilizado tanto na forma *in natura* quanto na forma industrializada, na qual seus subprodutos são aproveitados de diversas formas, desde óleos até xaropes de glucose.

Tratando-se do consumo animal, o milho é destinado para a indústria de rações e para o consumo direto como silagem (planta do milho que passou pelo processo de fermentação) e grãos.

Tabela 1. Diversidade de usos da cultura

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.

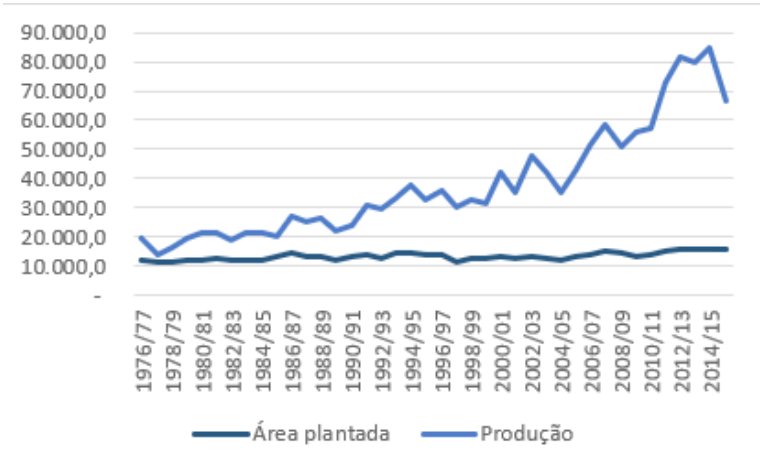
Destinação	Forma/Produto final
Amidos alimentícios	Biscoitos; melhoradores de farinhas; pães; pós para pudins; fermento em pó; macarrão; produtos farmacêuticos; balas de goma.
Amidos industriais	Para papel; papelão ondulado; adesivos; fitas gomadas; briquetes de carvão; engomagens de tecidos; beneficiamento 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: Jornal Agroceres (1994)

EVOLUÇÃO DA CULTURA NO BRASIL

Um dos primeiros dados de produção compilados pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) demonstra que em 40 anos a produção de milho aumentou 246%, e a área plantada aumentou apenas 35%.

Gráfico 1. Série histórica de área produzida e produção total de milho (em mil)



Fonte: Conab, 2017

Alguns dos principais motivos para esse aumento da produtividade são:

Preparo do solo

O preparo do solo tem o objetivo de proporcionar à cultura as melhores condições de germinação e desenvolvimento das plantas através de sua descompactação e de eliminação de ervas invasoras, aumentando a infiltração de água e a aeração do solo.

O preparo convencional ocorre através de dois processos mecânicos básicos: aração e gradagem. Este preparo, se não realizado de maneira adequada e cautelosa, ao longo dos anos proporciona elevada pulverização do solo (destorroamento) e, consequentemente, perda de sua qualidade.

Novas técnicas vêm sendo utilizadas para substituir o preparo convencional, e o Sistema de Plantio Direto é uma das técnicas mais aderidas nos últimos tempos. Esse sistema abre mão da aração e gradagem, com o plantio realizado junto aos restos (palhada) da cultura plantada anteriormente.

Figura 2. Plantio direto do milho

Foto: Ramon Costa Alvarenga.

Além disso, esse sistema permite a manutenção de sua umidade, a melhoria das condições biológicas, maior controle de ervas invasoras, redução da erosão, promovendo o aumento da conservação do solo.

Melhoramento genético e adubação

O desenvolvimento de variedades de milho, alcançado por meio da seleção genética, permitiu que a produtividade aumentasse. Essas variedades, porém, são dependentes de altas doses de fertilizantes. Com isso, o desenvolvimento de fertilizantes químicos pela indústria química consolidou o modelo de produção de alta produtividade.

Controle de pragas e doenças

O desenvolvimento de moléculas e princípios ativos que combatem pragas e doenças em lavouras tornou o cultivo mais seguro e permitiu que a planta expressasse seu potencial genético sem interferência.

DIFERENÇAS ENTRE CULTIVAR DE MILHO VARIEDADE, HÍBRIDO, TRANSGÊNICO E CRIOULO

Desde a domesticação do milho, foram desenvolvidos e selecionados diversos tipos pelo mundo, para fins de aumento de produtividade, resistência a pragas e doenças, resistência à seca, etc. As cultivares são:

Milho variedade

O milho variedade é aquele que possui cruzamento natural no campo; sua seleção é através da escolha de plantas com as características desejáveis (tamanho de espiga, resistência à pragas e doenças, resistência à seca, etc.). Porém, sua homogeneidade no campo é baixa, normalmente dificultando a mecanização do plantio.

O desenvolvimento de milho variedade geralmente é realizado por empresas públicas de pesquisa (Embrapa, por exemplo), visando o fornecimento de um milho que o produtor possa replantar na próxima safra e que seja pouco dependente de insumos externos (fertilizantes e agrotóxicos).

Milho híbrido

O milho híbrido é aquele desenvolvido em campo experimental controlado, com polinização realizada manualmente pelos próprios pesquisadores (po-

linização induzida). Nele são reunidas diferentes características desejáveis em uma só planta, ou seja, a seleção é elevada ao limite que a genética pode oferecer (vigor híbrido).

As principais vantagens deste tipo de variedade são sua alta produtividade (se produzidas da maneira indicada pelos profissionais) e sua homogeneidade de crescimento, favorecendo a mecanização para aplicação de agrotóxicos e a colheita das espigas.

Entretanto, esse tipo de melhoramento cria variedades para que a geração seguinte tenha um desempenho agronômico inferior à planta de origem, muitas vezes inviabilizando sua produção. Com isso, é promovida uma dependência constante entre o produtor e as empresas de desenvolvimento das sementes híbridas.

Figura 3. Stand de plantas apresentando padrão homogêneo

Foto: José Carlos Carazotto Madalóz

Além disso, para manifestação do potencial genético da planta (como, por exemplo, alta produtividade), o cultivo deve ser baseado em altas doses de fertilizantes químicos. Esses fertilizantes químicos criam uma vulnerabilidade da planta ao ataque de doenças e pragas, causando, mais uma vez,

a dependência do produtor às empresas de fertilizantes e agrotóxicos. Os chamados "pacotes tecnológicos" se baseiam nesses princípios.

MILHO TRANSGÊNICO

A variedade de milho transgênico é desenvolvida a partir da biotecnologia (engenharia genética). Esta tecnologia trata da manipulação genética, ou seja, a introdução de um gene de outro organismo na planta para que a mesma manifeste características que naturalmente não teria.

Atualmente existem basicamente dois tipos de milho transgênico:

- Resistentes a herbicida (agrotóxico que mata plantas);
- Resistentes a ataques de pragas.

As cultivares resistentes a herbicida foram desenvolvidas a partir da introdução do gene da bactéria de solo *Agrobacterium spp*. Segundo dados da Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio), até 2016 foram aprovadas 20 cultivares para comercialização.

As cultivares resistentes ao ataque de pragas foram desenvolvidas a partir da bactéria *Bacillus thuringiensis*, que desenvolve um composto tóxico para lagartas (uma das principais pragas do milho). Portanto, o gene dessa bactéria foi introduzido no milho, conferindo a ele resistência à praga. Segundo dados da Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio), até 2016, foram aprovadas oito cultivares para comercialização.

Há também as cultivares que conferem as duas resistências: tanto a herbicidas quanto a pragas. Estes correspondem pela maioria, totalizam 31 cultivares aprovadas.

Segundo dados da Associação Paulista dos Produtores de Sementes e Mudas – APPS, na safra de 2016/2017 foram utilizadas 315 cultivares de milho, sendo 67% dessas cultivares transgênicas. Em relação à área plantada, 88,4% do milho utilizado foi cultivar transgênica, totalizando 15,7 milhões de hectares, de acordo com a Consultoria Céleres.

A motivação do produtor para o uso desta tecnologia é a promessa de que o custo de produção e os impactos ao meio ambiente serão reduzidos devido à menor aplicação de agrotóxicos na lavoura, além de aumentar a produtividade. No entanto, diversos estudos já demonstram que o milho convencional possui menor custo de produção ou semelhante, principal-

mente devido ao valor da semente (em média 20 a 30% mais baratas do que as transgênicas) e à produtividade muitas vezes semelhante à cultivar transgênica.

Hoje, no Brasil, a venda de sementes transgênicas é realizada por apenas cinco multinacionais, também responsáveis pela produção do agrotóxico utilizado nas lavouras. Portanto, neste modelo de produção, o produtor também é dependente das empresas.

Atualmente, há um grande debate na comunidade científica sobre os riscos e as incertezas que a transgenia possui. Muitas pesquisas independentes alertam sobre as possíveis consequências da tecnologia e, ainda assim, elas são ignoradas pelos órgãos reguladores. Abaixo, é explanado resumidamente alguns pontos de questionamento dos organismos geneticamente modificados:

Risco ambiental

- Desenvolvimento de populações de insetos resistentes;
- Desenvolvimento de populações de plantas espontâneas resistentes;
- Uso intensivo de herbicidas;
- Contágio de lavouras não transgênicas através da polinização.

Risco do consumo humano

- Risco da nova função da proteína conferida por meio da transgenia;
- Alterações da síntese de novas proteínas potencialmente tóxicas ou alergênicas.

Risco social

- Dependência do agricultor à empresa;
- Cobrança de royalties da semente transgênica;
- Seis empresas detêm o mercado mundial das variedades transgênicas e os agrotóxicos a elas associados.

Em 2015, o Ministério do Desenvolvimento Agrário publicou um livro chamado *Lavouras transgênicas, riscos e incertezas. Mais de 750 estudos desprezados pelos órgãos reguladores de OGMs*[1], onde são explanados diversos pontos de questionamentos sobre a adoção desta tecnologia.

A tecnologia de manipulação genética foi uma evolução do homem, e ela é importante em muitos aspectos. Porém, é necessária a realização de estudos independentes a longo prazo para que essa tecnologia se torne segura para o meio ambiente e para o ser humano.

Milho crioulo

Segundo a Lei de sementes e mudas nº 10.711, de 5 de agosto de 2003, a semente crioula é uma variedade desenvolvida, adaptada ou produzida por agricultores familiares, assentados da reforma agrária ou indígenas, com características fenotípicas bem determinadas e reconhecidas pelas respectivas comunidades e que, a critério do MAPA, são considerados também os descritores socioculturais e ambientais, não se caracterizando como substancialmente semelhantes às cultivares comerciais.

Elas são adaptadas à região de origem e possuem alta rusticidade, que diminui problemas de pragas e doenças no cultivo. Além disso, é possível a multiplicação da semente ao longo de gerações, caso não possível para o milho híbrido e transgênico.

Figura 4. Milho crioulo e sua variabilidade genética

Fonte: ASP-TA

Um ponto levantado sobre o milho crioulo é sua baixa produtividade. Porém, estudos já realizados[2] demonstram que a produção de milho crioulo obteve produtividade e qualidade semelhantes aos milhos híbridos.

Existem diversas iniciativas a nível local para multiplicação, armazenamento e trocas de semente entre os agricultores, os chamados Bancos de Sementes Comunitários (BSCs).

Os BSCs constituem estoques de sementes geridos por grupos de agricultores e têm a capacidade de assegurar o acesso a esses recursos e garantir a manutenção de um grande número de variedades de sementes. Eles permitem o fortalecimento da soberania alimentar e a diversidade, além da promoção da troca de experiências e aprendizagem coletiva.

No Cadastro Nacional de Cultivares Locais, Tradicionais ou Crioulas, da Secretaria Especial Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, são encontradas 46 cultivares registradas de milho crioulo. Porém, o número existente nas propriedades e comunidades é maior. Apenas no Centro-Sul do Paraná e Planalto Norte Catarinense, o número de variedades de milho crioulo resgatado é de 145 (ASPTA, 2009).

As produções dos agricultores familiares, assentados e indígenas, são dotadas de técnicas que devem ser valorizadas e resgatadas para uma produção agrícola sustentável. Paralelamente a isso, deve haver a valorização de pesquisas científicas neste assunto juntamente a um programa sério de assistência técnica. Desta forma, tanto os produtores quanto a população e o meio ambiente terão benefícios.

O mercado consumidor possui um papel de grande importância para o desenvolvimento da agricultura familiar sustentável e a valorização de variedades de milhos crioulos. Alguns movimentos da gastronomia, como o movimento Slow Food, Ecochefs – Instituto Maniva e Junta Local, procuram dar atenção ao pequeno produtor, elaborando eventos, receitas e ações provenientes deles, no conceito "*farm-to-table*"[3].

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O milho possui grande importância e permeia a história do ser humano há milênios. O advento da tecnologia e o desenvolvimento de novas técnicas de produção nas últimas décadas permitiu que a cultura se tornasse uma das principais fontes de alimento e cultural do mundo. Portanto, o sistema

de produção deve ser discutido constantemente entre todos os setores da sociedade, pois é ele quem vai determinar as consequências da produção para o meio ambiente e para o ser humano.

É necessário buscar meios de produção que gerem baixo impacto ao meio ambiente, através da preservação dos recursos naturais e de práticas de produção com respeito à biodiversidade. O sistema de produção também deve ser justo do ponto de vista social, fazendo com que o produtor seja valorizado, tenha seus direitos respeitados e seu bem-estar alcançado. Além disso, é essencial que esse sistema de produção seja economicamente viável. Com isso, alcançaremos o desenvolvimento sustentável para que as gerações futuras possam usufruir de um planeta saudável.

REFERÊNCIAS

LERAYER, Alda (Coord.). *Guia do Milho:* Tecnologia do Campo à Mesa. [s.l.]: CIB, 2016. 16 p. Disponível em: <http://www.cib.org.br/pdf/guia_do_milho_CIB.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2017.

BRASIL. *Resumo Geral de Plantas Geneticamente modificadas aprovadas para Comercialização*. Brasília, 2016. 9 p. Disponível em: <http://ctnbio.mcti.gov.br/documents/566529/1684467/Tabela+de+Plantas.pdf/e9d66306-bc49-4595-bd8a-805b727e7750?version=1.0>. Acesso em: 20 abr. 2017.

CÉLERES. *3º levantamento de adoção da biotecnologia agrícola no Brasil:* Safra 2016/17. Uberlândia, abr. 2017. Disponível em: <http://www.celeres.com.br/3o-levantamento-de-adocao-da-biotecnologia-agricola-no-brasil-safra-201617/>. Acesso em: 20 abr. 2017.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. *Statistical Pocketbook 2015*. Roma, 2016. 236 p. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i4691e.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2017.

LONDRES, Flavia. *Semente Crioula:* Cuidar, multiplicar e partilhar. Porto União, SC: As-tpa., 2009. 41 p. Disponível em: <http://aspta.org.br/wp-content/uploads/2011/05/Semente-crioula-cuidar-multiplicar-e-partilhar.pdf>. p. 21. Acesso em: 15 abr. 2017.

JORNAL AGROCERES. São Paulo: AGROCERES, n. 219, janeiro 1994.

Notas

[1] OGMs – Organismos Geneticamente Modificados.

[2] Agroecol. e Desenv. Rur. Sustent., Porto Alegre, v. 3, n. 1, jan./mar. 2002.

[3] Movimento iniciado nos EUA que consiste em reduzir os intermediários entre o produtor e o consumidor, fazendo com que os produtos cheguem à mesa do consumidor em um prazo reduzido, valorizando suas propriedades nutricionais, economizando na utilização de conservantes químicos e a custos enxutos.

Pi(ra)poca

Plantio do milho como resgate e memória

Denise Pimentel Diniz Santos

> "A memória é um glorioso e admirável dom da natureza, através do qual reevocamos as coisas passadas, abraçamos as presentes e contemplamos as futuras, graças à sua semelhança com as passadas."
>
> BONCOMPAGNO DA SIGNA

Apresentar as principais experiências do grupo de professores e alunos do curso de Gastronomia da UFRJ, envolvidos nas atividades do projeto de extensão "Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira", é, sem dúvida, um desafio. Desde o início das nossas atividades, em 2014, várias instalações do Pirapoca foram realizadas, algumas na própria universidade, pois anualmente participamos da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, e outras foram realizadas em eventos e em escolas da rede pública do estado do Rio de Janeiro.

O projeto pretendeu conduzir os participantes a reflexões sobre a cultura e a memória do milho crioulo brasileiro, através de um processo de reconhecimento e ressignificação[1] e, também, sobre o papel desse cereal nos nossos hábitos alimentares cotidianos. Neste sentido e considerando que o público-alvo do projeto é o de jovens urbanos, isto significou a necessidade de pensar, conforme explica Myriam Melchior, mostrar que "a pipoca, antes de estar vinculada à cultura norte-americana dos dispositivos visuais de entretenimento", é uma forma sobrevivente de modos de vida em desaparecimento[2]. Para o nosso público é necessário problematizar a pipoca enquanto alimento nativo, associado às tradições indígenas. Trabalho um tanto difícil, considerando os dispositivos visuais com os quais os jovens mantêm interesse. Por isso, a ação de extensão se consolida como um momento de intercâmbio de conhecimentos com a comunidade, sejam eles empíricos ou científicos, de modo a propor novos rumos e novos significados para o milho e a cultura do milho. Buscando mostrar nossas propostas de intercâmbio e instigar o inte-

resse dos participantes, os relatos aqui apresentados e seus desdobramentos são os resultados da vivência e das discussões de um grupo, sejam eles memórias vivenciadas ou adquiridas através dos meus pares.

AS EXPERIÊNCIAS DAS ATIVIDADES EXTENSIONISTAS

Através do milho crioulo e da pipoca, o projeto Pirapoca convocou os participantes a rememorarem[3] a contribuição indígena para a cultura alimentar brasileira por meio de uma instalação apresentada no formato de um circuito sensorial e informativo sobre a memória e cultura do milho. No início desse circuito, o participante foi guiado entre diferentes imagens: do milho crioulo ao plantio intensivo do milho transgênico; das aquarelas de Jean-Baptiste Debret[4], que retratam negros vendendo alimentos nas ruas do Rio de Janeiro em meados do século XIX, a fotografias das preparações tradicionais produzidas com o milho. Cada uma das imagens é apresentada e contextualizada por um integrante do projeto, de forma que deixamos fluir livremente os questionamentos e relatos dos participantes.

Nessa etapa, a maioria se surpreendeu com a diversa coloração natural dos milhos crioulos. Então, fez-se necessário explicar a origem indígena desses milhos, a importância deles na alimentação das populações indígenas e, posteriormente, como e por que esse alimento foi incorporado na dieta dos negros. O questionamento mais difícil de ser respondido nesse momento talvez tenha sido o porquê desse milho, visualmente agradável, não ser cultivado e não estar disponível nos mercados. Em contraponto, a imagem que mostra o plantio massivo do milho transgênico chocou pela falta de diferença, o excesso de homogeneidade. Explicar conceitualmente a diferença entre transgenia e melhoramento por cruzamento de diferentes tipos de milhos foi muito importante para a compreensão do que pretendíamos. Para isso, buscamos adequar a linguagem e o detalhamento das explicações à idade e à escolaridade dos participantes. A compreensão da relação predatória das lavouras transgênicas sobre os plantios crioulos e das consequências do uso indiscriminado de defensivos agrícolas em longo prazo ajudaram a explicar ao participante a opção do projeto Pirapoca por um plantio experimental agroecológico. Fomentamos, assim, o pensamento crítico sobre as escolhas alimentares que fazemos diariamente e, principalmente, a compreensão do caráter político dessas escolhas.

Outra imagem que suscita muitos questionamentos é a que exemplifica algumas preparações culinárias baseadas no milho, como a canjica, a pamonha e o cural. A associação dessas preparações às receitas típicas de São João ocorre com frequência, mas também são rememorados os preparos culinários das avós e mães. Nas ações já realizadas, notou-se a atual desconexão dos jovens com os alimentos não processados e a ruptura da transmissão geracional das receitas culinárias, muitas vezes de caráter oral. Houve, em alguns casos, relatos das vivências de infância onde ficou explicitada a relação afetiva de determinada receita a um lugar no tempo e espaço que já não existe mais ou a uma relação familiar.

Também houve, na primeira metade desse circuito, diferentes tipos de grãos de milho (milho branco, milho de pipoca) e farinhas de milho de diferentes granulometrias, sendo o visitante estimulado à percepção tátil desses alimentos. Tocar o alimento, perceber o barulho produzido pela movimentação dos grãos uns sobre os outros e identificá-lo como milho foi uma experiência nova e reveladora para muitos dos adolescentes, principalmente no tocante à descoberta da textura do alimento cru. Nesse ponto, a maioria dos jovens foi surpreendida ao descobrir que há uma espiga com grãos de milho branco, que origina o milho utilizado no preparo da canjica (preparo conhecido na região Nordeste do Brasil como mungunzá). Nesse contexto, a troca de vivências se deu entre os participantes e também entre eles e o guia do projeto.

Dando continuidade ao trajeto, o visitante deve atravessar uma cortina confeccionada de pipocas para acessar a segunda parte do circuito. A associação da cortina de pipocas (Figura 1) à simbologia da pipoca em expressões religiosas foi, por vezes, suscitada. Notou-se, então, a indisposição inicial de alguns em passar pela cortina. Esse comportamento foi atribuído à ignorância, no sentido da falta de conhecimento, sobre o real significado desse simbolismo. Se consideramos que o termo “pipoca” originou-se do tupi-guarani “pi(ra)poca”, respectivamente, “pele” e “rebentar”, conseguimos compreender a utilização da pipoca nos rituais de purificação procedidos por algumas manifestações religiosas. Assim, a ideia de que a “alma” transcende o corpo (a pele) e liberta-se (purifica-se) se ressignifica e, por fim, a maioria o fez no sentido de purificar-se!

Figura 1. Cortina de pipocas, instalação "Pirapoca", 2016

No segundo espaço, acessado após a passagem pela cortina de pipocas, foi exibida a obra-vídeo *Buruburu*, do artista Ayrson Heráclito[5]. A obra aborda com sutileza e muita beleza o ritual de purificação com um "banho" de pipocas. Alguns participantes fizeram relação entre a obra e a utilização da pipoca como purificadora na tradicional lavagem das escadarias da Igreja de Nosso Senhor do Bonfim, em Salvador; outros se impressionaram com o sincretismo religioso dessa tradição.

Posteriormente, o participante foi convidado a usar adornos confeccionados a partir de milhos e pipocas (colares, pulseiras etc.) e se deixar fotografar perante um painel com um cocar. O participante foi livre para colocar-se perante a câmera como desejasse, usando ou não os adornos. Por fim, o participante foi apresentado à atividade "Linha do milho é", desenvolvida pela professora Myriam Melchior[6] e galgada no conceito do *perspectivismo indígena*[7] proposto por Eduardo Viveiros de Castro. Os participantes puderam escrever na linha do "milho é" qualquer palavra que o milho significasse para eles, seja para expressar uma dimensão física ou um sentimento.

Para além das experiências intercambiadas durante a realização do circuito, um processo de ressignificação foi marcante para todos os integrantes do projeto. Durante a realização da atividade em uma escola, um menino esteve especialmente constrangido, um pouco tímido e ressabiado.

Logo depois, percebemos que os colegas implicavam com ele porque seu pai trabalhava como pipoqueiro, atividade julgada subalterna pelos colegas. Conduzimos a atividade normalmente e, no final, fomos surpreendidos com o orgulho demonstrado pelo menino em relação à atuação profissional do pai. A partir daquele momento, os colegas não menosprezaram a atividade do pai pipoqueiro, passando a considerar "legal" e "maneira" a profissão do pai do colega de classe.

DAS PESQUISAS SOBRE MEMÓRIA E CULTURA AO PLANTIO DO MILHO

O projeto Pirapoca tem aumentado anualmente seu escopo de atuação, superando suas perspectivas iniciais. Quando apresentamos, por meio de fotos e amostras, o milho crioulo ao público, diversas vezes somos questionados, entre outras coisas, onde encontrar esse alimento. Esses questionamentos nos levaram à proposição de um plantio experimental desses cultivares.

Assim, alinhado ao ideal do projeto, o plantio experimental objetivou o cultivo de sementes crioulas num *sistema agroecológico*[8]. Imaginemos, então, um grupo de alunos e professores de um curso de Gastronomia empreendendo um plantio agroecológico. Logo, foi necessário prospectar parceiros para nos orientar e viabilizar essa empreitada. Assim surgiram as nossas parcerias com o Horto Universitário[9] e com o agrônomo Eduardo Azeredo[10]. Podemos afirmar que a primeira experiência do plantio experimental foi um grande aprendizado para todo o grupo e, claro, um insucesso se considerarmos apenas o quesito produtividade.

Todavia, a reprodução dos cultivares crioulos não foi o único objetivo do plantio; propusemo-nos um experimento afetivo: unimos cuidado material e simbólico com uma cultura em rarefação. Até então, o projeto abordava os aspectos efêmeros relacionados às sementes crioulas numa perspectiva poética, inspirada nos conceitos de *fabulação* propostos por Deleuze[11]. Nesse sentido, o plantio acrescentou materialidade à nossa experiência, proporcionando a aproximação com a terra e com a memória do milho e a compreensão efetiva do significado de resistência por trás daquelas sementes.

O projeto possuía nove espigas de milho crioulo provenientes, provavelmente, do norte do país, que exerciam função decorativa nas nossas insta-

lações (Figura 2). Com a instigação à experiência de plantio, decidimos pela utilização das mesmas como fonte das sementes. A partir daí, realizamos o plantio em dezembro de 2015, no espaço cedido pelo Horto Universitário na UFRJ, ainda sem as orientações do agrônomo Eduardo Azeredo. Foi por meio dele que descobrimos que havíamos plantado o milho numa época pouco favorável e que se fazia necessária a análise do solo antes do plantio. Assumimos, assim, a nossa posição de leigos e nos propusemos a aprender e a aproveitar ao máximo essa primeira vivência do plantio.

Figura 2. Espigas de milho crioulo, "Pirapoca", 2015.

Apesar de tudo, algumas de nossas plantas se desenvolveram e chegaram a produzir um ou dois "bonecos" (fase inicial do desenvolvimento da espiga do milho). Todavia, esses "bonecos" não se concretizaram enquanto espigas.

O plantio foi, e continua sendo, uma etapa desse processo de aprendizado e reconstrução de uma cultura já esquecida. Apesar dos problemas ocorridos durante essa primeira tentativa, continuaremos caminhando rumo à obtenção de milho crioulo e à produção de preparações culinárias a partir dele, seguindo a caminhada rumo ao resgate da cultura do milho nativo brasileiro. Nosso experimento, desse modo, caracteriza-se como um expe-

rimento afetivo. Nele buscamos reunir o cuidado material e simbólico com uma cultura em rarefação. Trata-se mesmo de uma operação de resgate e memória das práticas rurais, do trabalho com a terra e com as sementes. Assim, não só trabalhamos a memória intangível em sua subjetividade, mas também atuamos com os nossos corpos e com as matérias objetivas.

Notas

[1] HALBWACHS, Maurice. *Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

[2] PIMENTEL, Myriam E. M.; MELCHIOR, Laila. Reencantamentos e novas apropriações: alimento como vivência e memória na arte brasileira. *Revista Esferas*, Brasília, UCB/UNB/UFG, ano 4, n. 6, p. 143-154, janeiro a junho de 2015.

[3] BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política*. Obras Escolhidas. São Paulo: Brasiliense, 1996.

[4] DEBRET, Jean-Baptiste. *Negros vendedores de carvão* – negras vendedoras de milho. Paris: Firmin Didot Frères, 1835. Disponível em: <http://www.brasiliana.usp.br/handle/1918/624520064>. Acesso em: 23 mar. 2017.

[5] HERÁCLITO, Ayrson. *Buruburu*. 2010. Disponível em: <http://site.videobrasil.org.br/acervo/obras/obra/1349363>. Acesso em: 09 abr. 2017.

[6] Coordenadora do projeto de extensão "Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira". Docente do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Doutora em Memória Social pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

[7] VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. *A inconstância da alma selvagem*. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

[8] AS-PTA. *Semente crioula:* cuidar, multiplicar e partilhar. Cartilha da Associação civil sem fins lucrativos de Agricultura Familiar e Agroecologia – AS-PTA. Passo Fundo, RS: Editora Battistel, 2009.

[9] Horto da Prefeitura Universitária da UFRJ, situado na Ilha do Fundão, na cidade do Rio de Janeiro. O Horto concede ao Pirapoca, além do espaço físico para o plantio, auxílio na manutenção e conservação do plantio.

[10] Engenheiro agrônomo pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Atua como consultor na empresa Agrosuisse, onde desenvolve projetos relacionados à agroecologia e à agricultura orgânica, entre outros.

[11] DELEUZE, Gilles. *A imagem-tempo*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

As broas de milho

Reflexões sobre suas tradições no sudeste brasileiro

Marcella Sulis

Broa, pau-a-pique, mata-homem, joão-deitado, cubu, entre outras denominações, é como pode ser chamada essa preparação tradicional e conhecida em todo Brasil. A broa é uma preparação à base de milho de influência indígena. Feita com massa de milho, enrolada na folha de bananeira e assada tradicionalmente na brasa: esse é apenas um dentre os diversos modos de se fazer a broa de milho.

A palavra broa tem origem na palavra *boruna*, idioma pré-romano. De acordo com o Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa[1], a palavra *boroa* é considerada a forma antiga e dialetal. A broa refere-se a um termo do norte de Portugal que surge provavelmente de *boruna*, pertencente ao idioma pré-romano da Hispânia.

No Brasil, segundo o dicionário *Aurélio*, broa é um pão arredondado, feito de fubá de milho ou de arroz, de cará ou de polvilho.

Neste artigo não abordaremos o estudo das broas portuguesas, daremos destaque à origem e aos costumes da preparação no Brasil, mais especificamente no sudeste brasileiro, já que existem inúmeros tipos de broas em todo país diferenciando-se umas das outras, o que não caberia aqui nesta pesquisa.

No que se refere à história da alimentação, Massimo Montanari[2] evidencia hoje em dia um grande interesse pela história da culinária, fazendo com que a gastronomia esteja presente também como objeto de pesquisa de diversos campos de estudos, como a Antropologia, a Filosofia, a História e as Artes.

Dessa forma, este estudo procura destacar a importância de algumas tradições ligadas à alimentação no Brasil, mais especificamente sobre a broa do sudeste brasileiro.

O MILHO NO SUDESTE BRASILEIRO

Para entendermos a broa, primeiramente devemos contextualizar a importância do milho, cereal que foi essencial para a cultura alimentar do Sudeste.

O milho foi levado do Brasil para Portugal no século XVI e foi rapidamente introduzido na alimentação dos portugueses, principalmente na elaboração da tradicional broa de milho de Portugal, produzida com mais de 50% de farinha de milho, além da farinha de trigo. Porém, na América, o milho já era consumido há cerca de dez mil anos pelos povos indígenas no Brasil, como comenta Myriam Melchior[3] ao citar a pesquisa de Maria Thereza Camargo[4].

Os indígenas repassaram essa cultura do milho para os colonos e afrodescendentes. Entretanto, o impulso e a disseminação do cereal se fizeram necessários para sobrevivência nos tempos do Brasil Colônia, já que os portugueses usavam o milho para alimentação nas famílias mais pobres e como fonte para ração animal. Além disso, após a descoberta do ouro em Minas Gerais no século XVII, a disseminação das roças de milho e feijão se intensificaram.

Os caminhos do ouro foram determinantes para a gastronomia brasileira: foi através das estradas, construídas pelos bandeirantes e tropeiros, que diversas economias locais se desenvolveram, crescendo aos poucos, como pequenas plantações, comércios, pequenas vilas, com a comercialização de alimentos e serviços, como as primeiras hospedarias e armazéns.

Os sertanistas determinaram a abertura de caminhos para transportar o ouro em segurança para o Rio de Janeiro e de lá seguir para Portugal. De acordo com Cláudio Moreira Bento[5], tamanho esforço para o estabelecimento de caminhos seguros através do vale do alto e médio Paraíba do Sul, ou através do rio Paraíba, estabeleceu um movimento progressivo de povoamento e integração dessa região. O tropeirismo e o movimento dos bandeirantes integraram não somente essa região, mas praticamente interligou quase todas as regiões durante o Brasil Colônia e Brasil Império.

Outros caminhos estratégicos foram muito bem descritos por Capistrano de Abreu em *Caminhos Antigos e Povoamento do Brasil*[6].

Neste contexto, é importante destacar a relevância dessa movimentação e fluxo de pessoas por essas estradas, os mesmos que levavam consigo mantimentos, alimentos, hábitos e modos de fazer, que foram disseminados para diversos Estados do Brasil. Dessa forma, as pessoas também come-

çavam a se fixar e povoar determinadas vilas e cidades, que funcionavam como cidades-dormitório e repositório de mantimentos.

O tipo de alimentação disseminada pelos sertanistas caracteriza-se através de algumas especificidades, como os alimentos de longa duração, necessários para as incursões Brasil de fora a fora.

CULINÁRIA DE RESISTÊNCIA: COMIDA SECA, COMIDA DE FORA

A culinária brasileira se distingue por inúmeras influências e peculiaridades – uma delas é a diversidade relacionada à geografia e ao clima. Essas diferenças são bastante evidenciadas através da culinária litorânea e da culinária interiorana no Brasil.

Ficam evidentes as especificidades da alimentação sertaneja, muito diversa da alimentação encontrada no litoral. Os biomas mudam, o tipo de vegetação, o clima e a terra fazem com que os alimentos se diferenciem. Frutas, verduras, legumes e o tipo de agricultura também. Esses fatores caracterizam a culinária e seus pratos típicos. A cozinha tropeira, bem como a sertaneja, é marcada pela rusticidade, condições de sobrevivência hostis, marcadas por uma culinária de resistência. O autor Câmara Cascudo[7] retrata muito bem esse cenário, elucidando alguns alimentos resistentes disseminados pelo sudeste interiorano, como o inhame, a mandioca, os feijões, o milho, a carne salgada, entre outros. Esses alimentos são de grande importância para a cultura e alimentação no Sudeste.

A culinária de resistência é caracterizada por apresentar em sua dieta alimentos secos e desidratados, como a carne salgada, farinhas, milhos e feijões. A "comida seca" caracteriza uma alimentação mais simples, mais presente nas famílias do interior. Preparações como a paçoca, o cuscuz, as broas, a rapadura, as farinhas de mandioca, a carne-seca e os feijões são exemplos dessa culinária mais seca[8].

Este também é o caso da "comida de dentro e da comida de fora"[9]. A comida de fora é a comida seca, mais simples, geralmente feita por homens ou vendidas nas ruas, em tabuleiros, como carne-seca, carne de sol, farinhas, paçoca, rapadura, melado, broas, peixes fritos, cuscuz – comidas de fácil transporte e que duram mais. Já as comidas de dentro são mais elaboradas e mais úmidas, geralmente feitas por mulheres, como os bolos, os ensopados e os cozidos.

A cultura alimentar sertaneja se apoia na tradição coletiva de se produzir e cultivar o alimento, tarefas realizadas através de relações familiares. Citando Carneiro[10], a alimentação é um ato de sobrevivência e de socialização.

Através desses ingredientes, a cozinha interiorana do Sudeste construiu sua base, conhecida também como culinária coletiva, ou familiar, onde os integrantes têm um papel fundamental no processo alimentar.

A culinária do Sudeste se entrelaça entre preparações, ingredientes e modos de preparo semelhantes que foram se moldando ao longo do tempo[11] – principalmente as culinárias paulista, mineira e carioca, que foram amplamente disseminadas e caracterizadas pelas influências da alimentação sertanista e pelo estilo de vida rural, baseado na agricultura de subsistência e na criação de animais de pequeno porte para consumo próprio, principalmente durante os ciclos econômicos como o ciclo do açúcar, ouro e café.

BROA DE MILHO: BROA DE FUBÁ

A broa, ou *biju* indígena, inicialmente era feita com milho, entretanto sua preparação pode ser feita também com mandioca. Na região Sudeste, a broa recebe diversos nomes, e o saber fazer tradicional está presente na maioria das receitas, que geralmente varia dependendo da localidade.

Através do tempo, da geografia e de diversas influências, a broa sofre mudanças dependendo desses fatores, como veremos a seguir.

De acordo com diversas pesquisas, podemos citar alguns exemplos tradicionais dessa receita amada pelos brasileiros. O fator geográfico é o primeiro ponto que podemos destacar como demarcação e diferenciação entre os tipos de broas. Neste ponto, a geografia demarca a especificidade e modos de fazer.

Neste sentido, no estado do Rio de Janeiro encontra-se um autêntico exemplo dessa diferenciação pela geografia do lugar, como é o caso da broa de Lumiar. Essa broa se destaca devido ao isolamento geográfico de descendentes suíços e alemães na região serrana fluminense, como descreve Selma Holzer[12].

O isolamento geográfico fez com que descendentes de colonos suíços, alemães, italianos e sírios, estabelecidos em Lumiar e arredores, permanecessem por mais de 150 anos no mesmo modo de vida. Um dos símbolos desse modo de vida de Lumiar é a broa de fubá de milho branco e legumes,

uma preparação única que só é encontrada naquela localidade. Hoje em dia a broa é preparada somente em ocasiões especiais, por algumas famílias da vila. Mas o modo de fazer ainda continua o mesmo: no forno à lenha coletivo, numa produção também coletiva que envolve toda a família no preparo. O milho branco seco é transformado em fubá e, juntamente com os outros ingredientes (ovos, manteiga, gordura de porco, batata-doce e outros legumes), são amassados, envoltos em folhas de bananeira e assados no forno de barro cônico, que fica fora de casa.

De acordo com a pesquisa de Selma Holzer[13], no passado, essa mesma broa era o pão do dia a dia. Dessa forma, o estudo demonstra que a broa de Lumiar remete à *lugaridade* e à Geografia dos Sabores.

Do mesmo modo, porém, em outra pesquisa, o estudo sobre o estilo de vida no sul de Minas Gerais demonstra a relevância dada à broa de milho, quando retratada a importância da vida no Vale do Gamarra. Neste caso, a broa é citada duas vezes como parte dos alimentos básicos do cotidiano:

> Assim, tanto as casas como os modos de vida têm características comuns, simplicidade nas mobílias da casa e na alimentação: arroz, feijão, farinha de milho, mandioca, banha de porco, alguma carne, café, bolinhos, broas e outra quitandas; atividade econômica: pecuária leiteira e a produção de queijo, trabalho no campo, agricultura, artesanato e um forte laço de solidariedade que une a todos.[14]

A broa, neste exemplo, é feita de milho amarelo, também é assada em forno a lenha e recebe a mesma importância afetiva e familiar, como destacado na broa de Lumiar. Aqui, a broa é "a quitanda", como são chamadas em Minas Gerais.

Em seu artigo, Mariana G. Prates Junqueira[15] descreve detalhes do cotidiano do Vale do Gamarra, onde a broa está inserida:

> Ao amanhecer, o desjejum consiste em café com leite com farinha de milho; bolinhos, que são preparados com ovos, leite e fermento, e podem ou não ser fritos; e algum outro tipo de pão, biscoito ou broa de milho, a "quitanda", como são chamados por eles. Essa quitanda é preparada pelas mulheres em um dia especial e conta com a ajuda de vizinhas e familiares. Um forno de barro fora da casa é construído especialmente para esse fim.

Curiosamente, no Vale do Paraíba, interior do estado de São Paulo, a broa leva o nome de *joão deitado* ou *mané deitado*. Tradicional na cidade de São Francisco Xavier, a massa também é feita de fubá de milho e assada na folha de bananeira. A preparação também pode levar o nome de *cubu*.

A proximidade com o sul de Minas e com os caminhos de passagem nos séculos XVIII, que interligavam essas cidades do interior de São Paulo e Minas Gerais, acabaram por disseminar variações de broas por essa região.

No livro *Quitandas de Minas: receitas de família e histórias*[16], o *cubu* é descrito como uma das mais antigas e tradicionais *quitandas*. O *cubu* de milho tem origem indígena e africana, também é feito de milho e assado na folha de bananeira, sendo prático porque não precisa de utensílios para ser assado. Era consumido pelos afrodescendentes nos tempos de escravidão no Brasil e é uma tradição que foi transmitida através da oralidade nas famílias.

AS QUITANDAS E QUITUTES

Em Minas Gerais, nota-se que a broa também remete à memória, é comida de afeto e de família. Esse estado tão influenciado pela geografia e história econômica reflete em sua gastronomia as demarcações geográficas, climáticas, bem como a história de seu povoamento.

A gastronomia mineira é famosa pela rusticidade, comidas caseiras, produtos artesanais à base de laticínios, queijos, carnes de porco e galinha, bem como seus doces e quitandas.

Neste contexto, a broa está inserida no conjunto de preparações culinárias denominadas quitandas. A pesquisa de Juliana Bonomo[17] nos mostra que a palavra quitanda é empregada para designar o conjunto de quitutes da pastelaria caseira, como bolos, biscoitos, broas, rosquinhas e docinhos.

No século XVIII, o termo *quitandeira* era utilizado para designar as negras de ganho, também conhecidas como negras de tabuleiro, que vendiam quitandas e quitutes pelas ruas.

Como mostrado em outro trabalho, "a palavra quitanda é de origem africana, mais especificamente de Angola, da língua quimbundo, *quitanda* teria origem na palavra *kitanda*, que significa tabuleiro[18]. No Brasil, a palavra pode designar pequenas lojas e estabelecimentos que vendem um pouco de tudo, hortifrúti, secos e molhados.

Desse modo, no que se refere à quitanda, podemos considerá-la um legítimo exemplo da mescla entre ingredientes indígenas e portugueses, preparadas de modo adaptado por mulheres de origem africana.

Ser quitandeira ou quituteira sempre foi uma prática feminina que se espalhou pela colônia, pelas mãos das negras de tabuleiro. Os tabuleiros das negras existiam em maior número em cidades maiores, vilas e aglomerados de pessoas e trabalhadores.

Desta forma, em Minas, designou-se *quitanda* a elaboração caseira da pastelaria e de quitutes que remetam ao café e à merenda, como escreve o ensaísta Eduardo Frieiro[19]: *"quitanda, não o esqueçamos, é a pastelaria caseira, o biscoito, a broa, a rosca, o sequilho, o bolo [...]"*.

Já na cidade de Frutal (MG), a broa também é chamada de *pau-a-pique*, ou ainda de *mata-homem*, por causa do seu formato que lembra o órgão genital masculino. A antropóloga Mônica Chaves Abdala[20] descreve duas versões da broa: uma à base de fubá e outra à base de mandioca. Na versão de mandioca, ela é ralada e cozida com melado e, após esfriar, é misturada com banha, ovos e leite, que são enrolados na folha de bananeira para serem assados.

Na tradição indígena, eram comuns as massas de milho e de mandioca serem assadas na folha de bananeira. Posteriormente, com a influência dos portugueses, elas foram acrescidas de ovos, leite, gordura e açúcar.

Atualmente, as quitandas e quitandeiras cada vez mais ganham destaque no cenário gastronômico. O *Festival da Quitanda*, em Congonhas (MG), exemplifica bem a importância desses alimentos para a cultura alimentar do Sudeste.

Nesse último exemplo, descrito no livro *Quitandas de Minas: Receitas de família e histórias*[21], encontramos o significado para diversas práticas alimentares presentes em cidades mineiras. Aqui, a broa é descrita como principal símbolo alimentar da região, representando a tradição das quitandas no estado de Minas Gerais. Além disso, encontramos 18 receitas de broas no livro. A broa pode ser acrescida basicamente de qualquer outro ingrediente, desde que combine ou faça render a massa da broa. Alguns exemplos citados no livro: *broa de cará, broa de amendoim, broa de queijo, broa de fubá de canjica, broa de fubá e polvilho, broa de nata, broinha Santa Bárbara e cubu*.

Para finalizar, foi possível, através desses relatos e pesquisas, concluir que, por meio da história de povoamento, influências e ingredientes, a tradição da broa construiu sua base pelas tradições familiares, onde os inte-

grantes possuem um papel fundamental no processo alimentar. As famílias, além de parentes e amigos, participam em algum momento dessa tradição.

Com base nessas reflexões, ficou mais claro entender por que essa preparação tão brasileira se espalhou pelo país e como ela se constituiu como um item importante dentro da alimentação do Sudeste. A broa reflete claramente a toda história dessa região.

Além da manutenção dos saberes evidenciados nessa preparação, o que se destacou nesta pesquisa foi como a broa é carregada de representações culturais, simbólicas e de memória. Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica. Este é depositário das tradições e da identidade de um grupo, como escreve o historiador Massimo Montanari[22].

Neste sentido, as práticas tradicionais sobrevivem ao tempo e às modificações do espaço. A pesquisa permitiu o esclarecimento sobre a origem de variadas denominações sobre a mesma preparação culinária, a broa, um alimento brasileiro e autêntico.

Notas

[1] MACHADO, José Pedro. *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Confluência, 1956.

[2] MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

[3] MELCHIOR (PIMENTEL), Myriam E.; BARROS, Edilene C. Pipoca e fabulação na difusão da contribuição afro-indígena para a cultura alimentar e imaterial brasileira. In: *Anais do IX Simpósio Linguagens e Identidades da/na Amazônia Sul-Ocidental: línguas e Literaturas Indígenas*, Universidade Federal do Acre, 09 a 13 de novembro de 2015. Rio Branco: Nepan Editora, 2015. p. 976.

[4] CAMARGO, Maria Thereza 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.

[5] BENTO, Cláudio Moreira. *Caminhos históricos e estratégicos de penetração e devassamento do Vale do Paraíba*. Edição da Federação dos acadêmicos de História Militar Terrestre do Brasil. Resende, 2013.

[6] ABREU, Capistrano de. *Caminhos Antigos e Povoamento do Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Briguiet, 1960.

[7] CASCUDO, Luis Câmara. *A história da alimentação no Brasil.* São Paulo: Editora Global, 2004.

[8] SANTANA, Ursulina Maria S. *Ôôôô de Casa... Ôôôô de Fora...:* As cozinhas em Grande Sertão Veredas e a partilha do alimento como hierofania nos gestos sertanejos. Tese de Doutorado. Programa de ciências da Religião da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2015.

[9] Ibidem, p. 42.
[10] CARNEIRO, S. H. *Comida e sociedade:* significados sociais. História: Questões & Debates, 2005. p. 71-80.
[11] BARRA, Op. Cit., 2008.
[12] HOLZER, Selma. A broa de Lumiar: o lugar de uma tradição familiar. *Geografias: artigos científicos*, Belo Horizonte v. 11, n. 2, 2015.
[13] Idem.
[14] JUNQUEIRA, Mariana Gravina Prates. Movimento da vida no Vale do Gamarra, Sul de Minas. *Revista Pensamento e Realidade*, n. 29, v. 1, p. 128, 2014.
[15] Idem.
[16] SENRA, Rosaly; SENRA, Imena. *Quitandas de Minas:* receitas de família e histórias. São Paulo: Gutenberg, 2012.
[17] BONOMO, Juliana Resende. O ofício das quitandeiras: tradição e patrimônio cultural de Minas Gerais. *Revista História Helikon*, Curitiba, v. 2, n. 4, 2015, p. 32-46.
[18] SULIS, Marcella; MELCHIOR, Myriam. *Mocotó Jam:* Children's Food. Offal Food. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2016. Edited by Mark McWilliams. Great Britain: Prospect Books, 2017.
[19] FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve.* Belo Horizonte: Itatiaia, 1982. p. 112.
[20] ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de Mineiridade:* a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.
[21] SENRA, Op. Cit., 2012.
[22] MONTANARI, Op. Cit., p. 183.

“Viva São João, viva o milho-verde”

Moacir Sobral
Ursulina Santana

Escolhemos o título “Viva São João, viva o milho-verde”, retirado da música “São João, Xangô Menino”[1] de Caetano Veloso e Gilberto Gil, para iniciarmos este texto que fala das festas juninas: expressões marcantes e populares do Nordeste. A região transforma-se em uma verdadeira festa coletiva. Inicialmente organizadas nas casas particulares ou nos espaços das roças e fazendas, a partir da década de 1970 começam a ser organizadas pelo poder público[2]. Cada cidade defende o melhor lugar para pular a fogueira, dançar forró, beber o melhor licor de jenipapo e comer as comidas feitas, principalmente aquelas que têm como base o milho, seja a pipoca, a canjica, o milho assado ou cozido, a pamonha. Essas festas acontecem em Salvador, Recôncavo Baiano, Campina Grande (PB), Caruaru (PE), Aracaju (SE), Juazeiro do Norte (CE), Mossoró (RN) e Teresina (PI). O São João, como é conhecido pelos nordestinos, e o milho são os ingredientes para a festa que mobiliza uma região cuja importância supera o Natal.

AVATI, *AUATI ABATI*, MILHO

Segundo a Embrapa, o processo de domesticação do milho iniciou-se no México e foi difundido por povos pré-colombianos. A arqueologia indica que o milho já era conhecido na costa do Peru por volta de 900 a.C. e que, possivelmente, a cultura atingiu a costa do Pacífico, atravessando a América do Sul de leste a oeste, transpondo a Cordilheira do Andes[3]. O uso do milho pelos índios de toda a América consistia no preparo de mingaus e papas, consumidos cozidos, assados ou moídos. Os povos da terra aproveitavam o milho para fazer uma bebida chamada Abatiî, ou vinho de milho.

Segundo Cascudo[4], o milho era proveitoso para os escravos da Guiné e para índios, cavalos, criação de aves, galinhas, patos e perus. Eram proveitosos "porque se come assado e cozido"[5]. No início do século XVII são encontrados os primeiros bolos, onde o uso de ovos e açúcar remete à contribuição das mãos das mulheres portuguesas e africanas para a doçaria brasileira, visto que os índios consumiam o milho em forma de mingau ou angu, cuja textura indica que se bebe, e não se mastiga, como o bolo. O milho vai constar no cardápio indígena mais como um passatempo do que verdadeiramente um prato constitutivo de uma refeição.

O milho (*Zea mays* L.) é um grão que necessita de muita água para crescer (suas raízes são frágeis para absorver água da terra, necessitando de muita água de chuva ou de irrigação), de modo que é plantado na estação das chuvas, que ocorre em períodos diferentes entre o norte e o sul do País. No Sudeste e Sul, o plantio começa entre setembro e novembro; no Nordeste, o plantio do milho inicia-se em março e vai até maio, especificamente no dia 19 de março. Nesse período comemora-se o solstício de inverno: se chove ou não (tempo seco ou nublado), o agricultor compreende como será o tempo para o plantio. A colheita do milho se dá entre junho e julho.

O MILHO E AS FESTAS

Câmara Cascudo[6] indica que as festas juninas brasileiras foram recriadas a partir de referências festivas originárias da Europa – no nosso caso, festas portuguesas. Eram festas comunitárias, familiares, envoltas em uma atmosfera mítica e religiosa.

Para Amaral[7], estas festas têm origem no século XII, na região da França, com a celebração dos solstícios de verão (dia mais longo do ano, 22 ou 23 de junho), véspera do início das colheitas. No hemisfério sul, na mesma época, acontece o solstício de inverno (noite mais longa do ano). Como aconteceu com outras festas de origem pagã, estas também foram adquirindo um sentido religioso introduzido pelo cristianismo, trazido pela Igreja Católica ao Novo Mundo[8]. A comemoração das festas juninas é certamente herança portuguesa no Brasil, acrescida ainda dos costumes franceses que a elas se mesclaram na Europa[9].

A festa do milho no Nordeste começa no dia 19 de março, dia de São José, início da estação das chuvas, onde se inicia o plantio do cereal para

ser colhido em junho nas primeiras semanas. São José foi escolhido por ser um dos santos mais populares no mundo católico: é o pai adotivo de Jesus Cristo, protetor da Igreja Católica e padroeiro dos trabalhadores e das famílias. A semeadura do milho requer a participação do grupo comunitário e familiar integrado na natureza para que, após a semeadura, a colheita seja feita em torno de 90 a 100 dias.

Podemos considerar três festas juninas. A primeira acontece entre 1 e 13 de junho com a Trezena de Santo Antônio, nas igrejas locais e nas casas que têm o santo como padroeiro. É um dos santos mais populares em Portugal e no Brasil. Na Trezena, trazida pelos portugueses, são dedicadas treze terças-feiras, em que são rezadas orações contando a vida do santo. Considerado inicialmente como o santo protetor dos exércitos portugueses, passou a ser conhecido como aquele que das causas perdidas, para em seguida ser levado à categoria de santo casamenteiro. Depois da reza são servidos os primeiros pratos do período junino: a canjica ou curau, mungunzá ou até mesmo milho e amendoim cozidos.

Em 24 de junho é a festa junina propriamente dita, com fogueiras, danças, forró, comidas e licor de jenipapo. É a festa de São João. Segundo os relatos bíblicos, Isabel, a mãe de João Batista, era estéril e estava em uma idade avançada. Mesmo em meio a essas adversidades ela engravidou e disse à sua prima Maria, que seria mãe de Jesus Cristo, que comunicaria o nascimento de seu filho acendendo uma grande fogueira. O filho de Isabel seria o profeta João Batista, que iria batizar Jesus Cristo nas águas do rio Jordão e seria o anunciador da vinda do Messias. Esta versão ligada à sacralidade explicaria a prática de acender a fogueira no dia 23 de junho.

Os festejos são finalizados com a festa de São Pedro – discípulo de Cristo, dono das chaves do Céu – dia 29 de junho. Câmara Cascudo[10] afirma que na Bahia o santo era festejado pelos sacerdotes seculares (Presbíteros de São Pedro); pelas viúvas, visto que, segundo a tradição popular, Pedro era viúvo; ou por quem tinha Pedro no nome, que deveria acender fogueira para homenageá-lo.

Para Amaral[11], o tempo dispendido para as festas juninas não era apenas o dia específico para cada data comemorativa, mas os meses inteiros de maio e junho. Todo esse tempo era consagrado ao tempo da festa, principalmente às vésperas do dia dos santos, quando se realiza a parte mágica da festa do catolicismo popular, com seus sortilégios e simpatias.

PAMONHA, CANJICA E AS COMIDAS

Lody[12] afirma que as festas são celebrações que marcam os ciclos cotidianos referentes ao plantio e à colheita que atendem a determinados grupos sociais integrados ou não a sistemas religiosos, políticos e sociais, e nessas festas são servidas comidas que representam o momento especial de fé, dança e alegria.

A casa e a cidade se enfeitam com bandeirolas feitas de papel de seda, fogueiras, fogos de artifício, balões, bombinhas e, nos espaços abertos, organizam-se os arraiás, as quadrilhas e as barraquinhas com quitutes, brincadeiras e com os acordes das sanfonas, dos triângulos e das zabumbas fazendo o povo dançar. Vamos encontrar as comidas que marcam a importância do milho para a região: canjica, pamonha, bolo de milho, pipoca, mungunzá, bolo de fubá, de milho-verde, pudim de milho-verde, cuscuz servido com vários acompanhamentos.

Compartilha-se o milho, alimento produzido pela terra e transformado por mãos que teceram seus aprendizados no repetir e reinventar os períodos de festa; partilha-se também a cultura, o grupo social no qual seus membros estão inseridos, reconstruindo os laços sociais a partir de um tempo de festa, marcado pela comensalidade e pelo convívio.

Notas

1 GIL, Gilberto; VELOSO, Caetano; COSTA, Gal; Maria Betânia. São João, Xangô menino. *Doces Bárbaros – Ao Vivo*. Álbum. São Paulo: Philips, 1976.

2 CASTRO, Janio Roque B. As manifestações culturais no contexto das festas juninas espetacularizadas da cidade de Cachoeira, no Recôncavo baiano. In: BARTHE-DELOIZY, F.; SERPA, A. (Org.). *Visões do Brasil:* estudos culturais em Geografia [on-line]. Salvador: EDUFBA; Edições L'Harmattan, 2012. p. 113-126. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/8pk8p/pdf/barthe-9788523212384-07.pdf >. Acesso em: set. 2016.

3 FERNANDEZ-ARMESTO. Felipe. *Las Américas*. Historia de un hemisfério. Debate. Barcelona/Espanha. 2004.

4 CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação*. 2. ed. São Paulo: Ed. Global, 2008.

5 Ibidem, p. 122.

6 CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

7 AMARAL, Rita. *Festa à Brasileira* – Sentidos do festejar no país que "não é sério". Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

[8] CAVALCANTI, Messias S. *Comidas dos Nativos do Novo Mundo*. São Paulo: Sá Editora, 2014.

[9] CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. 12. ed. São Paulo: Ed. Global, 2012.

[10] CASCUDO, Op. Cit., 2011, p. 552.

[11] AMARAL, Op. Cit.

[12] LODY, Raul. *Coco:* Comida, cultura e patrimônio. São Paulo: Ed. SENAC, 2011. p. 54.

Avati na mesa e no sertão

Um pouco da história do milho na colonização da América portuguesa

Rafaela Basso

É indiscutível como o milho ocupa hoje um papel central na dieta contemporânea, especialmente por conta de seu predomínio na cadeia alimentar industrial. Desde os grãos que alimentam os animais que consumimos até a sua composição em muitos alimentos industrializados – seja na forma de ingrediente principal, seja processado em aditivo químico secundário –, o milho marca sua presença em nosso repertório do dia a dia.[1]

Embora esse produto tenha, nos dizeres de Michael Pollan, se adaptado brilhantemente ao regime industrial atual[2], a história de sua incorporação na dieta ocidental percorre inúmeros meandros que oscilam entre a dicotomia de *aceitação* e *resistência*, chamando atenção para o fato de que a presença de alguns alimentos na dieta contemporânea não é algo natural ou determinado biologicamente, mas fruto de uma série de escolhas prenhes de conflitos e negociações. Nunca é demais lembrar que, embora a História tenha definido seu campo de atuação na busca pelos traços do passado, ou, melhor, por sua representação, é de extrema importância ressaltar, na prática desse ofício, o peso que o passado projeta sobre o homem do presente e exerce em nossa vida.

Em vista disso, a proposta do presente artigo é analisar o papel ocupado pelo milho na formação de nossa cultura alimentar, especificamente no período de sua gestação, entre os séculos XVI e XIX. A ideia é precisar as formas como ele foi incorporado na alimentação brasileira, além de identificar os principais fatores que atuaram neste sentido, por meio do cotejamento entre diferentes fontes documentais e a historiografia que abordou o milho na alimentação brasileira.[3]

Em linhas gerais, o estudo da incorporação deste produto na dieta dos primeiros colonos nos permitirá lançar luz sobre a posição ocupada pelo milho na alimentação atual, fazendo-nos pensar o quanto sua disseminação

no nosso dia a dia é inversamente proporcional à predileção pelo seu consumo, mesmo que não de maneira deliberada.[4]

DA ROÇA INDÍGENA À MESA COLONIAL[5]

O milho é uma planta nativa da América Central. Apesar dessa "naturalidade" ancestral, tão logo os portugueses aportaram em terras brasílicas, conheceram as prodigalidades miraculosas da gramínea, já muito bem adaptada a uma grande parte das culturas indígenas brasileiras.

Abati, como o milho era conhecido entre os tupis-guaranis, ocupava uma posição central no sistema de vida desses povos. O seu poder germinativo, aliado à rapidez e à facilidade de seu cultivo, fez com que ele se adequasse perfeitamente ao ideal de vida nômade. As características "miraculosas" dessa planta se adaptavam aos pilares da vida social desses indígenas, especialmente aqueles que habitavam regiões do interior do continente que, posteriormente, viria a ser conhecido como Brasil.

O milho relacionava-se a aspectos centrais presentes no calendário das atividades ritualísticas e bélicas desses grupos.[6] Tamanha era a importância que este produto ocupava no cotidiano desses povos que vários de seus mitos tinham-no como protagonista de suas narrativas. Tal como podemos visualizar na lenda descrita pelo historiador e antropólogo alemão Clemente Brandenburger:

> Um grande chefe Parecí, dos primeiros tempos da tribo Ainotarê sentindo que a morte se aproximava, chamou seu filho Kaleitôê e ordenou-lhe que o enterrasse no meio da roça, assim que terminassem os seus dias. Avisou porém que três dias depois da inhumação, brotaria de sua cova uma planta que algum tempo depois, rebentaria em sementes. Disse-lhe que não a comesse, guardasse-a para a replanta e ganharia a tribo um recurso precioso. Assim se fez; e apareceu o milho entre eles.[7]

Podemos supor, a partir do trecho acima, que a domesticação do milho pode ser vista como uma verdadeira preciosidade. Na verdade, no relato de outras nações indígenas, *abati* era o nome do herói responsável pela descoberta desse alimento, fato que também aponta para a sua importância

frente a outros cultivos. Em uma cultura itinerante e dependente quase que diretamente das condições do meio, como a dos grupos tupis-guaranis, podemos imaginar o quão importante era ter uma fonte de subsistência capaz de proporcionar alimentação abundante e rápida, sem muito trabalho e que poderia ser facilmente consumida não só nas aldeias, mas nos seus deslocamentos pelas matas.

Tendo isso em vista, é significativo ressaltar que o milho foi uma das principais contribuições nativas legadas aos portugueses, quando de sua chegada na América. De um modo geral, a presença deles em terras *brasílicas* dependia das relações mantidas com os índios em todas as esferas da vida cotidiana, não apenas na alimentação.

Consentida ou não, a contribuição indígena foi fundamental, sobretudo se levarmos em consideração a falta de conhecimento dos adventícios em relação à natureza e território americano. Imaginemos como isso foi importante ao longo dos três primeiros séculos de colonização, sobretudo quando os colonos se lançaram no povoamento de regiões mais interiorizadas do continente, onde a insuficiência alimentar se tornou quase sempre a regra, devido aos problemas de abastecimento e à impossibilidade de obter acesso contínuo aos produtos aos quais estavam acostumados.

À luz dessas considerações, não fica difícil reconhecer a importância da adoção não só dos produtos nativos, mas, de um modo geral, de toda sua cultura alimentar – plantação de roças de subsistência, técnicas de conservação e preparo – em um momento específico da história da colonização portuguesa, nas expedições rumo ao sertão e na ocupação de novas terras.

Na estabilidade dos primeiros núcleos de povoação ou na mobilidade sertanista, a adoção pelos estrangeiros de alimentos nativos garantiu a sobrevivência e a melhor adaptação dos europeus às adversidades e possibilidades proporcionadas pelo meio. Entre as várias contribuições indígenas, certamente o milho ocupou um papel central. O milho estava nas mesas de diferentes regiões do Brasil colonial, inclusive nas litorâneas, assim nos dá a entender os primeiros cronistas coloniais, como Gabriel Soares de Sousa, André Thevet, Ambrósio Fernandes Brandão e Pero de Magalhães Gândavo.[8]

Apesar de os colonos de várias regiões poderem utilizar o milho cotidianamente em suas cozinhas, é indiscutível a predominância de seu consumo nas povoações das zonas interiorizadas do continente, mais especificamente na região do centro-sul, que teve sua colonização relacionada à

descoberta das minas ou mesmo à criação de animais. Nessas localidades, o milho apresentava uma multiplicidade de aproveitamentos, não apenas como alimento e bebida dos colonos, mas também como subsistência de seus plantéis de escravos (indígenas e negros) e, por fim, não menos importante, como ração de suas criações domésticas e cavalares.

Inúmeros motivos explicam o lugar estratégico ocupado pelo grão nativo na mesa colonial. E isso tem ligação com técnicas e recursos necessários para o seu cultivo e preparação. O milho desfrutava de certas vantagens botânicas que permitiram sua adaptação a meios geográficos diversos.

Primeiramente, temos que destacar sua alta produtividade. Uma semente podia germinar entre 150 e 300 plantas. Tal rendimento, considerado por muitos homens da época como miraculoso, atendia às exigências da empresa colonizadora no Brasil, especialmente na época de seu crescimento demográfico, a partir do final do século XVII. Mesmo em solos poucos férteis, o milho germinava. Claro que não na mesma proporção relatada acima. Carlos Borges Schmidt oferece dados importantes ao nos informar que o milho, "quando semeado em solo pouco fértil, produzia na relação de oitenta por um; ao passo que em terras bastante férteis chegava a dar até quatrocentas vezes a semente plantada".[9]

Outra vantagem botânica, não menos importante, que o milho possuía era o seu rápido crescimento. Se o plantio fosse feito em época apropriada, entre os meses de setembro e outubro, os grãos começavam a produzir num período de no máximo seis meses, dependendo da espécie da planta. John Mawe, viajante inglês que esteve em território luso-brasileiro no início do século XIX, chama atenção para a rapidez do ciclo germinativo do milho ao compará-lo com o da mandioca, conforme vemos a seguir:

> O milho e as leguminosas amadurecem em quatro meses ou oito semanas. A produção média é de duzentos por um. A colheita é má quando esta produção não alcança cento e cinquenta. A mandioca raramente pode ser colhida em menos de dezoito ou vinte meses; se a terra é apropriada, a produção varia de seis a doze libras por pé [...].[10]

Muito significativa, para uma sociedade recém-estabelecida e de frequentes idas e vindas ao sertão, a facilidade que o milho apresentava no transporte. Para que as incursões continente adentro pudessem ter êxito, levando em conta as distâncias percorridas, era necessário um alimento que

se adequasse à mobilidade destas atividades, sem se estragar. Novamente, o recurso comparativo à mandioca torna-se eficaz. Quanto a esta questão, deixemos a explicação a cargo de Sérgio Buarque de Holanda,

> [...] seria de todo o impossível o transporte das ramas de mandioca necessárias ao plantio nos arraiais situados onde já não existissem tribos de lavradores. Primeiro porque, além de serem de condução difícil, pois ocupariam demasiado espaço nas bagagens, é notório que essas ramas perdem muito rapidamente o poder germinativo. E depois, porque, feito com bom êxito o plantio, seria preciso esperar no mínimo, um ano, geralmente muito mais, para obtenção de colheitas satisfatórias.[11]

Cabe notar que a fome foi, amiúde, companheira dos primeiros povoadores que expandiram as fronteiras luso-americanas:

> Inebriados pelas possibilidades de lucro fácil, muitos paulistas dedicaram-se quase que exclusivamente à extração de ouro, esquecendo-se de garantir o mínimo vital para sua sobrevivência. Mas, se para alguns, isso representou um empecilho, para outros foi uma ótima oportunidade de negócio, sobretudo para aqueles que ficaram a cargo de seu abastecimento.[12]

Se isso era válido nas expedições sertanistas, podemos imaginar nas monções que, desde o século XVIII, partiram rumo ao centro-oeste do território português. Tais expedições podiam durar meses, incluindo os pousos obrigatórios para descanso, preparo das refeições e reabastecimento. Durante essa longa jornada, o milho era gênero obrigatório entre a matalotagem levada, ao lado do feijão e do toucinho.

Mesmo com um planejamento prévio sobre o que era necessário para a viagem, a carga de mantimentos nunca durava a jornada inteira e nem sempre era possível contar com a disponibilidade de suprimentos no caminho, seja pela escassez ou pela exorbitância dos preços pelos quais eles eram vendidos. Nestas situações, os pousos improvisados davam lugar quase que exclusivamente às roças de milho. Era comum alguns expedicionários irem na frente do comboio para plantá-las nos caminhos. Na verdade, ao longo de toda a jornada, os sertanistas sempre que

> encontravam oportunidade, aproveitavam para plantar e roçar o milho, porém, sempre de maneira rápida, para não comprometer a jornada. Conforme testemunha um monçoeiro a caminho de Cuiabá, esta seria a melhor estratégia para salvaguardá-los nas intempéries do sertão, pois garantia uma maior abundância de mantimento nos caminhos, tornando a viagem mais "tranquila.". [13]

Não tardou para que os colonos começassem a lançar mão dessa prática, tal como o paulista Estevão Ribeiro, que, em 1736, antes de partir para as minas de Mato Grosso, mandou alguns homens ao sertão para plantar roça de milho, com o intuito de garantir seu sustento durante a jornada.[14]

E, conforme observamos na documentação de época, isso era uma realidade tanto das expedições fluviais quanto das terrestres. Muitos colonos atentos às necessidades dos sertanistas fixavam-se nas rotas para os distritos mineratórios, onde, juntamente com o milho, cultivavam e vendiam outros gêneros alimentares que integravam o chamado "complexo do milho paulista", tais como o feijão, a carne de porco e a galinha. E isso certamente deu origem a muitas povoações. Os relatos dos primeiros sertanistas, que se lançaram rumo às Minas Gerais, como o de Antônio Rodrigues Arzão, por exemplo, nos dão uma boa noção desta situação. Os integrantes de sua expedição, ao encontrarem amostras de ouro nas proximidades do sertão da Casa da Casca, por lá se assentaram e fizeram "seu arraial naquele lugar com uma pequena planta de um alqueire de milho, que era o com que se achavam"[15]. Tal arraial, pouco tempo depois, se tornaria a povoação conhecida como Itaverava.[16]

A presença disseminada do milho nas crônicas de viagens, bem como nas correspondências que relatam o cotidiano do processo de ocupação das regiões recém-descobertas, pode ser tomada como índice de sua rápida aclimatação a diferentes meios. Desnecessário dizer que a grande explicação para isso é a sua prodigiosa variabilidade genética, permitindo-o uma rápida adaptação às condições geográficas diversas, tanto de clima como de solo.

Não surpreende, portanto, que na passagem do século XVII para o XVIII, nos locais que surgiram em função das descobertas das minas, o milho tenha se tornado o alimento preponderante na formação daquelas tradições culinárias. As características rústicas de sua cultura, tomada quase sem nenhuma alteração dos indígenas, explica essa afirmação. Levado em grãos,

o milho podia, a qualquer momento, ser lançado ao solo, necessitando para o plantio nada além dos próprios grãos e um pedaço de pau.

Além de prescindir de técnicas muito elaboradas em seu cultivo, o milho tampouco requeria muita elaboração em seu preparo e consumo. Era comida substanciosa e versátil, adaptando-se às diversas exigências do paladar dos colonizadores, que, mesmo contra suas vontades, estavam subordinados pela força da sobrevivência às contribuições das populações nativas, bem como de seus produtos, utensílios e técnicas.

O milho podia ser comido "fresco", assado, cozido ou na forma de bebida. Segundo a documentação do Códice Costa Matoso: "Enquanto verde, muito se come assado e da sua espiga, ainda em leite, se tira o grão; e socado e pilão, do caldo cozido e um tacho, se fazem umas papas".[17] Podia, por outro lado, passar por um processo de secagem, que aumentava em muito sua durabilidade. Armazenado para quando houvesse necessidade, garantiria provisão fácil e rápida em um contexto de privação ou itinerância.

A variedade de produtos confeccionados do milho sem grandes tratos culinários era imensa. De canjica a bolos, passando pela tão afamada pamonha. Mas, pelo que as fontes documentais nos revelam, a canjica parece ter sido a forma dominante de consumo da gramínea indígena entre os colonos descendentes de portugueses. Para a sua elaboração, não havia necessidade de promover adaptações nos processos técnicos já praticados pelos indígenas, que a faziam a partir da utilização do pilão manual.

A canjica era consumida pelos mais diferentes grupos sociais do período em questão. Vários autores já sublinharam este fato, embasados na leitura dos cronistas coloniais. Representativo neste contexto é o depoimento do padre Manoel da Fonseca, escrito no ano de 1752 sobre o preparo deste prato:

> Consta de milho grosso de tal sorte quebrado em um pilão, que tirando-lhe a casca, e o olho fique mais quase inteiro. É manjar tão puro e simples que além de água, em que se coze, nem sal se mistura. Finalmente é sustento próprio de pobres, pois só a pobreza dos índios e a falta de sal por aquelas partes podia ser os inventores de tão saboroso manjar.[18]

Ao discorrer sobre o modo de preparo deste prato, o relato de Manoel da Fonseca possibilitou a visualização de umas das principais razões dele ter

se tornado a base da alimentação de vários homens da época, em especial os paulistas: sua simplicidade, prescindido até mesmo do sal, um gênero de 'luxo' por aqueles tempos.

No entanto, na medida em que novas povoações eram fundadas e aumentava o número de habitantes nas zonas recém-colonizadas, um novo produto de milho tornava-se protagonista na documentação colonial pesquisada: a farinha de milho. Antes relegada a um segundo plano na predileção dos colonos que preferiam a de mandioca, a farinha de milho passa a desfrutar de um maior consumo. Como já observamos anteriormente no livro *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho,*

> [...] o maior destaque que esta forma de preparação do milho passou a ter entre as gentes de São Paulo pode ser encontrada nas demandas exigidas pelo povoamento das áreas auríferas, onde foi necessário engendrar uma forma de subsistência abundante, rápida e barata que só a farinação deste cereal podia proporcionar.[19]

Mas, para que a farinha atendesse à necessidade anteriormente citada, foi necessário empreender mudanças na forma como se fazia a moagem do cereal. Isso porque na confecção de tal farinha os portugueses mantiveram por muito tempo as técnicas aprendidas com os indígenas, sobretudo o emprego do uso do pilão manual. Como é possível presumir, o rústico equipamento não daria conta de preparar alimento suficiente para uma população que cresceu tão repentinamente. A solução encontrada foi a transposição de técnicas estrangeiras para esse processo, que objetivaria aumentar a produtividade de seu beneficiamento, tornando-o mais eficaz. Daí, a introdução de monjolos – equipamentos responsáveis pela produção da farinha de milho, propriamente dita – e moinhos – equipamentos utilizados na confecção do fubá, ou a farinha de milho moída – não apenas em São Paulo, mas, especialmente, nas áreas de penetração de seus moradores.

Ambas as farinhas, pensadas inicialmente como solução alimentar desses novos territórios, acabaram se tornando "matéria-prima" de pratos icônicos do que posteriormente viria a ser conhecido como "culinária caipira". Conforme nos mostra Auguste de Saint-Hílaire em seu relato sobre a viagem que fez pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais, da farinha de milho os colonos faziam alguns "bolos, certo gênero de biscoitos e mesmo pequenos pães de gosto agradável, mas de miolo muito compacto.

Às vezes mistura-se essa mesma farinha com a de arroz, de centeio ou de trigo, e dali resulta um pão muito menos massudo".[20] Isso sem contar os virados, paçocas e bebidas. Do fubá, produziria além dos bolos, os mingaus e os afamados angus.

A contribuição do uso dessas farinhas para a colonização brasileira é inestimável, sem contar que ambas tinham a função de alimentar o grande número de escravos, cujo trabalho era a base de toda economia colonial. Tarefa esta que não passou desapercebida aos olhos do inglês John Mawe:

> Alimenta os negros, ao almoço e à ceia, com farinha de milho misturada com água quente, na qual põem um pedaço de toucinho. [...] Seus dias de trabalho são longos: antes do levantar do sol, um sino os chama à oração rezada por um dos feitores e repetida pelo auditório; e partem para o trabalho e nele ficam até o pôr do sol, quando rezam como pela manhã. Uma hora depois do jantar, preparam a lenha para queimar, debulham o milho e se ocupam de outras tarefas domésticas.[21]

DA AMÉRICA COLONIAL PARA O MUNDO ATLÂNTICO

De maneira geral, por envolver técnicas muito simples e prescindir de maiores cuidados em seu cultivo, o milho atendeu às demandas do escravismo brasileiro. Alimentava um grande contingente de escravos, sem comprometer mão de obra e terra, que poderiam ser direcionadas a outras atividades produtivas, especialmente nas fazendas monocultoras. Mais que isso: seu aproveitamento foi estratégico nas demandas surgidas do tráfico negreiro. Nas transações mercantis com o continente africano, o milho foi utilizado como moeda de troca para a aquisição de escravos, sendo igualmente responsável por garantir a sobrevivência deles na sua longa jornada de degredo pelo Atlântico.

De fato, o milho, numa perspectiva temporal e geográfica mais alargada, ocupou um lugar de destaque na revolução alimentar vivenciada no período moderno. Entre os séculos XVI e XVII, o desejo dos europeus pelas especiarias foi o grande vetor das buscas por novas rotas comerciais, além do Mar Mediterrâneo, para o acesso às Índias. A proposta era concluir

esse empreendimento através da navegação da costa africana, na verdade, concluída ainda no século XV, fato que modificou para sempre a dieta dos moradores de diferentes regiões do globo, através da difusão de produtos e hábitos em escalas nunca imaginadas.

À medida que os europeus foram empreendendo a conquista dos mares, feitorias foram sendo fundadas e terras do além-mar foram colonizadas. Isso possibilitou um intercâmbio de produtos alimentares em vários sentidos. Em busca de novas rotas para o comércio de especiarias orientais, como pimenta, cravo, noz moscada e cardamomo, os europeus foram responsáveis por levá-las para as várias partes do mundo. Nas colônias da América, também aclimataram produtos representativos de sua dieta, como o trigo e a vinha. De lá "importaram" a batata, o tomate, o feijão e, o que nos interessa aqui, o milho.

Tão logo os europeus iniciaram esse "empreendimento colonial" moderno, perceberam as vantagens da domesticação desses alimentos americanos. Porém, o que mais chama nossa atenção é o impacto que esses produtos tiveram na dieta dos povos de diferentes culturas, salvaguardado os variados graus de aceitação/resistência. É digno de nota que o milho, por exemplo, foi um dos alimentos que mais rapidamente caíram no gosto da cozinha de algumas regiões do continente africano, alterando profundamente as suas características e história.

Vários são os motivos que explicam a rápida difusão deste alimento na dieta africana. Embora não possamos, dentro dos limites impostos a esse trabalho, fornecer detalhes sobre esse processo, cabe dizer que sua aclimatação pode ser explicada pela similaridade que o milho tinha com o milhete (ou painço) e o sorgo (milho-zaburro), cereais já bem conhecidos e cultivado pelos africanos, além do fato de este cereal se acomodar bem nos alicerces de sua cultura culinária, baseada no consumo de papas e pirões. Além da identificação que muitas culturas africanas encontravam neste produto, não podemos deixar de mencionar que sua incorporação deve ser pensada à luz da violência e dos imperativos do colonialismo do período, que, através da imposição de novos hábitos, atuou na desagregação e na reconfiguração dos costumes dos povos daquele continente.

A complexa aceitação do milho no continente africano não foi a mesma encontrada por ele na Europa. Apesar de termos notícias de o grão americano ter sido levado para lá por Cristóvão Colombo ainda no século XV, demorou muito tempo para que fosse aceito e tivesse seu consumo difun-

dido entre os habitantes do velho continente. E isso a despeito de todas as prodigalidades de seu rendimento.

Desmerecido como comida de gentes nativas, escravos e animais, foi necessário ao europeu um período longo de adaptação, envolvendo desde a aprendizagem de seu cultivo até a aceitação de seu consumo, tido, no início, como uma degradação alimentar.

No entanto, essas restrições não conseguiram se manter perante o crescimento demográfico que tornou, cada vez mais urgente, a dependência da população pobre europeia à produção agrícola, especialmente os camponeses. De uma forma ou de outra, o milho foi, aos poucos, superando as barreiras culturais para se estabelecer enquanto um dos responsáveis por colocar fim às crises de fome que atormentavam tais homens desde o início da Idade Moderna.

Logo, ao voltarmos à nossa proposta inicial, que é entender o papel ocupado pelo milho na formação da dieta brasileira, podemos afirmar que as características que explicariam a facilidade com que os colonos tinham acesso a ele em seu cotidiano – como a simplicidade de seu cultivo e a rusticidade de suas técnicas – seriam as mesmas que contribuíram para que ele não fosse valorizado por esses descendentes de europeus e, da mesma forma, explicaria a causa de ele ter sempre ocupado uma posição marginal no gosto dos homens naquele período – fato que, certamente, pode encontrar ressonâncias nos dias de hoje.

Alimento de significados contraditórios, demasiadamente corriqueiro e ordinário, e, por isso, talvez pouco valorizado, o milho não deixou de ter seu valor na formação das bases de nossa alimentação. Seja pelas suas qualidades "botânicas", nutricionais e mesmo gustativas, o milho hoje marca presença não só na mesa do dia a dia como também na mesa festiva de grande parcela da população brasileira, pelos quatro cantos que a colonização portuguesa tomou no passado.

REFERÊNCIAS DOCUMENTAIS E BIBLIOGRÁFICAS

BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750).* São Paulo: Alameda, 2014.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das grandezas do Brasil.* Salvador: Progresso, 1956.

BRANDENBURGER, Clemente. *Lenda dos nossos índios:* leituras brasileiras. São Paulo: Francisco Alves, 1931.

CAMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil.* 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CAMPOS, Maria Verônica e FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida (Org.). *Códice Costa Matoso:* coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso e vários papéis. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999.

FONSECA, Manuel da. *Vida do Venerável padre Belchior de Pontes da Companhia de Jesus.* São Paulo: Melhoramentos, s/d [1752].

GÂNDAVO, Pero de Magalhães de. *A primeira história do Brasil:* História da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e Fronteiras*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1957.

Inventários e Testamentos: *documentos da seção do Arquivo Histórico.* V. 13 a 45 referentes aos séculos XVII e XVIII. São Paulo: Secretaria do Estado de São Paulo; Arquivo do Estado de São Paulo, 1920-1999.

_____. *Monções*. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000.

MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978.

POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro*. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca, 2007.

Relatos monçoeiros. Introdução, coletânea e notas de Afonso E. Taunay. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1981.

Relatos sertanistas. Introdução, coletânea e notas de Afonso E. Taunay. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1981

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais.* Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975.

SCHMIDT, Carlos Borges. *Lavoura caiçara*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura; Serviço de Informação Agrícola, 1958.

_____. *O milho e o monjolo*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1967.

SHADEN, Egon. *Aspectos fundamentais da cultura guarani*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1974.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1987.

THEVET, André. *Singularidade da França Antártica*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978.

Notas

[1] Michael Pollan traz uma ótima reflexão sobre a onipresença do milho na alimentação contemporânea na obra *O Dilema do Onívoro*. O trecho a seguir é elucidativo: "Leia os ingredientes na embalagem de qualquer alimento processado e, contanto que saiba decifrar os termos químicos que o disfarçam, milho é o que você encontrará. Para amido modificado ou não modificado, para xarope de glicose e maltodextrina, para frutose cristalina e ácido ascórbico, para lecitina e dextrose, ácido lático e lisina para maltose e HFCS para MSG e poliálcoois para cor caramelo e goma xantana, por tudo isso, leia-se milho". Cf. POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro*. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca, 2007. p.21.

[2] Idem, p.40.

[3] Em relação à presença do milho nos debates historiográficos, conferir o capítulo "História e alimentação em São Paulo colonial" presente no livro *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho* (1650-1750). São Paulo: Alameda, 2014.

[4] Como exemplo elucidativo, podemos pensar na cruzada atual que se impõe entre os "especialistas de cervejas" contra a utilização do milho na composição de grande parte das bebidas produzidas pela "grande indústria cervejeira", o que acabaria comprometendo a "pureza" e a qualidade da bebida cuja composição deveria conter outros cereais, como, por exemplo, cevada e lúpulo.

[5] A maioria dos exemplos usados no presente texto diz respeito à pesquisa de mestrado realizada com a documentação dos séculos XVI-XVIII, publicada em livro pela Alameda Casa Editorial. Entre os documentos utilizados, selecionamos para este trabalho os relatos de viajantes que percorreram as rotas que ligavam São Paulo e suas áreas de expansão, que compreendem hoje, grosso modo, o Sudeste, o Sul e algumas partes do Centro-Oeste brasileiro.

[6] "Para colocá-las em prática, tais indígenas percorriam sertões longínquos em busca de inimigos para seus rituais antropofágicos e, nestes constantes deslocamentos, o milho desempenhava a tarefa de alimentá-los. Uma vez plantada a gramínea indígena, o grupo estava livre não só para capturar prisioneiros, mas também para exercer outras atividades, como a caça, a pesca e a coleta, voltando a se reunir somente alguns meses após, em época de colheita" (BASSO, op.cit., p.64).

[7] BRANDENBURGER, Clemente. *Lenda dos nossos índios:* leituras brasileiras. São Paulo: Francisco Alves, 1931. p.33.

[8] Gabriel Soares de Sousa. *Tratado descritivo do Brasil em 1587.* São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1987. BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das grandezas do Brasil.* Salvador: Progresso, 1956. THEVET, André. *Singularidade da França Antártica.* Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978. GÂNDAVO, Pero de Magalhães. *A primeira história do Brasil:* História da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

[9] SCHMIDT, Carlos Borges. *O milho e o monjolo.* Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1967. p.28.

[10] MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil.* Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978. p.67.

[11] HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e Fronteiras*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1957. p.186.

[12] BASSO, op. cit., p.61.

[13] Ibidem, p.57.

[14] Inventário de Estevão Ribeiro Garcia (1736). V. 26. In: *Inventários e Testamentos: documentos da seção do Arquivo Histórico.* São Paulo: Divisão do Arquivo do Estado de São Paulo. p.375.

[15] "Notícia dos primeiros descobrimentos das primeiras minas do ouro pertencentes a estas Minas Gerais, pessoas mais assinaladas nestes empregos e dos mais memoráveis casos acontecidos desde seus princípios". In: FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida; CAMPOS, Maria Verônica (Coords.). *Códice Costa Matoso:* coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso e vários papéis. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999. p.170.

[16] BASSO, op.cit., p.59.

[17] "Notícia de muitas comidas que se fazem de milho". In: *Códice Costa Matoso,* op. cit., p. 785.

[18] FONSECA, Manoel da. *Vida do venerável padre Belchior de Pontes da Companhia de Jesus (1752).* São Paulo: Melhoramentos, [s/d]. p. 55.

[19] BASSO, op.cit., p.127.

[20] SAINT-HILAIRE, August de. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975. p.207.

[21] MAWE, op.cit., p.139.

Memória e resistência

Argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira

Myriam Melchior

> Se nossa antropologia popular vê a humanidade como erguida sobre alicerces animais, normalmente ocultos pela cultura – tendo outrora sido "completamente" animais, permanecemos, "no fundo", animais –, o pensamento indígena conclui ao contrário que, tendo outrora sido humanos, os animais e outros seres do cosmos continuam a ser humanos, mesmo que de modo não evidente.
>
> EDUARDO VIVEIROS DE CASTRO

Refletir sobre uma cultura do milho particularmente brasileira, buscando enfatizar a ideia de diferenciação contida no termo "particularmente", tem sido um dos objetivos do projeto de extensão "Pirapoca: o milho e a memória indígena na cultura alimentar brasileira"[1]. Neste sentido, ao valorizar as heranças culturais que deram origem a uma cultura do milho no Brasil, o projeto tem procurado distingui-las das demais histórias e memórias em que as origens do milho aparecem associadas à América Central. Isso, pois, como já é notório no campo de estudos da Gastronomia, o milho, na semelhança do trigo e do arroz, é considerado um alimento estrutural para a construção de civilizações antigas, conforme ocorreu aos maias e aos astecas, para os quais este cereal tinha valor sacramental.

Desse modo, no que se refere ao milho, autores importantes do universo da Gastronomia, como o jornalista estadunidense Michael Polland[2] ou o editor britânico Tom Standage[3], enfatizam que, partindo das civilizações astecas e maias no México e dos incas no Peru, o cultivo deste cereal teria alçado outras regiões: as das Américas do Norte e do Sul e, mais tarde, da Europa, no caso pelas mãos de Cristóvão Colombo no final dos anos 1400.

Segundo esse ponto de vista, Maria Thereza Camargo[4] comenta que "em *Chloris chilensis*, revista chilena de *flora y vegetación*, diz-se que a maioria dos autores coincide em assinalar que a domesticação do *maiz* aconteceu na América Central, como consequência de processos de variação, mutação e seleção de *Zea mexicana* (*teosinte*), seu precursor filogenético selvagem"[5]. Nessa linha de raciocínio, Michael Polland estima que o milho tenha passado a ser cultivado há cerca de sete mil anos na América Central e que tenha chegado à América do Norte nos anos 1.000.[6]

Curiosamente, essas informações mostram pouca coerência se comparadas aos estudos de amostras arqueológicas no Brasil. Tais pesquisas, embora escassas, comenta Camargo, demonstram que, ao contrário do que se acredita, o milho estaria presente no Brasil há, pelos menos, 10.000 anos. Desse modo, se no Brasil existe também a noção de que a expansão do milho teria ocorrido a partir da América Central[7], a pesquisa de Camargo nos traz evidências da presença do milho no território brasileiro que ultrapassam as estimativas mais comuns, que se concentram, na maioria das vezes, no conhecimento europeu, onde o milho passou a fazer parte da alimentação depois dos anos 1.500.

Uma história do trajeto deste cereal na Europa diz que, no início, o milho teria sido percebido como uma curiosidade botânica, mas logo seria cultivado na Espanha e em Portugal. Depois, espalhando-se pelo Mediterrâneo, chega à Europa Central, à África, ao Oriente Próximo e à China (onde, segundo Standage, são encontradas referências à gramínea a partir de 1.555)[8].

Mas, para além de certas preparações hoje percebidas enquanto pratos típicos – como é a *polenta* italiana e a *mamaliga*, um prato romeno pouco conhecido no Brasil, também chamado na Transilvânia de *puliszka* (palavra húngara) –, o milho usado à mesa esteve quase sempre restrito às aldeias pobres, sendo usado como um substituto para as preparações com base no trigo, como o pão. Esse estatuto confere ao milho sua desimportância frente ao trigo, tradicionalmente associado à ideia de civilização ocidental. No Brasil não seria muito diferente, mesmo que recentemente, seguindo a onda da alta gastronomia, muitos alimentos nativos venham sendo "recuperados". De todo modo, tais práticas de resgate têm pouco efeito no que concerne à uma memória do milho em sua profundidade. Na "história" do milho, aliás, o Brasil e os povos nativos brasileiros não são mencionados.

Ademais, nas investigações sobre as origens do milho, como as dos autores estrangeiros já citados, não há muito interesse em destacar vínculos

culturais ou patrimoniais, por assim dizer, associados aos seus povos de ascendência. Esses autores, cada um ao seu modo, tendem a sublinhar o papel do milho na virada radical proporcionada pela revolução agrícola e a chamar a atenção para o relacionamento entre a gramínea e o progresso tecnológico humano.

Ponderando esses dois aspectos, saberes sobre o cultivo do milho no Brasil, ao não apontarem para a construção de "grandes civilizações", deixam de registrar o "progresso tecnológico" de "domesticação" da planta empreendido pelos povos indígenas brasileiros. Esse feito, embora seja essencial na origem das atividades agrícolas, ocorridas há cerca de 12 e 10 mil anos, raramente é percebido em sua importância. Diversamente, foram quase sempre as chamadas grandes civilizações da antiguidade que despontaram – embora estruturando-se socioeconomicamente a partir do plantio de cereais – pelo interesse no seu papel histórico e de suas produções artísticas e materiais.

Coube a autores como Standage e Polland explicitar os processos pelos quais o plantio de cereais como o trigo, o arroz ou o milho dependeram das mãos humanas, enfatizando-os como um progresso tecnológico, isto é, baseado na troca entre a planta e os humanos.

Neste sentido, interessa-nos examinar maneiras distintas nas quais "as trocas" – entre a planta e o humano – são concebidas e interpretadas pelas culturas ameríndias e ocidentais. Este é um ponto de inflexão importante, pois todo um universo ontológico que diz respeito ao milho e aos povos que o cultivaram pode ser desdobrado para esclarecer melhor algumas das razões pelas quais os povos nativos são eclipsados na história do milho.

Parafraseando os dizeres de Viveiros de Castro[9], citado no início desta introdução, fica claro que na cultura ocidental o milho é objetificado. Sua natureza está a serviço dos homens e ontologicamente subordinada numa relação Sujeito-Objeto. Neste caso, notamos que as trocas entre os universos referidos como humanos e os da natureza – para o nosso argumento, a planta – situam-se numa relação desigual. Por outro lado, a cultura indígena concebe o milho em sua "humanidade" ontológica. Logo, o seu universo conceitual de trocas está alicerçado em dinâmicas Sujeito-Sujeito, respeitando as diferenças entre as naturezas dos seres.

A partir destas distintas visões de mundo é possível traçar especificidades em torno de uma cultura brasileira do milho. Essa tem sido uma linha de investigação para os membros do projeto Pirapoca, uma vez que, ao circunscrever as vicissitudes do conhecimento sobre o milho e suas formas de

transmissão cultural, podemos propor ações capazes de resistir às mentalidades e processos nos quais os saberes e práticas de populações autóctones e alimentos nativos são desvalorizados.

Considerando apresentar argumentos nessa direção, este trabalho foi dividido em duas seções. A primeira aprofunda argumentos acerca de uma cultura do milho buscando individualizar a "nossa" cultura frente a outras e identificando obstáculos à representação social afirmativa do milho e a dos povos indígenas segundo a mentalidade e os interesses do colonizador europeu. Já a segunda volta-se para os fundamentos teórico-conceituais do projeto Pirapoca. Por meio destes, construímos uma metodologia de trabalho que investe na desconstrução do conhecimento hegemônico, pautado na relação Sujeito-Objeto, com o intuito de propiciar novos paradigmas sobre a contribuição dos povos indígenas e afrodescendentes na construção de uma memória social e brasileira do milho.

CONSIDERAÇÕES ACERCA DE UMA CULTURA BRASILEIRA DO MILHO

Em *Uma história comestível da humanidade*, Tom Standage evidencia o interesse pelo milho, sublinhando a importância do feito humano em seu domínio sobre a planta. Esse autor nos diz que tal feito derivou de "uma tecnologia complexa, desenvolvida por seres humanos ao longo de gerações, a tal ponto que o milho se tornou incapaz de sobreviver por si mesmo, mas pôde fornecer alimento suficiente para sustentar civilizações inteiras".[10] Uma explicação a esse respeito é dada por ele, quando diz:

> Como o milho, o trigo e o arroz são cereais [...], os grãos estão presos a um eixo central conhecido como raque. À medida que os grãos silvestres amadurecem, a raque torna-se frágil, de modo que se quebra, se despedaça ao ser tocada ou soprada pelo vento [...]. Isso faz sentido na perspectiva da planta, já que assegura que os grãos só se espalhem depois de maduros, mas é muito inconveniente do ponto de vista dos seres humanos que desejam colhê-los.[11]

Logo, dentre outras modificações, os humanos da Antiguidade tornaram a raque inquebrável e a fizeram para os seus próprios interesses agrícolas. Vale dizer que os argumentos de Standage lançam-nos na ideia de *Civili-*

zação num senso grandioso de domesticação da *Natureza*. Ele chega mesmo a comparar as mutações (que levam do *teosinto* arcaico ao protomilho e à espiga moderna, por intermédio da seleção de grãos empreendidas por humanos) a "ferramentas cuidadosamente manufaturadas para produzir comidas de novas formas e em quantidades muito maiores do que ocorreria normalmente".[12] Sua descrição, dramatizando as origens da agricultura e apelando para os seus aspectos civilizacionais, científicos e industriais, pode nos levar a desconsiderar que os povos indígenas brasileiros também trabalharam com o que ele chamou de "tecnologia complexa". Por conseguinte, é importante lembrar que eles o fizeram.

Maria Thereza Camargo descreve-nos técnicas do plantio do milho nas tradições dos povos guarani:

> Segundo as tradições, inicia-se o plantio do milho num período que vai de Junho/Julho até Outubro/Novembro, plantando-se um pouco a cada mês, sempre na lua minguante. O cultivo das primeiras plantas em Junho/Julho – inverno na região Sudeste – permite colheitas logo no início das grandes chuvas – final da primavera e início do verão na região Sudeste –, coincidindo com a chegada do ano novo guarani (*Ara pyau*).[13]

O conhecimento dos guaranis sobre o milho, passado de geração em geração, incluía uma classificação detalhada de cultivares, segundo a coloração da *aleurona* (proteína encontrada no endosperma) presente nos grãos. Variações de *Avaxi etei* – nome guarani para milhos de endosperma branco – ganham com os sufixos – *ju*, *tovei*, *xï*, *oy*, *hú*, *vaká*, *pará*, dentre outros – a indicação de diferenças entre suas cores e qualidades. Há ainda uma série de rituais em que o milho é protagonista. Maria Inês Ladeira[14], em seu estudo dos *M'byá*, grupos entre os povos guarani, comenta sobre o ritual *Nimongarai*, relacionado à colheita do milho-verde. Este ritual é entendido como o batismo do milho, momento em que são revelados e distribuídos os nomes em língua guarani às crianças da aldeia, que, segundo os *M'byá*, representam suas verdadeiras almas.

Perguntando-nos onde estariam os milhos nativos e coloridos, cultivados pelos povos indígenas brasileiros, ou a memória de seus rituais, somos levados invariavelmente ao vazio. Tal estado de coisas pode ser pensado como um resultado infeliz do convívio entre os índios e os brancos (povos não indígenas).

Colonizadores e viajantes estrangeiros, orientados pelo enquadramento da cultura europeia, ostentaram uma visão eurocêntrica na avaliação dos povos nativos. No século XVI, um exemplo desse pensamento é encontrado no relato do pastor e missionário francês Jean de Léry. Em suas crônicas, Léry compara o ritual conhecido como *cauinagem* (o *cauim* é uma bebida fermentada à base de milho e/ou mandioca) com os hábitos alimentares europeus. Assim relata:

> [...] A primeira coisa que fazem as mulheres é um pequeno fogo em torno dos potes de barro para aquecer a bebida. Começam então por uma das extremidades a descobrir o primeiro pote e a remexer e turvar a bebida de que vão tirando as cuias cheias. [...] Os homens passam dançando, uns após outros, junto das mulheres que entregam a cada um a sua cuia cheia; e enquanto os homens bebem de um trago, elas, no desempenho do ofício de despenseiras, não esquecem de bebericar *sofrivelmente* e isso tantas vezes quanto necessárias para que na centena de potes ali enfileirados não fique uma só gota de cauim. [...] O curioso é que os tupinambás nada comem durante as *bebedeiras*, do mesmo modo porque não bebem às refeições, muito estranhando ver-nos entremear uma e outra coisa à nossa moda.[15]

O ritual da *cauinagem*, descrito na conotação negativa de "bebedeira", foi sistematicamente reprovado pelos padres missionários no Brasil Colônia. De acordo com Viveiros de Castro, a manutenção do ritual serviu aos indígenas como resistência à cultura imposta a eles.

> Os índios bebiam para não esquecer, e aí residia o problema das *cauinagens*, grandemente aborrecidas pelos missionários, que percebiam sua perigosa relação com tudo que queriam abolir. [...] Foi mais difícil acabar com os "vinhos" que com o canibalismo; mas as bebedeiras traziam sempre o espectro desta abominação. [...] Bêbados, os índios esqueciam a doutrinação cristã e lembravam do que não deviam. O cauim era o elixir da inconstância.[16]

Acrescenta-se que o "tema da inconstância ameríndia" foi usado pelos historiadores missionários para caracterizar a "superficialidade de sentimentos" ou a "deficiência de vontade" que impedia os indígenas à conver-

são religiosa. Aos poucos o termo passou a ser empregado como "um traço definidor do caráter ameríndio, consolidando-se como um dos estereótipos do imaginário nacional"[17]. Tais estereótipos, usados ora para escravizar indígenas, ora para justificar a importação de mão de obra africana, dentre outras "abominações", ressaltam a opacidade do pensamento indígena para o homem branco.

Curiosamente, a esta invisibilidade cumpriu-se a historiografia brasileira em dar-lhe um tom de mistura, subsumindo uma "integração harmônica" entre as raças – brancos, indígenas e africanos –, de modo a fundamentar uma narrativa para a identidade brasileira. Uma história dos alimentos à base do milho poderia ser um exemplo de tal narrativa. Em outro artigo[18], abordei a adaptação portuguesa aos espécimes e hábitos alimentares indígenas durante os primeiros séculos de colonização, conforme defendeu Gilberto Freyre[19]. Ali comentei que a presença do milho na cultura do patriarcado rural (nas regiões Norte e Nordeste) destaca o seu uso não pelos colonizadores, mas pelos povos afrodescendentes escravizados. Como narra Cavalcanti, "com leite de coco, açúcar e farinha desse milho (a qual chamavam *fubá*), iam nascendo por mãos negras novas receitas, depois todas elas, adotadas também na casa-grande"[20].

Já no Sudeste, em especial na região do Planalto de Piratininga (região que até o início do século XVIII incluía a vila de São Paulo), originaram-se as primeiras formas de cultivo "intensivas" com a finalidade de abastecer com farinha de milho as "excursões" bandeirantes (sertanistas) ao interior. Sustentando a mentalidade de integração harmônica, Sérgio Buarque de Holanda[21] teria destacado o cultivo do milho nessa região, inclusive, nomeando-o: "uma civilização do milho paulista", onde enfatiza a troca cultural entre índios e colonos portugueses. Percepção curiosa, sobretudo, por ser notória a violência dos sertanistas (bandeirantes) para com os índios. Elaine Castro, estudiosa do sertanismo, lembra que, "como não possuíam condições para a aquisição do negro africano, era o trabalho forçado do indígena que possibilitava o desenvolvimento da agricultura e pecuária da vila de Piratininga"[22]. Quando seguiam rumo ao sertão, os bandeirantes colocavam fogo nas ocas, destruíam as aldeias e sequestravam mulheres e crianças indígenas, pois elas eram responsáveis pela agricultura.

Também, indagada pela ideia de "uma civilização do milho", a historiadora Rafaela Basso[23] mostra que o milho teria tido pouca relevância sobre as tradições alimentares paulistas, sendo sua importância menor que a man-

dioca ou mesmo o trigo. Como explica Basso, o milho teve um papel secundário em relação ao trigo na vida doméstica dos habitantes de São Paulo.

Todavia, ao assinalar que naquela região as roças de milho continuaram a ser mantidas, especialmente para o sustento alimentar de índios cativos e de escravos, Basso aponta-nos uma especificidade sutil e que importa ressaltar: sugere que a cultura do milho no Brasil tenha sido construída, afinal, pelas mãos dos povos indígenas e afrodescendentes. Teriam sido os afrodescendentes a estabelecer o seu uso na alimentação popular brasileira, destacando que a esses povos deve-se a transmissão cultural do milho. De mais a mais, sua influência não está limitada às formas de preparo de pratos populares, mas reflete-se no folclore e nos cultos afro-brasileiros.

O milho empregado em trabalhos ligados ao campo mágico e em rituais de purificação (em cultos indígenas e afro-brasileiros) denota modos relacionais que são estabelecidos entre humanos e plantas pouco relevantes para sociedades moldadas por ideologias da eficácia, do cálculo, da exploração e do lucro. Tais ideologias supõem o domínio e a superioridade humana sobre a natureza.

Uma consequência de ideologias como essas é o milho manipulado geneticamente que (conforme comentei em outro trabalho) tornou-se:

> [...] um milho-*commodity*, não um alimento associado às suas tradições ameríndias ou mesmo, nas mais recentes, assimiladas por vias domésticas, folclóricas ou culturais. Ao contrário, o milho como alimento em sua nova face é uma imagem fabricada pelas corporações transnacionais que dominam as cadeias de suprimentos de alimentos e produtos agrícolas – desde as sementes até as prateleiras dos supermercados.[24]

Disso depreende-se que, na fase contemporânea, o antigo conflito entre indígenas e não indígenas é perpetuado pelo agronegócio com o milho transgênico. Por conseguinte,

> [...] a instalação de corporações com práticas de monocultura agressiva fabricou, além da enorme perda da biodiversidade (a diversidade do milho nativo), graves conflitos socioambientais, onde as populações indígenas e quilombolas foram e são particularmente afetadas. Essas populações são expulsas de suas terras por formas diversas de

> violência como, dentre outras, a degradação dos ecossistemas causados por essas indústrias de exploração. Ademais, têm suas formas de subsistência ameaçadas. Suas tradições e a memória social de suas contribuições culturais apagadas.[25]

Vê-se que, ao destacarmos diferenças nos modos como o milho é percebido em tradições distintas e ao valorizarmos as contribuições dos povos indígenas e afro-brasileiros, rediscutimos suas posições a partir da ideia de soberania alimentar e de relações socioambientais justas e sustentáveis.

Resistindo às formas de exploração e escravização do colonizador, de sua cultura alimentar (como o trigo) e religiosa (o catolicismo), fica claro que os povos indígenas e afrodescendentes encontraram no milho um aliado que, ultrapassando o papel de nutriente, contribuiu decisivamente para a sobrevivência de suas culturas e identidades. Uma cultura do milho particularmente brasileira tem como especificidade a *união das culturas e cosmologias afro-indígenas*. Trata-se de um importante modo de resistência construído a partir deste cereal, possibilitando-nos pensar a formação cultural brasileira por meio da alimentação.

ARTE, REMEMORAÇÃO, FABULAÇÃO E PERSPECTIVISMO COMO PRINCÍPIOS CONCEITUAIS DO PROJETO "PI(RA)POCA"

A primeira ação extensionista proposta pelo projeto Pirapoca foi pensada para a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia – SNCT da UFRJ, em 2014. Norteada por uma concepção lúdica-interativa, a atividade buscou a participação do público visitante ao utilizar adornos feitos por nossa equipe de alunos voluntários com pipocas e sementes de milho.

Mas de onde surgiu a ideia de confeccionar adornos? Bem, uma resposta neste sentido demanda explicar os referenciais teóricos e conceituais – tais como: a arte, a rememoração, a fabulação e o perspectivismo ameríndio – que fundamentam a filosofia e as ações do Pirapoca.

Passo, então, a explicá-los.

Iniciando com o campo da arte, retomo a fonte de inspiração do projeto. Em verdade, a centelha original surgiu numa visita à exposição "Alimentário: arte e construção do patrimônio alimentar brasileiro", exibida no

Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, em 2014. Nesta exposição deparei-me com a obra "Pipocas" da artista brasileira Débora Bolsoni[26] acompanhada da narrativa do curador, afixada numa das paredes, em que se lia:

> Considerada um alimento essencialmente norte-americano por conta de sua grande difusão nos Estados Unidos, a pipoca já era parte da dieta de vários povos indígenas do continente americano que também usavam os grãos estourados em cerimônias religiosas e como adorno.[27]

Interrogações sobre esses referenciais espaço-temporais distantes, somados ao caminhar silencioso entre as pipocas esculpidas e espalhadas sobre o chão, foram decisivos para compreender a importância de se divulgar e defender a memória da contribuição indígena associada ao milho no âmbito de uma história da alimentação brasileira. Assim nasceu a ideia do projeto. E, sendo uma ação pensada para divulgar o conhecimento sintetizado na obra "Pipocas", surgiu a necessidade de confeccionar adornos com milho e pipoca. A intenção foi aproximar o público contemporâneo dos rituais ancestrais, utilizando o conceito de *rememoração* do filósofo Walter Benjamin[28].

Consoante Benjamin, a história capturada pelo olhar da *rememoração* não é a história linear do progresso, já que "articular historicamente o passado não significa conhecê-lo como ele de fato foi"[29]. Diversamente, exige uma posição política que confronta os interesses pré-formados no objeto, no seu "ser agora"[30]. Conforme resumi em outro trabalho:

> Trata-se, para Benjamin, de observar atentamente as coisas, percebendo-as para além das classificações históricas ou de sua "naturalização", já que tornam opacas a presença do passado no presente. Seguindo esse conceito, a nossa proposta de valorizar as práticas indígenas teve como objetivo trazê-las para o "agora", evitando concebê-las numa perspectiva histórica e museológica: expondo algo fixo, um dado histórico do passado isolado como numa vitrine de museu.[31]

Para isso, criamos os adornos de pipoca e milho de modo a atualizar a ritualística indígena e propor que, ao escolher os adornos, cada participante traduzisse para o "agora" sua conexão com os rituais arcaicos (Figura 1).

Figura 1. Quadro de imagens com adornos, "Pirapoca", 2015.

Traduzir tradições longínquas para o presente demandou estabelecer conexões com linguagens contemporâneas: as imagens, os espaços virtuais e as redes sociais. Com isso, convidamos o público-alvo a refletir sobre uma cultura do milho brasileira, expressando-a tanto individualmente, por suas escolhas de adornos específicos ou ao posar diante da câmera, como coletivamente, numa linguagem compartilhada.

Essa proposição do projeto, por sua vez, conecta-se a outro princípio orientador, que é o conceito de *fabulação* do filósofo Gilles Deleuze[32]. Numa síntese, pode-se dizer que:

> Ao refletir a propósito do ideal de veracidade dos filmes documentários, onde a visão do diretor e aquelas dos personagens implicam um discurso identitário em que "Eu=Eu e Eles=Eles", Deleuze opõe a função fabuladora dos pobres, na qual o diretor abre mão de sua ficção para dedicar-se àquela de suas personagens. Dito de outra forma, a fabulação seria como um regime de verdade alternativo, resistindo às forças políticas estabelecidas e que conformam, no nosso caso, ao

> esquecimento as heranças frágeis ou desqualificam as populações vulneráveis (indígenas e quilombolas) e suas práticas (alimentos, rituais, conhecimentos etc.) em face das forças hegemônicas do capital e de modelos importados.[33]

Por meio da *fabulação* buscamos também o engajamento da Gastronomia na transposição de universos reiterados, "[...] de uma visão simplista quanto à sua formação vinculada a técnicas de produção de alimentos, a modelos culinários importados e/ou técnicas de gerenciamento"[34]. Nessa visão, o potencial de transformação social da Gastronomia, suas contribuições e agenciamentos estão limitados ao papel social proposto por um regime de verdades que deve ser reproduzido e alcançado pela aprendizagem daquelas mesmas técnicas e saberes. Diferentemente, ao apropriar-se da *função fabuladora*, o gastrônomo cria novos mundos, na medida em que "toda fabulação é fabricação de gigantes"[35].

Vale dizer que este princípio nos leva a uma "postura política onde a defesa das minorias e das tradições frágeis brasileiras é também uma defesa do nosso próprio agenciamento: *somos os outros*"[36].

De outro, pois nossa atividade originou-se, como já foi dito, "numa interlocução com a obra "Pipoca" de Bolsoni [...]. Em sua instalação artística, Bolsoni nos leva a questionar a associação contemporânea da pipoca com o cinema norte-americano"[37]. A *fabulação*, então, serviu-nos para deslocar representações naturalizadas da pipoca no seu nexo com o dispositivo-cinema de massas, potencializando sua presença atemporal em outros contextos, outros usos, implicando a ideia de que *somos todos diretores e escrevemos as nossas estórias junto ao público que nos visita*.

Assim, partindo do uso de adornos, criamos outros mundos e outras paisagens. É um pressuposto do projeto estimular os sensórios – o olfato, a audição, o tato e a visão –, procurando superar os modos convencionais (um para todos) na transmissão de conhecimentos. Com isso, incentivamos que o público manifeste suas memórias, afetos e fale sobre saberes populares. A partir de temas trazidos pelo público, iniciamos novas pesquisas, dentre as quais, aquelas que nos mostraram as formas de transmissão das tradições ameríndias vinculadas ao milho e à pipoca pelos povos afrodescendentes, conforme já comentado.

Neste mesmo sentido, a proposta é aguçar o entendimento de que uma cultura do "milho escapa à visão tecnicista, utilitária, capitalista e [...] nu-

tricional", e ainda que, "[...] na ideologia científica ocidental, o cultivo do milho significou apenas o seu uso como alimento, na ideia de comida esvaziada de suas conexões cosmológicas, ritualísticas e mágicas"[38].

Defendendo esta última posição, fundamentamo-nos no conceito de *perspectivismo* ameríndio, segundo o antropólogo Eduardo Viveiros de Castro.

Enquanto cosmologia não ocidental, o *perspectivismo* pode ser categorizado como o modo de pensar/conceber o mundo dos povos ameríndios, "segundo o qual o mundo é habitado por diferentes espécies de sujeitos ou pessoas, humanas e não humanas, que o apreendem segundo pontos de vista distintos"[39]. Consoante este pensamento, onde "a humanidade é a matéria do *plenum* primordial, dando forma a tudo que existe"[40], criei para o projeto uma atividade que chamei de *"a linha do milho é"* (Figura 2).

Figura 2. "Linha do Milho É", "Pirapoca", 2015

Considerando que no *perspectivismo* o milho assume o significado de totalidade orgânica e espiritual em continuidade com outros seres e o cosmos, não cabendo a noção de "não ser", confeccionei uma cortina de tecido onde escrevi manualmente a afirmação "*o milho é...*". A partir dessa afirmação, sigo escrevendo novas palavras que qualificam o milho – "*o ser milho*" –

numa linha contínua, no intuito de que seja infinita. "A linha se estende em curvas, deixando espaço para que seja preenchida pelos participantes que escrevem, em retângulos de cartolina, uma palavra que representa o milho, sendo esse pequeno recorte afixado nela, com o auxílio de pregadores coloridos"[41].

Com esse instrumento, buscamos que o participante tenha uma experimentação *perspectivista* e "colhemos" os seus sentimentos sobre o milho, propondo materializá-lo e depois eternizá-lo em "nuvens de palavras", construídas ao término da atividade.

Figura 3. Plantio de milho crioulo, "Pirapoca", 2016.

Fechando as pontas de argumentos para valorizar uma cultura do milho particularmente brasileira, nos esforçamos para trocar e acolher novas ideias a partir de matéria suspensa: no imaginário, em lembranças, em diferentes tempos e espaços subjetivos. Nós trabalhamos com o efêmero, o modesto e o poético, procurando novas formas de olhar e respeitar as tradições alimentares brasileiras. Também lidamos especialmente com a matéria objetiva: cozinhamos, fazemos adornos, colocamos a mão na terra e plantamos cultivares para aprender como é lutar e resistir, contando com as forças da natureza (Figura 3).

Procuramos, enfim, contribuir para um mundo mais justo, buscando reconhecer e valorizar a memória social e as potências afetivas daqueles (humanos e alimentos) que nutriram, num amplo sentido, as nossas terras para o nosso presente e o nosso futuro.

Notas

[1] Projeto de extensão do curso de Gastronomia da UFRJ. A origem etimológica da palavra Pirapoca vem do tupi-guarani, onde *pira* significa pele e *poca* rebentar.

[2] POLLAND, Michael. *O dilema do onívoro:* uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

[3] STANDAGE, Tom. *Uma história comestível da humanidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

[4] CAMARGO, Maria Thereza 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.

[5] Ibidem, p. 24.

[6] POLLAND, Op. Cit., p. 25.

[7] CAMARGO, Op. Cit, p. 24.

[8] STANDAGE, Op. Cit., p. 125.

[9] VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. *A inconstância da alma selvagem*. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

[10] Ibidem, p.21.

[11] Idem.

[12] Ibidem, p.16.

[13] CAMARGO, Op. Cit., p. 31.

[14] LADEIRA, Maria Inês. Mbya Tekoa: o nosso lugar. *São Paulo em Perspectiva*, v. 3, n. 4 – Ecologia e Meio Ambiente. São Paulo: Fundação Seade, 1989.

[15] LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil.* Tradução de Sérgio Milliet. Mato Grosso do Sul: Biblioteca do Exército 1961 [1575], (s/p.). (As palavras grifadas são minhas).

[16] VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. O mármore e a murta: sobre a inconstância da alma selvagem. In: ____. *A inconstância da alma selvagem*. São Paulo: Cosac Naify, 2014. p.183-264.

[17] Ibidem, p. 186-7.

[18] PIMENTEL, Myriam E. M.; MELCHIOR, Laila. Reencantamentos e novas apropriações: alimento como vivência e memória na arte brasileira. *Revista Esferas*, Brasília, UCB/UNB/UFG, ano 4, n. 6, p. 143-154, jan./jun. 2015.

[19] FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala*. 51. ed revista. São Paulo: Global, 2008.

[20] CAVALCANTI, Maria Lectícia M. *O negro açúcar.* Recife: Bagaço, 2008. p. 42.

[21] HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

[22] CASTRO, Elaine Campos. *O sertanismo.* Disponível em: <http://www.fafich.ufmg.br/pae/apoio/osertanismo.pdf >. Acessado em: mai 2017.

[23] BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista:* uma civilização do milho? (1650-1750). São Paulo: Alameda, 2014.

[24] PIMENTEL, Myriam E. M.; BARROS, Edilene C. Pipoca e fabulação na difusão da contribuição afro-indígena para a cultura alimentar e imaterial brasileira. In: *Anais do IX Simpósio Linguagens e Identidades da/na Amazônia Sul-Ocidental: línguas e literaturas indígenas*, 09 a 13 de novembro de 2015/ Universidade Federal do Acre. Rio Branco: Nepan Editora, 2015. p. 976.

[25] PIMENTEL; BARROS, Op. Cit., p. 977.

[26] BOLSONI, Débora. Pipocas. In: RIBENBOIN, Felipe et al. *Alimentário:* arte e patrimônio alimentar brasileiro. São Paulo: Base7Projetos Culturais, 2014.

[27] RIBENBOIN, Felipe; VISCONTI, Jacopo C.; VILLELA, Rodrigo. *Alimentário:* arte e patrimônio alimentar brasileiro. São Paulo: Base7 Projetos Culturais, 2014. p. 39.

[28] BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política*. Obras Escolhidas. São Paulo: Brasiliense, 1996.

[29] Ibidem, 1996, p. 224.

[30] Idem.

[31] PIMENTEL; BARROS, Op. Cit., p. 979.

[32] DELEUZE, Gilles. *A Imagem-tempo*. São Paulo: Brasiliense, 1990, p. 183.

[33] PIMENTEL; BARROS, Op. Cit., p. 979-80.

[34] Ibidem, p.780.

[35] DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. *O que é a filosofia?* Rio de Janeiro: Ed. 34, 1991, p. 223.

[36] PIMENTEL; BARROS, Op. Cit., p. 980.

[37] Idem.

[38] Idem.

[39] VIVEIROS DE CASTRO, Op. Cit., p.347.

[40] Idem.

[41] MELCHIOR, Myriam et al. Projeto Pirapoca: Uma Ação Extensionista que Reflete a Cultura Alimentar do Milho. In: SOUZA, Paulo Henrique Machado de. *Anais: Gastronomia: da tradição à inovação* / II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos - 1 ed. Ceará: Fortaleza, 2016, p. 1197-98.

Milho

Potência culinária e sustento da vida nas Américas

Daniela Alves Minuzzo

O milho (*Zea mays* L.) é um alimento de enorme complexidade e sua história está profundamente ligada à história da humanidade e à formação de civilizações no continente americano. Fábio Freitas[1] apresenta em seu estudo sobre a expansão do milho que seus primeiros registros de cultivo datam de cerca de 7.300 anos na região da Mesoamérica. O pesquisador demonstra, ainda, que, do momento de sua origem até sua descoberta pelos europeus, o milho espalhou-se 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. Estudo de Maria Thereza Camargo[2], no entanto, apresenta evidências de achados arqueológicos de milho no Brasil que datam de 10.000 anos, e há relatos contundentes de que o alimento também já era cultivado pelos indígenas antes da chegada dos colonizadores no país.

Apesar de ser um alimento milenar, sua presença nos dias atuais ainda é marcante no mundo inteiro com expressiva importância cultural, econômica, nutricional, culinária, religiosa, ambiental e tecnológica. Diversos escritores, como Tom Standage[3], apresentam sua expansão pelos demais continentes a partir do século XVI, por ocasião das grandes navegações. Esse é um momento reconhecidamente de intensas trocas culturais e de produtos e, nesse contexto, o milho é considerado uma das maiores contribuições da América Latina à alimentação mundial.

A densa pesquisa de Alessandro Barguini[4] expõe 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, a maia e a inca. Sua relevância, 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

aplicação culinária e utilização nutricional. A partir de sua forma botânica original, o *teosinto*, a planta foi domesticada através de seleção e uso de tecnologias para a agricultura até atingir a espécie como a conhecemos hoje. Uma espiga maior e com numerosos grãos era muito mais vantajosa para quem a colhia. Para a planta, no entanto, essa mutação foi negativa, já que dificultou sua fertilização, necessitando da mão do ser humano para ser reproduzir. Gerou-se, assim, uma relação de interdependência que tornou possível a mudança de um estilo de vida nômade para um assentamento local, conectando a planta e os seres humanos por toda a sua história.

Para além da agricultura, a domesticação passa por seu uso culinário e o desenvolvimento de tecnologias que foram responsáveis por viabilizar o papel central do milho nas populações do continente americano, como aprofundado ainda por Barguini[5]. A pesquisa demonstra claramente de que forma tecnologias, como a fermentação e a *nixtamalização*, ampliaram os usos culinários e nutricionais do cereal. Além disso, destaca a técnica de conservação do milho enterrado em cinzas como meio de possibilitar seu consumo ao longo do ano, muito além de seus momentos de colheita. A época de colheita também é relevante, existindo duas festas para celebrá-la: uma para a colheita do milho imaturo e uma segunda para a do milho maduro. No mundo andino, o principal uso do milho é na forma imatura, seja fresca ou seca.

Barguini[6] destaca ainda a fermentação, tanto a alcoólica quanto a lática, como essencial para o melhor aproveitamento do alimento. A presença de enzimas naturais possibilitava o processo de transformação do material orgânico em nutrientes disponíveis e a destruição de alguns metabólitos secundários das plantas que agem como fatores antinutricionais. Além disso, favorecia o maior equilíbrio proteico, aumentando consideravelmente o teor de lisina – aminoácido essencial que se encontra em quantidade limitante nos cereais –, resultando em um produto com maior valor biológico. A fermentação enriquecia a dieta mediante o desenvolvimento de uma diversidade de sabores, aromas e texturas; melhorava a capacidade de conservação do alimento; enriquecia o valor proteico com aminoácidos essenciais e vitaminas e reduzia o tempo e o combustível necessários à cocção. Além desses benefícios de importância inquestionável, apresenta função prebiótica e presença de substâncias vivas probióticas, agregando à flora intestinal e interagindo com o organismo fornecendo nutrientes e possuindo efeito

protetor contra bactérias patogênicas. A *chicha*, principal bebida entre os indígenas, era obtida pela mastigação do milho por mulheres idosas que cuspiam os grãos em uma vasilha, onde eles fermentavam graças às enzimas da saliva, adquirindo um alto teor alcoólico.

Outra tecnologia fundamental é o tratamento alcalino do milho que se apresenta como um dos elementos principais para corrigir seu desequilíbrio nutricional. Após passarem pelo processo de *nixtamalização*, os grãos de milho processados pelos astecas eram chamados de *nixtamal*. O processo ocorre ao deixar os grãos de molho, 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 disposto 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 os *tamales*. Todas essas tecnologias citadas eram maneiras de viabilizar o uso do milho como elemento básico da alimentação.

As aplicações culinárias do milho, especialmente de sua massa *nixtamal*, em preparações típicas do continente americano são inúmeras e estão elegantemente registradas nas extensas publicações da pesquisadora e escritora cubana Maricel Presilla[7], especialmente em seu livro *Gran Cocina Latina*. A variedade é tamanha que impossibilitaria discorrer ou mesmo citar todas as preparações com o grão que alimentam os corpos e a alma dos povos locais há séculos e ganharam espaço importante na cultura gastronômica de países reconhecidos por possuírem as melhores culinárias do mundo. No México, segundo Rosa Belluzzo[8] em seu livro *Os Sabores da América*, as *tortillas* são consideradas o "pão mexicano". Podem ser de diversos tamanhos, espessuras e texturas, cozidas sobre o *comal* – disco plano de barro ou de ferro – e recheadas ou não.

Presilla[9] discorre sobre os diversos tipos de *tamales* (Figura 1) 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 cozida em água, vapor ou brasa. A preparação é muito semelhante à da pamonha, prato típico no Brasil, e possui diversos nomes pelo continente, como *humitas*, na Argentina, ou *hallacas*, na Venezuela. 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-verde. 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 a obtenção de uma massa homogênea. Segundo dados da última pesquisa de orçamentos familiares da Venezuela[10], 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.

Merecem destaque outras preparações com o cereal. A *cachapa* é uma espécie de panqueca feita de milho-verde muito consumida na Colômbia e na Venezuela. A *cancha* é um aperitivo feito com o *chulpe*, tipo de milho encontrado no Peru, na Bolívia e no Chile, que pode ser descrita como uma pipoca invertida, mas, ao invés de estourar para fora, sua camada branca estoura para dentro, ficando parecida com o piruá – preparação indígena brasileira –, sendo mais macio que este. Sua aplicação em bebidas também é vasta, como na *chicha morada*, refresco de milho roxo saborizado com frutas e especiarias como abacaxi e canela. Um produto muito apreciado e considerado exótico é o *huitlacoche* (Figura 1), um tipo de fungo ou parasita negro muito raro que cresce sobre as folhas da espiga de milho. Sua utilização é feita em sopas e recheios diversos e é tão valorizado que é chamado de "trufa negra das Américas".

Figura 1. *Tamales* envoltos em folha de bananeira, *tamal* aberto após ser coccionado na folha da própria espiga do milho e *huitlacoche*, fungo muito apreciado e encontrado em algumas espigas do milho. Fonte: Imagens de domínio público do site Visual Hunt[11].

Rosa Belluzzo[12] destaca que o milho possuiu e ainda possui inestimável papel como base alimentícia no México e como alimento complementar nos países andinos. Para os povos pré-hispânicos, como os astecas, o milho era um alimento sagrado repleto de simbolismos e ligado profundamente às religiões e rituais, considerado comida dos deuses. O nome do cereal, de origem caribenha, significa "o sustento da vida", denotando sua importância para muito além do aspecto biológico. Sua importância e potencial culinário são tão evidentes que o milho conquistou o mundo todo, fazendo parte de pratos tradicionais de diversos países europeus. 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.

Segundo dados do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos[13], o comércio de milho hoje em dia é o maior dentre os cereais, correspondendo a aproximadamente dois terços do volume comercializado na última década, apresentando a maior produtividade entre as culturas extensivas de grãos. Em 2016, os EUA, maior produtor mundial do grão, colheram uma safra superior a 380 milhões de toneladas. No Brasil, terceiro maior produtor mundial, 82% da produção é consumida sob a forma de ração; 13% é processado em alimentos voltados ao consumo humano; e os negócios baseados no milho movimentam anualmente 10 bilhões de dólares. Hoje, globalmente, estima-se que mais de 90% da produção mundial são destinados à fabricação de ração animal, de combustível, de óleos vegetais e de outros produtos industrializados, como xarope de alto teor de frutose e amido.

Nos últimos anos, o aumento da produtividade, a transição de alimento humano para matéria-prima para a indústria e a inserção das populações nativas na economia de mercado levaram à perda de preparos tradicionais. Na alimentação humana, o consumo anual *per capita* no Brasil é de 18 quilos em média e contrasta com o consumo médio anual *per capita*, no México que é de 63 quilos, representando mais que três vezes a média brasileira. Esses dados fortalecem a tese do processo de patrimonialização como forma de preservação, já que o consumo de milho e sua relação com a cultura e tecnologias no México são a base da justificativa que tornou a gastronomia mexicana em bem imaterial da humanidade pela UNESCO[14].

Alguns arqueólogos consideram o milho a provável fonte principal da subsistência das sociedades mais complexas do continente americano. Sem risco de exagerar, as civilizações pré-hispânicas da América Central eram denominadas como "civilização do milho". Dificilmente se encontra um alimento que tenha tantos usos e seja presença tão constante no dia a dia de grande parte da população mundial, sendo ainda hoje elemento fundamental e vivo na cultura e culinária latino-americanas.

Notas

[1] FREITAS, Fabio de Oliveira. *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.

[2] CAMARGO, Maria Thereza L. de A. O milho e a mandioca: nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias. *Cadernos de folclore*, São José dos Campos, SP, Centro de Estudos da Cultura Popular, Fundação Cultural Cassiano Ricardo, v. 18, 2008.

[3] STANDAGE, Tom. *Uma história comestível da humanidade.* Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

[4] BARGUINI, Alessandro. O Milho na América do Sul Pré-Colombiana – Uma História Natural. Instituto Anchietano de Pesquisas. *Antropologia*, São Leopoldo, UNISINOS, n. 61, p. 170, 2004.

[5] Idem.

[6] Idem.

[7] PRESILLA, Maricel E. *Gran cocina Latina:* the food of Latin America. 1sted. Nova York: W.W. Norton & Company, 2012.

[8] BELLUZZO, Rosa. *Os sabores da América:* Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

[9] Idem.

[10] BCV: Banco Central de Venezuela. *IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.* Hábitos alimentícios del venezolano: principales resultados, 2011.

[11] VISUAL HUNT. Disponível em: <https://visualhunt.com/>. Acesso em: 26 abr. 2017.

[12] Idem.

[13] USDA – United States Department of Agriculture. Disponível em: <https://www.fas.usda.gov/>. Acesso em: 20 abr. 2017.

[14] UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Disponível em: <http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-mexican-cuisine--ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>. Acesso em: 20 abr. 2017.

Arte e alimento

Algumas questões

Laila Melchior

A comida sempre foi assunto tratado pela produção artística. Das pinturas rupestres à renascença holandesa, das maçãs de Cézanne ao papel da gordura na poética de um artista como Joseph Beuys, por exemplo. Os alimentos fizeram e ainda fazem parte da história dos homens e mulheres, bem como da história da arte produzida por eles. O convite para falar neste I Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória realizado pela UFRJ ensejou a busca e a catalogação de alguns artistas que trabalhassem os alimentos como forma de desenvolver suas pesquisas e experimentações formais ou poéticas a partir da proposta de se pensar a cultura brasileira em torno do milho. Se a princípio o tema do seminário me pareceu passível de esgotar-se rapidamente em torno deste único alimento, logo percebi que o milho seria apenas o ponto de partida para a investigação de questões compartilhadas em obras atuais – e até mesmo urgentes – cujas temáticas ecoam na produção de diversos artistas contemporâneos. O fio condutor do trabalho que se segue é, portanto, a comida, mas também poderia ser a variada gradação dos tons de pele que a manipulam, a história e a cultura nas quais ela está necessariamente inserida, a questão de gênero subjacente ao preparo dos alimentos e as diferentes formas de vida que se pode descobrir a partir de um prato. Para elaborar esse trabalho, deixei de lado alguns dos ingredientes possíveis – como as pipocas de Débora Bolsoni, os quadros-carne de Adriana Varejão e a sopa de beterraba servida em certa ocasião numa das instaurações de Tunga: apenas alguns exemplos de trabalhos dos quais conviria tratar numa publicação mais extensa, dedicada inteiramente à questão da comida como elemento na obra de artistas brasileiros – para me permitir elaborar uma espécie de mistura, de receita *ad hoc*, que pudesse embasar as análises que proponho a seguir.

Assim, os objetos resultantes dos processos culturais e artísticos que analiso nestas páginas habitam um limite tênue entre arte, antropologia, história e o campo da matéria orgânica mesma que nos alimenta. Juntos, tal como aparecem neste texto, apresento apenas uma pequena seleção de alimentos para o corpo e o espírito.

I.

Frequente na obra de Ayrson Heráclito, a comida – que o artista baiano chama de "matéria em estado bruto" ou de "material intermediário" – corresponde a um artefato em constante transformação: tanto por seu caráter físico quanto por sua natureza simbólica de oferenda, inscrita no contexto das culturas de herança africana e de sua diáspora. Se cada deus africano tem preferência por comidas específicas, Heráclito trabalha os materiais desta alimentação ritualística numa espécie de tradução de uma iconografia muito específica que seu trabalho desloca dos terreiros, centros e demais locais de culto religioso de matriz africana para o museu. Uma espécie de mito de origem perpassa sua obra e coloca suas performances em tensão com fórmulas estabelecidas do campo artístico: isso não ocorre apenas em decorrência da filiação da performance aos movimentos da antiarte dos anos 1960 e 1970 ou mesmo ao questionamento que esta faz da própria ideia de representação, mas, sobretudo, pela peculiaridade de um trabalho artístico que explora a interface da performance com o ritual religioso reivindicando elementos do sagrado[1].

Os materiais utilizados pelo artista tendem a escapar da lógica da representação mediada – recurso que, se analisado isoladamente, poderia ser interpretado na chave dos movimentos dos anos 1960 e 1970 –, servindo como "material em si" ou, conforme coloca Danilo Barata (2014), é "resultante das suas próprias fontes significantes"[2] de acordo com um certo contexto social, religioso e cultural. Concentrando-se sobre os materiais, a história e a cultura da Bahia – e, consequentemente, do Brasil –, Heráclito traz alimentos como o dendê, a cana-de-açúcar e seus derivados, a tradição da comida caipira e a carne de charque, dentre outros, para o centro de sua pesquisa. O uso do milho e de outros alimentos associados à herança das culturas indígena e africana[3] no Brasil aparece segundo estas chaves em sua produção.

Figura 1. "Bori: oferenda à cabeça". Ayrson Heráclito, 2011.

Na performance "Bori", por exemplo, o artista faz referência ao ritual que dá nome ao trabalho, nome do rito de iniciação ao candomblé que também pode ser feito com finalidades terapêuticas. O termo "bori", que poderia ser literalmente traduzido como "oferenda à cabeça", forma-se da fusão das palavras "ebó", que em iorubá quer dizer oferenda, com "ori", que significa cabeça. No contexto da cerimônia religiosa do bori, além de uma parte do corpo, "ori" indica o principal orixá associado a cada pessoa – seu orixá de cabeça –, que é devidamente honrado por meio da oferenda. Já a performance de Heráclito, registrada em uma série de fotografias, recria, de um ponto de vista um tanto quanto estetizante, a prática das oferendas sacrificiais do bori: doze *performers* deitados num espaço cuidadosamen-

te iluminado evocam os doze orixás a serem contemplados pelas dádivas dispostas pelo artista em torno de suas cabeças. As oferendas são feitas de alimentos como o milho, a pipoca e a canjica, mas também a batata-doce, o quiabo, o feijão, o inhame, o amendoim, entre outros alimentos tipicamente associados à mesa brasileira, além de conhecidos como preferidos, ou mais adequados, a determinados orixás.

Em "Bori", observamos Heráclito como uma espécie de artista-sacerdote cujo cuidado e dedicação aos rituais do fazer artístico tange o sagrado: seu repertório de gestos, palavras e fórmulas aplicadas ao jogo de um ritual-performance é característico tanto dos rituais sagrados quanto da modalidade da arte performática que impulsiona seus trabalhos. É interessante observar como, na obra de Heráclito, o recurso ao alimento parece justificar a própria escolha pela performance: assim como esta, única em seu aqui e agora e dando-se no tempo como experiência que não pode ser retida (a não ser por registros de sua efemeridade, como é o caso das fotografias), os alimentos são, por definição, perecíveis, frágeis, matéria orgânica que, como tal, não tende à conservação para além de um dado limite. A escolha pela performance, recorrente no trabalho de Heráclito, evoca a importância do ritual como parte fundante de toda uma poética do religioso, poética do gesto, inscrito no contexto de certas ocasiões e de certa comunidade, que não pode durar e que, por isso mesmo, precisa ser repetido por sucessivas gerações.

Heráclito mistura aspectos como vida, arte e religião para realizar uma obra em que a performance tem um poder da ordem do divino: "é um ritual de cura e desintoxicação"[4].

As imagens de *Buruburu* – videoinstalação de 2010 em que a tela, dividida em duas, mostra de um lado pipocas que estouram lentamente, enquanto, na outra, um corpo negro recebe o banho deste alimento – parecem trabalhar exatamente neste sentido. "Buruburu" quer dizer justamente pipoca em iorubá, e é um elemento que remete diretamente à história de Obaluaê/Omolu – dois orixás em um, sendo Obaluaê sua forma jovem e Omulu a forma velha. Tendo nascido com o corpo coberto de chagas, Obaluaê/Omolu é abandonado por sua mãe, Naná, e acolhido por Iemanjá. É ela quem o cobre de palha para que suas feridas não fiquem à vista, conferindo-lhe o aspecto pelo qual é conhecido. Com seus cuidados, Obaluaê/Omolu finalmente se recupera, tornando-se o orixá que corresponde, entre outras coisas, à força das doenças e das curas. Na mitologia deste orixá, a pipoca simboliza a feri-

da, mas também remete ao processo de recuperação e cura de que se tornará capaz. É por estas razões que o banho feito com esse alimento – também chamado banho de Omolu – limpa e cura.

Figura 2. Frame retirado de *Buruburu*. Ayrson Heráclito, 2010.

O banho de pipoca em *Buruburu*, filmado em baixa velocidade, mostra um homem de aspecto parecido com o do próprio Omolu: na medida em que o alimento cai sobre sua cabeça, deixa rastros na tela e esconde seu rosto, sugerindo a imagem deste orixá que, sempre escondido pela palha, tampouco pode ser visto diretamente. A simbologia da pipoca – simultaneamente ferida e cura de Omolu – confere ao trabalho ainda uma outra camada de leitura: o corpo parcialmente encoberto pelo banho de pipoca não é apenas o corpo de *um homem*, aquele figurado na imagem, mas um corpo essencialmente negro, *corpo histórico* ferido pelas chagas da escravidão, pelos processos violentíssimos impostos pelo Ocidente às culturas africanas e os consequentes processos de subalternização vivenciados pelas popula-

ções negras, na África e em diáspora. Heráclito parece querer indicar que busquemos os traços daquilo que mal pode ser visto.

Comentando a obra de Heráclito, Alejandra Hernández Muñoz (2008) coloca justamente a questão do processo de "invisibilização" histórica sofrido por determinados aspectos da cultura brasileira. "Em tempos de 'imagem em alta definição'", pergunta-se ela, "quais são as imagens indefinidas da nossa cultura?"[5]. A diáspora africana, a escravidão e a contribuição negra para a cultura e a sociedade brasileiras – além, é claro da questão indígena, igualmente negligenciada – poderiam ser citadas como objetos por excelência desse processo de invisibilização. É neste sentido que o corpo negro marcado pelas chagas da história parece ser sempre o objeto da pesquisa de Heráclito. Este corpo será agente e objeto dos rituais de cura performados pelo artista, remetendo a uma lógica terapêutica da religião adaptada à prática artística, sobretudo em trabalhos mais recentes.

"Transmutação da Carne", uma das quatro performances do ano 2000, em que Heráclito aborda a memória da escravidão de maneira direta, faz parte de uma série de trabalhos – a "Tetralogia da Escravidão" – em que o artista cobre corpos de *performers* negros com roupas e calçados feitos de carne de charque, alimento barato, feito para durar e, além do mais, associado a Ogum, o orixá da guerra. Entre outras ações, o artista fazia os *performers* caminharem sobre brasas e os submetia a sessões de marcação à ferro quente – feitas nesta "segunda pele" de charque – com logomarcas como as que eram usadas nos engenhos para identificar os escravos de determinado senhor. No plano auditivo, eram lidos os autos que denunciavam Garcia d'Ávila Pereira de Aragão – "maior latifundiário da Bahia e do Brasil, o proprietário da famigerada Casa da Torre, na Praia do Forte"[6] – à Inquisição por profanações à fé católica e pela tortura de seus escravos em finais do século XVII e início do XVIII. O trabalho remete muito diretamente ao horror do fato histórico da escravidão e parece querer oferecer ao espectador imagens suficientemente concretas, palpáveis, de algo que (para além dos livros de história) permanece um tanto quanto abstrato no imaginário brasileiro.

Se por um lado "Transmutações da Carne" choca, beirando o intolerável[7], há uma parte do trabalho – tão ou mais forte do que aquela movida pelo sentido nele posto em jogo – que funciona de maneira totalmente diferente das leituras dos autos ou da alusão direta aos corpos queimados. Trata-se da parte do alimento mesmo: dos 600 kg de carne acumulados na galeria que, aquecidos (e aquecendo a galeria), passam a cheirar mal, fazem resvalar do sentido do que é dito e visto para o campo sensorial, trazendo

consigo toda uma gama de reações, de afetos absolutamente diferentes da indignação causada na mesma performance. A matéria age sobre o próprio corpo do espectador, e não apenas sobre o campo de seu julgamento ético ou moral: é, mais uma vez, e não por acaso, o alimento, em sua condição frágil, perecível, que carrega a obra de nuances e tenuidades. A carne de charque, feita para durar, muito embora seja, em último grau é mais dura do que a carne fresca, "resistente, assim como a carne do corpo de nossos escravos que foram marcados a ferro"[8]. Estar diante desta carne é colocar-se diante da história, e é fazê-lo da perspectiva do corpo. Se a dor herdada da colonização, a dor do escravismo, das feridas históricas sofridas pelos corpos negros permeiam a obra de Heráclito de várias maneiras, há, simultaneamente, uma busca do artista por privilegiar as formas de superação dessa dor "por meio de algum tipo de performance, ritual, vivência"[9].

II.

Na medida em que aproxima a prática artística do uso terapêutico do transe e da religião buscando construir ocasiões para a criação do novo, alguns aspectos do trabalho de Ayrson Heráclito não deixam de ressoar a produção fílmica realizada por Jean Rouch na África a partir da década de 1950. Apesar das consideráveis diferenças do lugar que a performance ocupa na obra do realizador francês e na poética do artista brasileiro, da escolha pelo filme no caso de um, do vídeo e da fotografia no de outro, e, sobretudo, da diferença dos circuitos a partir dos quais a produção de cada um deles é pensada e nos quais tende a circular (para além de uma série de outras questões, sobre as quais não convém deter-se agora), seria ainda assim possível reconhecer algumas semelhanças em relação a algumas das questões que ambos trazem para o centro de suas obras. Caberia sobretudo destacar a necessidade da invenção de formas para elaborar os traumas gerados pelos processos colonizadores europeus sobre os povos negros em ambas as produções: apesar das distâncias entre as obras dos dois artistas, talvez não resulte muito surpreendente traçar paralelos específicos e pontuais.

O curta-metragem *Os Mestres Loucos*[10] (1955) – filme que ao lado de *Crônica de um Verão*[11] (1961) talvez seja um dos mais conhecidos de Jean Rouch – acompanha o ritual dos Haouka, seita baseada na cidade de Accra, em Gana. A narração em *off* explica tratar-se de uma nova religião e de novos deuses: as divindades Haouka, da cidade e da técnica. Os deuses

Haouka – figuras coloniais como sentinelas, tenentes e capitães britânicos, o "comandante malvado", o governador, as mulheres do médico e do oficial francês, os motoristas de caminhão, os condutores de locomotivas etc. – são as entidades que possuem os corpos dos membros da seita no transe que observamos durante o filme. Fortemente performático, vital, violento, o transe Haouka se mostra ao longo do filme como uma experiência de natureza catártica.

Apesar de recorrer aos símbolos coloniais, ela não se confunde com a aculturação (isto é, com uma "simples duplicação inocente e mecânica da realidade que observam diariamente na convivência desigual com o colonizador"[12]), mas mostra-se como uma "estratégia fundamental dos povos colonizados para resistir aos colonizadores: apropriar-se dos signos que efetuam a dominação e retrabalhá-los, questionando-lhes a naturalidade"[13].

A montagem de *Os Mestres Loucos,* paralelamente ao ritual filmado por Rouch, mostra as cerimônias do governo britânico realizadas nas colônias africanas de maneira a tornar muito claras as associações feitas nos transes dos membros da seita e o modo como os símbolos da sociedade colonial são trazidos para o centro do ritual. Trata-se, descobrimos, de uma lógica catártica que se apropria de determinados símbolos para que a performance do corpo possa funcionar como uma forma de escape da opressão. Os mesmos corpos que durante a semana trabalham para o regime colonial britânico dedicam-se, no domingo, a expurgar seus traumas por meio da nova religião Haouka. Remetendo-se às fórmulas religiosas tradicionais da região, os Haouka convocam novos elementos da colonização europeia para expurgá-los: a estátua e o palácio do governador, os fuzis de madeira, as cerimônias de confissão, as libações feitas com gin e até um pôster de cinema entram desta maneira no ritual. E, uma vez tratando-se de um ambiente de opressão, se as cerimônias não chegam a permitir a esses homens estarem "perfeitamente integrados" e eles, como diz Rouch ao final do filme, talvez o ritual possa ao menos contribuir para fazê-los elaborar suas duríssimas condições de vida, fazê-las passíveis de alguma forma de digestão – metáfora que, aliás, parece especialmente adequada ao contexto do tema do encontro de Gastronomia, Cultura e Memória, para o qual primeiro esbocei estas linhas[14].

O papel do corpo performando rituais tradicionais com a finalidade de digerir e elaborar os traumas coletivos causados pelas formas de dominação europeia também perpassa a obra de Ayrson Heráclito. Para além das obras já discutidas, seria possível destacar "Sacudimentos"[15] (2015), trabalho ex-

posto na 57a Exposição Internacional de Arte de Veneza, em que o artista se dedica a um ritual que busca interferir simbolicamente nos traumas decorrentes da colonização.

Em "Sacudimentos", Heráclito propõe a realização do sacudimento – ritual de limpeza, feito com folhas consideradas sagradas nas tradições do candomblé – em dois lugares de grande importância para a diáspora africana. O ritual, normalmente realizado a fim de afugentar os "eguns" (os espíritos negativos dos mortos), é duplamente performado pelo artista: ocorre tanto na "Casa da Torre", a antiga propriedade de Garcia D'Ávila na Bahia; quanto na "Maison des esclaves", na Ilha de Gorée, no Senegal – um dos maiores centros de comércio escravagista entre os séculos XV e XIX e reconhecido símbolo do tráfico negreiro.

Figuras 3 e 4. "Sacudimentos" na Casa da Torre, Bahia; e na Maison des Esclaves, em Gorée. Ayrson Heráclito, 2015.

Embora muito diferente dos rituais Haouka filmados por Rouch, o rito realizado por Heráclito vai num caminho que, em certo sentido, poderia ser considerado similar àquele abordado no filme. Isto na medida em que a performance dos corpos aparece aliada à lógica do sagrado para realizar trabalho de cura e de elaboração: tanto do passado histórico quanto de suas consequências no presente. Trata-se, em que os gestos ligados ao sagrado assumem uma função primordial de construir brechas, espaços a partir dos quais seja possível interferir no mundo – ainda que isso seja feito apenas de modo simbólico.

Assim, de um lado, em *Os mestres loucos*, seria possível notar como, para além do próprio ritual Haouka e das potências que ele mobiliza sobre aquele grupo determinado de pessoas que o inventa e o performa, há um segundo gesto, de montagem, que coloca os rituais britânicos em sobreposição à cerimônia da nova religião. A montagem dá ensejo a um comentário político que mostra a arbitrariedade dos rituais do colonizador: de tal maneira são eles desprovidos de sentido que "a supremacia europeia [é] posta em perspectiva"[16] a partir deste gesto. De outro lado, no trabalho de Heráclito, a ideia de "sacudir" o passado histórico, limpá-lo para permitir o novo, também é potencializada por um gesto de montagem que, nesse caso, é operado, ele também, pelo artista, por meio da camada adicional que se cria quando os registros de ambas as performances – na Bahia e em Gorée – são postos no espaço expositivo de modo a aproximar as imagens realizadas nas duas margens do Atlântico.

O próprio Heráclito define seu trabalho pela função de "sacudir a história, exorcizar os fantasmas", partindo do princípio de que "essas energias que estão no passado contaminam a sociedade e atravessam o tempo, entrando na tessitura social". E, uma vez que os traumas precisam ser tratados, o artista esclarece que, para ele, as ferramentas de cura também teriam sido deixadas por aqueles que sofreram as feridas: a solução estaria "nos rituais religiosos, [n]o poder das folhas, [n]a comunicação com os elementos da natureza"[17], esclarece o artista ao comentar a frequência desses elementos em seu trabalho. Em ambos os casos, o gesto do sagrado acompanha, bordeja e chega, por fim, a confundir-se com o comentário político: um emerge no outro, por meio da montagem. No caso do sacudimento de Heráclito, essa montagem instiga a imaginação, possibilitando trânsitos no tempo e no espaço que foram negados pelo curso da história. Os locais de partida e de chegada de uma imigração forçada que levou milhares de

pessoas de seus territórios de origem para a escravidão agora se encontram novamente, graças a este trabalho de um "artista exorcista".

Se vida, arte, política e religião encontram-se indelevelmente ligadas na poética de Heráclito, a mediação que a arte possibilita na abordagem dos traumas que o ocupam parece inserir um elemento a mais, para além da função terapêutica que pode operar do ponto de vista da religião pura e simples. É como se algo do porvir pudesse se inspirar no sacudimento e no salto que nossos olhos agora conseguem traçar entre uma tela e outra. O trabalho de montagem em *Os Mestres Loucos* parece operar, por sua vez, numa chave parecida: não é como se a performance e o transe Haouka já não operassem os elementos de uma colonização absolutamente traumática. No entanto, o cineasta coloca esses elementos em relação, os sobrepõe, fixa um sentido para esta aproximação na mesma medida em que abre tantos outros sentidos. Trata-se de visibilização, mas, sobretudo, de uma operação sobre o simbólico, potencializando aquilo que é compartilhado pelos membros da seita.

Ainda que por meio de um registro muito próximo ao religioso, íntimo do uso de seus meios e repertórios, é no território específico da arte que Heráclito busca contribuir para o trabalho de cura que sua obra busca possibilitar. Este processo, lento e necessário, envolve a invenção dos próprios artifícios de cura por meio dos quais cada trabalho específico vai operar. E se as fórmulas que participam dessa busca pela possibilidade mesma de tratar tais feridas são as da religião, é também porque esta persevera no tempo, remetendo a um povo e sua sobrevivência apesar de tudo. O sagrado, na obra de Heráclito, bem como os alimentos associados às tradições da herança africana no Brasil, apontam para esse longo processo de resistência e de invenção para os quais o artista também parece querer contribuir.

A questão em jogo não se resume, portanto, à fé, mas à tradução de determinados símbolos, à construção de visibilidades e, sobretudo, a um trabalho de crítica das imagens[18]. Trata-se, assim, de um trabalho artístico, de invenção: uma invenção do presente e uma aposta no futuro. No que concerne a este ponto, podemos observar mais um encontro das obras de Heráclito e Rouch. Em filmes como *Eu, um negro*[19] (1958) e *Jaguar*[20] (1968), Rouch busca radicalizar esse sistema de invenção e propõe um dispositivo fílmico em que, ao invés de performarem sua vida cotidiana, os personagens desempenham no filme os papéis que imaginam para si em suas fabulações: os habitantes de Treichville dão vida a personagens como Edward

G. Robinson ou Dorothy Lamour, atores do cinema hollywoodiano, Lemmy Caution, agente federal norte-americano, dentre tantos outros.

Na medida em que o filme aposta nessa "potência do falso como princípio de produção das imagens"[21], leva o espectador a deixar de perceber a atuação como oposição ao real da vida. A câmera passa à condição de "uma ferramenta de catalisação de suas possibilidades"[22]. Se em filmes como *Os Mestres Loucos* Jean Rouch já buscava investigar os efeitos da colonização por meio do ritual e da performance, o caráter religioso do transe desaparece nessas outras produções para dar lugar a um outro tipo de performance à qual Gilles Deleuze (2005) definiu como uma "função de fabulação do real". Nesses filmes, o artifício como recurso para construção das imagens propõe uma narrativa inventada pelo ator em seu encontro com a câmera, com o diretor e com a ferramenta narrativa do *voice off*. "Ao mesmo tempo que o mundo verdadeiro, abolimos também o mundo das aparências..."[23], diz Deleuze (2005), perguntando-se então o que poderia restar a partir daí. Sua resposta é tão profunda quanto surpreendente:

> Restam os corpos, que são forças, nada mais que forças. Mas a força já não se reporta a um centro, tampouco enfrenta um meio ou obstáculos. Ela só enfrenta outras forças, se refere a outras forças, que ela afeta e que a afetam[24].

III.

Recursos como o das cerimônias sagradas de Heráclito, dos transes, dos rituais cênicos ou das performances fabulatórias dos filmes de Rouch apontam sempre para afetos, essas forças que agem nos e sobre os corpos dos sujeitos e que, nesse caso, trazem à tona um intenso desejo de tornar-se imagem[25]. Trata-se de uma prática que busca produzir encontros particulares, onde a performance surge como estratégia para "colocar uma variedade de forças e elementos em relação uns com os outros"[26], elaborando tanto a experiência do trauma quanto as possibilidades de cura: seja dando corpo ao Bori e seus deuses, a Omolu e suas feridas ou curas, seja por meio das limpezas registradas em fotografias de alguns dos locais históricos mais sombrios na história da diáspora negra; seja tornando-se – nem que pela duração de um ritual, ou de um filme – figuras opressoras ou fascinantes que

assombram, como os militares coloniais britânicos, as figuras de Hollywood ou alguns dos campeões de boxe mais famosos do século XX. Trata-se sempre dos corpos que, mesmo na posição de oprimidos, ainda possuem seus gestos, gestos que reverberam e entram em embate com forças múltiplas, sem se reportarem a um centro.

Neste contexto e à guisa de conclusão, caberia comentar, ainda que brevemente, dois trabalhos de um terceiro produtor de imagens, o artista brasileiro Jonathas de Andrade, cujo trabalho parece tangenciar de maneira particularmente interessante o âmbito das questões discutidas ao longo deste capítulo. *O caseiro*[27] (2016) é um filme de oito minutos em que Andrade divide a tela para montar um diálogo entre duas partes. De um lado da tela assistimos a trechos de *O mestre de Apipucos*[28] (1959), filme de Joaquim Pedro de Andrade que mostra Gilberto Freyre em sua residência no final da década de 1950 enquanto passeia pelo jardim, trabalha e faz refeições com sua esposa, os dois servidos por um mordomo negro. Do outro lado da tela acompanhamos um homem que seria o caseiro da residência nos dias de hoje, um homem negro que executa suas tarefas paralelamente às de Freyre na outra metade da imagem.

Figura 5. Frame retirado de *O Caseiro*. Jonathas de Andrade, 2016.

Os cortes sincronizados entre os dois filmes "estabelecem paralelismos que realçam contrastes nas questões de classe e raça, e revelam [a] ação do tempo sobre a arquitetura, bem como sobre as ideias e a figura histórica de Freyre"[29]. Ao opor o dia de Freyre filmado por Joaquim Pedro de Andrade ao do caseiro negro que conserta aparelhos, cuida das plantas e, sobretudo, anda como um fantasma por uma casa quase abandonada, Jonathas de

Andrade chama atenção para a insuficiência de um conceito apaziguador como o de democracia racial que, embora não constitua propriamente uma ferramenta sociológica e nem tenha sido reivindicado por Freyre desta maneira, é amplamente associado ao pensamento do escritor.

Já em *O Peixe*[30], também de 2016, voltamos aos temas do alimento e da performance. Neste filme de 37 minutos Jonathas de Andrade intensifica a pergunta sobre "o que é ficção e o que não é". A questão já aparecia em alguns de seus trabalhos anteriores, tais como "Museu do Homem do Nordeste"[31] (2014) – série de fotografias que questionavam os estereótipos da masculinidade do homem nordestino formando uma coleção paralela ao do "Museu do Homem do Nordeste" criado por Freyre na década de 1970 para representar a formação étnica, histórica e social da região – ou "O Levante"[32] (2012) –, trabalho em que Jonathas promovia uma corrida de carroças no centro da cidade de Recife, uma área proibida à circulação dos carroceiros que, nessa ocasião, a ocupavam sob o pretexto da realização da performance.

Figura 6. *O Peixe*. Jonathas de Andrade, 2016

Para *O Peixe*, Jonathas de Andrade inventa uma vila de pescadores cujo método para matar suas presas surpreende pela peculiaridade. Após retirá-los da água, os pescadores filmados e mostrados na montagem, um após o outro, mantêm os peixes próximos ao peito e os acariciam enquanto aguardam sua morte. O filme registra as últimas tentativas dos

peixes de permanecer vivos em meio às carícias que se tornam metáforas não só da complexa relação do homem com o alimento, mas também de uma série de outras relações de força. Trata-se de um "abraço-limite" que Bernardo Carvalho descreveu como "rito de passagem – onde o homem retoma sua condição de espécie e, olho no olho diante de sua presa, a acalma através de uma sequência ambígua de gestos: afeto, solidariedade e violência"[33].

Figuras 7 e 8. Frames de *O Peixe*. Jonathas de Andrade, 2016.

Por meio da invenção dessa estranha comunidade de pescadores, *O Peixe* também coloca em jogo as possibilidades de uma lógica da performance que ultrapassa o real e a ficção. Jonathas de Andrade brinca com o gênero das etnografias fílmicas, registrando o ritual inventado dos pescadores como se estivesse documentando as práticas de uma exótica vila nos trópicos. O estranhamento em relação ao ritual embute uma crítica política em relação à exotização que o filme etnográfico costuma produzir logo de saída como parte de seus pressupostos sobre as identidades não ocidentais. Os corpos dos pescadores – fortes, masculinos e seminus – trazem algo de erótico ao trabalho que tampouco parece estranho ao gênero etnográfico[34]. Desse modo, Jonathas de Andrade volta a colocar a questão da masculinidade nordestina – e também brasileira, ou ainda tropical – que aparecia nas figuras dos "trabalhadores fortes e de pele escura"[35] nos "Cartazes para o Museu do Homem do Nordeste".

As questões relativas à identidade, ao gênero, à raça e às origens dentro de um sistema de divisões globais da riqueza e do trabalho colocadas por Jonathas de Andrade remetem a uma outra, já colocada por Deleuze (2005) ao analisar justamente *Eu, um negro*, de Jean Rouch. Deleuze destaca o papel da invenção neste filme como a "mais alta potência do falso", que consistiria em fazer com que "[...] um negro tenha de se tornar ele próprio negro [...], enquanto o branco nisso encontra uma chance de também se tornar um negro"[36]. No que diz respeito às obras analisadas neste trabalho, caberia, talvez, chamar a atenção para isto que Deleuze coloca em termos de "tornar-se negro" sendo já, fenotipicamente, negro ou até mesmo branco. Neste sentido, seria possível destacar uma pergunta que todos os trabalhos analisados neste texto parecem, de uma forma ou de outra, tangenciar: quais identidades temos a chance de encontrar em seu contato? Se, conforme aponta Deleuze, as metamorfoses das formas de vida podem, de alguma forma, opor o devir à História[37], resta-nos notar como nas obras de Heráclito ou nas de Jonathas de Andrade – e também, conforme vimos, nas obras de Rouch – coloca-se sempre um trabalho de digestão do real: o alimento aparece assim como uma rica metáfora, que pode ser explorada muito além de suas perspectivas imediatas, onde uma miríade de questões relativas às formas de vida não hegemônicas se colocam em busca de sobrevivências frequentemente invisibilizadas.

Notas

[1] *Les Statues Meurent Aussi* (1953), filme de Alain Resnais, Chris Marker e Ghislain Cloquet que explora justamente a questão da arte africana, sua relação com o sagrado e a forma com que esta será percebida no ocidente, bem como assimilada aos museus em função dos processos de colonização (Cf. RESNAIS, Alain; MARKER, Chris; CLOQUET, Ghislain. *Les Statues Meurent Aussi.* Produção: Présence Africaine. França, 1953. 30 minutos. Curta-metragem).

[2] BARATA, Daniel. Ayrson Heráclito. In: *Dicionário Manuel Querino de Arte na Bahia.* Org. Luiz Alberto Ribeiro Freire, Maria Hermínia Oliveira Hernandez. Salvador: EBA-UFBA, CAHL-UFRB, 2014. Disponível em: <http://www.dicionario.belasartes.ufba.br/wp/verbete/ayrson-heraclito/>. Acesso em: 7 jun. 2017.

[3] O milho é um alimento que, originário das américas e grande conhecido de seus povos nativos, foi apropriado neste continente tanto para a alimentação do colonizador quanto das populações escravizadas de origem africana.

[4] Trecho retirado da página da galeria Blau Projects. In: GALERIA DE ARTE BLAU PROJECTS. *Pérola Negra*. Exposição individual de Ayrson Heráclito. São Paulo, agosto de 2016. Disponível em: <http://www.blauprojects.com/?p=exposicoes&id=29>. Acesso em: 7 jun. 2017.

[5] HERNÁNDEZ MUÑOZ, Alejandra. A camada invisível: um olhar transversal dos vídeos de Ayrson Heráclito. In: *FF>> Dossier 036*. Associação Cultural Videobrasil, São Paulo, SP, 1 jun. 2008. Disponível em: <http://www2.sescsp.org.br/sesc/videobrasil/up/arquivos/200808/20080801_181919_ensaio_Ayrson_P.pdf >. Acesso em: 5 jun. 2017.

[6] MOTT, Luiz. *Bahia:* Inquisição & sociedade / Luiz Mott. Salvador: EDUFBA, 2010, p.13. Disponível em: < https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/1028/1/BAHIA -Inquisiçãoesociedade.pdf >. Acesso em: 1 maio 2017.

[7] RANCIÈRE, Jacques. A imagem intolerável. In: RANCIÈRE, Jacques. *O espectador emancipado.* Lisboa: Orfeu Negro, 2010.

[8] Entrevista concedida por Ayrson Heráclito ao site ARTE!Brasileiros (Cf. TESSITORE, Mariana. *Ayrson Heráclito, um artista exorcista.* Site ARTE!Brasileiros, 2017. Disponível em: <http://brasileiros.com.br/2017/03/ayrson-heraclito-um-artista-exorcista/>. Acesso em: 1 maio 2017.

[9] Idem.

[10] ROUCH, Jean. *Les Mâitres Fous* (Original). Acra, África Ocidental, 1955. 36 minutos. Documentário etnográfico.

[11] ROUCH, Jean; MORIN, Edgar. *Chronique d'un été* (Original). França, 1961. 85 minutos. Documentário.

[12] DE ALMEIDA, Paulo Ricardo. Os mestres Loucos. *Revista Contracampo*, (S/d). Disponível em: <http://www.contracampo.com.br/60/osmestresloucos.htm>. Acesso em: 19 maio 2017.

[13] Idem.

[14] No que diz respeito ao tema da digestão e do alimento como oferenda no filme de Rouch, caberia ainda ressaltar como a questão aparece com especial importância no episódio do sacrifício de um cão – animal interdito à alimentação humana em várias culturas – cuja ingestão demonstraria a superioridade dos membros da seita em relação

a qualquer branco ou negro. Na cerimônia registrada por Rouch, os Haouka reúnem-se em uma *"round table conference"* como aquelas realizadas pelo colonizador britânico para deliberar sobre o destino do cão sacrificado: se este deve ser ingerido cru ou cozido. Decide-se finalmente por cozinhá-lo, para que seja possível levar pedaços e caldo do cozimento para os membros Haouka que por uma razão ou por outra não puderam participar da cerimônia que acompanhamos.

[15] HERÁCLITO, Ayrson. *Sacudimentos*. Instalação, performance, fotografia e vídeo. Mali: African Photography Biennial; Lisboa: Museu Fundação Berardo et al, 2015.

[16] DE ALMEIDA, Paulo Ricardo. Op. Cit., (S/p).

[17] Entrevista concedida por Ayrson Heráclito ao site ARTE!Brasileiros (Cf. TESSITORE, Mariana. *Ayrson Heráclito, um artista exorcista*. Site ARTE!Brasileiros, 2017. Disponível em: <http://brasileiros.com.br/2017/03/ayrson-heraclito-um-artista-exorcista/>. Acesso em: 1 maio 2017.

[18] Parece importante ressaltar como a questão do trauma histórico sofrido pelos corpos negros – uma destas imagens tornadas invisíveis (ou quase) em nossa história – aparece apenas muito pontualmente no campo da arte. Além disso, quando aparece, fica, muito frequentemente, restrita a um certo tipo de trabalho que busca produzir revolta, mais do que cortes simbólicos como possibilidade de invenção – algo como o que Jacques Rancière (2010) chamou de produção de "efeitos determinados" sobre o espectador, correspondente a um tipo de produção artística que se pretende imediatamente política e, por isso mesmo, não deixa qualquer espaço para a ambiguidade e a invenção. Nesse sentido, Cf. RANCIÈRE, Jacques. *O espectador emancipado*. Lisboa: Orfeu Negro, 2010.

[19] ROUCH, Jean. *Moi, un Noir* (Original). Costa do Marfim, 1958. 38 minutos. Documentário.

[20] Ibidem. *Jaguar* (Original). Gana, 1967. 110 minutos. Documentário.

[21] DELEUZE, Gilles. As potências do falso. In: DELEUZE, Gilles. *Imagem-tempo*. São Paulo: Brasiliense, 2005. p. 170.

[22] BRAGANÇA, Felipe. O teatro vazado do real: Eu, um negro (1959) e Jaguar (1954-67). *Revista Contracampo*, (S/d). Disponível em: <http://www.contracampo.com.br/60/oteatrovasadodoreal.htm>. Acesso em: 19 maio 2017.

[23] DELEUZE, Gilles. Op. Cit., p. 170.

[24] Ibidem, p. 170.

[25] Ainda no texto sobre *Eu, um negro*, Felipe Bragança aponta o jogo de "imagem/palavra em que personagens interagem com a câmera e se imaginam (se fazem em imagens) para além delas" (Cf. BRAGANÇA, Felipe. Op. Cit.).

[26] PARR, Adrian. Becoming + Performance Art. *THE DELEUZE DICTIONARY*. Edinburgh: Edinburgh University Press, 2010. p. 29-31. Tradução nossa.

[27] DE ANDRADE, Jonathas. *O caseiro*. Pernambuco, 2016. 8 minutos. Vídeo em Loop.

[28] DE ANDRADE, Joaquim Pedro. *O Mestre de Apipucos* (Original). Recife. 1959. 9 minutos. Documentário.

[29] Trecho retirado do site do artista. DE ANDRADE, Jonathan. *Cargocollective*. Disponível em: <http://cargocollective.com/jonathasdeandrade/o-caseiro>. Acesso em: 7 jun. 2017.

[30] DE ANDRADE, Jonathas. *O Peixe*. Alagoas, 2016. 38 minutos. Filme falso-etnográfico e artístico.

[31] Ibidem. *Museu do Homem do Nordeste*. Catálogo de Exposição Instalativa. Pernambuco: Edições Tijuana, 2013.

[32] Ibidem. *O Levante*. Pernambuco, 2012. 8 minutos. Curta-metragem e performance.

[33] CARVALHO, Bernardo. Pescadores abraçam e acariciam até a morte peixes agonizantes na Bienal. *Folha de São Paulo*, São Paulo, 02 out. 2016. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/colunas/bernardo-carvalho/2016/10/1818412-pescadores--abracam-e-acariciam-ate-a-morte-peixes-agonizantes-na-bienal.shtml>. Acesso em: 15 nov. 2016.

[34] Mais sobre o assunto, Cf. SHOHAT, Ella; STAM, Robert. *Crítica da Imagem Eurocêntrica*. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

[35] KUPFER, Paula. *The Strange Eroticism of Fisherman Caressing Dying Fish*. Hyperallergic Site. 2017. Disponível em: <https://hyperallergic.com/366761/the-strange-eroticism-of-fishermen-caressing-dying-fish/>. Acesso em: 5 jun. 2017. Tradução nossa.

[36] DELEUZE, Gilles. Op. Cit., p. 186.

[37] Ibidem, p. 173.

Pipocas

Débora Bolsoni

No período da Bienal Internacional de Arte de São Paulo, entre 2004 e 2010, ocorreram exposições promovidas pelas galerias de arte da cidade: as mostras paralelas, que, embora pretendessem ser exposições com argumento conceitual próprio, acabavam por reproduzir em grande medida os ditames do mercado de arte contemporânea brasileiro.

As imagens deste capítulo são um registro fotográfico da instalação "Pipocas", obra criada para integrar a edição de 2008 da "Mostra Paralela – tão longe, tão perto" e sobre a qual discorri durante o I Encontro de Gastronomia Cultura e Memória – Cultura Brasileira em Torno do Milho. "Pipocas" tinha como força motriz o desejo de causar algum ruído na lógica da mercadoria artística. A instalação é composta de pequenas esculturas de porcelana em forma e tamanho real de pipoca que são espalhadas de modo aleatório e rarefeito no chão, permitindo, desse modo, que o visitante trace seu próprio percurso dentre elas. São interrupções que devem servir para atualizar uma surpresa. Esta materialidade chama a atenção dos visitantes por se inserir no campo lúdico, por se encaixar no limiar entre objeto visual e objeto encantado[1].

Procurei um modo ambivalente de instalar o trabalho, apoiada na ideia de pertencer e não pertencer àquele lugar e contexto. Ocupando agora esta publicação, as pipocas oferecem um tipo de acidente de percurso equivalente àquele que provoca quando espacializadas.

Nota

[1] MELCHIOR, Laila; PIMENTEL, Myriam E. M. Reencantamentos e novas apropriações: alimento como vivência e memória na arte brasileira contemporânea. *Esferas*, ano 4, n. 6, p. 149, jan./jun. 2015.

RELATOS

Relato sobre a experiência com o projeto Pirapoca

Reconstruindo uma visão de mundo

Allan Saidel

Desde pequeno, com aproximadamente 11 anos, eu iniciei minha vida ao lado dos escoteiros do Brasil, praticando atividades ao ar livre, descobrindo os saberes que a natureza reserva ao homem, aprendendo técnicas de conservação da fauna e da flora, estudando culturas indígenas tradicionais (uma parte do envolvimento escoteiro engloba, de maneira forte, o universo indígena), entre outros tantos pontos de desenvolvimento pessoal.

Também na infância, tive pequenas experiências de roça, com um amigo da família que de vez em quando acabava por levar a mim e o meu avô até o seu sítio, onde colhíamos vegetais, apanhávamos ovos, tirávamos leite e realizávamos as demais tarefas da mesma forma.

Meu contato com o milho começa nesse ponto, onde me recordo de colher poucas espigas com eles, bem amarelas e grandes, e pesadas para os pequenos braços que eu possuía na época.

Ao ingressar na UFRJ, não pensei que encontraria um projeto de extensão que pudesse aumentar meu conhecimento sobre estes assuntos que fazem parte de lembranças da minha vida de infância. Porém, com o Pirapoca, essa questão foi sanada.

De início, não entendia como o projeto funcionava de fato e, algumas vezes, eu discordava dos estudos realizados e materiais apresentados, pois ainda tinha uma mente muito fechada e ligada ao passado e às minhas tradições, nas quais conhecia pouco das tradições indígenas. Mas, com muita sabedoria e paciência, as professoras do projeto e, principalmente, a professora Myriam Melchior, encontraram o viés de expansão de minha mente, auxiliando-me na compreensão dos textos e da proposta do projeto em si.

Durante a permanência no projeto, aumentei meus conhecimentos sobre a relação entre o homem e o alimento, sobre os povos indígenas tradicionais e sua relação com o milho, sobre os processos de mecanização da "in-

dústria" alimentícia e seus danos ao planeta como um todo, bem como aos demais assuntos pertinentes à proposta de estudo.

Entrar para o Pirapoca foi a melhor decisão tomada dentro da UFRJ quanto aos assuntos acadêmicos, pois tive a oportunidade de conhecer realidades diferentes por intermédio de nossa atividade de extensão em escolas públicas e em eventos da faculdade. Também tive a oportunidade de plantar milho nativo do nosso país, uma ideia que foi defendida por mim no intuito de acrescentar essa experiência aos conhecimentos do projeto. Pude, ainda, conhecer pessoas maravilhosas que compartilham dos ideais que defendemos, como o fomento ao consumo consciente do milho tradicional do Brasil.

Só tenho agradecimentos a oferecer ao projeto, às professoras orientadoras e aos colegas estudantes que trabalham incansavelmente para continuar a linhagem de extensionistas que acreditam no Pirapoca e nos seus frutos do presente e que podem dar no futuro.

Sobre a experiência no projeto Pirapoca

Uma ponte entre o Brasil e Cabo Verde

Ernani Lima Morais

De início, o que mais me chamou atenção e que fez com que eu desejasse entrar no projeto Pirapoca foi a sua compatibilidade com a minha realidade com o milho. Passo a contar um pouco dessa realidade nos parágrafos a seguir.

Sou natural de Cabo Verde, onde o milho é um cereal bastante emblemático para nossa nação. Segundo Daniel Pereira (2011), o milho (*Zea mays* L.) foi um alimento que teve grande influência no povoamento do arquipélago de Cabo Verde, uma vez que as condições geográficas e climáticas do país não permitiam que o colono produzisse os cereais que compunham sua dieta original, como o trigo. Com a descoberta do Brasil, o milho foi levado e plantado na ilha de Santiago, adaptando-se muito bem ao local.

A plantação do milho em Cabo Verde é de extrema relevância alimentar, econômica e social. Ela é geradora de emprego para a população camponesa, desde a sua germinação até a colheita, e é fonte de alimentação para o gado, sendo que sua plantação é feita na forma de consórcio, onde, assim que os grãos começam a se formar na espiga, começa também a sua utilização na dieta dos povos das ilhas.

O seu consumo dá-se de várias formas: cozido, assado, *mi-ingron*[1], *mi--ilhod*[2], papa de *mi-glosa*[3] com abóbora e, quando as espigas estão secas, novas preparações surgem como a *catchupa*[4] (disponibilizo um índice com uma breve descrição de preparações no final deste relato).

Sua farinha pode ser grossa, média ou fina e dela se produzem preparações salgadas ou doces, como o *xérem*[5] (comida denominada polenta no Brasil), *cucus*, *fongo*[6], *daf*[7], *patanca*[8], *fongo* (bolo) de banana com milho ou *totoco*[9] etc. Do *préntem*[10] também se extrai a *camoca*[11] (DE SOUSA, 1957; CHANTRE, 1996).

Após a colheita, o milho é selecionado e separado para que um novo plantio seja realizado e para o consumo, onde as palhas tiradas do sabugo, por sua vez, são selecionadas e usadas como enchimento para colchão, além de ser feita, também, uma capa grande de *patchwork* para envolver esse colchão.

Tanto para o consumo como para o plantio, o grão é separado do sabugo, e o caroço, isto é, o sabugo, é usado como combustível na cocção dos alimentos ou para fazer brasa dos ferros de engomar. A palha do pé de milho é usada como alimento dos animais. Quando seca, ela é reservada para que os animais tenham pasto durante as chuvas ou durante as secas.

O seu plantio, consumo e colheita em Cabo Verde estão relacionados com ritos e rituais religiosos, profanos e folclóricos, tais como as festas de romarias no Brasil, conhecidas como festas juninas, festas da bandeira, festas de tabanca. Nelas se misturam o sincretismo religioso e o profano, e a presença do milho é crucial (LOPES, 2003; PEREIRA, 2011; RODRIGUES, 1997).

Em Cabo Verde a produção do milho é um indicador de um bom ou mau ano agrícola, visto o seu prestígio e importância no cotidiano da população. A sua produção é uma das maiores preocupações da população e do governo (DE SOUSA, 1957).

A presença desse cereal está integralmente ligada à vida e às circunstâncias históricas da sobrevivência do cabo-verdiano, tendo-se que este é um elemento de identidade de memória comum de toda a população do arquipélago.

Por essa identificação profunda, o projeto Pirapoca espelhou uma espécie de duplo da minha vida e identidade vinculada ao milho: no meu país e a que vivenciei no Brasil e, principalmente, no curso de Gastronomia. O Pirapoca foi uma experiência que criou uma ponte até a minha origem. Em especial, fiquei responsável pelo plantio do milho no Horto Universitário, que é uma das atividades do projeto. Com isso, acho que atravessei com maior facilidade as saudades de casa.

Índice com significados das expressões da língua crioula, das ilhas de barlavento, do arquipélago de Cabo Verde:

1. Mi-ingron – Preparação salgada feita com grão de milho-verde, vários tipos de feijão, carne, legumes e verduras.

2. Mi-ilhod – Feita com milho maduro na caldeira de ferro com óleo. Possui aparência de pipoca.
3. Mi-glosa – Espécie de polenta feita com farinha de milho maduro e abóbora, sendo feito para comer com caldo ou leite de cabra.
4. Catchupa – Prato tradicional e emblemático cabo-verdiano, à base de milho, feijão, proteína suína ou peixe.
5. Xérem – Tipo de canjiquinha preparada e salgada para consumir com algum molho ou caldo.
6. Fongo – Preparação feita com farinha de milho, batata-doce, banana madura, canela, açúcar, sal, enrolando na folha de bananeira assada e submersa em cinzas quentes.
7. Daf – Bolinho feito de farinha de milho, ovo, açúcar, canela e sal, frito por imersão em óleo.
8. Patanca – Espécie de bolinho de chuva feito com farinha de milho e banana.
9. Banana de Fongo ou Totoco – Espécie de bolinho feito com farinha de milho umedecida com caldo quente enrolado na mão e depois cozido no resto de caldo.
10. Préntem – Milho seco torrado na caldeira de ferro, parecido com pipoca.
11. Camoca – Obtido da moagem do préntem.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

D'ÓLIVEIRA, J. P. Chantre. *Santo Antão-Cozinha Regional.* Italia: BR&mbilla gráfica, Vimercat-mi, 1996.

DE SOUSA, Henrique Teixeira. *Alimentação e Saúde nas Ilhas de Cabo Verde*. In: boletim de propaganda e informação. Cabo Verde: Praia - Imprensa Nacional, 1957.

LOPES, João filho. *Introdução à Cultura Cabo-verdiana.* Cabo Verde: Cidade da Praia, 2003.

PEREIRA, Daniel A. *Das relações históricas Cabo Verde/Brasil.* Brasília: Fundação Alexandre Gusmão, 2011.

RODRIGUES, Moacir Gabriel. *Cabo verde festa de romarias, festas juninas*. Cabo Verde: Gráfica do Mindelo, 1997.

Uma árvore em crescimento

Impressões do projeto Pirapoca

Carla Andressa Sousa Reis*
Gabrilella D'Almeida Magalhães Moratelli

O projeto Pirapoca (do tupi-guarani: *pira*, pele, e *poca*, rebentar) é um projeto de extensão que faz parte do curso de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal de Rio de Janeiro. Seu objetivo é valorizar o milho nativo e as contribuições afro-indígenas na transmissão de uma cultura do milho no Brasil. Realiza atividades que visam promover conhecimentos sobre o milho nativo por meio da troca de conhecimentos dentro e fora dos muros da universidade, em atividades como a Semana de Ciência e Tecnologia; o Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória e atividades extensionistas realizadas em escolas públicas, que permitem refletir sobre a cultura alimentar do milho a partir de atividades lúdicas que extrapolam a concepção do milho enquanto matéria e comida. Por ser um projeto grande, o seu crescimento é constante. Assim, o projeto desenvolve uma biblioteca virtual. Também estamos lançando um livro e os anais do evento (I Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória), realizando os preparativos para o evento de 2017 e, por último, mas não menos importante, executando a plantação de milho crioulo em parceria com o Horto da Cidade Universitária da UFRJ.

A extensão universitária é um dos caminhos para desenvolver uma formação acadêmica completa, que une teoria e prática e possibilita uma troca de saberes entre o projeto (a universidade) e a sociedade. Através dessa ação acontecem a socialização e a construção de novos conhecimentos. É importante que alunos de universidades se envolvam com um projeto com o qual se identifiquem, pois, assim, o aprendizado fluirá melhor. Este projeto,

* Graduandas do curso de Bacharelado em Gastronomia, Instituto de Nutrição, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

sendo do curso de Gastronomia, fortalece a ideia de que gastronomia vai muito além de se fazer receitas – o que também é visto nas aulas do curso. O projeto ajuda o aluno a se interessar mais por pesquisas, por leituras além das pedidas nas salas de aula; em cada reunião do projeto sempre há um novo aprendizado!

Dentre as ideias conceituais que fundamentam o projeto, temos o conceito de "fabulação", que explicaremos mais adiante e que, resumidamente, possibilita que criemos a nossa própria ficção e imaginário. O conceito possibilitou-nos transformar este relato de experiência em um texto que nos permitisse expressar nossa subjetividade, tendo em vista a maneira como percebemos as atividades que desempenhamos no projeto, enquanto alunas do curso de Gastronomia, e o nosso papel na sociedade. Por isso, permitimo-nos, por vezes, na construção do texto, realizar paralelos que seguem um caminho menos engessado no academicismo e mais próximo da forma como refletimos sobre a relação entre teoria e prática em nossas experiências.

Diante desta premissa, talvez um paralelo possível para descrever o Pirapoca seja comparando-o com uma árvore, não só pela ligação que o projeto tem com a natureza e com a defesa da biodiversidade, mas também pela possibilidade de se entender seu funcionamento refletindo a partir das estruturas que a árvore possui. Os galhos representariam as atividades que o Pirapoca desenvolve, que possuem diversas ramificações que são construídas por meio de diversos momentos de reflexões e ações coletivas de bolsistas, voluntários e professores. O caule, que sustenta a árvore, seriam os conceitos, como os de fabulação, memória, rememoração, identidade, resistência e perspectivismo, que utilizamos para construir, desconstruir, reconstruir e refletir sobre nossas atividades. Já as raízes estariam fincadas na Gastronomia, que é a ciência que estuda o ato de comer realizado pelo homem, que depende da natureza para se desenvolver, se alimentar. Isso porque a concepção de alimentação que utilizamos no projeto está para além do ato de comer em si; está vinculada à ideia de nutrir o corpo e a alma por meio de conexões indissociáveis e infinitas entre o alimento e a cultura.

A começar pela analogia feita sobre os galhos da árvore, as atividades desenvolvidas pelo Pirapoca são definidas, fundamentalmente, por seu caráter extensionista e são construídas e pensadas a partir dos debates que fazemos nas reuniões e das demandas que surgem no contato com o público.

As atividades extensionistas se definem por serem um movimento no qual a universidade leva conhecimento construído dentro dela para a comunidade, que está fora dos muros acadêmicos. Entretanto, nas atividades que realizamos no Pirapoca, percebemos que este movimento não ocorre desta maneira e estaríamos empobrecendo tudo o que fazemos se definíssemos as atividades extensionistas desta forma. Nós não levamos conhecimento da universidade para pessoas que estão fora dela. Nós construímos, desconstruímos e reconstruímos o conhecimento em nossas atividades de maneira dialética, pois o contato com pessoas que estão fora da universidade nos possibilita refletir sobre o que precisamos aprimorar e nos proporciona novos conhecimentos que não seriam possíveis de permanecêssemos somente dentro dos muros da universidade. Sempre aprendemos com cada ação extencionista realizada.

Boa parte dos conhecimentos que adquirimos no projeto sobre o milho nativo – sua história, seu plantio e seus usos culinários – foram adquiridos e aprimorados por meio de atividades que promoveram o contato do Pirapoca com o público "fora dele". Este contato nos permitiu experienciar, junto com as pessoas com quem dialogamos, sobre a memória que possuem acerca do milho e refletir sobre a importância deste alimento na memória coletiva. Permitiu-nos também adquirir novas sementes para promover o plantio do milho e estudar como este alimento se comporta no solo, tendo em vista a necessidade de se promover atividades como estas para fazer frente às tentativas de desvalorizar e extinguir o milho nativo promovidas pela indústria e pelo agronegócio. Promover estas atividades só foi possível porque compreendemos, como foi mostrado no parágrafo anterior, a ação extensionista como um movimento dialético capaz de promover troca de experiências, de conhecimento e de enriquecer nossa formação enquanto alunos e alunas de Gastronomia.

A partir das atividades que foram apresentadas, é possível perceber que uma das principais ideias do Pirapoca é refletir sobre o milho nativo a partir da Gastronomia sem limitá-la somente à prática culinária. Essa maneira de pensar e construir conhecimento gastronômico pode ser constatada pela variedade de campos do saber que compõe tudo o que fazemos, que vai desde o plantio do milho até a produção de uma biblioteca virtual e pelos conceitos sobre os quais nos apoiamos. Este seria, de acordo com a analogia proposta no início do texto, o caule da árvore. O conceito de *multinaturalismo* de Eduardo Viveiros de Castro, o conceito de *fabulação* de Gilles Deleuze

e o conceito de memória e *rememoração* de Walter Benjamin são aqueles sobre os quais o Pirapoca alicerça suas ações.

O conceito de *perspectivismo*, por meio do qual Viveiros de Castro estabelece novas bases para se refletir sobre as relações entre o homem e a natureza, nos permite, enquanto gastrônomos e gastrônomas em formação, repensar sobre a maneira como entendemos a comida e o ato de comer, pois, segundo o perspectivismo, as hierarquizações que conhecemos, que colocam o homem em um lugar superior ao do alimento e da própria natureza (já que o homem teria o poder de dominar a natureza a seu favor), são conhecimentos que foram trazidos para a América pelos europeus. O pensamento tupi-guarani, povo estudado pelo autor, mostra que existe uma unicidade espiritual que coloca em um mesmo patamar homem, animais, alimentos e tudo que compõe a natureza. Diante desta forma de pensar, não existe lugar para objetificação do alimento ou para o estabelecimento de qualquer relação de superioridade entre o homem e a natureza. O conceito de perspectivismo na Gastronomia lança luz, portanto, sobre o fato de que precisamos, enquanto gastrônomos, pensar sobre o alimento para além da técnica de corte ou do método de cocção; mas como parte integrante de uma cultura, da natureza e de nós mesmos.

Outro conceito importante é o de *fabulação*, de Deleuze, que nos coloca a importância da subjetividade nas reflexões que fazemos sobre a realidade por meio da arte, em oposição à alienação gerada pela reprodução de atitudes e pensamentos. A arte, nesse sentido, se apresenta enquanto detentora de uma capacidade transformadora na medida em que emancipa o indivíduo das amarras que o prendem à ideia de repetir processos; ela lança luz sobre a possibilidade de ele escrever sobre grupos que foram historicamente relegados ao esquecimento ou à visão preconceituosa de povos inferiores. A fabulação, portanto, estabelece a possibilidade de provocar mudanças em uma realidade que poderia parecer, até então, imutável. Não se pretende aqui esgotar todas as possibilidades e definir o conceito de fabulação, mas queremos mostrar que esta ideia é fundamental para refletir sobre o saber-fazer do gastrônomo enquanto um profissional que pode ter um potencial transformador, na própria expressão da sua subjetividade (principalmente se nos possibilitarmos pensar na dimensão artística da Gastronomia), tendo em vista o olhar que lança sobre o alimento e sobre o universo cultural que envolve o ato de se alimentar.

Voltanto à metáfora da árvore, dizemos que no mesmo "caule" em que estariam localizados o perspectivismo e a fabulação está o conceito de memória. Walter Benjamin entende a memória enquanto uma construção em que o passado dialoga com o presente por meio do estabelecimento de uma posição política capaz de confrontar interesses hegemônicos. Esta ideia se opõe ao pensamento histórico enquanto um pensamento linear, que tende a ver a história por meio da "memória-história" dos vencedores, onde o progresso estaria ligado à ideia de dominação da natureza ou mesmo de povos que foram subjugados. A memória e a rememoração, portanto, devem abrir espaço para que sejam estabelecidas conexões com demandas do presente, para que seja possível refletir sobre o passado daqueles que, historicamente, foram vistos como vencidos. Este movimento inclui para nós, futuros gastrônomos e gastrônomas, conhecer os usos, em diferentes culturas, de ingredientes e técnicas culinárias que foram historicamente hierarquizados como menos importantes por serem utilizados por classes populares.

Acreditamos que todo aluno de graduação deveria participar de algum projeto que se identificasse para poder obter mais experiência e uma nova visão daquilo que estuda. Vale ressaltar que todas as ações realizadas no projeto são discutidas nas reuniões semanais, unindo ideias de professores, bolsistas e voluntários – um exemplo dessa parceria criou um dos viéses do projeto, que é o plantio experimental do milho, ação idealizada por alunos e aceita prontamente pelos professores. A vivência como agentes de transformação social na valorização de um compromisso com a memória dos alimentos nativos, de formas sustentáveis desde a produção e o consumo e dos saberes de nossas heranças alimentares, tem sido o elemento afetivo e motivador do projeto Pirapoca.

Todas estas dimensões e construções que o projeto nos permite vivenciar nos fazem enxergar a Gastronomia enquanto ciência, capaz de transformar a realidade e de resistir contra práticas hegemônicas e banalizadas que vão desde o uso de agrotóxico até a hierarquização de ingredientes e técnicas culinárias.

O Pirapoca nos permite, enfim, perceber um potencial transformador na Gastronomia dentro da realidade da qual fazemos parte, mostrando-nos que, enquanto gastrônomos, podemos escrever nossas histórias na defesa de práticas alimentares mais justas e sustentáveis.

REFERÊNCIAS

MELCHIOR, Myriam. Milho, Identidade e Resistência: breve análise sobre a cultura do milho no Brasil a partir da arte contemporânea. *Anais do IX Simpósio de Linguagens e Identidades na/da Amazônia Sul/Ocidental*, nov. 2015.

PELLEJERO, Eduardo. Literatura e fabulação: Deleuze e a política da expressão. *Polymatheia – Revista de filosofia*, v. 4, n. 5, p. 61-79, 2008.

THIOLLENT, Michel; CASTELO BRANCO, Alba Lúcia; ARAÚJO FILHO, Targino de (Orgs.). *Extensão Universitária: Conceitos, Métodos e Práticas*. Rio de Janeiro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2003.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Perspectivismo e multinaturalismo na América indígena. *O que nos faz pensar*, Rio de Janeiro, n. 18, p. 225-254, set. 2004.

Calouros do Pirapoca

Um ano de descobertas e realizações

Felipe Teruo Fujihara*
Michelle de Souza Pinto**

Com este texto, nós, Felipe e Michelle, alunos de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, queremos contar nossa experiência como "calouros" no projeto Pirapoca, um projeto incrível cuja motivação principal é estudar e transmitir a importância dos aspectos socioculturais relacionados a um alimento que muitos consomem e tão poucos conhecem: o milho. À primeira vista, o tema pode parecer simples, porém, esse alimento ganha importância ao contrapor tudo o que ele representou para as culturas afro-indígenas brasileiras no passado e no pouco que representa culturalmente agora. Isso nos comove a pensar em maneiras de incentivar o resgate cultural desse cereal, e essa comoção nos motivou a fazer parte do grupo. Nas linhas a seguir, contaremos os desdobramentos de nossas ações e nossas resoluções a respeito de tudo o que realizamos em um ano como membros do projeto Pirapoca.

À PRIMEIRA VISTA

No imaginário comum das pessoas, falar de Gastronomia restringe-se a tratar de assuntos como técnicas de preparo, uso de ingredientes, temperos e apresentações sofisticadas de pratos elaborados por *chefs*, que dedicam seu tempo a garantir que a refeição surpreenda os olhos e o paladar. No entanto, a representatividade da Gastronomia na cultura de um povo vai muito

* Graduando do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.
** Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Contato: michelle.souza06@gmail.com.

além disso: podemos tratar de questões alimentares, da cultura em torno de alimentos regionais, das formas de produção dos alimentos, além da memória à qual estão ligadas. E são esses últimos aspectos que se enquadram na linha de pesquisa seguida pelo Pirapoca, que utiliza como alimento-referência o milho, buscando entender sua representatividade cultural para os brasileiros a fim de resgatá-la.

O milho foi escolhido por se tratar de um cereal nativo das Américas que já experimentou diversas mudanças culturais ao longo da história: de alimento sagrado para os povos indígenas, foi adotado por escravos, que o utilizaram como forma de resistência, foi levado para a Europa para servir de ração animal (onde ganhou, posteriormente, o paladar dos humanos) e, mais recentemente, tornou-se uma commodity, representando riqueza para a indústria do agronegócio. Esta última transformação sofrida pelo milho trouxe consigo inúmeros problemas, como as diversas práticas hegemônicas de produção, que consistem em: uso de transgênicos, agrotóxicos, fertilizantes químicos que contaminam o solo, comprometem a biodiversidade, põem em risco a saúde da população e geram graves conflitos socioambientais, tornando vulneráveis as formas de subsistência das populações indígenas e quilombolas, provocando um apagamento da memória social e da cultura brasileira do milho.

Dessa maneira, visando a importância histórico-cultural do milho, foi desenvolvido por professores e alunos do curso de Gastronomia da UFRJ o Pirapoca (do tupi-guarani *pira*, pele; e *poca*, rebentar), que consiste em um projeto de extensão inspirado nas obras dos artistas contemporâneos Débora Bolsoni e Ayrson Heráclito com o milho e a pipoca. A proposta da ação extensionista é aproximar a Gastronomia com outras áreas de saber, como a memória e a cultura, além de propiciar o engajamento de jovens na defesa de uma cultura brasileira e sustentável do milho.

Tendo isso em vista, nosso projeto tem como público-alvo alunos do Ensino Médio, uma vez que estes se tratam de um público jovem, que será responsável pelas mudanças no país e com capacidade de engajamento pessoal e de familiares. Assim, levamos nosso circuito do milho às escolas, onde convidamos os participantes a experimentarem uma atividade para que conheçam um pouco da história do milho num circuito composto por imagens, relatos e experiências sensoriais. Com isso, a proposta é que os participantes reflitam sobre a contribuição afro-indígena na cultura alimentar e imaterial brasileira e valorizem o milho nativo. Essa é a principal

forma de ação do Pirapoca, logo, a mais esperada por nós, os calouros do projeto.

DA TEORIA À PRÁTICA

Para nós, Felipe e Michelle, o ano de 2016 foi de grandes descobertas e mudanças na forma de encarar a Gastronomia, uma vez que se tratou da nossa primeira experiência no projeto. Ao contrário de outros alunos que já participavam, tudo se tratava de uma novidade, além de ser uma grande responsabilidade de transmitir informações, tão novas para nós, a outras pessoas. Já imaginávamos como esta experiência seria, uma vez que passamos algumas semanas estudando, planejando e nos programando com o restante do grupo, onde pudemos ver fotos, adornos e o resultado das pesquisas anteriores. Entretanto, estar lá no dia foi uma experiência única para nós.

Ao chegar ao local, o Colégio Estadual Vera Lúcia Tavares Romão, em Saracuruna/Duque de Caxias, deparamo-nos com uma comunidade extremamente humilde e com pouca infraestrutura: ruas de terra, pouca ou nenhuma sinalização de trânsito, muitos cachorros circulando e, o que mais nos chamou a atenção, um veículo blindado usado para operações especiais da Polícia Militar, conhecido como Caveirão, abandonado e depredado, com diversas marcas de tiro. Chegando ao colégio, encontramos um cenário bastante diferente: tratava-se de um lugar bonito, bem-conservado e bastante aconchegante. Todos os funcionários foram muito simpáticos, em especial a diretora, que nos convidou para almoçar lá nos dois dias em que realizamos nossa atividade.

O primeiro contato com os alunos foi bastante positivo. Muitos dos que participaram do circuito tinham pouco conhecimento sobre o milho, especialmente quando falamos de outros tipos diferentes do amarelo, mais comum no Brasil. Um exemplo curioso foi quando mostramos a eles que a canjica, ou mugunzá, é feita a partir de milho branco: para alguns, canjica era o nome de um grão, como o arroz, o feijão etc. No entanto, o grande momento de surpresa é quando mostramos os milhos crioulos, que podem ter diversas colorações e formatos: para a maioria, aquilo era algo criado em laboratório, pois jamais viram algo parecido. Em seguida, mostramos algumas preparações feitas à base de milho, e este é o momento em que

diversos alunos se lembram de seus avós, que, mesmo distantes de sua terra natal, continuam praticando hábitos alimentares, como comer cuscuz com manteiga no café da manhã.

A etapa seguinte é, talvez, uma das mais cruciais, onde apresentamos as práticas de cultivo do milho pela agroindústria, informando os riscos socioambientais que isso provoca. É um momento de bastante reflexão e indagação, pois, em suas mentes ainda jovens, não conseguem entender o motivo de tamanha ganância em torno de um alimento. A próxima etapa trata-se de uma imersão sensorial, onde se atravessa uma cortina de pipoca, experiência que remete aos rituais afro-indígenas de purificação da alma, para entrar na sala em que assistem ao vídeo do artista Ayrson Heráclito, que mostra pipocas estourando e caindo sobre si. A última etapa do circuito consiste na degustação de uma preparação à base de milho, onde desafiamos os alunos a adivinharem o que é.

Por fim, para a nossa pesquisa, pedimos para os alunos preencherem a linha "o milho é", que se trata de descrever o milho com apenas uma palavra. Também pedimos para preencherem um questionário, no qual fizemos perguntas sobre hábitos alimentares e a cultura do milho no Brasil. As respostas destas pesquisas são as mais variadas, mas, ao analisá-las, podemos identificar diversos pontos que remetem ao que foi apresentado em nosso circuito, o que nos dá a convicção de estarmos na direção correta.

Após realizar a ação extensionista, nosso grupo viu a necessidade de nos comunicarmos com a comunidade e com as outras áreas do saber, para então podermos enriquecer o nosso conhecimento e a nossa pesquisa, além de divulgar e valorizar o milho nativo e as tradições dos povos indígenas brasileiros. Desta forma, começamos a planejar o I Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória. Foi escolhido o Fórum de Ciência e Cultura da UFRJ como a sede do evento, e convidamos diversos profissionais para que apresentassem palestras sobre temas envolvendo a cultura do milho no Brasil. Desta forma, conseguimos trazer uma abordagem bastante ampla do milho, seja no Brasil, no continente americano, na Agronomia, nas Artes, na Antropologia ou na História.

Realizar o Encontro foi uma tarefa que exigiu bastante dedicação de toda a equipe, pois significava coroar todo o nosso trabalho do ano, além de abrir um diálogo com a sociedade, criando fontes de conhecimentos que pudessem contribuir para políticas de valorização dos alimentos brasileiros, dos profissionais gastrônomos, dos trabalhadores rurais, das populações e

dos povos vulneráveis, como indígenas e quilombolas, e da cultura alimentar brasileira. Buscamos também propiciar o intercâmbio, a interdisciplinaridade e a multidisciplinaridade entre todos os campos de saberes que resultem na formulação de novos conhecimentos para o campo de estudos em Alimentação e Cultura.

NOSSAS PERSPECTIVAS

Agora, com toda a experiência adquirida após este primeiro ano de projeto, temos novos desafios surgindo. O primeiro deles será capacitar e despertar o interesse e o engajamento de novos membros para o Pirapoca, uma vez que diversos alunos estão concluindo o curso e precisarão deixar o projeto. Feito isso, daremos continuidade a diversos pontos que haviam sido pensados, como a elaboração do *Portal Gastronomia, Cultura e Memória*, onde iremos disponibilizar todo o nosso conteúdo de pesquisa e estudos. Nele também pretendemos criar uma biblioteca virtual, unindo diversos conteúdos da literatura sobre o milho em um só lugar, proporcionando maior facilidade para pesquisadores e pessoas que se interessem sobre o assunto. Outra atividade de extrema importância é o cultivo do milho crioulo, que iniciamos em parceria com o Horto da UFRJ como uma maneira de maior inserção e conhecimento sobre o cultivo e as possibilidades que podem ser oferecidas à gastronomia.

Podemos afirmar que o Pirapoca nos proporcionou uma nova visão sobre a Gastronomia, pois, ao entrarmos no curso, temos uma visão bastante simples da profissão, ainda sem entender muito a responsabilidade que temos perante a sociedade. Mais do que cozinhar pratos excepcionais, temos um incrível poder de persuasão em nossas mãos, capaz de defender a cultura brasileira. As atividades realizadas até então demandaram grande dedicação de todos, mas foi extremamente gratificante poder ver o resultado do nosso projeto, que já vem se destacando dentro do curso de Gastronomia, ganhando respeito e respaldo de toda a comunidade. Sabemos que frente ao poder da agroindústria ainda somos pequenos, mas temos como intenção iniciar este debate para que, pouco a pouco, a população entenda que a alimentação vai muito além de apenas ingerir nutrientes, ela mexe com toda uma cadeia da sociedade e pode pôr em risco, especialmente, as populações mais vulneráveis.

Poder passar esta mensagem aos jovens é a nossa missão. Porém, mais do que isso, também aprendemos muito com eles. Conhecemos pessoas e ouvimos histórias, saímos do campo teórico e pudemos verificar na prática que o nosso trabalho tem relevância para a sociedade. Ainda há muito a ser feito. Durante nossas ações extensionistas, recebemos muitas perguntas que ainda não sabemos responder. “Onde compro milho crioulo para consumir?”, “Qual é o sabor deles?”, “Onde vende semente para plantar?”, “Como cultivar?”, “Como garantir que a semente é orgânica?”. Estas foram apenas algumas das diversas questões que nos foram feitas ao longo da nossa trajetória. Por isso, seguiremos mais engajados do que nunca na nossa busca pelo conhecimento ao longo deste novo ciclo que se inicia em 2017, esperando, muito em breve, conseguir as respostas.

SOBRE OS AUTORES

Allan Saidel
Graduando do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Carla Andressa Sousa Reis
Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Daniela Alves Minuzzo
Tecnóloga em Gastronomia pela Universidade Estácio de Sá, bacharel em Nutrição pela Faculdade Arthur Sá Earp Neto, mestranda em Ciência de Alimentos na Universidade Federal do Rio de Janeiro e docente de Culinária Internacional do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Contato: daniela.minuzzo@gastronomia.ufrj.br

Débora Bolsoni
Artista plástica, mestre em Poéticas Visuais pela ECA-USP (2014). Estudou na EAV Parque Lage no Rio de Janeiro (1991 a 1993) e na Saint Martin School of Art em Londres/UK (1993). Dedica-se a pesquisar a relação entre produção de linguagem e construção de discurso plástico fazendo uso dos mais diversos suportes.

Denise Pimentel Diniz Santos
Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, mestranda em Memória Social na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro e docente do curso de gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Contato: denisediniz.ufrj@gmail.com

Eduardo Borges da Fonseca Azeredo
Engenheiro agrônomo formado pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Consultor da empresa Agrosuisse Serviços Técnicos Agropecuários. Contato: eazeredo@agrosuisse.com.br

Ernani Lima Morais
Graduando do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Felipe Teruo Fujihara
Graduando do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Gabrilella D'Almeida Magalhães Moratelli
Graduanda do curso de Bacharelado em Gastronomia, Instituto de Nutrição, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Laila Melchior
Pesquisadora em artes, estéticas e tecnologias da comunicação. Leciona no curso de Graduação em Cinema e Mídias Digitais do Instituto de Educação Superior de Brasília, além de atuar como curadora e produtora cultural independente. Mestre em Comunicação Social e Cultura pela Escola de Comunicação da UFRJ, graduada em Rádio e TV pela mesma instituição.

Marcella Sulis
Gastrônoma, mestre em Engenharia de Produção, Gestão e Inovação; professora do curso de Bacharelado em Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro, na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Membro do projeto Pirapoca e do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória.
Contato: marcella@gastronomia.ufrj.br

Michelle de Souza Pinto
Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Contato: michelle.souza06@gmail.com

Moacir Sobral
Gastrônomo, mestre em Hospitalidade, professor de gastronomia nos cursos de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro e da FMU-SP.

Myriam Melchior
Doutora em Memória Social, mestre em Comunicação Social e Cultura e professora no curso de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro, na Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Coordenadora do projeto Pirapoca e do Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória. Contato: myriammelchior.gastronomia@nutricao.ufrj.br

Ursulina Santana
Doutora em Ciências da Religião (PUC-SP), Mestre em Hospitalidade, Professora de Cozinha Brasileira FMU-SP.

Rafaela Basso
Historiadora da Universidade Estadual de Campinas. Doutoranda em História pela Universidade Estadual de Campinas, onde estuda o desenvolvimento da alimentação de rua na cidade de São Paulo entre os séculos XVIII-XIX. Mestre em História pela mesma Instituição (2012).

Este livro foi produzido no Rio de Janeiro pela Letra e Imagem Editora, sob o selo Fólio Digital em setembro de 2017. As tipologias utilizadas foram Charis SIL e Gill Sans.

"No imaginário comum das pessoas, falar de Gastronomia restringe-se a tratar de assuntos como técnicas de preparo, uso de ingredientes, temperos e apresentações sofisticadas de pratos elaborados por chefs, que dedicam seu tempo a garantir que a refeição surpreenda os olhos e o paladar. No entanto, a representatividade da Gastronomia na cultura de um povo vai muito além disso: podemos tratar de questões alimentares, da cultura em torno de alimentos regionais, das formas de produção dos alimentos, além da memória à qual estão ligadas. E são esses últimos aspectos que se enquadram na linha de pesquisa seguida pelo Pirapoca, que utiliza como alimento-referência o milho, buscando entender sua representatividade cultural para os brasileiros a fim de resgatá-la."

FELIPE T. FUJIHARA e MICHELLE DE SOUZA PINTO

Apoio:

UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA

PI(RA)POCA