

Grãos sacralizados: notas sobre a difusão popular do milho a partir do seu uso simbólico em rituais religiosos

*Sacralized grains: notes on the popular diffusion of maize
from their symbolic use in religious rituals*

Myriam Melchior¹
Marcella Sulis²

RESUMO: Observar os significados simbólicos da cultura do milho no Brasil indica a sua importância como alimento de resistência, associado a uma sacralidade pouco visível à historiografia oficial. Na perspectiva do colonizador, o milho tinha pouca relevância além da econômica e não rivalizava com o trigo, cujo valor simbólico esteve associado ao cristianismo. Investigando as menções feitas ao milho na coletânea *História da Alimentação*, organizada por Flandrin e Montanari (2015), encontramos a ideia de que na Europa o milho foi recomendado apenas em períodos de crise de abastecimento. Diferentemente, no Brasil, notamos que a difusão do milho na alimentação popular se deveu, sobretudo, aos povos afrodescendentes, que adaptaram o seu uso doméstico e ritualístico. Embora sejam raras as informações sobre a utilização de alimentos nas religiões originais dos povos nativos e cativos, foi possível, através de estudos antropológicos e artísticos, comparar algumas práticas ritualísticas atuais herdeiras das etnias indígenas e afrodescendentes do período colonial brasileiro. A comparação mostra semelhanças entre os rituais religiosos afro-indígenas que apontam para o seu traço de união, que se mostrou valioso à sobrevivência do milho na alimentação brasileira. O estudo sobre a sacralidade do milho sinaliza para modos de transmissão de uma

¹ Doutora em Memória Social na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Mestre em Comunicação Social e Cultura na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Contato: myriammelchior.gastronomia@nutricao.ufrj.br.

² Doutoranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi, Mestre em Ciências em Engenharia de Produção, Gestão e Inovação – COPPE/Universidade Federal do Rio de Janeiro. Contato: marcellasulis@hotmail.com.

cultura alimentar envolta em embates entre as suas representações socioeconômicas e as suas potencialidades simbólicas, tanto mágicas como poéticas.

Palavras-chave: milho; História da Alimentação; afro-indígenas; sacralidade; poéticas.

ABSTRACT: Observing the symbolic meanings of the Brazilian maize culture unveils its importance as a food of resistance associated with a sacredness hardly visible to official historiography. From the colonizer's perspective, maize was of little relevance other than the economic and did not rival wheat, whose symbolic value was associated with Christianity. Investigating the mentions made about maize in the book *A Culinary History*, organized by Flandrin and Montanari, we found the idea that in Europe maize was recommended only during periods of supply crisis. Differently, in Brazil, we note that the diffusion of maize in popular alimentation was mainly due to Afro-descendant peoples who adapted their domestic and ritualistic use. Although information on the use of food in the original religions of the native and captive peoples is rare, it was possible, through anthropological and artistic studies, to compare some current ritualistic practices inherited from the indigenous and Afro-descendant ethnic groups of the Brazilian colonial period. The comparison shows similarities between the Afro-indigenous religious rituals that point to their unity, which proved to be valuable for the survival of maize in the Brazilian diet. The study on the sacredness of maize points to ways of transmitting a food culture surrounded by clashes between its socioeconomic representations and its symbolic potentialities, both magical and poetical.

Keywords: maize; Food History; afro-indigenous; sacredness; poetics.

Recebido em 29 de fevereiro de 2020; aprovado em 26 de maio de 2020.

Originário do continente americano, é sabido que o milho foi reverenciado nas civilizações pré-colombianas. Segundo Sophie Coe (1984), na cultura dos povos Maias, diversos achados arqueológicos revelam a existência de vasilhames e esculturas utilizadas em rituais associados ao milho. Pratos e vasos continham desenhos de grãos de milho, que representavam a fertilidade e, no seu interior, grãos de milhos, que eram ofertados para os deuses do submundo.

No Brasil, também podemos destacar a importância de práticas sacralizadas em torno do milho³. Como destaca a historiadora Rafaela Basso (2017, p. 51), o milho ocupou um lugar central nas “atividades bélicas e ritualísticas dos povos tupi-guarani”. Ainda, segundo Basso (2017, p. 57), “tamanho era a importância que este produto ocupava no cotidiano desses povos que vários dos seus mitos tinham-no como protagonista de suas narrativas”. Apesar desse prestígio entre os povos autóctones, na ausência de núcleos civilizacionais como os mesoamericanos que o atestam através de seus artefatos e monumentos, tem sido difícil dar visibilidade à importância da sacralidade do milho no Brasil, associando-a à sua contribuição para uma história deste cereal no país, sobretudo, após a colonização europeia.

Partindo do pressuposto de que a invisibilização do milho atuou como meio de desvalorização da cultura local e apagamento de tradição e memória, o objetivo deste trabalho foi fazer uma análise comparativa, crítica e reflexiva, destacando as diferenças simbólicas e de significados sobre a utilização do milho no Brasil colônia e na Europa.

A partir do período colonial, a representação social do milho associou-se cada vez mais à sua utilização laica, ou seja, como alimento de subsistência para os colonizadores europeus e povos escravizados. Nesta nova significação, ocorreram, no entanto, dois fenômenos paralelos: de um lado, a visão de mundo do colonizador que não assimila o milho como alimento mediador de um simbolismo religioso, pois o trigo ocupava este lugar para ele; de outro, e no sentido inverso, surge tanto a assimilação do milho como meio de subsistência como a sua apropriação como alimento sagrado para os povos escravizados afrodescendentes. De acordo com Cláudia Lima (2009, p. 79), nos cultos religiosos de matriz africana e afro-brasileira, onde “comer é contatar e estabelecer vínculos fundamentais com a

³ Vale observar que no estudo de Maria Thereza Camargo (2008, p. 24), no Brasil, os registros arqueológicos apontam para a presença do milho há aproximadamente 10.000 anos, deixando claro que a sua domesticação é tão ou mais antiga que a mesoamericana.

existência da vida, do axé [força], dos princípios ancestrais e religiosos”, o milho está entre os principais alimentos.

Deste modo, embora o milho não fosse originário do continente africano, ele foi assimilado pelos povos afrodescendentes no Brasil como um alimento de base. O *angu* de milho, que é uma espécie de mingau, e o *fubá* [farinha de milho] assumiram-se como alimentos de resistência, tanto para suprir as necessidades nutricionais como as de subsistência; quando, já a partir do século XVII, os escravos libertos vendiam alimentos nas ruas, o milho sempre teve grande importância.

Ainda, como disseram Myriam Pimentel e Laila Melchior (2015, p. 148),

um olhar atento para alguns dos famosos pratos regionais brasileiros que se tornaram tradicionais da culinária nacional – como por exemplo o *angu*: do tupi, *angu*; e a *pamonha*: do tupi, *pamundã* que significa papa grossa de milho – aponta para a importância de um intercâmbio ainda muito pouco explorado entre os hábitos e os saberes dos povos nativos ameríndios e dos povos de ascendência africana em torno da cultura do milho.

Considerando esse intercâmbio, nos pareceu fundamental que os usos folclóricos e religiosos do milho nas práticas sagradas afro-indígenas tenham sido bastante relevantes para a transmissão do valor cultural e gastronômico dele ao longo dos últimos séculos. Tendo em vista a pouca visibilidade desses aspectos, auxiliada pela construção de preconceitos em torno dos cultos afro-indígenas e também em relação ao milho, este texto busca, por meio de algumas narrativas que emergem na história e na antropologia da alimentação, apontar para modos de recepção negativos a esse grão. E, a partir desta breve análise, mostrar a força que a sacralidade do milho para as culturas afro-indígenas tornou possível que ele sobrevivesse como alimento popular brasileiro. Nesta análise, partimos da premissa de que, como explica o sociólogo Jean-Pierre Poulain (2013, p. 233), “as qualidades simbólicas dos alimentos emergem no interior dos sistemas de classificação que lhe dão sentido e que são próprios de cada cultura”.

Acreditamos que esta breve investigação ajude a descortinar a importância do milho como alimento de resistência associado a uma sacralidade pouco visível à historiografia no âmbito da alimentação e da gastronomia. Considerando esta temática, o trabalho visa, ainda, apontar para os aspectos memoriais da importância desse grão na formação cultural, identitária e alimentar brasileira.

O milho na História da Alimentação

Desde a ocupação colonial, o milho que fazia parte do cotidiano dos povos indígenas afirmou-se num plano secundário para os colonizadores europeus. Nesta ótica, o milho era um alimento para escravos e animais, muito embora o milho e as suas técnicas de cultivo e preparo tenham sido estruturais no empreendimento colonial. De acordo com Basso (2014), foi graças ao milho que os europeus colonizadores puderam se lançar à exploração e ao povoamento da colônia.

Mas, como observou Myriam Melchior (2017, p. 71), em outro texto,

o milho empregado em trabalhos ligados ao campo mágico e em rituais de purificação (em cultos indígenas e afro-brasileiros) denotam modos relacionais, que são estabelecidos entre os humanos e as plantas, pouco relevantes para sociedades moldadas por ideologias da eficácia, do cálculo, da exploração e do lucro.

Neste senso, tais noções acerca das relações entre a Natureza e a Cultura se dão de maneiras distintas e até mesmo opostas para as cosmologias indígenas e africanas frente às ocidentais, afirmando que existe uma “humanidade” entre os animais, as plantas e os humanos. Seria, então, mais apropriado falar, como nos mostra Viveiros de Castro (2001), em *multinaturalismo* do que em *multiculturalismo*, visto que na primeira perspectiva não há verdadeiramente uma suposição de superioridade humana sobre a natureza, os animais, os vegetais e as coisas como ocorre na visão de mundo ocidental. Essas diferenças ontológicas marcaram, desde as Grandes Navegações, o modo como o milho passou a ser representado segundo a mentalidade hegemônica europeia.

Numa breve pesquisa sobre as referências ao milho como base da cultura alimentar nas Américas, em fontes usadas pela história da alimentação europeia – que deu origem para os estudos nessa área –, notamos uma atitude semelhante. Nestas, não somente a ausência de menções sobre a importância do milho para as elites ou para as populações americanas é sentida, mas o pouco que se fala do milho é conotado com desprezo.

Considerando a influência desta literatura, ao menos para a produção acadêmica no âmbito da gastronomia e de estudos afins no Brasil, que despontam em maior número após

a globalização, nos anos 1990, parece importante apontar para este problema⁴. Acreditamos que os discursos e as mentalidades de hegemonia ocidentais, baseadas no sentido de progresso histórico, civilizacional e tecnológico, garantiram, em épocas e contextos variados, a continuidade da invisibilidade do milho e dos rituais e cultos religiosos afro-indígenas que foram associados a práticas primitivas. Do mesmo modo, as narrativas de cunho historiográfico e científico desvalorizando o milho auxiliaram a degradar memórias e a própria construção de uma identidade alimentar afro-indígena e brasileira à luz de suas pretensas lógicas e racionalidades.

Este é o caso dos estudos de história em alimentação, como mostraremos a seguir. Em sua pesquisa sobre a Escola dos *Annales* francesa, a historiadora Rafaela Basso (2015, p. 50) faz menção aos trabalhos dos historiadores Lucien Febvre e Fernand Braudel, qualificando-os como “os principais responsáveis pela formação de uma tradição historiográfica com base nesta temática”. A primeira geração, tendo Lucien Febvre como principal expoente, voltou-se para compreender as crises de subsistências a partir de suas estruturas econômicas de produção, atraindo muitos historiadores para o tema da alimentação. Fernand Braudel, que em 1961 passou a dirigir os *Annales*, teria sido guiado pela primeira tradição, direcionando o seu interesse pelo estudo da vida material, cujas pesquisas envolviam temas sobre a “produtividade agrícola, insuficiências tecnológicas, a fome, o preço, bem como o consumo em termos de quantidade e calorias” (BASSO, 2015, p. 57). Para Basso, entretanto, uma mudança de foco nos estudos da alimentação é empreendida apenas pela terceira geração, representada por Jean-Louis Flandrin.

É ao texto deste último historiador que iremos nos referir quanto à sua construção classificatória dos aspectos negativos do milho. Embora Basso (2015, p. 58) chame atenção para a virada do olhar de Flandrin e sua importância nos estudos da alimentação ao deslocar “o foco de estudos das questões de abastecimentos para as análises simbólicas e sociais da alimentação, abordando as escolhas e o gosto”, na coletânea *História da Alimentação* (que coordenou junto do historiador Massimo Montanari), ao menos no que se refere ao milho,

⁴ Um exemplo da invisibilidade do milho pode ser encontrado no manual histórico *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, de Dolores Freixa e Guta Chaves (2012). Esse manual é parte integrante de ementas acadêmicas dos cursos de tecnólogos e bacharéis em gastronomia no Brasil. Nele, no glossário de termos históricos e gastronômicos, não se fala em milho, mas em “milhete”, um alimento que não é americano tampouco brasileiro (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 34 e p. 119).

notamos, ao contrário, temas que se enquadram no enfoque do abastecimento, orientados pela ênfase do progresso histórico, civilizacional e tecnológico.

Nesta literatura, o milho ocupa um lugar excentricamente exógeno. Ao contrário dos outros alimentos americanos, como a batata e o tomate, que obtiveram, mesmo que lentamente, um asilo permanente na cultura alimentar europeia, o milho foi percebido como um mal ao qual era necessário resistir, mantendo uma representação bastante negativa do ponto de vista desses historiadores. Com esta mentalidade, logo nas primeiras páginas de “Os tempos modernos”, ele diz que

a conquista dos mares pelos europeus, o fato histórico mais importante do início dos tempos modernos, e a conseqüente integração dos outros continentes e de sua rede comercial só tem conseqüências mais determinantes na alimentação ocidental nos séculos XIX e XX. Só então o tomate, a batata, o milho e outras espécies alimentares americanas passaram a ter um papel importante na agricultura e no regime alimentar dos ocidentais. Mas se foram necessários três séculos para a adoção das novas espécies de alimentos – e em muitas vezes ao cabo de uma **lenta deterioração** da alimentação popular. (FLANDRIN, 2015, p. 532; grifos nossos)

Ao analisar tal deterioração da alimentação, o autor discute o crescimento demográfico numa Europa em fase de se tornar industrializada e, então, destaca o aumento das áreas destinadas ao cultivo dos cereais, “em detrimento dos espaços para criação dos animais” (p. 533), implicando numa “maior proporção de grãos na alimentação popular” (p. 534).

Observa-se assim que o tratamento evolutivo e quantitativo dos dados, como nos moldes da segunda geração dos *Annales*, é bastante evidente. O autor chega a se referir

ao *cálculo* muito convincente de Fernand Braudel: um hectare destinado ao cultivo de trigo resultava, nas condições técnicas da época, em cinco quintais de trigo, que forneciam 1,5 milhão de calorias; a mesma área, usada como pastagem, produzia, quando muito, 1,5 quintal de carne de boi que não fornecia mais do que 340 mil calorias. (FLANDRIN, 2015, p. 534)

E, então, conclui que “para manter o crescimento demográfico, era preciso substituir parte das pastagens por campos de cereais e diminuir sensivelmente a carne da dieta popular, aumentando o consumo de pão” (FLANDRIN, 2015, p. 534).

É neste horizonte de alegações que o historiador considera a assimilação do milho no espaço alimentar europeu, ou seja, numa época de “baixo progresso tecnológico”, servindo inicialmente como forragem para animais e nas hortas dos camponeses cujas práticas já eram decadentes.

Nessas narrativas vemos que o vínculo simbólico e cultural do milho com a pobreza e a ausência de progresso técnico é constante. Aceito na função de alimento substituto, durante as crises, este grão deveria ser substituído o mais rapidamente possível por outro superior. Nisto, insiste dizendo que

na Panônia, no século XVIII, ele [o milho] rendia até oitenta grãos por um, enquanto o centeio, a custo, rendia seis e o trigo menos ainda. Atraídos por este rendimento, os proprietários resolveram cultivá-lo em grandes superfícies, nos campos, e estimularam os camponeses a consumirem cada vez mais esse alimento barato. Só então *resistiram* ao avanço do milho. À medida que essa cultura passou a ser taxada e que seu uso, em substituição ao pão, era considerado uma *degradação* alimentar. (FLANDRIN, 2015, p. 540; grifos nossos)⁵

Vale notar que nem mesmo a vantagem produtiva do milho foi levada em conta. Deve-se observar, inclusive, que, se nem as razões econômicas, que embasam as explicações para uma adoção temporária do milho, são ponderadas, haveria para o autor um outro argumento ainda mais depreciativo. Este constitui-se a partir de uma lógica sustentada por noções de nutrologia. Tratou-se de lançar mão da doença provocada por uma alimentação exclusivamente baseada em milho, conhecida como pelagra.

Desse modo, alegou que o milho, o alimento degradado, tem a sua “resistência justificada porque desde que as bolachas e as papas de cevada ou milhete foram substituídas pelas bolachas e pela polenta de milho, surgiram as epidemias de pelagra”. A explicação adicional é que, “provocada pela carência de vitamina PP, ausente no milho, essa doença primeiro cobre o corpo de chagas purulentas, depois leva à loucura e a morte” (MONTANARI, 2015, p. 140). Se todas as menções negativas não tivessem sido suficientes, o historiador ainda imputou ao milho a culpa pela demora em se adotar a batata na Europa.

Nesses discursos temos uma prova importante sobre o estabelecimento de controles sociais no universo da alimentação. Tais controles fabricam “no interior do nutritivo a distinção entre o comestível e o não-comestível, [e] o valor social investido cria o sentido

⁵ Panônia é o nome da antiga província do Império Romano.

cultural e ordena os alimentos numa hierarquia que transcende os gostos subjetivos e individuais e se afirma como valor cultural partilhado pelo conjunto do grupo” (KILANI, *apud* POULAIN, 2013, p. 233)⁶. Assim, o milho, potência vegetal, foi, no âmbito do comestível, transformado em um alimento perigoso, quase abominável.

Em tempo, vale explicar que o termo pelagra (do italiano *pele e agra*, áspera) é de fato uma doença grave. Era também conhecida como “mal do solstício” da primavera, uma vez que após um inverno rigoroso a doença manifestava-se em pessoas cuja dieta se baseasse exclusivamente no milho. Os europeus, que conheceram a planta trazida por Cristóvão Colombo, não perceberam que os povos americanos haviam criado um processo conhecido como *nixtamalização* do milho. Tratar-se-ia de se deixar o milho ou a farinha de milho numa solução de hidróxido de cálcio (uma solução de cal virgem que libera Niacina, a vitamina B3, aquela que é muito fraca no milho). De acordo com Luiz Mors (2014), a solução alcalina era obtida no processo de deixar de molho, cozinhar ou macerar o milho em água com cal ou cinzas de madeira, disponíveis nos utensílios, e/ou pelas técnicas que as populações indígenas do passado utilizavam para amaciá-lo.

Vale lembrar que, conforme observou Eliane Fleck (2014, p. 12), se, à luz dos debates teológicos-filosóficos e jurídicos em curso do século XVI, os indígenas foram percebidos enquanto “selvagens” e “gente sem história”, não é difícil concluir que seus alimentos, suas técnicas e seus conhecimentos culinários e medicinais também o fossem.

⁶ A citação é de Mondher Kilani, em *Introduction à l'anthropologie* (1992).



Figura 1. *Rudolf II som Vertumnus*, de Giuseppe Arcimboldo, 1590. Óleo sobre tela. Acervo Castelo Skokloster, Suécia. Fonte: <https://skoklosterslott.se/en>. Acesso em: 28 jul. 2020.

Também quanto às alegações dos historiadores europeus acerca da inadequação do milho, é possível contradizê-las. Por exemplo, o sociólogo Éric Birlouez (2014, p. 26) afirma que durante a Renascença ocorreu uma inversão, segundo a qual as classes dominantes na França, “interessadas em adotar os costumes italianos”, reabilitaram os legumes e as verduras que até então “eram considerados inapropriados ao seu status social”. Segundo ele, foi

o historiador italiano Allen Grieco a observar neste movimento a influência da cúria pontifical do Vaticano: seus dignitários, não podendo consumir carne (os concílios sucessivos forçavam à abstinência), buscavam diversificar os seus alimentos vegetais e se mostravam apaixonados por novas maneiras de os preparar e de os cozinhar. Ansiosas por imitar seus vizinhos transalpinos, as classes dominantes francesas começaram a olhar positivamente para os legumes que, repentinamente, viram o seu status revertido: de desprezados, tornam-se fortemente uma tendência. (BIRLOUEZ, 2014, p. 26-27)

Esta tendência é notada pelo sociólogo nos retratos alegóricos do pintor Arcimboldo. Aliás, este artista, que teve como principal patrono Rodolfo II, rei da Hungria, Croácia e Boêmia, criou um retrato deste monarca, utilizando flores, frutas e legumes, e colocando um

milho no lugar de sua orelha, como se vê na imagem (Figura 1). Rodolfo II reinava em regiões da antiga Panônia, aquela em que, segundo Flandrin e Montanari, no século XVIII, o milho era uma *decadência*. Mas, diversamente, a pintura nos leva a contemplar outra paisagem: nela, vemos uma corte de vanguarda que assimilou as tendências em voga, assim como haviam feito os franceses.

Se o milho fosse uma decadência, não teria se tornado, ao menos na Romênia, na Hungria e na Itália, uma tradição. A polenta, a *mamaliga*, a *puliska* não são, certamente, preparações sacralizadas, mas têm relevância identitária e importância gastronômica nessas regiões.

O milho sagrado, preconceitos e classificações no Brasil: comida de resistência

No Brasil, agora voltando-se para observar representações do milho no âmbito de estudos sociais e antropológicos, encontramos o texto intitulado “Que cheirinho bom!”, do antropólogo Hugo Menezes Neto (2012). Nele, deparamos com o esforço deste autor para circunscrever o milho ao lugar de “comida de festa”. Para tanto, observamos que, para este antropólogo, a contraposição à comida de festa se faz, como é comum nos estudos antropológicos, com a comida do cotidiano. Porém, neste âmbito, a representação fundamental do milho foi associada pelo autor à comida de pobre. Assim diz: “a história do milho o associa à *culinária tradicional* e às classes populares, por isso lhe concede um status menor, o de *comida de pobre*” (MENEZES NETO, 2012, p. 120).

Examinando esta classificação, na qual o milho é situado simbolicamente em associação com as classes de menor poder aquisitivo, ocupamo-nos neste subitem de apontar brevemente para as raízes que alimentam tais preconceitos e propor, ao final, caminhos políticos e poéticos para escapar a estes modelos. Iniciamos, então, analisando como Menezes Neto encontrou meios de justificar a sua classificação. Basicamente, o recurso adotado foi o de utilizar em sua argumentação textual partes ditas por outros autores que não disseram, no contexto de suas obras, o mesmo que ele. Podemos notar, no recorte a seguir, o uso do conectivo “consequentemente” utilizado como uma conclusão das observações anteriores, isto é, das de Lima e de Cascudo:

Segundo Cláudia Lima (1999) e Câmara Cascudo (2000), muito antes da chegada dos europeus, o milho já era alimento tradicional dos povos

americanos: “depois da mandioca, o complexo etnográfico do milho é o mais vasto e com maior projeção folclórica pela culinária tradicional” (LIMA, 1999, p. 216). A autora complementa, informando que no Brasil a farinha de milho foi comida de escravos e bandeirantes. Consequentemente, estar ligado aos índios, aos escravos e aos bandeirantes dificulta a inserção e a circulação do cereal na “culinária fina”. (MENEZES NETO, 2012, p. 120)

Buscando contextualizar essas justificativas do autor, fazemos menção a alguns pontos nodais e formadores de valores e julgamentos preconceituosos ora associados aos povos indígenas e afro-brasileiros ora às práticas rurais e, por fim, ao milho neste contexto. Resumidamente, temos que: a) entre as tentativas para a integração dos povos indígenas e a discussão de seu estatuto no Brasil colônia, a última ocorreu no século XIX em um momento de influência das políticas de *branqueamento social*, portanto, abandonando indígenas e afro-brasileiros à margem da cultura e dos sistemas econômicos e sociais; b) políticas equivocadas acerca das práticas modernas da alimentação no século XX esvaziaram os investimentos das áreas rurais, concentrando-os nas indústrias e latifúndios e deixando os povos indígenas e as comunidades afro-brasileiras em situação de extrema vulnerabilidade econômica e social; e, ainda, c) a urbanização tardia e suas referências sobre a *comida fora do lar* privilegiaram os extremos como as modas *gourmet*, com ênfase na culinária francesa, ou os *fast-food* norte-americanos, que mantiveram fora do espaço social alimentar comidas baratas e populares como o milho. Logo, temos um conjunto de ações e signos nos quais o milho deixa de se adequar às refeições burguesas, considerando a óbvia tendência dessas pelos modelos hegemônicos ocidentais.

A narrativa de Menezes Neto aproxima-se desse perfil ocidental. Contudo, ela se mostrou útil, pois nos levou a perceber modos de incorporação do milho na cultura culinária brasileira a partir deste enfoque. Assim, levando-se em conta a preocupação desse autor em circunscrever o milho enquanto *comida de festa* e diferenciá-lo, nesta qualidade, de todos os seus outros lugares sociais, vemos serem desdobradas as “tensões” (assim nomeou o autor) nas quais o milho se manifesta como objeto segmentado numa sociedade hierárquica e verticalizada como a brasileira.

Antes de empreender essa análise, explicamos que a festa a qual Menezes Neto se refere é a festa junina, a maior comemoração coletiva brasileira, depois do Carnaval. Nesta festa, segundo Menezes Neto (2012, p. 122), o milho se torna “comida de todos” e, com este status, oculta “as tensões entre as classes sociais e as restrições que estão mais evidentes nas

outras classificações. Teoricamente, influenciados pelo clima de festa, todos irão comer a mesma comida”. Seria como se, ao transformar-se em *comida de festa*, o milho adentrasse um rito de passagem para ser aceito por todas as classes sociais.

Neste âmbito, quais seriam, então, as outras classificações propostas pelo autor que corresponderiam a diferentes classes e segmentos? Em sequência: a de “comida de animais” (trata-se do milho na acepção de uma restrição alimentar, uma ração); “comida regional”, quando as preparações à base de milho são oferecidas em espaços gastronômicos (ou no viés de sua importância gastronômica e/ou turística); “comida típica”, quando oferecido em hotéis (e/ou espaços turísticos); “comida popular”, quando são preparações baratas; “comida forte”, quando se fala “de sintomas de alguma doença conhecida pela medicina popular e/ou é indicado como remédio ou complemento ao tratamento”; “comida rural”, designando a simbologia coletiva do milho servido em festas juninas; e, por fim, a de “comida de santo” (MENEZES NETO, 2012, p. 121-122).

É, porém, nesta última designação que o autor vê uma exceção a todas as outras e, assim, afirma: “Essa classificação revela que a comida também possui valores religiosos, pode estar envolvida com a espiritualidade e o sobrenatural. Saliento que nem todos sabem (existem os segredos de religião), podem ou consomem a *comida de santo*, logo ela é *restritiva*” (MENEZES NETO, 2012, p. 121).

Pareceu-nos interessante observar que a *comida de santo* não foi identificada como *comida de festa* pelo autor. Cabe esclarecer que a chamada *comida de santo* é uma comida votiva e oferecida às deidades em rituais religiosos afro-indígenas. No Brasil, as religiões de matrizes africanas reúnem traços das religiões indígenas nativas, mantendo características comuns, como, por exemplo: “o culto à natureza deificada, por meio da ingestão de alimentos e bebidas fermentadas nos rituais [...] os adornos feitos com elementos da natureza, a figura do pajé ou xamã” (ALVES; MESSIAS, 2015, p. 352).

Estudioso das religiões brasileiras, Vagner Silva (2010, p. 95) salienta que o catolicismo popular no período colonial, mesmo sendo monoteísta, numa diferença estrutural das religiões originais indígenas e africanas, por estar pautado no culto aos santos e por ser bastante místico naquela época, favoreceu o sincretismo religioso.

Nativos indígenas e africanos, forçadamente convertidos à religião do colonizador português, somaram à sua religiosidade de origem a sua nova fé de maneira disfarçada, dando origem aos cultos afro-indígenas. Assim ocorreu junto às festas dedicadas aos santos

católicos, como a festa junina, que se inicia com o plantio do milho, no dia 19 de março, dia do santo católico São José.

Originalmente celebrada na Europa, desde as suas origens pagãs, as festas juninas celebram, com cultos aos Deuses, os ciclos da natureza. Em comparação, só muito recentemente essas festas se tornaram seculares. No Brasil, com a herança portuguesa, a festa passou a celebrar, através dos santos católicos, os ciclos do plantio e da colheita e, ao invés do trigo, teve o milho como alimento simbólico.

Aos santos São José, São João, Santo Antônio e São Pedro, que são padroeiros da festa, os povos afrodescendentes designam um orixá (nas religiões africanas, os orixás são as forças da natureza que cuidam do equilíbrio energético de seus *filhos*). Tratou-se não de corresponder as histórias dos santos ou as suas características com a dos Orixás, mas de fazer com que os povos oprimidos e escravizados pudessem, através do sincretismo, reverenciar os seus santos. Os chamados “filhos de Orixás” faziam as suas oferendas nesses dias votivos, tendo como base os alimentos brasileiros, dentre os quais o grão de milho e a pipoca tiveram sempre um lugar importante.

Um exemplo é a cerimônia *Sabajé* consagrada aos orixás *Obaluaiê* e *Omolu*. Enquanto,

Obaluaiê e *Omolu* são tidos como orixás das enfermidades contagiosas e de pele, o milho, cereal nativo, atua simbolicamente no ritual com as potências de força, paz e cura. Assim, percebe-se que o milho, tendo como essência a dureza, e, portanto, difícil de ser consumido, quando passa pelo fogo se torna pipoca macia, semelhante uma flor. A pipoca preparada para os orixás *Omolu* e *Obaluaiê* é chamada como a *flor do santo*. (SILVA, 2010, p. 98)

Seria até mesmo irônico observar que o milho, que foi desqualificado pelos historiadores europeus, alegando-se provocar doenças e lesões na pele, seja nos cultos brasileiros o alimento escolhido para simbolizar a cura dos males associado à pele. Esta associação é metaforicamente reveladora da importância do milho como um alimento de proteção aos corpos negros e indígenas preteridos pela ótica hegemônica. Questionando esta ótica, como destacaram Pimentel e Melchior (2015, p. 150), “o milho e seu caráter popular, largamente associado às festas regionais e às religiões que se desenvolveram no Brasil, reaparece em algumas manifestações artísticas que reivindicam hoje traços de união entre os povos indígenas, os afrodescendentes e a identidade brasileira”.

Este é o caso das obras *Bori Performance-Art* (Figura 2) e *Buruburu* (Figura 3) do artista brasileiro Ayrson Heráclito.



Figura 2. *Bori Performance-Art*, de Ayrson Heráclito, 2009. Fonte: <http://ayrsonheraclitoart.blogspot.com/2009/03/bori-performance-art.html>. Acesso em: 28 jul. 2020.

Na primeira obra, Heráclito “ensaia representações vocativas e iconográficas dos orixás do Candomblé” (PIMENTEL; MELCHIOR, 2015, p. 150) usando a espiga e o grão de milho, que são oferecidas aos orixás, em torno de suas cabeças. O *Bori* é um ritual da religião tradicional *yorùbá* da nação *Keto* africana. Neste ritual busca-se a comunhão entre os corpos físicos e espirituais. Assim, o artista também chama atenção para os alimentos como forma de evocar proteção à mente e aos corpos. Como apontam Pimentel e Melchior (2015, p. 150),

se todos os trabalhos de Heráclito giram em torno da questão do corpo negro, seus mitos e lendas diante de uma história que quis invisibilizá-lo, *Buruburu* parece ser o que mais dá espaço para as práticas espirituais, ressaltando o aspecto imaterial que compõe uma cultura por meio do ritual de purificação. A chuva de pipoca – em sua leveza e beleza – fala de práticas tradicionais que, não obstante sua agilidade visual, só geram um processo de invisibilização à sombra da legitimidade da cultura do colonizador. É por meio da tomada de consciência a respeito desta invisibilidade que o banho de pipoca adquire força e vigor na imagem. Trata-se de uma forma de resistência que, posta em cena em *Buruburu*, deve-se a uma aliança ágil: quase sempre invisível e preterida no campo da história.



Figura 3. *Buruburu*, de Ayrson Heráclito, 2010.

Fonte: <http://site.videobrasil.org.br/acervo/obras/obra/1349363>. Acesso em: 28 jul. 2020.

Nessas obras, encontramos uma proposta de releitura do milho, por meio de suas fontes sacralizadas. Nelas sugere-se um *re-encantamento* dos alimentos, sobretudo o do milho, tido em sua simplicidade orgânica, cultural, gastronômica e histórica para mostrá-lo além das lógicas de sua mercadização ou possível *gourmetização*.

Considerações finais

Levando em consideração os usos simbólicos do milho no Brasil, foi possível, em parte e, a partir de seus significados, descortinar sua importância como alimento de resistência associado a uma sacralidade pouco visível à historiografia, como ocorreu desde o período colonial. Por significar resistência, o milho e sua cultura nunca deixaram de existir, permeando o imaginário alimentar e cultural no Brasil. Entretanto, uma agenda de pesquisas sobre a temática é necessária; neste sentido, algumas reflexões e pressupostos para pesquisas futuras são descritas a seguir.

Imaginado enquanto *comida de todos*, o milho talvez só possa surgir nessa qualidade com a justaposição dos seus sentidos e significados fragmentados pela nossa atual sociedade de consumo. Muito distantes das cosmovisões multinaturalistas, nós, sujeitos pós-modernos, dificilmente compreendemos os alimentos numa relação ausente de representações e classificações; por isso não é completamente peculiar o modo como os historiadores e antropólogos o pensam. Mas podemos ousar pensá-lo a partir de outros

registros. Por exemplo, como um grão-alimento curativo, tal como visto em sua sacralidade, o milho se torna pleno ao proteger pessoas, mentes e corpos de violências perpetradas, como, atualmente, é a lógica de sua exploração desmedida pelas transnacionais que produzem um milho *commodity* e expulsam populações vulneráveis, infectam os solos e/ou envenenam a natureza.

Resistir a isso é convocar poeticamente um milho em seu simbolismo de alimento deificado em agradecimento à terra, ao trabalho coletivo do plantio, às chuvas e sínteses químicas naturais e, enfim, à sua imensa e infinita rede que se atualiza a cada festa como símbolo de fertilidade. Sagrado é o alimento em sua poesia, como quando os homens passaram a simbolizá-lo para agradecer aos céus, à terra e às estrelas por suas colheitas e pelo nosso futuro. O milho de festa ou o milho alimento abominável, segundo as versões ocidentais, são somente possibilidades de interpretação dos humanos modernos com suas dificuldades, moderadas a profundas, de perceber os vínculos que nos unem aos alimentos e às estrelas.

Tais considerações finais nos permitem sugerir explorar as respectivas pesquisas sobre a temática como o consumo contemporâneo do milho; os significados culturais do milho no Brasil contemporâneo; as representações do milho na arte brasileira; o milho *commodity* e as práticas colonialistas.

Referências

ALVES, Julyane Paz Dominguez dos Santos; MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Pipocando: a pipoca nos rituais religiosos afro-indígenas. *In*: ALBUQUERQUE, Gerson Rodrigues de; ISHII, Raquel Alves; NASCIMENTO, Francemilda Lopes do (ed.). **Anais do IX Simpósio Linguagens e Identidades da/na Amazônia Sul-Ocidental**: línguas e literaturas indígenas, Universidade Federal de Rio Branco, nov. 2015. Rio Branco: Nepan Editora, 2015, p. 350-365.

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

BASSO, Rafaela. O lugar da alimentação nos estudos históricos da Escola dos Annales. **Revista Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 3, p. 50-63, 2015.

- BASSO, Rafaela. *Avati* na mesa e no sertão: um pouco da história do milho na colonização da América Portuguesa. In: MELCHIOR, Myriam (org.). **Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Fólio Digital, 2017, p. 57-70.
- BIRLOUEZ, Éric. **Festins princiers et repas paysans à la renaissance**. Rennes: Editions Ouest-France, 2014.
- CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. **O milho e a mandioca: nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias** (Série Cadernos de Folclore, v. 18). São José dos Campos: Centro de Estudos da Cultura Popular/Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
- CASTRO, Eduardo Viveiros de. **A inconstância da alma selvagem**. São Paulo: Cosac & Naify, 2002.
- COE, Sophie. **America's first cuisines**. Austin: University of Texas Press, 1984.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Os tempos modernos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 8 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- FLECK, Eliane Cristina Deckmann. Apresentação. In: FLECK, Eliane Cristina Deckmann (org.). **Religiões e religiosidades no Rio Grande do Sul: manifestações da religiosidade Indígena**. v 3. São Paulo: ANPUH, 2014, p. 11-24.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2012.
- LIMA, Cláudia. **Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira**. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.
- MELCHIOR, Myriam. Memória e resistência: argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira. In: MELCHIOR, Myriam (org.). **Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Fólio Digital, 2017, p. 64-79.
- MENEZES NETO, Hugo. Que cheirinho bom! O milho para além do comer. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLAÇO, Janine (orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012, p. 119-134.
- MORS, Luiz. O milho e suas polêmicas envolvendo os aminoácidos. In: MORS, Luiz. **O Etnobotânico**.

Rio de Janeiro, 31 jul. 2014. Disponível em:
<https://oetnobotanico.wordpress.com/2014/07/31/o-milho-e-suas-polemicas-envolvendo-aminoacidos>. Acesso em: 28 jul. 2020.

SILVA, Vagner Gonçalves da. Formação e dinâmica das religiões afro-brasileiras. *In*: SILVA, Eliane Moura da; BELLOTTI, Karina Kosicki; CAMPOS, Leonildo Silveira (orgs.). **Religião e sociedade na América Latina**. São Bernardo do Campo: Universidade Metodista de São Paulo, 2010, p. 93-100.

PIMENTEL, Myriam Melchior; MELCHIOR, Laila. Reencantamentos e novas apropriações: alimento como vivência e memória na arte brasileira. **Esferas**, Brasília, ano 4, n. 6, p.143-154, jan./jun. 2015.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.