

Ariza Maria Rocha

Pós-doutorada e professora permanente no Programa de Mestrado Profissional em Educação-URCA. Artigo fruto do projeto de pesquisa realizado no Pós-doutorado. Instituição Financiadora: CAPES

ariza.rocha@urca.br

Artigo recebido em:

08/09/2017

Artigo publicado em:

26/06/2018

HÁ UM SISTEMA CULINÁRIO DO MILHO NO CARIRI CEARENSE?

Is there a culinary corn system in the CearenseCariri?

¿Un sistema culinario del maíz en el CaririCearense?

RESUMO

Esta comunicação tem o objetivo de analisar o sistema culinário do milho no meio rural do Cariri. Para tanto, recorre-se aos estudos de Carneiro (2003), Cascudo (1967), Flandrin e Montanari (1998), entre outros. Metodologicamente, empregam-se a etnografia e a história oral, tendo-se como locus a região do Cariri, especificamente os municípios do Crato, Juazeiro do Norte, Aurora e Milagres, por acreditar que muitas das tradições alimentares ainda estão bem preservadas nos sítios da região. Por essa dinâmica, conclui-se que o milho assume um rol peculiar na formação de um sistema culinário a partir da identidade cultural da região, exatamente o que ocorre na região do Cariri.

Palavras-chave: milho; sistema culinário; Cariri

ABSTRACT

This paper aims to analyze the culinary corn system in rural Cariri. To do so, it is used the studies of Carneiro (2003), Cascudo (1967), Flandrin and Montanari (1998), among others. Methodologically, ethnography and oral history are used, with the Cariri region as the locus, specifically the municipalities of Crato, Juazeiro do Norte, Aurora and Milagres, because it is believed that many of the food traditions are still well preserved in the region. Due to this dynamics, it is concluded that corn assumes a peculiar role in the formation of a culinary system based on the cultural identity of the region, exactly what occurs in the Cariri region.

Keywords: corn; culinary system; Cariri

RESUMEN

Este trabajo busca analizar el sistema culinario del maíz en el medio rural del Cariri. Para ello se recurre a los estudios de Carneiro (2003), Cascudo (1967), Flandrin y Montanari, entre otros. La metodología se basa en la etnografía y en la historia oral, teniendo como espacio investigativo la región del Cariri, principalmente las ciudades del Crato, Juazeiro do Norte, Aurora y Milagres. Se cree que muchas de las tradiciones alimentarias todavía están preservadas en las localidades de esa región. Se concluye que el maíz asume un rol particular en la formación de un sistema culinario según la identidad cultural de la región, exactamente lo que ocurre en Cariri.

Palabras clave: maíz; sistema culinario; Cariri

INTRODUÇÃO

O milho está presente no roçado, na cozinha e na história da alimentação de muitos países, particularmente, no Brasil. Por ser um bem cultural de natureza imaterial (BRASIL, Decreto Presidencial nº 3.551, 04/08/2000, e tendo o valor reconhecido na economia e na cultura do país é que foi decretado o “Dia Nacional do Milho” (BRASIL, “Dia Nacional do Milho” (Lei nº 13.101, 24/05/2015).

Assim, tal homenagem resulta de um registro do patrimônio imaterial da cultura alimentar brasileira, fruto da construção histórica, cultural, econômica e simbólica edificada ao longo da trajetória migratória de muitos povos, a saber: os indígenas, portugueses, africanos, espanhóis, judeus, alemães, italianos, árabes e japoneses. Neste universo, o foco deste trabalho é a cultura alimentar. Diante do exposto, indaga-se: há um sistema culinário do milho no Cariri?

O intuito deste trabalho é analisar a questão exposta. Para tanto, convêm, inicialmente, conceituar sistema culinário devido à importância central da pesquisa. Para trazer algumas respostas ao questionamento, ou pelo menos dados e pistas a reflexão, dialoga-se com importantes autores, tais como: Cascudo (1967), González (1998), Gonçalves (2002), Maranhão, Bastos e Marchi (2015).

Cascudo (1967) trata o conceito a partir da dimensão cultural em que o sistema culinário é o somatório das

práticas e representações alimentares resultando na identidade social de um povo. Já Gonzalez (1999) foca os ingredientes, condimentos e os procedimentos provenientes da cultura alimentar de um determinado contexto social. Esmiuçando o leque desse conjunto, Gonçalves (2002) detalha os 13 itens de mediação do homem com o alimento desde o processo de obtenção de alimentos até o uso das sobras alimentares.

Corroborando com os autores, Pinto (2006) menciona as práticas e representações que envolvem o alimento desde a transformação do alimento em seu estado natural ao cultural, bem como, a simbologia dada ao alimento através da relação do homem e do meio (Claval, 2007). Por sua vez, Maranhão, Bastos e Marchi (2015) estudam o sistema cultural a partir da matéria-prima, abordagem histórico-cultural, a representação social, a técnica e o uso do produto.

No que concerne ao estudo do alimento na perspectiva cultural, os autores mencionados alinhavam a compreensão do conceito de sistema cultural em que a particularidade está na diversificação empírica do objeto de estudo. Um outro conceito que se faz necessário esclarecer, também, é o de cultura alimentar.

A este respeito, Braga explica que: “a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018

ISSN 2175-3709

e pelo que se constitui como *novos hábitos*” (2004, p.11). Sem esquecer, também, o “que dá sentido às escolhas e aos hábitos alimentares: *as identidades sociais*” (2004, p.12).

À luz desta explicação, compreende-se por cultura alimentar as experiências do passado e do presente formando os hábitos e gostos alimentares e criando laços de identidade em um determinado grupo social.

Por este caminho, o fundamento teórico deste trabalho apoia-se na história cultural da alimentação, consoante Carneiro (2003), Cascudo (1967), Flandrin e Montanari (1998), entre outros importantes autores que discutem a alimentação sob a ótica da Geografia, como Castro (1984) e Claval (2007) cujas obras embasaram a pesquisa realizada, inclusive, contemplando as discussões do uso do milho na culinária.

Em relação ao percurso metodológico evocou-se a pesquisa bibliográfica e a etnografia. O ponto de partida foi o meio rural do Cariri-Ceará, em alguns locais denominados de “sítios”, mais precisamente situados nos municípios do Crato, Juazeiro do Norte, Aurora e Milagres, pela facilidade de acesso aos informantes que eram indicados pela proximidade familiar e pela preservação de muitas das tradições alimentares nos Sítios da região.

Após o levantamento das famílias, recorreu-se a observação participante para acompanhar o cotidiano alimentar de homens e mulheres na faixa etária de 21 a 93 anos, além da realização da

entrevista semiestruturada com o intuito de conhecer as práticas e os saberes alimentares de 24 famílias residentes em zonas rurais do Cariri.

O período de acompanhamento iniciou-se em 2012 e, estendeu-se até o ano de 2013. O planejamento foi feito para “seguir” dois grupos familiares por mês, entretanto, nem sempre foi possível manter o roteiro de pesquisa devido a disponibilidade dos participantes. Importante salientar que a investigação desaguou no estágio de pós – doutorado em Portugal (2013 -2014) e contou com o financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

Com interação direta e com o consentimento dos atores sociais, utilizou-se os seguintes instrumentos complementares: diário de campo, registros fotográficos, entrevistas individuais (semiestruturadas) e coletivas (juntando vários membros de uma mesma família como forma de complementar a informação), observações participantes e a escuta atenta de algumas práticas alimentares familiares.

Com o consentimento dos entrevistados, manter-se-á os nomes verdadeiros, como também, as fotos, evitando assim, a utilização de pseudônimos por acreditar que, também, por essa forma prestigia as pessoas e as experiências de vida de cada localidade pesquisada.

Por fim, construiu-se a narrativa com base na observação, descrição e análise dos dados coletados,

concomitante, aos estudos teóricos do sistema culinário que ritualiza o milho na cultura alimentar da sociedade caririense e, aqui, os atores sociais terão voz para apresentarem os dados e a vivência na cultura do milho.

A narrativa seguirá em 03 pontos que se iniciam com uma breve história geográfica-cultural do *Zea Mays L* pelo mapa migratório mundial. Em seguida, aborda-se a importância da milhocultura na região do Cariri, acompanham o percurso do milho da roça à cozinha na composição do milho nos Sítios caririenses e, por fim, algumas considerações.

ZEA MAYS L.: O GRÃO NA GEOGRAFIA E CULTURA NA ROTA MIGRATÓRIO MUNDIAL

Entre as muitas lições deixadas pelo médico pernambucano, Josué de Castro (1908-1974), é imprescindível destacar as seguintes palavras: “A humanidade, de acordo com uma severa classificação econômica, deve ser dividida em três grandes raças — a raça do trigo, a raça do milho, e a raça do arroz (1984, p.35). À luz desta afirmação extrai-se a importância dos citados alimentos na história da humanidade, entre eles, o milho que se destaca neste trabalho.

Compreender a proliferação do referido cereal pelo mundo é conhecer a rota migratória de povos ao longo do tempo, espaço e cozinha. Assim, é preciso apresentar, um pouco que seja, o percurso histórico e geográfico da milhocultura na

vida alimentar de alguns povos americanos ao velho mundo

De origem do continente americano, o milho, nas palavras de Carneiro (2003, p. 51), é “[...] plantado desde cerca de 3000 a 3500 a.C. nos planaltos mexicanos, alcançou o Peru 2.000 anos mais tarde”. Segundo Cascudo (1967, p. 115), “[...] nenhum outro povo da terra o provou [o milho] antes que o Novo Mundo aparecesse”.

A palavra “milho” significa “sustento da vida” (EMBRAPA, 2008) e, seja na economia, ou na dimensão cultural, o milho (botanicamente, *Zea Mays* e, na língua tupi chamada por abati, *auati* e *avati*) está na base alimentar da história da humanidade.

Carregado de mitos e rituais religiosos, o cereal, além de revelar a base alimentar do povo asteca, manifesta a importância do milho diante do divino, a exemplo do deus do milho, “centeotl”. Desse contato com o divino nasceram as lendas, os mitos e as festividades indígenas, a exemplo da Festa do *Cauim* (Albuquerque, 2012). Eram as mulheres que se encarregavam da fabricação da *cauinagem*, bebida feita da fermentação da mandioca, batata-doce e milho e que eram cozidos, mastigados, fermentados, fervidos e consumidos coletivamente. A respeito desse processo Albuquerque (2012) alerta que nem sempre o amido de vegetais era obrigatoriamente mastigado.

A *cauinagem* era tarefa exclusiva das mulheres por acreditarem que a presença masculina afetaria a qualidade



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018

ISSN 2175-3709

da bebida. A respeito da bebida fermentada com o milho pelos índios no Brasil - colonial, Braga (2011) apresenta o relato de viajantes estrangeiros, como, por exemplo, de Johann Baptist von Spix ((1817-1820), Carl Friedrich von Martius (1817-1820) e Georg Wilhelm Freireyss (1815-1817).

Além da bebida, o cereal era consumido como papa e mingau no México; cozido ou assado nos trópicos, podendo também ser consumido cru, conforme os registros do alemão Curt Unckel (1883-1945), que conviveu com os índios brasileiros por muitos anos e recebeu deles o nome de Curt “Nimuendajú”. Segundo o etnólogo, “Os parintins do rio Madeira, Amazonas, cultivam uma variedade de milho que pode ser comido cru” (Cascudo, 1967, p. 117).

Do sagrado ao cotidiano indígena, o milho, além do consumo alimentar, estava presente na fabricação de esteiras, cestos, trançados de palha, cipós, adornos e utensílios para a caça, lúdicos, culinários e religiosos, a exemplo dos chocalhos. Do complexo alimentar dos índios americanos, o milho, juntamente com a batata, através do comércio ultramarino dos colonizadores, foi assimilado na dieta alimentar de outros continentes, a exemplo da Europa, Ásia e África.

O intenso fluxo marítimo dos europeus na América e, vice-versa, proporcionou a inserção do grão na Península Ibérica, no término do século XV, período em que iniciou a

cultura do milho em Coimbra, Portugal (Almeida, 1999). Apontamentos encontrados nos Arquivos Nacionais da Torre do Tombo (ANTT), acomodam o Inventário das Congregações (livro 303), no qual consta a documentação referente à Ordem das Ursulinas, Recolhimento de Santa Teresa de Lourical e pessoas que pagavam foros em milho, no período de 1836 a 1884, em Portugal.

A incorporação do cultivo do milho, além da batata, na Europa, foi bem vista no combate a fome e, para tal fim, surgiram os tratados para “ensinar técnicas de sobrevida em caso de queda da produção de trigo” (Sorcinelli, 1998, p. 796). A expansão do milho, bem como a profundidade das mudanças alimentares foram vivenciadas na Itália, que “[...] incorporou na forma da polenta a antiga tradição das papas e mingaus de outros cereais que haviam sido secundarizados pela panificação do trigo e do centeio” (Carneiro, 2003, p. 797).

Nesse contexto, Sorcinelli (1998) destaca o uso do milho como alternativa ao racionamento da produção do pão, além de outras sementes, diante da crise causada pela queda da produção de trigo na Itália. O autor explica que: “[...] com o milho, o cidadão italiano ‘vive com pobreza, mas não morre de fome’” (Sorcinelli, 1998, p. 797).

Ao lado da fome, companheira esporádica ou constante de muitos povos, estava a doença gerada pela alimentação, a exemplo da

desnutrição e a pelagra. Logo, emergiu a questão: “a pelagra é a falta de vitamina por ingestão fraca do milho em excesso”? (Sorcinelli, 1998, p. 797). Narrada pela primeira vez no ano de 1735, na Itália, a doença era associada ao consumo do grão (Oliveira Júnior et al, 2008).

Viajando pela história, países e mesas (Valderrama, 1998), o milho modificou padrões alimentares causando a “Revolução do Milho”. Composto a base alimentar de novas receitas criou outros hábitos alimentares, rituais de socialização e, principalmente, gerou várias elaborações culinárias (Gonzalvez, 1998).

Atualmente, o milho é produzido em vários países para alimentação humana, animal e para fins industriais. Segundo os dados da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico – OECD (2018), os principais produtores mundiais que se destacaram no ano de 2016, foram os EUA (37,2%), China (21,2%), Brasil (6,1%), União Europeia (5,8%), Argentina (4,1%), entre outros países (25, 60%).

Em relação a produção nacional, em 2003, a cultura do milho concentrou-se na Região Sul e apenas 2% nas Regiões Norte e Nordeste. No mesmo ano, o Ceará produziu 745.317 toneladas de milho (Cuenca, Nazário, Mandarino, 2005).

Fonte de vida e de conhecimento, o milho incorporou-se nas muitas práticas e saberes culturais, compondo um complexo sistema culinário dinâmico, mas também identitário de uma região, o qual será apresentado a seguir nos

limites geográficos da região do Cariri cearense.

POR QUE O MILHO É UM GÊNERO AGRÍCOLA IMPORTANTE NA REGIÃO DO CARIRI?

O espaço geográfico escolhido é a região do Cariri localizado na chapada do Araripe, ao sul do Ceará, especificamente, nos municípios do Crato, Juazeiro do Norte, Barbalha, Aurora e Milagres, dada a facilidade de acesso aos informantes.

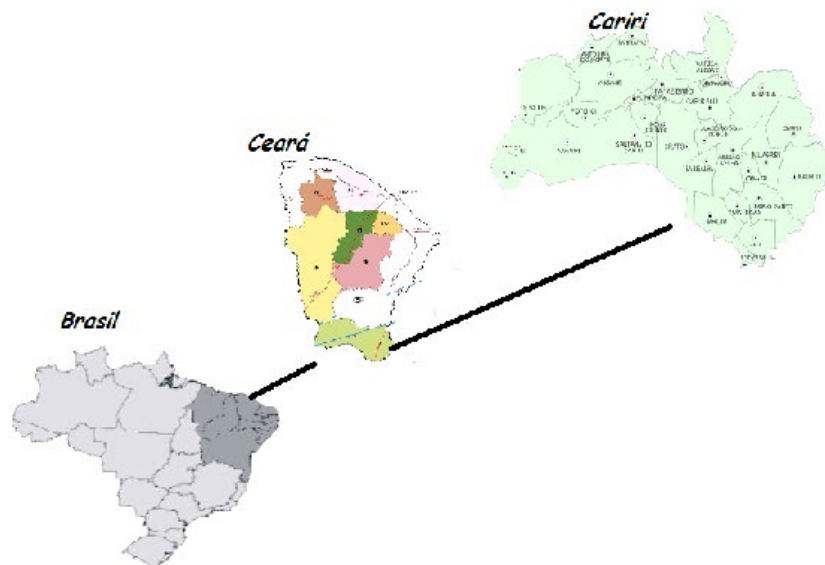
O território caririense possui área de 16.350,40 km² e possui 28 municípios divididos em microterritórios: Central, Leste e Oeste, ou seja, os municípios de Crato, Juazeiro do Norte, Barbalha e Missão Velha estão no microterritório central do Cariri, com uma área de, aproximadamente, 5.099,7 km², enquanto o município de Aurora está situado na região microterritório leste, que possui uma área em torno de 4.656,1 km² (BRASIL, 2010).

Na conjuntura agrária nacional, a milhocultura, no ano de 2003, correspondia 13 milhões plantados (Cuenca, Gutiérrez et Al, 2005) e a produção tem crescido devido a utilização do milho como insumo na fabricação de produtos como lisina, itens biodegradáveis, isogluose, etanol etc. Apesar da produção do milho no Ceará, no período de 1990 a 2003, a agricultura familiar foi determinante na cultura do grão em que “cerca de 60% da área colhida com milho está localizada em propriedades de



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

FIGURA 1: Localização do Cariri



Fonte: Adaptação de Brasil (2010).

até 20ha” (Cuenca, Gutiérrez et Al, 2005, p.7).

Além dos números, é preciso conhecer a região pela descrição histórica e cultural. Por essa via, Pinheiro (1881-1954) conta que, por volta das décadas de 1940-1950, “Quem viajar pelo nosso interior, verá à margem da estrada, próximos das casas humildes, pequenos cercados de vara de marmeleiro, dentro deles o feijão de corda a estender-se pelo solo, a enroscar-se nos pés de milho (2010, p.65)”. Eis o retrato do pequeno agricultor em que a produção agrícola do grão garante a segurança alimentar cearense e, em particular, no Cariri (Jornal Diário do Nordeste, 2012).

O cenário descrito pelo historiador caririense aponta as diversas razões para a importância do grão na região do Cariri, a saber: Primeiro, por ser a atividade de ocupação da mão-de-obra do pequeno agricultor; em seguida, a influência da boa adaptabilidade

ao solo, ao clima e ao sistema consorciado com outros grãos, com supremacia ao feijão; além da agricultura, o milho relaciona-se com a pecuária na produção de insumo, em que a matéria-prima é fonte para a ração animal. E, sobretudo pela presença do milho na culinária e nutrição na alimentação humana e animal.

No Nordeste brasileiro, em geral, o plantio do milho nas roças ainda ocorre com a enxada, ou seja, manual, em que persiste a esperança das chuvas que trará fartura para as Festas Juninas. Entretanto, a escassez de chuva ainda é um fantasma que ameaça os estados brasileiros que vivem no Polígono das Secas, a saber: Alagoas, Bahia, Piauí, Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Minas Gerais, Sergipe e o Ceará que periodicamente são assolados com as secas, ou seja, as chuvas diminuem ou desaparecem e afetam a vida humana, vegetal e animal.

Pela localização privile-



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018

ISSN 2175-3709

giada da Chapada, a região tem uma vegetação diferenciada do sertão cearense o que contribuiu para ser considerado o “oásis do sertão” pela abundância de água, terra úmida e clima ameno. Há uma grande quantidade de terras agricultáveis, com uma grande produção de grãos sendo avaliados como um autêntico celeiro.

Neste quadro, a produtividade do milho na região tem aumentado devido a utilização do cereal na criação de animais, como, por exemplo, avicultura e suinocultura. Já o consumo humano, “Estima-se que aproximadamente 20% da produção sejam destinados ao autoconsumo nas unidades produtoras” (Cuenca, Gutiérrez et al, 2005, p.10). Neste sentido, a importância do milho volta-se para a “a subsistência das populações rurais, em vez de ser considerada fator de geração de renda capaz de promover melhorias substanciais no padrão de vida dessas populações” (Cruz, 2011, p.17).

Levando-se em conta os aspectos apresentados, o milho é um gênero agrícola importante na sobrevivência do pequeno agricultor desde a utilização dos insumos, a preservação ambiental e a defesa da saúde do produtor e do consumidor, bem como na preservação da cultura alimentar da região, conforme, tratar-se-á nas próximas páginas.

DA ROÇA À COZINHA: O ITINÉRARIO DO SISTEMA CULINÁRIO DO MILHO NO CARIRI

Este tópico abordará o

entrelaçamento geográfico com a cultura alimentar do Cariri em que o sistema culinário do milho é o foco que se inicia com o plantio e prolonga-se no preparo das receitas, ao longo de várias gerações, compondo o intercâmbio da cozinha com os elementos identitários (históricos, culturais e econômicos) da região e constituindo - se “um lugar de interação de técnicas, relações sociais e representações” (Gonçalves, 2002, p. 10).

Todavia, por quê falar de um sistema culinário do milho do Cariri enquanto o grão está na cozinha de vários países e até presente em elaborações diversas nos estados brasileiros? Gonçalves responde:

Un sistema culinario pueden desplegarse en muchas cocinas y múltiples resultados culinarios. No supone la existencia de cocinas semejantes, pues, a partir de esa abstracción que es el sistema, las posibilidades de combinación son muchas y cada manera de seleccionar la proporción en que se agrupan sus distintos elementos puede dar lugar a cocinas distintas (...) Pero ese proceso no es caprichoso, sino que se construye a partir de las relaciones que se establecen entre las siguientes variables y unidades territoriales, políticas y/o distribuidoras: de una parte, estructura social, etnia, ocupación, género y religión; y, de otra, la comarca histórica, la ciudad, la región, el estado y las redes de distribución alimentaria. (1998, p.252).

Assim, apesar do milho está na base alimentar de diversas cozinhas, cada sistema culinário possui diferentes elaborações que se relacionam

com a dimensão histórica, geográfica, religiosa, cultural, entre outras variáveis que compõem a identidade do local.

Para adentrar na cultura alimentar nos sítios do Cariri, a etnografia permitiu a interação teórica, empírica e o encontro cultural e afetivo da pesquisadora e dos participantes. De tal modo, penetrar no cotidiano, percepção e nas práticas alimentares é transformar a simplicidade das ações rotineiras em momentos extraordinários de reflexão a exemplo de sentar à mesa, tomar um café, conversar na cozinha ou no quintal e, principalmente, acompanhar as refeições das famílias e saborear as deliciosas receitas.

Tal convívio possibilitou aprender *in loco* com aqueles que têm muito mais para ensinar do que aprender sobre a culinária do local. Também, foi rever alguns passos teóricos e metodológicos da pesquisa científica, mas, sobretudo, possibilitou conhecer, um pouco, da visão de mundo dos participantes que serão apresentados ao longo da narrativa.

É por essas e outras dimensões culturais que o milho conta uma parte da história da alimentação da humanidade e conhecer esse sistema culinário é percorrer um roteiro que se inicia com os processos e técnicas do plantio armazenamento e utilização na ração animal, em seguida, apresentar-se-á as receitas e os saberes, acompanhar a crença e o ritual de convívio social e os artefatos culinários empregados nos Sítios do Cariri, tópicos que serão abordados nas páginas seguintes.

O MILHO E OS PROCESSOS DE PLANTIO, ARMAZENAMENTO E UTILIZAÇÃO NA RAÇÃO ANIMAL NOS SÍTIOS DO CARIRI

Após as apresentações e os esclarecimentos iniciais da pesquisa aos atores sociais, a entrevista iniciou com o Sr. Sebastião, residente no Sítio Caiçara, em Aurora, Ceará. Viúvo e pai de 18 filhos (05 faleceram) começou a trabalhar na roça com o pai, quando tinha 8 anos. Diante da vasta experiência no campo, ele explicou que o plantio do milho e do arroz acontece no mês de janeiro e a colheita em julho, mas, que depende da chuva. Se as condições climáticas forem regulares, a safra será boa.

Trata-se de uma agricultura rudimentar em uma pequena área, mas com capacidade de fornecer produtos frescos para o mantimento da família e dos animais domésticos e, se tiver excedente, vende-se o produto nas feiras locais e, assim, compra-se outros mantimentos não produzidos na propriedade, entre eles, o sal.

Há também a possibilidade de armazenar o grão para o ano seguinte. Sr. Sebastião relatou que, em épocas de bom inverno, já chegou a tirar 80 sacas de milho. Nessas ocasiões, o milho, o feijão e outras plantações foram armazenados em depósitos, bujões e até nas cestas de cipó para o consumo familiar, conforme, demonstram as figuras 2 e 3.

Na despensa da propriedade, Sr. Sebastião estoca o milho com o cuidado para não ser misturado com

FIGURA 2 e 3: Bujões e Cestos de cipó para estocar o milho



Fonte: Arquivo Particular da Pesquisadora, 2012.

FIGURA 4: Pilão



Fonte: Arquivo Particular da Pesquisadora, 2012.

GEOGRAFARES

Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

outro grão e nem ficar exposto a céu aberto.

O trabalho no roçado é de sol a sol e toda família acorda cedo para a labuta. Os homens na roça, as mulheres na cozinha.

Na roça, os homens levam as marmitas com o almoço preparado pelas mulheres da casa. O almoço é a pausa do trabalho. Geralmente, a refeição é feita no horário das 11:30h e composta por feijão misturado com pão de milho (cuscutz), toucinho e a cabaça com água, enrolada em um pano molhado para manter-se fria.

Cabe aos homens da família o trabalho na roça, o preparo do “trempe” é a matança dos animais. No Cariri, “o trempe”, comumente, é feito com três pedras dispostas, no chão, no formato triangular para receber a panela. Sr. Sebastião reconhece que: ” o serviço de homem é pesado, mas, o serviço de mulher é muito mais, porque tem que moer milho, pilar o arroz”. Eis o pilão da casa: (Figura 4)

O pilão foi feito de um tronco grosso de árvore, a aroeira. Consoante Savarin, “o pilão é o primeiro método de redução alimentar” (2010, p. 8). O milho pilado em casa representa um traço integrado no complexo cultural da região, pois, mesmo dispondo de farinha já preparada, não abre mão do preparo caseiro do grão.

Convém esclarecer que a mulher não está ausente do trabalho na roça. Dona Isabel, também mora Sítio Caiçara, 3 km de Aurora, localizada no sul do Estado do Ceará. Mãe

de dois filhos, é uma mulher disposta e muito trabalhadora e, se dependesse dela, ainda hoje estaria trabalhando na roça se não fosse o avançado da idade.

A presença do milho na ração dos animais da pequena propriedade do agricultor também é outro ponto forte na cultura regional. Merece destaque o puim de milho para os porcos e o xérem para os pintos. A esse respeito, Cascudo relata a experiência lusitana: “Plantam os portugueses este milho para manutenção dos cavalos e criação das galinhas e cabras, ovelhas e porcos” (1967, p.113). Tal atividade representa o aumento da produtividade do milho na região, conforme mencionado anteriormente.

Há dois modos de se fazer puim. Primeiro, pode ser feito de arroz. Dona Expedita, residente do Sítio Oitis, doze quilômetros do município de Milagres, explica que se trata de uma “massa branca que fica sobre o grão de arroz quando é descascado”. Ela narra que: “O porco é criado em um chiqueiro feitos com varas das matas aqui perto, ele fica no terreiro de casa, é vacinado e tudo. Ele é alimentado com milho, caldo de feijão e restos de comida como também puim de arroz”.

O segundo tipo é feito de milho pilado e misturado com as sobras de alimentos. Dona Isabel explica que não gosta de alimentar seus porcos com o puim, pois não dar sustança ao animal por ser um tipo falso de comida. Ela também não utiliza a lavagem por ser azedo. Ela reforça que “faço do jeito que aprendi”. A engorda do porco

dura de dois a três meses com milho no chiqueiro.

Sr. Sebastião explica que, também, não gosta de utilizar o puim que, além de não dar sustança ao animal, o porco não fica com a carne boa. O animal é criado no chiqueiro, em um local mais distante do terreiro da casa. Nas famílias visitadas a criação de suíno ocorre no chiqueiro, atrás da residência.

Segundo os relatos, o milho está na base alimentar dos animais que, associado aos outros alimentos, somam na engorda do suíno e, também, da galinha. Dona Josefa, moradora do Sítio Caiçara, Aurora, viúva e mãe de quatro filhos, relata que: a galinha é criada, muitas vezes, solta no quintal, ou então, presa nos galinheiros. Algumas famílias criavam as galinhas presas nos galinheiros, outras, deixavam a porta aberta para elas saírem durante o dia e a noite regressarem para dormir. As galinhas são alimentadas, principalmente, duas vezes ao dia com o milho e, geralmente, criadas para a postura de ovos e procriação.

RECEITAS E SABERES

Com o milho, cozido, assado e bebido (Cascudo, 1967) cria-se e recria-se as receitas alimentares de famílias que atravessam o tempo e as sutilezas do sabor que são testemunho[s] das práticas culinárias do seu meio e da sua época” (Flandrin; Montanari, 2001, p. 70).

O milho pode ser servido como o prato principal acompanhado com o feijão, outro alimento apreciado na

culinária brasileira. É servido de variadas formas – sólida (milho assado, milho cozido, bolo de milho, pipoca), líquida (aluá e suco), pastosa (papa, angu e mingau) – e sob distintos sabores – doces (curau, canjica, pamonha, sorvete e pudim) e salgados (mungunzá e cuscuz). Essas são algumas comidas presentes no dia a dia do nordestino, em particular do caririense; algumas pertencem ao passado e ainda resistem e permanecem no cotidiano de muitas mãos. Um saber passado pela transmissão oral em muitas famílias.

Do grão se faz deliciosas iguarias, como, por exemplo, o mungunzá salgado é muito apreciado na região. Feito da combinação do milho, feijão, miúdo do porco (rabo, orelha, fígado, coração) e temperado com pimenta, alho, semente de urucum. É uma refeição muito forte que já faz parte do cardápio da merenda escolar (Bastos, Campos Filho e Bezerra, 2014).

O milho verde e a pamonhasão apreciadíssimas nas Festas Juninas (Bezerra, 2014). Sem precisar nas medidas e contadas pela experiência, seguem algumas receitas narradas pelas participantes:

- MASSAPO DE MILHO -MODO DE FAZER: Depois de ter pilado, moído, lavado, prepara a massa de milho. Em uma frigideira, coloca a gordura do porco e deixa esquentar a panela. Em seguida, acrescenta-se a massa e espalha-se na panela. Assa de um lado e, depois, vira a massa para assar do outro lado;
- ANGU - É o mingau feito de milho para as crianças,



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018

ISSN 2175-3709

idosos e doentes. MODO DE FAZER: A massa de milho deve ser posta em uma panela com água e mexer para não “embolar”. Também pode ser feito com leite, caldo de carne ou de galinha. Alguns preferem comer com rapadura. Essa refeição é mais servida no almoço.

- CANJICA ou curau. MODO DE FAZER: Quebra o milho verde, mói, coa, leva tudo para a panela, acrescenta sal e espera até a fervura. Coloca nos pratos e salpica a canela por cima da canjica;

- CUSCUZ ou “pão de milho”. Segundo Cascudo (1967, p. 203), “Cuscuz é a massa de milho, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d’água e depois umedecida com leite de coco”. Já Castro (1984) afirma que o cuscuz de milho é uma variação do processo alimentar feito da sêmola pelos árabes e originando o kous-kous. MODO DE FAZER: Coloca a massa de milho temperada com sal na cuscuzeira para ser cozida ao vapor d’água. No Nordeste é apreciado como prato principal nas refeições ou com leite puro, com manteiga, molho da carne, requeijão, coco, ovo, carne de sol, frango desfiado, verdura, enfim, as variações são muitas.

- M U N G U N Z Á SALGADO -MODO DE FAZER: inicialmente, pega o milho e pila, lava e deixa de molho uma noite. Depois pisa, de novo para “tirar o pó” até ficar todo quebrado. Leva ao fogo. Acrescenta o toucinho, mocotó, orelha de porco, feijão e verdura retirada da horta caseira: cebola, tomate, jerimum, batata e o tempero verde;

- PAPA DE MILHO - MODO DE FAZER: Ralar as espigas. Depois, espreme até ficar uma pasta. Coloca a água no fogo e adiciona a pasta. Para não “embolar” não se deve parar de mexer a papa. Dona Alice contou que criou os 11 filhos com a papa de milho.

- ALUÁ - o milho também serviu para a produção do aluá, bebida fermentada. Dona Isabel, aprendeu com seus avós e suas tias. E hoje, ela ensina. MODO DE FAZER: Desbulha o milho e coloca de molho por três dias em um pote de barro novo. Depois coa e coloca a rapadura, gengibre e erva-doce. Servir gelado.

- ALUÁ DE PIPOCA - MODO DE FAZER: pega o xerém da pipoca de molho, coa. Acrescenta o açúcar e deixa no pote para ser servido fresco.

- CHAPÉU DE COURO - MODO DE FAZER: moer o milho e, depois, peneira e leva ao fogo. Acrescenta o cravo e a canela a gosto.

- BOLO DE PUBA - MODO DE FAZER: massa de milho, leite de gado para “afofar”, ovos batidos, açúcar, maisena (ou cremogema). Colocar tudo na bacia e acrescenta xícaras de farinha de trigo com fermento. Mexer e untar a forma apenas com farinha.

- BOLO TEMPERADO COM CRAVO, CANELA E ERVA-DOCE- MODO DE FAZER: 02 pacotes de massa de milho, 04 xícaras de açúcar, 06 ovos, 01 colher pequena de cravo, 01 colher pequena de canela, 01 colher de sopa de erva-doce, 01 xícara de maisena para ligar. Mistura tudo e leva ao forno.

Enfim, são muitas as receitas e os saberes na cozinha, contudo, os exemplos dados ilustram a presença do milho na base alimentar dos Sítios do Cariri e representa o sistema culinário criado através de vários ingredientes e procedimentos ao longo da história cultural do nordeste, em especial, caririense.

CRENÇA E RITUAL DE CONVÍVIO SOCIAL

Da refeição informal do cotidiano à formalidade do ritual das festas (Festa de Renovação dos votos de fé em Jesus e Maria, Festas Juninas, aniversários, etc), o milho vai do prato principal ao complementar com as sobremesas e merendas.

Além desse momento, não se pode esquecer da hospitalidade do anfitrião com a presença de um visitante que transforma a comida do dia a dia, arroz, feijão com toucinho de porco e com o tempero tradicional formado pela pimenta, coentro e a cebola e faz o prato de comida ficar mais caprichado em um dia incomum.

Impossível não mencionar as festas familiares e as tradicionais, como também, as feiras livres como espaço de convívio que revelam a cultura e a identidade, além de serem núcleos de abastecimento e comercialização de produtos são, também, cernes sociais que revelam as tradições do lugar tornando-se patrimônio material e imaterial. Observando a cidade de Crato da década de 1950, Pinheiro

relata que:

(...) na cidade cratense, reúnem-se, todos os dias, numa feirazinha, à rua Santos Dumont, mulheres que se sentam no meio fio da calçada e ali vendem frutas, verduras, batatas, filhós, tapiocas e beijús. Cozem, também, pães de milho em vasos de flandre metidos e outros de barro em forma de ampulhetas, em cuja parte superior arde o carvão de angico (2010, p. 112).

A descrição do memorialista é rica por registrar a presença do milho na feira sertaneja, os alimentos do dia-a-dia na rotina do comércio e preferência do cratense, como também descreve a cuscuzeira, seja de flandres, ou de barro.

Está enraizado a crença popular em São José no Estado do Ceará. Acredita-se que, se chover até o dia 19 de março, dia do Santo, o inverno será bom e a abundância estará na mesa do sertanejo. Com fartura, o milho é o principal personagem para as comemorações de São João, São Pedro e Santo Antônio. Garante-se, assim, a pipoca, canjica, pamonha, cuscuz, bolo, doce, massapo, milho assado e cozido, angu, mungunzá e o aluá. Muitos desses pratos foram chamados de sobremesas que Freyre (2007) chamou de semidoce.

O milho, também, está no imaginário lúdico infantil. Nas mãos de uma criança está a confecção da boneca de “sabugo” do milho, as palhas fazem as roupas e do estigma faz o cabelo. Um brinquedo famoso feito de milho é o Visconde de Sabugosa, personagem das obras de Monteiro Lobato.

O terreiro, ou quintal,



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018

ISSN 2175-3709

é uma extensão da cozinha e representa a continuação das tarefas culinárias, tendo em vista que é nesse espaço que se matam o porco, a galinha, o capote e o bode, plantam-se as fruteiras, as hortaliças e as ervas medicinais, moem-se a carne, o milho e o café, lavam-se as roupas e acolhem-se as conversas após as refeições. Enfim, mais um espaço de convivência familiar.

ARTEFATOS CULINÁRIOS

Na riqueza furtiva do cotidiano, gestos e equipamentos revelam muitas histórias, conforme alertam Flandrin e Montanari que, “os gestos de cada dia transformam-se, com tudo aquilo a que estão ligados; as estruturas do quotidiano estão na origem da história” (1998, p. 8). Nesse contexto, nem o uso, muito menos a representação do equipamento culinário não está excluída da constituição do sistema culinário de alguns Sítios do meio rural do Cariri. Assim, tão importantes quanto o “de comer” são os espaços em que a rotina cria e recria a história da alimentação, da cozinha ao quintal, tendo em vista que é neles que se realizam o preparo, o armazenamento e a presença de equipamentos culinários.

A cozinha é o lugar aglutinador de cheiros, memórias, saberes e sabores. A cozinha e os utensílios revelam a história dessa prática social, inclusive das transformações da vida moderno, que desapropria a cozinha de seu posto de espaço privilegiado de comer da família (Goulart, 2010). Importante salientar que as casas das

famílias visitadas, ainda, possuem cozinhas grandes, com uma mesa de madeira ao centro, favorecendo a reunião em família, diferentemente das casas atuais do meio urbano, que, grosso modo, deslocou esse momento para os restaurantes.

Na cozinha está o artefato principal, o fogão. É importante reportar que, desde a descoberta do fogo e seu uso no cozimento dos mantimentos, houve o desenvolvimento de técnicas e utensílios para a transformação do alimento cru em cozido, contando-se, para tanto, com diversos instrumentos culinários, entre eles, trempe, fogão a lenha, fogareiro, forno e fogão moderno. Queiroz conta que: “O tradicional é o fogão de tijolos, também a lenha, claro, composto por uma longa fornalha, coberta por uma chapa de ferro fundido, onde estão abertas as bocas de fogo” (2010, p. 20).

O fogão a lenha, em muitas casas de sítios, fazendas, chácaras, enfim, no meio rural, ainda está vivo. Alguns são feitos de alvenaria, com túneis para colocar a lenha e chaminé. Outros possuem forno cuja tampa é de ferro fundido.

Nesse inventário, acrescenta-se outros artefatos da cozinha para apreender as “vivências e situações” (Braga, 2011, p.73), ou seja, é importante conhecer as técnicas, utensílios culinários, relações sociais, significados e interações do homem com o alimento, em especial com o milho, pois, consoante Cascudo (1967, p.115), “[...] a intensificação do milho é simultânea à indústria oleira. Oitenta por cento de sua utilização depende do vaso,

FIGURAS 5 e 6: Ralador e Arupema



Fonte: Arquivo Particular da Pesquisadora, 2012.

FIGURA 7: Moedor de milho, café e carne



Fonte: Arquivo Particular da Pesquisadora, 2012.

GEOGRAFARES 

Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

vasilha, jarra, enfim, do barro cozido”.

A este respeito, Sr. Sebastião explica que, quando em sua casa não havia energia, a família colocava os potes de barros com água no sereno para esfriar. Assim, faziam antes da década de 1950. Dona Helena menciona que foi criada vendo os avôs fazendo do “jeito antigo” com a água no pote, cumbuca, cabaça e a cuia.

Na casa de Dona Helena, Dona Josefa e de Sr. Sebastião haviam potes e panelas de barro; moedor de milho; tachos; bujões (depósitos para armazenar); cestos de cipó; colher de pau (grande e pequena); ralador de milho e arupema (espécie de peneira), conforme seguem as figuras 5 e 6.

Alguns utensílios são feitos de materiais diversos, podendo ser de madeira, cipó, flandres ou de barro. Dona Helena contou que sua mãe era louceira e que, segundo ela, o uso da argila preservava por mais tempo o gosto das comidas.

Da argila fazia os vasilhames para vender. Eram potes ornados à mão e outros crus, jarros, quartinhas, tachos, jarrinhas, pratos, copos, panela de barro e de flandres de todos os tamanhos e formas, enfim, uma diversidade que se encontra nas feiras ao ar livre, mercados e até nas lojas sofisticadas de decoração, refletindo uma manifestação cultural da humanidade, pois trata-se de uma prática antiga da fabricação e utilização desses utensílios do preparo ao cozimento dos alimentos.

Ainda sobre os artefatos culinários não se pode esquecer o moedor de milho que também é usado para moer a carne e o café. Segue a figura 7.

Vale lembrar que algumas dessas técnicas de cozimento da comida acompanham a humanidade, como, por exemplo, o registro das famosas panelas de barro cozidas, envernizadas ou pintadas a mão em Marrocos, África, que originaram o prato típico daquele país, tajine marroquina, como, também, as panelas de Goiabeiras, no Espírito Santo, Brasil, conforme consta no Livro dos Registros de Saberes (CNFCP, 2002).

À GUIA DE UMA CONCLUSÃO

À luz do percurso etnográfico e com a permissão das famílias selecionadas, ingressou-se na intimidade, desde a roça à cozinha, para acompanhar a rotina dos atores sociais por um ano (2012-2013) e analisar a presença do milho na formação do sistema cultural dos Sítios de Aurora, Milagres, Crato e Juazeiro do Norte.

Ouvir os depoimentos, construir a narrativa e testemunhar a cultura do local não contemplam, totalmente, a riqueza das trocas de experiências nas conversas com os diversos membros da família, a delícia de saborear as receitas, apreciar os saberes da vida e, principalmente, conhecer a cultura alimentar dos moradores do meio rural do Cariri que utilizam o milho na combinação com o leite, feijão, carne e etc.

Em direção aos elementos constitutivos do sistema

culinário percorreu-se do conceito ao material empírico para abarcar o papel da diversidade da milhocultura, do plantio ao convívio social dos participantes.

Por esse percurso, não significa dizer que se ignora a presença do grão em outras partes do mundo, entretanto, não se

pode esquecer da especificidade do milho na história, geografia e na cultura que dinamizam as práticas alimentares no uso de ingredientes, condimentos e procedimentos e compõem o sistema culinário da região, em especial, nos Sítios caririenses, conforme foi analisado ao longo do texto.



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. Mulheres tupinambá e os saberes da fermentação na Amazônia colonial. In: ENCONTRO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA COLONIAL, n.4., 2012, Belém. Anais... Belém: UEPA, 2012.

ALMEIDA, Domingos P. Ferreira de Almeida. Evolução histórica da agricultura. 1999. Disponível em: <<http://dalmeida.com/ensino/historia.htm>>. Acesso em: 24 ago. 2017.

BASTOS, Tiago Sampaio; CAMPOS FILHO, Hermano José Maia, BEZZERA, José Arimatea Barros. Cultura do Milho: do plantio ao mugunzá servido na escola. Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Jose Arimatea Barros Bezerra (Org.) [et al.], Fortaleza: Edições, UFC, p.17-24, 2014.

BEZZERA, José Arimatea Barros. Mugunzá e Pamonha: tradições do milho e das Festas Juninas. Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Jose Arimatea Barros Bezerra (Org.) [et al.], Fortaleza: Edições, UFC, p.25-32, 2014.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Dos tachos e panelas aos açucareiros e bules. Recipientes para confeccionar e servir alimentos em Portugal na Época Moderna. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 71-101, 2011.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 7 ago. 2000.

BRASIL. Lei nº 13.101, de 27 de janeiro de 2015. Dispõe sobre o Dia Nacional do Milho. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 28 jan. 2015.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Plano Territorial de Desenvolvimento Rural, Sustentável e Solidário Território do Cariri: MDA/SDT/Agropolos. Fortaleza, Instituto Agropolos do Ceará, 2010.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Companhia Nacional, 1967. v. 1.

CASTRO, Josué. Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 10ª Edição. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984, p.348.

CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR – CNFCP. As paneleiras de Goiabeiras do Espírito Santo, Brasil. Livro dos Registros de Saberes. Brasília, DF: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2002.

CLAVAL, Paul. A Geografia Cultural. Tradução de Luíz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 3ª Edição, Florianópolis: Editora da UFSC, 2007, p.453.

CUENCA, Manuel Alberto Gutiérrez; NAZÁRIO, Cristiano Campos; MANDARINO Diego Costa. Aspectos agroeconômicos da cultura do milho: características e evolução da cultura no Estado do Ceará entre 1990 e 2003. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2005. Disponível em <http://www.cpatc.embrapa.br> Acesso em: 15/03/2018.

DIÁRIO DO NORDESTE. Produção agrícola do Ceará garante segurança alimentar. Jornal Diário do Nordeste, Verdes Mares. Publicado em 27.10.2012. Disponível em <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/regional/producao-agricola-do-ceara-garante-seguranca-alimentar-1.665736>. Acesso em: 11/03/2018.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Milho e sorgo. Jornal Eletrônico da Embrapa, Sete Lagoas, v. 2, n. 7, s.p., 2008.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. O produtor pergunta, a Embrapa responde. Embrapa Informação Tecnológica. Editores técnicos: José Carlos Cruz [et al.], Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). História da alimentação. São Paulo: Liberdade, 1998.

FREIREYSS, Georg Wilhelm. Viagem ao interior do Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1982.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos et al. Alimentação e cultura popular. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

GOULART, Nilton Antônio Silva. A desapropriação do espaço da cozinha e sua influência nas relações sociais no Brasil contemporâneo. 2010. Monografia (Graduação em História), Programa de Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

MARANHÃO, Ricardo Frota de Albuquerque; BASTOS, Senia Regina; MARCHI, Marília Malzoni. Cultura e Sociedade no Sistema Culinário da Mandioca no Brasil. *Sociais e Humanas*, Santa Maria, v. 28, n. 02, mai/ago 2015, p. 54 – 68.

OLIVEIRA JÚNIOR, José Vitor de; ZACCARIOTTO, Lílian Maria; MACIEL Juliana Nunes, SITTART, José Alexandre. Pelagra. *Rev Soc Bra Clin Med*; 6(4), p. 139-141, 2008.

PINHEIRO, Irineu Nogueira. O Cariri: Seu Descobrimento, Povoamento, Costumes. Coedição SECULT, Edições URCA, Fortaleza: Edições UFC, 2010.

QUEIROZ, Rachel de. O não me deixeis: suas histórias e sua cozinha. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

SAVARIN, Brillat. Fisiologia do gosto. Lisboa: Relógio D'Água, 2010.

SORCINELLI, Paolo. Alimentação e saúde. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). História da alimentação. São Paulo: Liberdade, 1998. p. 792-805.

SPIX, Johann Baptist von; MARTIUS, Carl Friedrich von. Viagem pelo Brasil: 1817-1820. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1981. v. 3.

VALDERRAMA, Jorge Ronderos. El maíz, un legado cultural que sobrevive en nuestras mesas. El caso de la Arepa en Manizales, Colombia. CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y CULTURA. 1998, Huesca, Actas del Congreso Internacional, España, p. 132-157, 1998.



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018

ISSN 2175-3709