



**UEPB**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE HUMANIDADES – CAMPUS GUARABIRA  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE HISTÓRIA**

**RODRIGO DOS SANTOS GUEDES**

**DEBULHANDO O SERTÃO:  
a cultura alimentar do milho em canções de Luiz Gonzaga (1940-1970)**

**GUARABIRA – PB  
2022**

**RODRIGO DOS SANTOS GUEDES**

**DEBULHANDO O SERTÃO:  
a cultura alimentar do milho em canções de Luiz Gonzaga (1940-1970)**

Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo) apresentado ao Departamento do Curso de Licenciatura Plena em História da Universidade Estadual da Paraíba, como requisito parcial à obtenção do título de Graduado em História.

**Área de concentração:** História do Brasil

**Orientador:** Prof<sup>a</sup>. Dra. Alômia Abrantes da Silva

**GUARABIRA – PB  
2022**

G125d Guedes, Rodrigo dos Santos.  
Debulhando o sertão [manuscrito] : a cultura alimentar do milho em canções de Luiz Gonzaga (1940-1970) / Rodrigo dos Santos Guedes. - 2022.  
23 p.

Digitado.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) - Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Humanidades, 2022.

"Orientação : Profa. Dra. Alômia Abrantes da Silva ,  
Coordenação do Curso de História - CH."

1. Milho. 2. Nordeste. 3. Luiz Gonzaga. I. Título

21. ed. CDD 410

RODRIGO DOS SANTOS GUEDES

**DEBULHANDO O SERTÃO:  
a cultura alimentar do milho em canções de Luiz Gonzaga (1940-1970)**

Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo) apresentado ao Departamento do Curso de Licenciatura Plena em História da Universidade Estadual da Paraíba, como requisito parcial à obtenção do título de graduado em História.

Área de concentração: História do Brasil.

Aprovada em: 06/12/2022.

**BANCA EXAMINADORA**



---

Profa. Dra. Alômia Abrantes da Silva (Orientadora)  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)



---

Prof. Dr. Waldeci Ferreira Chagas  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)



---

Profa. Dra. Dayane Nascimento Sobreira  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)

## **AGRADECIMENTOS**

A todos que permaneceram comigo nessa caminhada e tornou ela possível: família e amigos. Não teria como iniciar de outra forma à não ser agradecendo aos meus pais José Roberto e Margarida, a quem agradeço pelas risadas, conversas sinceras, conselhos, por me guiarem durante esses 23 anos de vida e a quem amo tão profundamente. Agradeço a minha irmã Rayssa por ser uma luz na minha vida, a quem olho todos os dias e vejo mais um motivo para continuar sendo uma versão melhor de mim.

Agradeço a Mabi Fialho, exemplo de mulher forte, assim como tantas que estão em minha vida, agradeço por tanto incentivar meus estudos, pelas conversas madrugadas a fio, pois, foram essas conversas que me fizeram ver o mundo com outros olhos. Agradeço a família Fialho e agregados por me fazer tão bem recebido em suas comemorações.

Não menos importante, agradeço a meus amigos de vida que encontrei na UEPB. Agradeço a Rawane, tão carinhosa comigo, que me acolheu em sua vida, por seus abraços, onde me sinto seguro, por tudo o que vivemos. Agradeço a Hugo, por todos os momentos de descontração, pelo alívio de estar em sua presença e saber que ali estamos em paz. Finalmente, às duas pessoas que mais me aturaram e a quem não consigo agradecer o suficiente: Alexandre, por todo o conhecimento compartilhado comigo, a mão que me ajuda nos momentos de desespero, por embarcar em todas as minhas loucuras acadêmicas; e a Janiele, por ser meu porto-seguro, meu lar fora de casa, a quem sinto orgulho de ter em minha vida, por tantas confissões e planos feitos noite adentro, o maior presente que a UEPB pode proporcionar, agradeço com todo o amor que sinto por você.

*“Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”.*

(BESSIS)

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	8
2. O PROCESSO HISTÓRICO DO HÁBITO DE SE ALIMENTAR.....	11
2.1 O MILHO NO NORDESTE BRASILEIRO .....	13
2.2 LUIZ GONZAGA E A ALIMENTAÇÃO SERTANEJA .....	15
3. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	21
4. REFERÊNCIAS.....	22

## **DEBULHANDO O SERTÃO: a cultura alimentar do milho em canções de Luiz Gonzaga (1940-1970)**

Rodrigo dos Santos Guedes<sup>1</sup>

### **RESUMO**

O milho é um alimento historicamente significativo para as populações e grupos que dele dependiam. O Continente americano foi grande responsável pela expansão dessa planta para a construção de uma cultura alimentar diferenciada e que fez civilizações resistirem à fome e aos momentos de grandes mudanças, como ocorreu na Colonização. É partindo desse reconhecimento de importância e da significância que o milho tem para a América, mas mais especificamente para o Nordeste do Brasil, que este artigo se delinea. Utilizando das letras das canções de Luiz Gonzaga, procuramos conhecer a importância do milho como significante para uma construção identitária do Nordeste, especialmente do sertão, vislumbrando sua diversidade de pratos típicos produzidos a partir do grão. Para isso, autores como Câmara Cascudo (2016), Henrique Carneiro (2003), Maria Eunice Maciel (2004) (2005), Marcos Napolitano (2002) entre outros, são essenciais para discutir as questões culturais que permeiam a história cultural e a alimentação.

**Palavras-chave:** Milho. Nordeste. Luiz Gonzaga.

### **ABSTRACT**

Maze is a historically significant food for populations and groups that depended on it. The American continent was largely responsible for the expansion of this plant to build a differentiated food culture that made civilizations resist hunger and moments of great change, as occurred in Colonization. It is based on this recognition of the importance and significance that corn has for America, but more specifically for the Brazilian Northeast, that this article is outlined. Using the lyrics of Luiz Gonzaga's songs, we will know the importance of corn as a signifier for an identity construction in the Brazilian Northeast, glimpsing its diversity of typical dishes produced from the grain. For this, authors such as Câmara Cascudo (2016), Henrique Carneiro (2003), Maria Eunice Maciel (2004) (2005), Marcos Napolitano (2002) and others, to discuss the cultural issues that permeate cultural history and food.

**Keywords:** Corn. Brazilian Northeast. Luiz Gonzaga.

---

<sup>1</sup> Graduado no Curso de Licenciatura Plena em História pela Universidade Estadual da Paraíba (UEPB). E-mail: marinhorodd@gmail.com.

## 1. INTRODUÇÃO

Assado, cozido, em forma de farinha, óleo ou xarope, essas são algumas formas de se encontrar o milho no nosso cotidiano. Por ser um cereal de extrema versatilidade, o milho na região Nordeste é plantado durante seu período maior de chuvas (durante os meses de março e maio) tendo sua colheita entre junho e julho, podendo ser aproveitado durante todo o ano em nossa alimentação diária ou alimento animal, principalmente de cuidado doméstico. Sua versatilidade no consumo sertanejo é vista principalmente durante as festividades juninas (especialmente no São João), que acontecem no mês de junho, podendo estender a julho: pamonha, cural, munguzá, assado na fogueira, são algumas das variações que as relações familiares que aparecem no interior dos estados do Nordeste: “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” (SOBRAL, SANTANA, 2017, p. 45).

Além de sua forma física alimentar, o milho tem também suas marcas no imaginário, como em fotografias, filmografias, pinturas, poemas, canções e diversos outros espaços. É nessa perspectiva, do milho enquanto pauta de discursos e seu poder imagético, que este trabalho se fortifica. Auxiliado pela junção com a história da alimentação, entendemos os discursos das letras de músicas nordestinas como construtoras e divulgadoras de uma percepção do Nordeste, assim como de olhares sobre sua história.

Segundo Henrique Carneiro (2003), uma questão dos historiadores da alimentação para as ciências humanas é a de analisar o ambiente sociocultural individual e coletivo, principalmente as “diferenças entre pratos ordinários e festivos, comida como divisão social” (CARNEIRO, 2003, p. 13). Nesse contexto, ao olharmos o Nordeste pela dicotomia litoral e sertão, notamos duas regiões diretamente ligadas ao seu contexto histórico, econômico e cultural; sendo a cultura do milho no sertão importante para compreendermos um convívio familiar ao alimentar-se principalmente do milho, transformando-o em fonte de renda, tendo a situação socioeconômica da região como resultante de má distribuição econômica e descaso social. Pensando nisso, historiadores da alimentação dialogam a respeito da construção de cozinhas local, regional e nacional como um conjunto de hábitos à

mesa, manipulação de instrumentos, formas de plantio e colheita, além de uma heterogeneidade cultural na colonização.

Conforme Marcella Sulis (2017), as estradas criadas pelos bandeirantes e tropeiros através do Brasil foram de grande influência para a criação de comércios, plantações de milho e desenvolvimento da gastronomia brasileira nos sertões. Nesse contexto, a passagem dos viajantes, bandeirantes e sertanejos por essas áreas disseminavam sabores e saberes importantes para a fixação de povos e povoados no sertão; especialmente a construção de uma ideia de sertanejo viajante e de seus hábitos alimentares.

É nessa perspectiva que este trabalho une história da alimentação, música e história do Nordeste, ao unir práticas alimentares, mudanças e permanências desses hábitos e o poder constituído pelo ato de se alimentar, principalmente de milho tão forte a ponto de demarcar lugares, saberes, sentimentos, momentos e regiões, sendo apresentados nas músicas nordestinas, mas mais especificamente, sob a musicalidade de Luiz Gonzaga. Para apresentar as relações entre alimento e arte – neste caso, a música –, o compositor e cantor Luiz Gonzaga com seu repertório servirá de análise para a idealização de um Nordeste cantado e sua alimentação, servindo como produtor de um arquétipo ligado ao Nordeste e aos nordestinos. Em suas letras, o sertão e a vida do sertanejo (aquele que mora no sertão, como também o andarilho), são narrados por suas práticas alimentares, principalmente na superação de um clima pertencente a um bioma propício à seca, além de exaltar a variedade cultural em suas feiras, levando à mesa do morador um banquete com frutas, temperos, farinhas, entre outros.

Para este artigo, parto de uma pesquisa qualitativa, com análise de conteúdo, de uma seleção de músicas, cujo tema das letras gira em torno do milho e das festividades relacionadas a alimentação, juntamente com o início e fim do solstício de inverno. Do vasto repertório cancionero de Gonzaga, escolhi para análise as letras das seguintes canções: *Penerô Xerém* (1945), *Pisa No Pilão* (1963), *A Festa do Milho* (1974) e *Madruceu O Milho* (1968), composições em que a vida no sertão nordestino é exaltada, além de suas festividades, relações religiosas e pratos típicos.

Como aponta o historiador Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2011), o Nordeste “[...] não está dado desde sempre [...] as regiões são fatos humanos, são

pedaços de história, magma de enfrentamentos que se cristalizaram, são ilusórios ancoradouros da lava da luta social que um dia veio à tona e escorreu sobre este território” (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2011, p.79). Sendo assim, o Nordeste também é fruto de uma narrativa preconceituosa em que a fome e a seca são estereotipadas para a região, porém, a formação regional a partir dos nove estados contribui para uma região rica em diversidade alimentar e cultural, e Gonzaga carrega em suas interpretações musicais o oposto, as relações familiares, a saudade do lar, as festas em casa, a relação religiosa e amor pelo sertão.

Partindo da ideia de que através das análises das letras das composições de Luiz Gonzaga, a diversidade alimentar presente evidencia um imaginário ligado ao sertanejo, nisso observando a relação entre hábitos alimentares e o surgimento de uma identidade regional, pode-se compreender a formação de culturas alimentares e a influência de alimentos na produção de festivais e pratos típicos nordestinos. Com base em investigações teórico-metodológicas na análise das letras de Gonzaga, é possível compreender a relação entre cultura, alimentação e história do Nordeste no processo de construção dessas identidades.

A representação que procuro fazer do campo da história da alimentação com o uso da música como fonte histórica baseia-se na compreensão de que uma canção é um objeto impregnado de informações sobre uma cultura, época, e que, conseqüentemente, pode ser analisada e tomada como discurso que também participa da criação de imagens sobre o passado. José Wisnik diz que “[...] as canções absorvem frações do momento histórico, os gestos e o imaginário, as pulsões latentes e as contradições, das quais ficam impregnadas, e que poderão ser moduladas em novos momentos, por novas interpretações” (WISNIK, 1999, p. 214 apud MANOEL, 2014, p. 04).

Auxiliando o desenvolvimento da pesquisa passando pela História, Música e História da Alimentação, autores como Câmara Cascudo (2016), Henrique Carneiro (2003), Maria Eunice Maciel (2004; 2005), Marcos Napolitano (2002) e entre outros servirão de guia para uma análise concisa das festividades sertanejas envolvendo principalmente pratos derivados do milho, passando por uma alimentação brasileira e suas significação, ao repertório de Luiz Gonzaga e a alimentação sertaneja.

A partir dessas inspirações, nos encontramos em meio à alimentação e suas diversas facetas, a relação afetiva e hereditária tornou por ser a mais instigante

fazendo com que essa pesquisa fosse possível. O desejo de trabalhar com a temática nasce principalmente da relação desde a infância com o meio culinário, sempre cercado de pessoas que cozinham, assistindo principalmente as mulheres da minha família transmitindo conhecimento naquele lugar, na cozinha que as conversas mais distraídas sobre a vida aconteciam, e transformam o ambiente com o afeto presente em seus pratos, o passar do conhecimento na conversa e como o alimento é uma forma de expressar sentimentos e cuidado com o próximo.

## **2. O PROCESSO HISTÓRICO DO HÁBITO DE SE ALIMENTAR**

Respirar, hidratar-se e alimentar-se são necessidades biológicas fundamentais para a manutenção de nossas vidas, cada uma com suas características e prioridades. Passando o “pente fino” nos alimentos e na forma como nos alimentamos descobrimos mais que o simples ato de comer, mas também reconhecemos toda uma questão cultural e social que acompanham o alimento e, conseqüentemente, contribuem para a compreensão do cotidiano humano. Para Henrique Carneiro (2003), a alimentação transcende a necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico que compreende significados em diversas áreas públicas e privadas da vida humana, social, sexual, religiosa, política etc. São os hábitos alimentares, a produção, armazenamento, venda e troca, manuseio, formas de preparo, consumo, relações de poder e formação de hierarquias que contribuem para uma produção histórica/historiográfica brasileira, uma vez que o que se come é tão importante quanto ao como se come, onde se come, quando se come e, principalmente, com quem se come:

A história da alimentação vem sendo escrita com uma atividade minuciosa de busca de fontes, da sua crítica e da sua comparação, e com sínteses analíticas mais gerais que buscam compreender hábitos e consumos arraigados, assim como a lógica social distributiva que controla a dialética da fome e da propriedade dos alimentos, além de todas as manifestações dos viveres físicos: produtos alimentares transubstanciados em símbolos que vão desde as hóstias sagradas do pão que representa a divindade cristã até os frutos proibidos que cada cultura sempre fez questão de determinar (CARNEIRO, 2003, p. 135).

Da agricultura à medicina, encontramos informações relacionadas à produção desses alimentos, a distribuição e ambientes propícios para sua manutenção, até os valores nutricionais e contribuições calóricas entre as dietas mundiais, são

informações que trabalhadas em conjunto formam a cultura de um povo, dando características para a forma de se relacionar com o ambiente em que convivem, “dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra subjacente a toda esfera da atividade humana” (CARNEIRO, 2003, p. 12).

O estudo sobre a alimentação brasileira evidencia fatores importantes na construção de imaginários sociais e culturais espalhados pelo território nacional, o impacto que a fusão de características alimentares do colonizador, nativo e o escravizado, tornam a culinária brasileira tão diversificada e rica para a manutenção de culturas regionais e a formação distinta de regiões brasileiras por seus pratos e conhecimento únicos, além de levantar apontamentos sociais, assim como questões religiosas, preconceitos regionais e raciais. Por esse motivo, mais estudos acerca da alimentação humana contribuem para os estudos do cotidiano e da vida privada:

Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (MACIEL, 2005, p. 54).

Algumas pesquisas acadêmicas brasileiras, na área da alimentação, buscam compreender a construção e então a dispersão de alimentos relacionados a identidades regionais. Em relação à Paraíba, a pesquisadora Michelle Santino Fialho (2014) escreve sobre uma miscigenação alimentar entre indígenas, africanos e europeus, descrevendo as características da região por seus pratos e suas origens, além de explanar o processo de plantação, produção de utensílios domésticos e hábitos à mesa, além disso, projeta em sua pesquisa o uso do milho e suas demais variações entre as tribos indígenas em território Nordeste, alimento que acabou por fazer parte de uma cultura dos sertões.

Trabalhar com alimentação no Brasil é trazer para discussão o processo de “circularização cultural” em que a coleta de informações pode ter traços apropriados ou herdados a outra cultura. Com isso em mente, encontram-se na História da Alimentação fundamentos que permitem apontar hábitos alimentares e daí não apenas o que é ingerido, mas também toda uma esfera ligando cultivo, estoque, preparo, hábitos à mesa etc., como forma de perpetuar traços identitários em

perspectiva a produção regional de alimentos à apreciação em festivais e feriados. No Brasil, está presente desde as privações da “Semana Santa” ao regionalismo dos pratos das “Festas Juninas”. Segundo Maciel:

Com muita frequência, a criação de uma cozinha é descrita como um somatório de elementos diversos. No Brasil, essa situação é particularmente observável, sendo recorrente a idéia de que a "cozinha brasileira" é fruto de "influências" de diferentes grupos sociais (em geral indicados como "raças" e/ou "etnias"), os quais "contribuíram" harmonicamente para a sua formação. Essa é uma situação reveladora, especialmente no Brasil, um país que insiste em se definir e se representar por meio da "raça" (MACIEL, 2004, p. 28).

Na culinária sertaneja, predomina no Nordeste o uso de certos alimentos e especiarias, entre eles alimentos considerados secos e em conserva, “a comida sertaneja ou do interior é composta basicamente pelo trinômio: rapadura, carne-de-sol e farinha de mandioca. Para completar tem o milho e as carnes de carneiro, de cabrito e de bode” (CAMPOS et al, 2009, p. 08). Através de festivais, podemos analisar as influências que o processo de assimilação e herança cultural causou no desenvolvimento do regionalismo, e na produção de festivais que personificam traços de outras identidades, mas que foram tendo suas origens perdidas no tempo. Podemos falar das origens judaicas na Paraíba e os diferentes hábitos que hoje apenas repetimos, como o abatimento de aves por sangramento, prática comumente vista nos interiores do nordeste ou até mesmo as próprias restrições alimentícias que cercam rituais religiosos e momentos fúnebres.

## 2.1 O MILHO NO NORDESTE BRASILEIRO

Sendo originário da América Central, o milho era conhecido pelos tupis-guaranis como *abati*. A forma como germinava, sua facilidade de cultivo, adequava-se ao modo de vida nômade desses povos, o que durante o processo de colonização do Brasil também foi valorizado pelos europeus, tornando viável as viagens longas e as expedições de bandeirantes pelos sertões: “As expedições sertanistas só puderam acontecer porque pequenos grupos de colonos viajavam antes e faziam roças de milho que antecipavam o comboio”. (MARIUZZO, 2019, p.60)

A composição histórica do Nordeste<sup>2</sup> do Brasil e a importância de definir uma região tal qual acarreta a quebra de paradigmas e preconceitos, o Nordeste enquanto região geográfica sofre com a seca sazonal nas regiões interioranas, mas que não caracteriza um todo. Fortemente marcada pela cultura indígena, nos

---

<sup>2</sup> A formação regional corresponde à inclusão de nove estados, que são eles: Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia.

permite então refletir sobre a importância de compreender o passado que vivemos em nosso cotidiano atual, em especial quando pensamos sobre o valor que o milho pode representar nos sertões do Brasil. Podendo, assim, abrir caminhos para conhecimento global de tal cereal e sua diversidade de produtos – mingau, farinhas, óleo, ração etc. Junto aos conhecimentos de plantio e cultivo dos indígenas e suas habilidades, a cozinha vinda com os portugueses e o conhecimento de temperos e criativas formas de preparo dos africanos, possibilitaram inimagináveis oportunidades de seu uso, “o milho dava bolos, havendo ovos, leite, açúcar e a mão da mulher portuguesa para a invenção” (CASCUDO, 2016, p. 111).

A relação entre arte e alimentação é predominantemente presente em meio a festividades típicas regionais, enfatizando em seu desenvolvimento características culturais, religiosas, cotidianas e de gerações. Tendo em vista o crescimento do cultivo e consumo do milho na Américas e especialmente nas regiões sertanejas do Nordeste brasileiro, as festividades juninas são palco de exuberância dos valores culturais, onde tal cereal é inserido e apreciado por todos. É marcante nessas festividades não apenas a alimentação, como também suas apresentações e interpretações nas canções.

A exportação do milho durante a colonização para a Europa causou grande impacto na forma de se alimentar, primeiramente considerado alimento de pobres, o milho foi ganhando admiradores e cresceu o suficiente para ser colocado nas mesas mais nobres europeias e na história do mundo, uma vez que a Europa foi propícia para a difusão global do milho (*Zea mays*), “onde o clima europeu permitiu o milho surgiu, ligado à cotidianidade alimentar. Foi uma das mais rápidas e profundas conquistas registradas na espécie” (CASCUDO, 2016, p. 113-114).

A relação humana com o milho no Brasil vem de muito antes da formação do país, as populações indígenas, em terras colonizadas, já cultivavam o milho, mas não era de forte presença em sua alimentação como a mandioca. Foram os portugueses que, ao encontro com o milho, o implementaram na própria alimentação, principalmente na criação de receitas e como substituto da farinha de trigo, globalizando a milho americano (*Zea mays L.*<sup>3</sup>). Indígenas e colonizadores viam o milho de maneiras diferentes. Pensando no período colonial brasileiro, a obra

---

<sup>3</sup> Milho (*Zea Mays L.*) é o terceiro cereal mais importante no mundo, logo após o trigo e o arroz, gerando nutrientes para humanos e animais e servindo como matéria prima para a produção de amido, óleo, proteína, bebidas alcólicas e combustível.

do folclorista foca nas dietas indígenas, africanas e do colonizador usando desse encontro na ambição de relatar e identificar um Brasil pela história da sua comida. Sendo assim, em relação aos indígenas e sua relação com o milho, Cascudo (2016, p. 111) relata que:

todos os indígenas gostavam e gostam do milho mas, na região brasileira, não chegou a constituir um alimento. Mais gulodice e passatempo mastigador, roendo as espigas assadas e menos as cozinhadas, que refeição legítima. Os aproveitadores do milho foram os portugueses (bolo, canjica, pudins) e os africanos (papas, angus, mungunzás). Gente que o tiveram da mão indígena. A bebida do milho era elemento festivo, exigindo convivência e colaboração coletiva para a fabricação e consumo. Não se tratava de alimento cômodo e normal.

Pensando nisso, podemos ver uma dispersão do milho em terras brasileiras juntamente com a fusão de grupos sociais distintos, incrementando saberes na cultura já existente e inovando o seu paladar, principalmente durante e após trajetórias tropeiras, que abrem caminhos para a criação de novas receitas identitárias de regiões e grupos sociais espalhados pelo Brasil.

## **2.2 LUIZ GONZAGA E A ALIMENTAÇÃO SERTANEJA**

Do cultivo em roças familiares, no uso para alimentação humana e animal, até as músicas de Luiz Gonzaga, o milho é protagonista de uma diversidade e memória não apenas de um povo, mas de histórias que deixam seu sabor na mente de quem se aventura a conhecer. Consagrado como o Rei do Baião, Luiz Gonzaga do Nascimento<sup>4</sup> (Lua ou Gonzagão) nasceu no município de Exu, no estado de Pernambuco. Em suas composições, procura exaltar a região em que nasceu, assim como interpretar suas alegrias, tristezas e amarguras de um povo atingido pela seca e pobreza, mas que sempre mantém a boa hospitalidade em suas residências. Em algumas composições, Luiz Gonzaga narra sobre os alimentos do Nordeste, da plantação até venda e, conseqüentemente, a apreciação de pratos típicos nas festividades juninas, levando ao Brasil um pouco da cultura de seu povo.

---

<sup>4</sup> Luiz Gonzaga (1912-1989) foi um músico, sanfoneiro, cantor e compositor brasileiro, que recebeu o título de "Rei do Baião". Foi responsável por levar ao Brasil ritmos nordestinos, como o baião, o xote e o xaxado. Compartilha composições com Humberto Teixeira, amigo e parceiro em composições, uma de suas parcerias mais famosas é a música "Asa Branca", gavadada no dia 03 de março de 1947, tornando-se hino do Nordeste brasileiro.

Cascudo (2004) aponta quatro distinções na cozinha nordestina: a cozinha de litoral regada por frutos do mar, a baiana caracterizada por seus temperos e com sua ligação a matrizes africanas, a maranhense com a exotividade em seus pratos e a mais cantada nas músicas de Luiz Gonzaga: a cozinha sertaneja, marcada pela agricultura e o consumo de raízes e do milho. Para Maciel:

São assim criadas 'cozinhas' diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. Podemos também falar de uma 'cozinha emblemática', ou de 'pratos emblemáticos', que por si só representariam o grupo (MACIEL, 2005, p. 50).

O Baião enquanto gênero musical popularizou-se em meados da década de 1940, graças ao trabalho do acordeonista pernambucano Luís Gonzaga e do advogado cearense Humberto Teixeira, “o baião e outros gêneros “regionais” (embolada, coco, moda-de-viola) também foram ganhando espaço no rádio, tornando-se referência para além das suas regiões de origem” (NAPOLITANO, 2002 p. 39). A análise das composições foi realizada com a finalidade de pensar sobre o cotidiano do nordestino e sua relação com o milho, desde o plantio à agricultura familiar, sendo que “a cultura alimentar sertaneja se apoia na tradição coletiva de se produzir e cultivar o alimento, tarefas realizadas através de relações familiares” (SULIS, 2017, p. 39). O primeiro álbum de Gonzaga aqui analisado é intitulado *Pisa no Pilão (Festa do Milho)*, composto por 12 faixas e lançado no ano de 1963 pela gravadora RCA Victor, conta com composições do próprio Luiz Gonzaga, além de Rosil Cavalcanti<sup>5</sup>, Zé Marcolino<sup>6</sup>, José Jataí, Nelson Barbalho<sup>7</sup>, Raimundo Granjeiro, Rui de Moraes e Silva e Zé Dantas<sup>8</sup>.

O Baião intitulado *A Festa do Milho* composto por Rosil Cavalcanti, interpretada e gavadada por Luís Gonzaga, narra sobre o ciclo de plantio e colheita do milho, desde o corte da terra à preparação do solo feita a mão ou pela ajuda de animais, geralmente cavalos ou vacas. Trazendo em seus versos datações correspondentes ao Solstício de Inverno no Nordeste, ligado diretamente com o ciclo

---

<sup>5</sup> Compositor, radialista e ator, Rosil (1915-1968) nasceu em Macaparana no estado de Pernambuco. Em 1942, deu início a sua carreira musical sendo parceiro de Jackson do Pandeiro na dupla “Café com Leite”.

<sup>6</sup> Natural de Sumé no sertão paraibano, Marcolino (1930-1987) teve sua primeira música “Numa Sala de Reboco” gravada por Luiz Gonzaga em 1972.

<sup>7</sup> Compositor, jornalista, historiador e pesquisador, Nelson Barbalho (1918-1993), natural de Recife, teve sua primeira composição “Capital do agreste”, gravada por Luiz Gonzaga em 1957.

<sup>8</sup> Zé Dantas (1921-1962) compositor e folclorista recifense, teve grandes sucessos gravados na voz de Luiz Gonzaga, entre eles “Vem Morena” e “Cintura Fina”.

do milho e das chuvas junto à plantação dos primeiros grãos à limpeza que se faz em ervas prejudiciais ao milho, que por ser de extrema fragilidade em suas raízes necessita de uma manutenção para a sobrevivência, terminando por falar do São João.

O sertanejo festeja / A grande festa do milho / Alegre igual a mamãe / Que ver voltar o seu filho / Em março queima o roçado / A dezenove ele planta / A terra já está molhada / Ligeiro o milho levanta / Dá uma limpa em abril / Em maio solta o pendão / Já todo embonecado / Prontinho para São João / No dia de Santo Antônio / Já tem fogueira queimando / O milho já está maduro / Na palha vai se assando / No São João e São Pedro / A festa de maior brilho / Porque pamonha e canjica / Completam a festa do milho (CAVALCANTI; GONZAGA, A festa do milho, 1974).

Para João Ramos Tinhorão (2013), o surgimento de uma música denominada sertaneja é fruto das oposições entre campo e cidade, sendo um gênero que acarreta suas letras um ambiente mais calmo, despojado e simples. Por essas características, o morador do campo é dotado de uma cultura e lazer coletivos, as festas geralmente organizadas em ambientes livres juntamente com o canto fazem da vida no campo um lugar – pela visão urbana – simplório e inocente. Mas, são essas festividades que Gonzaga tanto interpreta, “a música popular brasileira tem um lugar sociogeográfico que seria tanto mais autêntico e legítimo quando mais próximo do lugar sociogeográfico das classes populares: o “morro” e, posteriormente, o “sertão” (NAPOLITANO, 2002, p. 37), representando a vida calma, o trabalho familiar e a coletividade de uma comunidade unida especialmente em determinada época do ano.

As comemorações do São João remontam muito antes da colonização do Brasil, “na França, no século XII, a comemoração se referia ao início do verão e das colheitas, e após algum tempo foi associada pelo catolicismo” (NASCIMENTO, 2019, p. 03). Com a chegada dos portugueses essas comemorações desembarcam no Novo Mundo por meio da Igreja que, igual a outras tradições de origens pagãs, foi adquirindo significados religiosos, resultado de uma herança dos portugueses as celebrações durante o mês de junho também passaram a homenagear mais dois nomes, Santo Antônio e São Pedro, respectivamente nos dias 13 e 29. O Nordeste deu características de sua cultura aos festejos juninos como as músicas e as quadrilhas, a produção de pratos típicos feitos a base de milho, fogueiras e fogos, o

que contribui para hoje o São João ser uma manifestação cultural tipicamente nordestina.

Casas e cidades se enfeitam para receber em seu lar as comemorações juninas, bandeiras feitas de seda ornamentam os ambientes, terreiros se tornam palco para as quadrilhas e arraiais, brincadeiras e bombinhas, músicos locais, os sons das sanfonas, triângulos e das zabumbas animam o povo. São nessas comemorações em que encontramos comidas que marcam a importância do milho nos sertões, onde variações dos nomes desses pratos reforçam diferentes identidades em meio à região; entre eles, temos a canjica, munguzá, milho-verde, pudim de milho-verde, cuscuz e seus variados acompanhamentos, bolo de fubá, pamonha, pipoca, milho assado diretamente na fogueira, entre outros. Para Sobral e Santana (2017, p. 48), o milho é:

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.

Finalizando um ciclo muito importante para a família do sertão, o São João é o período em que a família se reúne em volta das fogueiras comumente acendidas em seus terreiros ou em frente a suas casas, comem milho assado, pamonhas, cural e outros. Inclusive, é na fogueira em que se realizam diversas superstições especialmente realizadas especialmente nas festividades juninas, em destaque uma em que você coloca próxima a fogueira um prato com água e ali se o seu reflexo é visível o seu futuro está garantido para presenciar mais um São João, “espalhada por todos os municípios nordestinos, do Litoral ao Sertão, as festas juninas caracterizam a repetição das manifestações culturais que vêm mobilizando o conjunto da sociedade nordestina durante toda a sua história” (NASCIMENTO, 2019, p. 3).

A seguir, a letra da música *Pisa no Pilão* traz já os últimos momentos da colheita do milho e suas funções enquanto seco,

Pisa no pilão meu bem pisa o milho pro / Xerém pra fazer fubá, hoi,  
pisa no pilão cabocla quero / Ver dentro dá roupa tu sacolejar, tum,  
tum, tum, Tum / Joga as ancora pra frente e pra trás, tum, tum, tum,  
tum/ Finca a mão no pilão bate mais / Se janeiro é mês de chuva

fevereiro é pra plantar / Em março o milho cresce em abril vai pendurar / Em maio tá bonecando no são João tá bom de assar / Mas em julho o milho tá seco é tempo, morena, dá gente pilar (DANTAS; GONZAGA, Pisa no pilão, 1963).

A música *Pisa no Pilão* explora a colheita do milho seco comumente utilizado para a alimentação de galinhas, porcos, vacas etc., mas que também vai dar origem a subprodutos do consumo humano, como o próprio cuscuz, alimento que caiu nos saberes até do colonizador. O cuscuz é um prato nacional dos mouros, porém, foi no Brasil onde o prato passou a ser feito com milho, antes poderia ser feito com arroz, farinha de trigo, milheto<sup>9</sup> ou sorgo<sup>10</sup>. Apenas após as Grandes Navegações e a expansão mundial alimentar que o cuscuz, *kuz-kuz* ou *alcuzcuz*<sup>11</sup> passou a ser de milho americano (*Zea mays L.*), “o português conheceu e usou do cuscuz tendo-o dos berberes, de tão velho e largo contato histórico. Era prato popular em Portugal quando o Brasil apareceu na rota da Índia” (CASCUDO, 2016, p. 198).

Pode ser visto no sul do Brasil à moda paulista com camarões, cebola, alho, palmito, ovos cozidos, pimenta, tomates, sardinhas, o que a imaginação da população permitir; mas é no Nordeste em que encontramos o cuscuz tradicional na alimentação cotidiana de seus habitantes. Há quem não goste, porém, é inegável que um dos pratos chefes da culinária nordestina seja o cuscuz com manteiga de garrafa, ovos fritos ou até charque, elementos também da cultura alimentar sertaneja.

Ôi pisa o milho, penerô xerém / Ôi pisa o milho, penerô xerém / Eu num vou criar galinha / Pra dar pinto pra ninguém. / Na minha terra / Dá de tudo que plantar / O Brasil dá tanta coisa / Que eu num posso decorar / Dona Chiquinha / Bote o milho pra pilar / Pro angu, pra canjiquinha / Pro xerém, pro munguzá / Só passa fome / Quem não sabe trabalhar / Essa vida é muito boa / Pra quem sabe aproveitar / Pego na peneira / Me dano a sacolejar / De um lado fica o xerém / Do outro sai o fubá / Saculeja, saculeja, saculeja, já. / Penerô xerém / Ôi pisa no milho (GONZAGA; LIMA, Penerô Xerém, 1945).

<sup>9</sup> O milheto é um cereal muito usado na alimentação humana na África e Índia por ser um grão muito cultivado nessas regiões. Por ter um custo inferior é uma opção acessível para produção e consumo, pode ser encontrado em forma de grão, flocos ou moído como farinha.

<sup>10</sup> Cereal utilizado basicamente na alimentação animal nas regiões da América do Sul, nos Estados Unidos e na Austrália. Porém, na América Central, Ásia e África o seu consumo na alimentação humana é comum, é visto na produção de farinha e amido, na fabricação de pães e biscoitos.

<sup>11</sup> Prato nacional dos mouros da África Setentrional, inicialmente feito a partir do arroz ou sorgo. É relacionado ao orixá Fun Fun pelo fato de ser da cor branca da farinha de milho branco, sendo a cor relacionada a criação e possibilidades.

O uso do pilão para a fabricação do xerém ou da farinha de milho remonta às práticas de triturar grãos no continente africano, onde o uso do pilão servia para gerar uma farinha, seja do milho, sorgo ou café. E, com a influência desses povos em terras colonizadas, o uso do pilão permanece como uma herança cultural da colonização, introduzindo o ritmo que é criado entre as batidas do pilão com o passar do tempo entre as mulheres que o usavam, daí nasceram algumas canções do pilão. Esse é um dos apontamentos em *Penerô Xerém*, o trabalho caseiro de usar do milho em diversas formas, de reinventar um produto de consumo cotidiano e simples.

*São João do Araripe* é o nome do álbum de Gonzaga lançado no ano de 1968 pela gravadora BMG, mais um disco em que o São João e a vida do campo é interpretada, das práticas religiosas nas novenas à alimentação de pequenos pássaros – rolinha e ribaçã fritas –, além de narrar as saudades do lar, da comida típica do sertão, “Vem gente até de Recife / Prás novena de Vitória / Prá comer rolinha assada / Ribançã frita na hora / As ruas fica intupida / De gente que vem de fora / São nove dias de festa / Quando acaba a gente chora” (SOARES et. al., 1968).

Madruceu o milho / Falorou algodão / Acorda São Pedro / Pra dormir São João / Quando Deus mandar inverno / Sertão se balanceia / A negrada cai na farra / De sangue novo na veia / É tanto forró na terra / É tanto zuadeiro / Que parece carnaval / Lá no Rio de Janeiro / Nosso Deus mandou inverno / Quero ver animação / Juvená vai cortar lenha / Rosa vai fazer quentão / Toinha faz a pamonha / Rita faz o capilé / Todo mundo pra latada / Que hoje vai sobrar mulé (SILVA; RODRIGUES; GONZAGA, Madruceu o milho, 1968).

Do trabalho às comemorações, isso o que o baião *Madruceu o Milho* narra, da divisão de trabalhos entre gênero a comparação festiva entre São João e Carnaval cada com suas influências regionais, “a distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais são todas perpassadas por regulamentações alimentares” (CARNEIRO, 2003, p. 12).

Os papéis de gênero dispostos na composição evidenciam o homem na sociedade junto ao trabalho braçal, nesse caso o de recolher lenha para a construção da fogueira, enquanto as mulheres são responsáveis pela manutenção da cozinha e dos saberes culinários. O milho, enquanto alimento de fartura, é importante na dieta nordestina, pois, se mantém um pensamento sobre a

“sustância”, o comer para se manter durante o dia, durante o trabalho na roça, assim firma-se uma cozinha relacionada ao ambiente que se vive, em qual trabalho está inserido, as relações interpessoais e interculturais, “a alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir” (MACIEL, 2005, p. 54).

### **3. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Pela alimentação nota-se características culturais de povos espalhados pelo tempo na História da humanidade. O Brasil por ter sido um país colonizado adaptou muito da cozinha do colonizador em seu cotidiano, além de introduzir no território uma diversidade de flora e fauna os portugueses e as navegações de descoberta do Novo Mundo foram de essenciais para a globalização de elementos exóticos das Américas, que hoje podem ser vistas em identidades nacionais de outros países. A região do Nordeste brasileiro carrega de um estereótipo criado a partir de um processo histórico em que seu povo é marginalizado e colocado como inferior as demais regiões.

A relação de Luiz Gonzaga com o Nordeste é demonstrada em suas músicas. Composições e colaborações com outros artistas da terra fortificam a visão do habitante do sertão, do interiorano, daquele que trabalha na roça de onde sai o sustento financeiro e alimentar seu de suas famílias. O cultivo do milho e a cultura familiar é evidenciado em suas letras pela importância em que o milho tem, desde a chegada das chuvas nos meses iniciais do ano às festividades juninas, da colheita do grão seco às danças e festas de terreiro organizadas. A influência e o impacto de Gonzaga na música brasileira são importantes, pois, foi através de seu repertório que outras regiões do Brasil tiveram acesso a cultura nordestina, as delícias da terra de onde tudo que se planta, dá. É no São João em que o milho é personagem central da história do Nordeste, é naquele momento em que a diversidade cultural alimentar é mais vista, de quando pratos chefes passados por gerações são reproduzidos e deliciados por quem os aprecia; pamonha, cuscuz, canjica, milho assado são alguns da diversidade que o sertanejo tem de explorar as facetas de um cereal tão importante para o desenvolvimento de populações.

Portanto, através dessa pesquisa observei a importância de compreender o alimento como fonte de estudos históricos sobre a humanidade, principalmente sobre a formação de identidades regionais e a formação de cozinhas, seus hábitos e forma de manutenção social. A culinária Nordestina e sua relevância é necessária para transgredir uma ideia de região e população sofredora e pobre, que existe mais além do que se pode imaginar.

#### 4. REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2011.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão, et al. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. **XI Encontro de Iniciação à Docência**. Universidade Federal da Paraíba. 2009.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 1ª edição digital. ed. São Paulo: Global Editora, 2016. 1069 p.

FIALHO, M. S. "O cumê": a Paraíba sob sabores na construção de uma identidade cultural. 2014. 55f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) - Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande, 2014.

GONZAGA; CAVALCANTI, **A festa do milho**, RCA Victor, 1974

GONZAGA; DANTAS, **Pisa no pilão**, 78 RPM, RCA Victor, Rio de Janeiro, 1963

GONZAGA; LIMA. **Penerô Xerém**. 78 RPM, RCA Rio de Janeiro, 1945.

GONZAGA; SILVA; RODRIGUES, **Madruceu o milho**, RCA Victor, 1968.

GONZAGA; SOARES; PILOMBETA, **Vitória de Santo Antão**, RCA Victor, 1968.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 2005. 49-55.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Revista Estudos Históricos 2004: 25-39.

MANOEL, Diogo Silva. Música para historiadores: [re] pensando canção popular como documento e fonte histórica. **XIX Encontro Regional de História Profissão Historiador: Formação e Mercado de Trabalho**. Juiz de Fora: Anais do XIX ERH (ANPUH-MG) (2014): 1-10.

MARIUZZO, Patricia. **Por uma cultura brasileira do milho**. Ciência e Cultura 71, no. 1 (2019): 50-52.

MELCHIOR, M. (Org). **Gastronomia, cultura e memória** – por uma cultura brasileira do milho. Rio de Janeiro: Folio digital: Letra e Imagem, 2017.

NAPOLITANO, Marcos. **História & música – história cultural da música popular**. Belo Horizonte: Autêntica, 2002. 120p. (Coleção História &... Reflexões, 2)

NASCIMENTO, Dulcilene. **A SIMBOLOGIA DO IMAGINÁRIO POPULAR NAS FESTAS JUNINAS**. REVISTA CIENTÍFICA COGNITIONIS, v. 01, p. 120-128, 2019.

TINHORÃO, José Ramos. **Pequena história da música popular**: segundo seus gêneros. 7ª ed. São Paulo: Editora 34, 2013.