

## Conexões culturais de sabores no Candomblé por meio do Milho

*Cultural connections of flavors in Candomblé through Corn*

*Conexiones culturales de sabores en Candomblé a través del Maíz*

Fábio Liborio Rocha<sup>1</sup>

Cláudia de Oliveira d'Ârêde<sup>2</sup>

Jaqueline Cristina Mendes Bonifácio Bonne<sup>3</sup>

### RESUMO

O milho, alimento conector com a África yorubá é um ícone nos rituais ancestrais de terreiros de Candomblé no Brasil. A experiência no projeto Economia Agroecológica, Saúde, Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional em Terreiros Religiosos de Matriz Africana na Ride-DF, em parceria entre o IFB-Planaltina e a Fiocruz-Brasília, desde 2022, permite identificar o patrimônio cultural africano dentro desta cosmovisão Yorubá do milho, alimento da Orixá Iemanjá. A pesquisa com o olhar permeado pela sociologia de Stuart Hall sobre conexões alimentares com a África, percebe no terreiro a compreensão das hortas comunitárias como espaços virtuosos de formação e promoção da gastronomia saudável por meio do sagrado. As referências adotadas circundam a antropologia da alimentação no terreiro, onde as atividades sociais, culturais e religiosas em torno do milho, integrando uma agroecologia que produz um milharal no terreiro de Candomblé, situam o milho integrado enquanto um alimento conector com a África.

**Palavras-chave:** Milho. Alimento Conector. Gastronomia. Candomblé. Agroecologia.

### ABSTRACT

Corn, a connecting food with Yoruba Africa, is an icon in the ancestral rituals of Candomblé temples in Brazil. The experience in the project Agroecological Economy, Health, Sovereignty, Food and Nutritional Security in African-based Religious Terreiros at Ride-DF, in partnership between IFB-Planaltina and Fiocruz-Brasília, since 2022, allows us to identify African cultural heritage within this Yoruba worldview of corn, food of the Orixá Iemanjá. The research with a view permeated by Stuart Hall's sociology on food connections with Africa, perceives in the terreiro the understanding of community gardens as virtuous spaces for the formation and promotion of healthy gastronomy through the sacred. The references adopted surround the anthropology of food in the terreiro, where social, cultural and religious

<sup>1</sup> Pós-doutor, Pesquisador Associado do Observatório Brasileiro de hábitos alimentares - OBHA, Fundação Oswaldo Cruz de Brasília. <https://orcid.org/0000-0001-9888-1077>. E-mail: [liborio.fabio@gmail.com](mailto:liborio.fabio@gmail.com).

<sup>2</sup> Doutora em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Pesquisadora da Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz/Brasília. E-mail: [claudiadared@gmail.com](mailto:claudiadared@gmail.com).

<sup>3</sup> Antropóloga pela Universidade de Brasília (Unb). Gastrônoma pela Uniceub-Brasília. Pesquisadora da Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz/Brasília. E-mail: [Jaqueline.bonne@fiocruz.br](mailto:Jaqueline.bonne@fiocruz.br).

activities around corn, integrating an agroecology that produces a cornfield in the Candomblé terreiro, place corn as a connecting food with Africa.

**Keywords:** Corn. Food Connector. Gastronomy. Candomblé. Agroecology.

## RESUMEN

El maíz, alimento que conecta con el África yoruba, es un ícono en los rituales ancestrales de los templos de Candomblé en Brasil. La experiencia del proyecto Economía Agroecológica, Salud, Soberanía, Seguridad Alimentaria y Nutricional en Terreiros Religiosos Africanos del Ride-DF, en colaboración entre IFB-Planaltina y Fiocruz-Brasília, desde 2022, nos permite identificar el patrimonio cultural africano en esta Cosmovisión yoruba del maíz, alimento del Orixá Iemanjá. La investigación, con una mirada permeada por la sociología de Stuart Hall sobre las conexiones alimentarias con África, percibe en el terreiro la comprensión de los huertos comunitarios como espacios virtuosos para la formación y promoción de la gastronomía saludable a través de lo sagrado. Las referencias adoptadas giran en torno a la antropología de la alimentación en el terreiro, donde las actividades sociales, culturales y religiosas en torno al maíz, integrando una agroecología que produce un maizal en el terreiro de Candomblé, sitúan al maíz como un alimento integrado con África.

**Palabras clave:** Maíz. Conector de Alimentos. Gastronomía. Candomblé. Agroecología.

## INTRODUÇÃO

O desenvolvimento da horta comunitária de milho, dentro do terreiro de matriz africana, notadamente do candomblé, produz conhecimento sobre a identidade cultural africana no Brasil, por meio da colheita, manejo e práticas agroecológicas que compõe os cardápios consumidos em suas cozinhas sagradas. Embora a arqueologia não possa datar quando o milho foi cultivado em Palmares, ou se foi utilizado religiosamente, sabemos que o quilombo já havia sido fundado desde o século XVI, e tinha roças de milho. Como afirmação desta ideia, nos socorremos da obra de Gomes (p.10)<sup>(1)</sup>:

“(…) A maior e mais conhecida comunidade de toda a América surgiu no final do século XVI e permaneceu até o século XVIII, a representar uma esperança aos cativos e uma ameaça a autoridades e senhores. O grande mocambo de Palmares não estava, no

entanto, concentrado em um único lugar. Ao contrário, reuniu várias comunidades interdependentes e articuladas no Nordeste açucareiro de Pernambuco e Alagoas (...)

Neste intuito, começamos em 2021, a implementação do projeto *Economia Agroecológica, Saúde, Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional em Terreiros Religiosos de Matriz Africana na Ride-DF*, com uma parceria de pesquisa entre a Fiocruz-Brasília e o IFB-Planaltina. Atualmente nos debruçamos sobre o estudo gastronômico dos pratos de milho, dentro de uma culinária afro-brasileira. Devemos compreender o usufruto do milho na gastronomia brasileira de origem africana e indígena, segundo os aportes históricos de Radel (2012, p.52)<sup>(2)</sup>, e assim, podemos compreender que:

“(...) O milho (*Zea mays*) é a cultura agrícola mais importante entre as que tiveram origem no Novo Mundo. O milho teria aparecido entre 5 mil e 8 mil anos a.C. em alguma região da América Central, ao sul do México. Inicialmente, sua cultura subiu para a área hoje ocupada pelos Estados Unidos, viajou pelas Antilhas, e acabou disseminando por toda a América. Os indígenas do Brasil o plantavam, mas nunca lhes deram a mesma importância que os Astecas, Incas e Maias lhes deram. Os indígenas do Brasil, comiam-no de preferência nas espigas, assando-as ou cozinhando-as (...)

O milho é um cereal originário geneticamente do México, mas que posteriormente, se espalhou para a América do sul, possibilitando o consumo indígena brasileiro. É o que podemos apreender do pesquisador Standage (2010, p.15)<sup>(3)</sup>:

“(...) Análises genéticas sugerem que um tipo particular de Teosinto, chamado Teosinto Balsas, tem maior probabilidade de ter sido o progenitor do milho. Análises adicionais de variedades regionais do Teosinto Balsas sugerem que o milho foi originalmente cultivado no México central, onde estão hoje os estados de Guerrero, México e Michoacán. A partir dali, ele se espalhou e se tornou um alimento de primeira necessidade para povos em todas as Américas: os astecas e os maias do México, os incas do Peru, e muitas outras tribos e culturas em todas as partes das Américas do Norte, do Sul e Central (...)

Há, realmente, variados pratos onde o milho é o ingrediente básico ou principal e sempre para além de gastronômicos, como o cuscuz de milho, a canjica

de milho verde, o açaçá<sup>4</sup>, o angu<sup>5</sup>, a pamonha, ou por exemplo, o munguzá<sup>6</sup>. Poderíamos postular que o legado da gastronomia africana é o de restaurar um *nexus rerum* com a cultura indígena, sobre uma *conexão cultural*, um termo que antecipa o debate teórico que faremos com o sociólogo Stuart Hall, em termos metodológicos de identidade cultural. Há um importante usufruto do milho na cultura indígena brasileira. Katz (2009, p.36)<sup>(4)</sup>, afirma, no entanto, que o milho disputa com a banana e o inhame o espaço culinário indígena:

“(...) Muitos moradores de Santa Isabel consideram que não são civilizados e acham que não comem mandioca, apenas mingau de banana da terra. Porém, os Yanomami comem farinha, sobretudo quando viajam a Santa Isabel, mas a mandioca não é o alimento principal como para os outros povos do Rio Negro. A banana é efetivamente o alimento básico dos Yanomami, embora antes tenha sido o milho (...)”.

Mas, entre os povos originários Kaingáng, o milho é o alimento fundador de sua tribo junto aos seus deuses, como vemos abaixo na visão de Oliveira (2009, p.120)<sup>(5)</sup>:

“(...) O proprietário primordial egoísta, que negava-se a compartilhar as sementes e o fogo, e Nhar, que se sacrificou para dar as sementes do milho e outras plantas para a humanidade, opõem-se em seu modo de agir, porém seus mitos pregam uma mesma lógica, isto é, ser generoso e dividir o que tem com aqueles que necessitem, numa espécie de “generosidade generalizada”, sem “sovinar”. A generosidade é narrada como um modo digno de conduta, em detrimento da avareza, comportamento considerado “esteticamente feio”, nos termos de Overing (1991, 2006). Essa lógica prescreve a conduta de doação de comida na TI Xapecó. O costume de presentear com sementes de milho, feijão ou ramas de mandioca nos remete ao mito de Nhar, que distribuiu as primeiras sementes ao povo Kaingáng (...)”.

<sup>4</sup> Um importante significado, indica ser a palavra açaçá, ‘açaçá, bolo de milho’, é do idioma ioruba segundo CUNHA, A. G<sup>(2)</sup>. Dicionário etimológico da língua portuguesa. 4ª edição. Rio de Janeiro. Lexikon, 2012, p.70.

<sup>5</sup> Há uma referência em um dicionário etimológico que nos permite dizer que a palavra angu é de origem yoruba, sendo uma “papa espessa de farinha de milho”. Ver: CUNHA, A. G<sup>(2)</sup>. Dicionário etimológico da língua portuguesa. 4ª edição. Rio de Janeiro: Lexikon, 2012, p.262.

<sup>6</sup> E nos lembramos que existe uma variação do prato do Mungunzá, como comida de Orixá, chamado no Recife de *Mungunzá Tizana*, segundo Lody (1988, p.84)<sup>(3)</sup>: “(...) *Mungunzá Tizana* – é a canjica de milho branco, preparada com o produto bem mole pelo tempo de repouso na água. São acrescentados leite de animal e de coco. Durante o cozimento, são colocados pedaços de coco, e o prato é temperado com cravo, açúcar e canela. Cozinha-se demoradamente até tornar-se uma espécie de papa (Rio) (...)”.

Como vimos, há um importante usufruto do milho entre os povos originários brasileiros, inclusive em seus mitos fundacionais<sup>7</sup>. Descobrir a “ligação interna”, conexão de hábitos alimentares, nos permite uma ideia universal desta estrutura do milho gastronômico em nossa sociedade, que para além da culinária cotidiana, é advinda também da cozinha dos terreiros de Candomblé. Gomes (2005, p.73)<sup>(1)</sup>, nos alerta que no Quilombo de Palmares, “*a mandioca e o milho eram seus principais alimentos*”, e percebemos por isso que o milho foi alimento de nossos ancestrais. Em Palmares, segundo ainda Gomes (2005, p.95)<sup>(1)</sup>, se plantava de tudo, mas o milho era “*roças grandes, na maior parte de milho novo*”. E por isso em Gomes (2005, p.95)<sup>(1)</sup> podemos afirmar que no Quilombo de Palmares, o milho era seu principal sustento, se entendermos que iguaria é uma culinária, aqui se encontra o nascimento da culinária do milho no Brasil:

“(…) Em Palmares distintos têm sua habitação, assim pelo sustento, como pela segurança. São grandemente trabalhadores, plantam todos os legumes da terra, de cujos frutos formam provavelmente celeiros para os tempos de guerra e de inverno. O seu principal sustento é o milho grosso, dele fazem várias iguarias (…)”.

Hall (2003)<sup>(6)</sup> nos indaga sobre o sentido das conexões na comida enquanto Ribeiro & Caetano (2018, p.87)<sup>(7)</sup> nos fazem conectar o Orixá sagrado Ossaim, ao prato de “*milho com carne de porco*”, a “*pescada com canjica*” com a Orixá Iemanjá e a “*canjica ao leite de coco*”, ao Orixá Oxalá, novamente lembrado em Ribeiro & Caetano (2018, p.183)<sup>(7)</sup>. Podemos ir no microrregional e percebermos outras conexões, mesmo no Estado de Goiás. A pesquisadora Uru (2007)<sup>(8)</sup>, apresenta a ideia de comensalidade do milho na gastronomia da pamonha em Goiás:

<sup>7</sup> Há um mito interessante sobre o milho, segundo Oliveira (2009, p.120): “(…) De acordo com os Kaingáng, troca e reciprocidade não são nem dados inconscientes (Lévi-Strauss) nem função da organização dual (Maybury-Lewis), mas algo instituído no passado pela ação dos heróis culturais ancestrais: a) que roubam os elementos básicos da vida dos Kaingáng, tais como fogo, água ou mel de seus proprietários primordiais egoístas; b) que generosamente deram à humanidade, por exemplo, o milho através de Nhar (ou “Milho”) após sua morte; c) que criaram as metades e as seções associadas após a destruição dos primeiros humanos pela inundação ou dilúvio (Crépeau, 2005:14) (…)”.

“(…) O Estado de Goiás tem origem remota (1592) e, assim, herdou de Minas Gerais a pamonha, (…) herança dos índios. Coube ao povo goiano incrementar a pamonha e hoje oferece-la em muitas versões, como salgada, com linguiça, com pequi, com coco, etc... (…). Neste contexto, a pamonhada de Goiás não é mais um prato, uma iguaria; tornou-se uma reunião social, onde o dia começa com a colheita do milho (FIBERG, 2002)”.

No Quilombo de Palmares, observamos que a lavoura principal era a do milho, como podemos verificar na fala de Edison Carneiro (1958, p.60)<sup>(9)</sup>:

“(…) A lavoura mais importante era a do milho, que plantavam e colhiam duas vezes por ano, descansando depois duas semanas, "entregando-se soltamente ao prazer", mas também plantavam, de acordo com Barleus, feijão, batata-doce, mandioca. A expedição Blaer-Reijmbach (1645) encontrou, com efeito, grandes plantações, "na maior parte de milho novo". Lavouras igualmente importantes eram a da banana e a da cana-de-açúcar (…)”.

E poderíamos relatar dezenas de obras históricas, onde verificamos a antiguidade do plantio do milho entre afrobrasileiros.

### **Teorias e métodos: as conexões conceituais sobre a comida e a cultura africana, segundo Stuart Hall**

A pesquisa faz parte de um estudo etnográfico realizado em terreiros de candomblé do Distrito Federal com foco em alimentos diaspóricos que conectam o Brasil com a África. Foi realizado um levantamento dos cardápios dos festejos e ritualísticas do candomblé nos terreiros e o milho figura entre os principais alimentos utilizados. Os terreiros que fizeram parte da pesquisa foram os seguintes: do Bábà Joel de Osagiyan, do Ilê Eiyelé Ogé Asé Ogodò Asé Osagiyan, o Ilê Axé Idá Wurá, da Iyalorixa Lidia D’Osun, da Yalorixa dofonitinha D’Omolu (Mãe Sueli Francisca das Neves Gama), do Ilê Axé Xaxara de Prata, e no Ilê de Babá Aurélio (Odé Kongbossí), Ilê Odé Axé Odó Inle.

Segundo as teses de Stuart Hall (2003)<sup>(6)</sup> sobre a comida e a natureza da conexão cultural entre os significados primários do conectar, essas implicam implicitamente em levar em consideração a cultura africana do Brasil, a uma consequência fenomenológica, estrutural, que permanece, no entanto, apagada pelo

ocaso da branquitude desde tempos coloniais. Sendo assim, o consumo brasileiro do milho dentro da culinária africana, promove também uma conexão em âmbito psicológico, como Stuart Hall (2003)<sup>(6)</sup> nos lembrava, tendo em vista que ocorre na atualidade objetiva da cozinha de Candomblé, entre um elemento africano e o *Outro* indígena, que também usufruía do milho em sua alimentação. Stuart Hall (2003)<sup>(6)</sup> observa tal subjetividade na seguinte fala, em Stuart Hall & Paul du Gay (2003, p.36)<sup>(6)</sup>: “(...) *Não tendo esperança de melhorar as suas vidas em nenhuma das formas que importam, as pessoas convenceram-se de que o que importa é o autoaperfeiçoamento psíquico: entrar em contato com os seus sentimentos, **comer alimentos saudáveis** (...)*”.

Pensamos por meio dessa ponderação de subjetivação em Stuart Hall & Paul du Gay (2003)<sup>(10)</sup>, de que a sociedade brasileira está madura o suficiente para perceber porque a culinária do milho (de preferência orgânico), produz uma alimentação étnico-cultural, e com isso, produz bem-estar psíquico para a população. Devemos perceber que a formação da gastronomia brasileira possui origem na diáspora africana, e daremos algumas explicações adicionais pela importante teoria de Hall *apud* Williams (2016, p.45)<sup>(11)</sup>:

“(...) Um grupo que ocupa apenas a periferia da Terra Desacostumada. Tal como os hábitos alimentares dos imigrantes da primeira geração estão imbuídos de “um significado que fala das condições de migração e da **diáspora**” (Williams), também o são os diferentes hábitos alimentares dos seus filhos. As mudanças nos hábitos alimentares desta segunda geração refletem as oscilações contínuas entre raízes e rotas e reafirmam a natureza não essencialista da produção de identidade que Stuart Hall teoriza. (...)”.

Mas serão, sim, processos diaspóricos, materiais e sagrados, pela conexão do milho com o mesmo Candomblé. No que diz respeito à sua essência: a gastronomia do milho é uma conexão entre um fato físico, gastronômico e um fato subjetivo, da religiosidade africana. É o que podemos depreender de uma pesquisa feita pela prefeitura de Recife, segundo Santos (2008, p.66)<sup>(12)</sup> sobre o uso do milho, na Festa junina de São João:

“(...) Transmissão dos conhecimentos que levaram milhares de africanos e seus descendentes a transformar receitas cotidianas e o cardápio votivo, adaptando os procedimentos artesanais do cozinhar, os ingredientes e os temperos, de acordo com a nova realidade. Assim, foram criando novos jeitos de preparar o milho, atribuindo lhe

novas funções. Juntaram os ingredientes que lhes eram permitidos usar – açúcar mascavo, leite de coco, mandioca. Da fusão de experiências indígenas, africanas e europeias acabou se formando uma culinária de São João. Assim, foram surgindo pamonhas, canjica, angu, mungunzá, bolos, cuscuz (...).”

De certo modo, o milho representa seu significado, flexionado e revitalizado por meio de sua ligação etimológica com o lado vital das papas, dos tutus, bobos, mingaus, angus, alimentos fluidos, vivos e dinâmicos, que exaltam uma fortificação espiritual da corporeidade (mesmo pelo sentido litúrgico da força dos Orixás no ebó com milho), aspecto estrutural do corpo, ou seja, à sua dimensão “de sustança”, de subjetiva saciedade.

### **A conexão africana na gastronomia do milho perante a cozinha sagrada do Candomblé**

Na antropologia, uma conexão não é tão fácil de se estabelecer. Fenomenologicamente, porém, a evidência etimológica desfaz todas as dúvidas possíveis, dentre todas as conexões que descobrimos. Listamos aqui o usufruto do milho nos pratos principais da gastronomia brasileira e sua presença na cozinha de Candomblé nos itens A e B abaixo, listados segundo Radel (2012, p.54)<sup>(2)</sup>:

A) Gastronomia brasileira: “(...) *aberém, açaçá vermelho, açaçá branco, ado, dengue, fufu.*”

B) Cozinha de Candomblé: “(...) *nos terreiros, os Orixás se alegram com as ofertas de milho branco para Nanã; mugunzá para Nanã e Oxalá; doburu para Omulu, para Oxalá e Exú; milho assado para Omulu e para Xangô; milho cozido para lansã; canjica para Oxóssi e para Oxum; aberém de milho branco para Oxumaré; milho para Logum e para Oxóssi.*”

Aqui se estabelece uma conexão entre a gastronomia nacional e a cozinha de Candomblé, sendo o milho um protagonista cultural. Podemos ainda ressaltar a fala de Lody (2008)<sup>(13)</sup> sobre ainda os ingredientes do açaçá<sup>8</sup> branco de milho,

---

<sup>8</sup> Segundo o antropólogo Raul Lody (2008, p.61), em seu livro “*Santo também come*”, compreendemos o quanto é meticulosa a preparação da comida ritual de milho no Candomblé, a exemplo do açaçá: “(...) O milho é ralado na pedra. A massa resultante é preparada da forma mais fina possível, devendo utilizar a peneira de urupema (designação comum no Nordeste). A água é



relacionando-o como comida ritual para os Orixás, ou seja, uma conexão espiritual comensal. E percebemos este acaçá de milho, enquanto comida africana nos seguintes aspectos, segundo Paixão (2021, p.5)<sup>(14)</sup>:

“(...) Os objetivos centrais de todo o projeto foram: realizar oficina temática junto a pessoas em situação de vulnerabilidade social; produzir o Acaçá, como elemento gastronômico de origem africana, lúdico e gerador de diálogos; promover rodas de conversas, enfatizando a oralidade e a circularidade da cultura africana; estimular o desenvolvimento de espaços de trocas de saberes, baseadas no respeito, salientando a importância da oralidade como veículo de conhecimento (...)”.

Como podemos reconhecer a culinária do milho, como um elemento unido a cozinha afrobrasileira? Sabemos que o milho era um alimento colonial brasileiro consumido por africanos, indígenas e europeus, em tempos remotos no Brasil, desde o século 16. O quilombo de Palmares, iniciado ainda no século 16, entre Alagoas e Pernambuco, e mesmo pelas diásporas em outros quilombos menores, pode-nos dar uma pista. Embora não possamos afirmar ainda, por achados arqueológicos, de que em Palmares o milho tinha acolhimento litúrgico, semelhante ao Candomblé, já havia no século 16, em África, uma superconvivência de práticas religiosas africanas e católicas como observamos em Gomes (2005, p.80)<sup>(1)</sup>:

“(...) As práticas religiosas forjadas nesses mocambos reuniam tanto traços de mágicas e rituais africanos de diversas procedências quanto aqueles dos indígenas e de formas de catolicismo reinterpretado nas senzalas e principalmente do hibridismo católico reinventado em várias regiões da África nos séculos XVI e XVIII. Parte dos africanos já tinha entrado em contato com o cristianismo na própria África - especialmente aqueles provenientes do reino do Congo - quando do início da ocupação europeia em meados do século XV (...)”.

O nosso conceito é de que dentro dos quilombos, indígenas e africanos compartilharam toda a culinária colonial, colocando cada etnia sua contribuição para

---

trocada, depois de ter ficado um dia inteiro deixando azedar. A massa é cozida em outra água. O grosso mingau, retirado com colher de pau, é colocado em pedaços de folhas de bananeira previamente preparados no fogo para dar textura desejada. O acaçá é resfriado, geralmente em utensílio de louça branca ou ágata. Esse é o acaçá branco, mas também existe o vermelho, feito de milho vermelho ou fubá de milho fino. O procedimento culinário é o mesmo do acaçá branco, havendo diferença em alguns preceitos de colocar-se azeite-de-dendê sobre os acaçás vermelhos prontos e mel de abelha nos acaçás brancos (Bahia) (...)”.

o nascimento de uma nova gastronomia do milho em nossa sociedade. Vejamos uma ideia sobre este fenômeno interétnico, segundo Gomes (2005, p.62)<sup>(1)</sup>:

“(...) Os Palmares são povoações e comunidades de negros. Há dois desses quilombos: os Palmares grandes e os Palmares pequenos (...). As produções da terra são os frutos das palmeiras, feijões, batatas doces, mandioca, **milho**, cana de açúcar. Por outro lado, o rio setentrional das Alagoas fornece peixes com fartura. Deleitam-se aqueles negros com a carne de animais silvestres, por não terem a dos domésticos. Duas vezes por ano, faz-se o plantio e a **colheita do milho** (...)”.

Para corroborar nossa percepção, Basso (2012, p.153)<sup>(15)</sup>, afirma concepções parecidas com a nossa:

“(...) Observamos que havia três principais formas de consumo do milho entre os indígenas, assado em espiga, cozido, ou em bebida fermentada. 336 E é lícito pensar que, por esse mesmo motivo, tais formas eram dificilmente consumidas pelos colonos mais abastados. De fato, na sociedade colonial, tais maneiras de preparo tiveram um uso mais disseminado entre os escravos, sejam estes indígenas ou africanos. Para semelhante constatação, nos apoiamos em certa passagem dos Diálogos de Ambrósio Fernandes Brandão: “é mantimento mui proveitoso para a sustentação dos escravos da guiné e índios, porque se come assado e cozido (...)”.

Sendo assim entendemos o consumo do milho em mãos africanas desde o começo da história brasileira, mesmo que segundo Radel (2012)<sup>(2)</sup>, o milho seja originário de nossos povos originários e consumidos também por eles. Radel (2012, p.53)<sup>(2)</sup>, ressalta que um tipo de canjica que chamavam de “cagnã-i-yi”, era elaborada pelos povos originários, mesmo sabendo que a canjica é um prato angolano antigo: “os indígenas preparavam também a canjica (cagnã-i-yi)”. Com efeito, um longo percurso histórico surge para que hoje tenhamos a gastronomia do milho em nossas mesas. Como afirmou Santos (2008, p.65)<sup>(16)</sup>, “ao chegar à Europa, o milho foi levado para o norte da África”. Mas se por um lado o milho é um elemento gastronômico dos povos originários do Brasil, nós podemos conectá-los à culinária africana, segundo ainda Radel (2012, p.53)<sup>(2)</sup>, nestes aspectos:

“(...) Na África, disputou inicialmente no gosto dos africanos com o sorgo e o milheto, existentes por lá há milênios. Venceu pela produtividade que apresentava e pela facilidade do seu cultivo. No Sudão, fazem com o milho o *pacoute*. (...) Fazem o *akasan*, primo-irmão do nosso *acaçá*. **Os bantos preparam o fubá** (farinha de milho) e, com ele, o *angu* e o *fujj*; os sudaneses, o *eko* (...)”.

Esse aspecto de consumo é abordado em Radel (2012, p.53)<sup>(2)</sup>, que diz: “No século XVII, o milho assume uma importância inesperada, passando para o terceiro lugar no rol dos mantimentos usados pelos brasileiros, só atrás da farinha de mandioca e do arroz”.

Como confirmação dessa ideia, o antropólogo Vivaldo da Costa Lima, afirmava que a culinária brasileira tinha origem também na comida de santo. Observemos tal consideração em Santos (2008, p.15)<sup>(12)</sup>, qual nos revelou as contribuições de Costa Lima nos seguintes termos:

“(…) Como nos diz o antropólogo Vivaldo da Costa Lima (1999, p. 322), “nesse tempo foram recriadas muitas das comidas cotidianas dos homens e dos santos. Pois que os santos comem o que os homens comem”. Nesses casos, não só os preceitos interferem nos procedimentos das comidas-de-santo, mas todo um rol de atitudes que definem o que se pode ou não comer, quando se deve comer e acompanhado de quem. É um somatório de permissões, negações e maneiras que se deve estar sempre atento durante esse ritual da comida. Todas essas condutas compõem a etiqueta do cardápio dos Orixás (SOUZA Jr., 1999, p. 328). Além da contribuição dos África (...)”.

### Considerações Finais

O milho se torna um alimento conector com a África na medida em que o continente africano passa a consumir pratos de milho, como o fubá e o angu, como percebemos no estudo de Radel (2012)<sup>(2)</sup>. Já havíamos elencado neste estudo o volume de pratos de milho consumidos na gastronomia brasileira bem como na cozinha religiosa de Candomblé. Pensamos em Palmares, por entendermos que fora o núcleo seminal da sociedade brasileira, mesmo uma pequena república, o cultivo do milho era o seu plantio principal como vimos em Gomes (2005, p.95)<sup>(1)</sup>. Ademais, o usufruto do milho na cozinha de Candomblé está amplamente documentado pela literatura antropológica. Mas é fundamental ter em conta o conceito de conexão de Stuart Hall, em relação a comida, para perceber o modo como o milho está presente na culinária brasileira em âmbito sagrado ou não. Palmares foi o palco inicial dessa fricção interétnica dos cultivos do milho, para salvaguardar o patrimônio alimentar

nacional na pós-modernidade, qual Hall se referia. Uma conexão que se mostra forte ainda em dias atuais, encontra-se no conjunto da culinária nigeriana, qual tem como fontes, uma comida com cardápios de arroz, feijão, inhame, banana, café, milho, dendê, pimenta e uma sessão de papas, mingaus e sopas; e para completar esta identificação, ainda servem com folha de bananeira e fazem um açaçá.

A comida de milho, é indubitavelmente, uma gastronomia conectora com o ebó de terreiro. O angu dos Orixás e dos recantos rurais do nordeste e sudeste do Brasil, fazem parte da conexão culinária africana, onde tudo é pastoso, moído, pilado, triturado, amassado, peneirado, debulhado e descascado: é a mesma circularidade gastronômica da herança africana no Brasil.

Para compreender a palavra “àkàsà”, que é a pasta mais sagrada de milho dentro da comida ritual, participamos ativamente na cozinha de Candomblé, nos terreiros por nós pesquisados, observando a limpeza das folhas de bananeira que iam ser dobradas em forma triangular para receber uma porção individual de àkàsà de milho branco. Tal alimento sempre é ofertado ao Orixá Oxalá, segundo Radel (2012, p.258)<sup>(2)</sup>, e explica uma receita feita com folhas verdes e tenras de bananeiras passadas ao fogo, onde o milho ralado seria embalado depois de cozido com água, com o ponto de um mingau grosso sem sal.

Percebemos, portanto, em nossa pesquisa de campo de RIDE-Fiocruz, que o alimento preparado com milho era endereçado para vários Orixás, praticamente todos os 16 principais do Brasil, dentre todas as nossas nações de culto. Contudo, nos debruçando sobre a cozinha ritual de Orixá, o milho do àkàsà é em conjunto com o inhame, a papa mais sagrada. Elbein (2012, p.189)<sup>(17)</sup>, nos explica perfeitamente este lugar mais alto e excelso da ritualística desta iguaria africana muito conhecida na Bahia e em terreiros de Candomblé. O àkàsà ou àkàsù, é também conhecido na Nigéria pelo nome de àpólà éko, ou seja, é uma pequena porção de uma pasta de milho branco, descascado, debulhado. Este milho fica de molho, depois é ralado e cozido.

No Brasil o àkàsà é o envolvido e servido ou oferendado em folhas de bananeira, àquelas folhas que curam o mal do *abiku*. Relembramos que o milho e a macaxeira substituem a farinha de arroz da África nos primeiros séculos da diáspora

brasileira. Em princípio, pela cor amarela do milho, poderia ser oferendado particularmente para a Orixá Oxum. Ocorre que a tecnologia da cozinha africana debulha para obter outras cores, favorecendo todos os Orixás, o que nos revela uma economia ecológica e ritual. O milho descascado é branco, portanto a um só tempo, um alimento de cor branca, *funfum* também, podendo ser endereçado para Orixás como Oxalá, Odwdwa, e como dissemos, praticamente todos, tornando o milho um elemento universal em nosso estudo da cozinha ritual de Ifá, particularmente de Candomblé também. Na Nigéria, contudo, o *àkàsà* é embrulhado em forma de uma trouxinha, como no Brasil, mas com outras folhas como a da planta chamada em Yorubá de *èpápó*, também conhecida como *ewé èko*.

Um açaçá se torna uma comida ritual quando se junta a folha à pasta de milho. Ali esta trouxinha de milho se torna um corpo e uma alma humana e por isso nesse segredo, o “açaçá” é por muito motivos a comida ritual mais importante em nosso Candomblé. Comemos em uma *metanoia* ou metáfora, um corpo e um espírito ao mesmo tempo, e açaçá nos ritualiza de imediato em ato transcendente. Como já percebemos nessa ontologia metafísica do Candomblé, o verde da folha de bananeira do açaçá (como escrevemos em português), não é um alimento *funfum*, mas se torna imediatamente um alimento dos Orixás *funfum* quando se retira a folha, mudando a cor para o branco do milho sem casca em papas.

Na verdade, o mistério do açaçá se encontra mesmo nos corpos individuais que formam o sentido da palavra *èko*. Assim, em um ebó, o açaçá substitui um corpo humano para fins espirituais, substituindo qualquer pessoa ou mesmo até um animal em conjunto a uma prece, sendo uma distribuição coletiva de todo o terreiro, para disseminar o axé em todos os presentes no ritual. Compreender a etimologia da palavra Yoruba *àkàsà*, nos faz compreender a filologia da palavra sagrada “Candomblé”.

## REFERÊNCIAS

1. Cruz L. Legal Guide on school food and nutrition - Legislating for a healthy school food environment. FAO Legal Guide No.2. Rome, FAO; 2020 [cited 2022 Aug 28]. 185p. Available from:

- <https://www.fao.org/3/ca9730en/CA9730EN.pdf>
2. Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Brasília, DF: Diário Oficial da União; 2009 Jun 17; 2a(Seção 1). Available from: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm)
  3. FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. School Food and Nutrition Framework. Rome: FAO; 2019. [cited 2022 Aug 28]. Available from: <https://www.fao.org/3/ca4091en/CA4091EN.pdf>
  4. FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. Nutrition guidelines and standards for school meals: a report from 33 low and middle-income countries. Rome: FAO; 2019. 106 pp. [cited 2022 Aug 28]. Available from: <https://www.fao.org/3/CA2773EN/ca2773en.pdf>
  5. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Informes Técnicos institucionais. A promoção da saúde no contexto escolar. Revista de Saúde Pública. 2002;36(4):533-535. Available from: <https://doi.org/10.1590/S0034-89102002000400022>
  6. Verthein UP, Amparo-Santos L. A noção de cultura alimentar em ações de educação alimentar e nutricional em escolas brasileiras: uma análise crítica. Ciênc saúde coletiva [Internet]. 2021 [cited 2022 Oct 26];26 Suppl 3:4849-58. Available from: <https://doi.org/10.1590/1413-812320212611.3.01932020>
  7. Sawaya et al. A família e o direito humano à alimentação adequada e saudável. Estudos Avançados. 2019;33(97):361-382. Available from: <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2019.3397.020>
  8. Turner et al. Concepts and critical perspectives for food environment research: A global framework with implications for action in low- and middle-income countries Global Food Security 2018;18:93-101. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2018.08.003>.
  9. Hughes et al. Measuring feeding in low-income African-American and Hispanic parents. Appetite. 2006;46(2):215-223. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2006.01.002>
  10. Gomide PIC. Inventários de estilos parentais (IEP): Modelo teórico, manual de aplicação, apuração e interpretação. Rio de Janeiro: Editora Vozes; 2006. 96p.
  11. Ventura AK; Birch LL. Does parenting affect children's eating and weight status? Int J Behav Nutr Phys Act, [Internet]. 2008 [cited 2022 Aug 28];5(1):5-15. Available from: <http://dx.doi.org/10.1186/1479-5868-5-15>
  12. Mais et al. Parental Feeding Practices among Brazilian School-Aged Children: associations with parent and child characteristics. Front Nutr [Internet]. 2017 [cited 2022 Aug 28];4(6):1-10. Available from: <http://dx.doi.org/10.3389/fnut.2017.00006>
  13. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de

- referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS [Internet]. 2012. [cited 2022 Aug 28]. Available from: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco\\_EAN.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf)
14. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: MS 2014. Available from: [https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)
  15. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, DF: MS, 2019. Available from: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_da\\_crianca\\_2019.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf)
  16. Silva, G, Recine, E. Implicações das relações de gênero nos ambientes alimentares domésticos saudáveis. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde 2023;18:e65199. Available from: doi:<https://doi.org/10.12957/demetra.2023.65199>
  17. Souza, TSN, Fonseca, ABC. Análise crítica de saberes e práticas sobre alimentação de profissionais de saúde e de educação. Trabalho, Educação e Saúde. 2015;13(3):739-756. Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/1981-7746-sip00066>
  18. Sorensen K, Van den Broucke S, Fullam J, Doyle G, Pelikan J, Slonska Z et al. Health literacy and public health: A systematic review and integration of definitions and models. BMC Public Health [Internet]. 2012 [cited 2023 Apr 03];12(80). Available from: <https://doi.org/10.1186/1471-2458-12-80>
  19. Silva EO, Amparo-Santos L, Soares MD. Interações entre práticas alimentares e identidades: ressignificando a escola pública e a alimentação escolar. Cad. Saúde Pública [Internet]. 2019 [cited 2022 Aug 28];35(11):1-11. Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00217918>
  20. Freitas MCS, Minayo MCS, Ramos LB, Fontes GV, Santos LA, Souza EC et al. Escola: lugar de estudar e de comer. Ciênc. saúde coletiva [Internet]. 2013 [cited 2022 Aug 28];18(4):979-985. Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232013000400010>
  21. Freire, Paulo. Educação e Mudança. 12. ed. Gadotti, M, Martin, LL, translator. São Paulo: Paz e Terra, 1979. 46p.
  22. Westphal MF, Bógus CM, Faria M de M. Grupos focais: experiências precursoras em programas educativos em saúde no Brasil. Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana [Internet]. 1996 [cited 2022 Aug 28];6(120):472–82. Available from: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/15464>
  23. Minayo MCS. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 10. ed. São Paulo: Hucitec; 2009. 416p.
  24. Rathi N, Riddell L, Worsley A. What influences urban Indian secondary school students' food consumption?: A qualitative study. Appetite 2016;105:790-7. Available from: 10.1016/j.appet.2016.07.018. Epub 2016 Jul 14

25. Bardin L. Análise de conteúdo. 5. ed. Lisboa: Edições 70; 2009.
26. São Paulo. Secretaria Municipal de Educação. Gabinete do Secretário. Portaria nº4.145/2015. Institui o Programa “Na mesma Mesa” para as Escolas Municipais de Educação Infantil-EMEIs, Escolas Municipais de Ensino Fundamental-EMEFs, Escolas Municipais de Ensino Fundamental e Médio-EMEFMs e Escolas Municipais de Educação Bilíngue para Surdos-EMEBSSs, na forma que especifica e dá outras providências. Diário Oficial da Cidade de São Paulo. 2015 Jul 03.
27. Silveira CLW, Henn RL, Gonçalves TR. Alimentação saudável na infância: representações sociais de famílias e crianças em idade escolar. *Aletheia* [Internet]. 2019 [cited 2022 Aug 28];52(2):1-17. Available from: <http://www.periodicos.ulbra.br/index.php/aletheia/article/view/5580/3632>
28. Diez-Garcia RW. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Cad Saúde Pública* [Internet]. 1997 [cited 2022 Aug 20];13(3):455-467. 1997. Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/s0102-311x1997000300021>
29. Lima-Ribeiro, I, Lima-Ribeiro, I, Da Silva Santa Rosa, JG, Do Céu-Clara Costa, I. Alimentação saudável: a percepção de escolares sobre si próprios. *Rev. salud pública* [Internet]. 2019 [cited 2023 Apr 10];21(3):381-386. Available from: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0124-00642019000300381&lng=en](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-00642019000300381&lng=en). Epub June 19, 2020.
30. Macedo HM, Siqueira ACP, Branco RVC, Carvalho DV, Souza PHM, Mota RN et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e o papel das escolas e da família na reeducação alimentar de adolescentes escolares. *Research Soc. Develop.* 2021;10(11):e122101119338.
31. HLPE - The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Nutrition and food systems. HLPE Report 12. Rome: HPLE. 2017 Available from: <https://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf>
32. Story M et al. Creating Healthy Food and Eating Environments: policy and environmental approaches. *Annu Rev Public Health*, [Internet]. 2008 [cited 2022 Aug 28];29(1):253-272. Available from: <http://dx.doi.org/10.1146/annurev.publhealth.29.020907.090926>
33. Inman DD et al. Evidence-based health promotion programs for schools and communities. *Am J Prev Med.* 2011;0(2):207-19. Available from: doi: 10.1016/j.amepre.2010.10.031. PMID: 21238871
34. Miceli S. A força do sentido. In: Bourdieu P. *A economia das trocas simbólicas*. 6ª ed. São Paulo: Perspectiva; 2007.
35. Bourdieu, P. *O poder simbólico*. Tomaz T, translator. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 1989. 311p.
36. Araújo IS, Cardoso JM. *Comunicação e Saúde*. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2007. 148p.
37. Leme ACB, Philippi ST, Toassa EC. *O que os adolescentes*



- preferem: os alimentos da escola ou os alimentos competitivos? *Saude soc* 2013;22(2):456-467. Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/s0104-12902013000200016>.
38. Vale D, Lyra CO, Santos TT, Souza CVS, Roncalli AG. Adesão à alimentação escolar por adolescentes brasileiros: determinantes individuais e do contexto escolar. *Ciênc. Saúde Colet* 2021;26(2):637-650. Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232021262.17392020>
39. Oliveira AR. Será possível uma Educação Alimentar e Nutricional Freiriana no Brasil?: reflexões e compartilhamentos para um saber-fazer pedagógico inquieto. In: Lang RMF, Ciacchi, EMR, organizators. *Educação Alimentar e Nutricional: fundamentação teórica e estratégias compartilhadas*. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. p. 91-106.
40. Burt et al. School Gardens in the United States: current barriers to integration and sustainability. *Am J Public Health*. 2018;108(11):1543-1549. Available from: <http://dx.doi.org/10.2105/ajph.2018.304674>
41. Coelho, DEP, Bógus CM. Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores. *Saúde e Sociedade*. 2016;25(3):761-770. Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/s0104-12902016149487>
42. Story M, Nanney MS, Schwartz MB. Schools and obesity prevention: creating school environments and policies to promote healthy eating and physical activity. *Milbank Q*. 2009;87(1):71-100. Available from: doi: [10.1111/j.1468-0009.2009.00548.x](https://doi.org/10.1111/j.1468-0009.2009.00548.x)
43. Garcia MT, Coelho DEP, Bógus CM. Pedagogical school gardens as a Food and Nutrition Education strategy: perception of parents and educators of their impact on children's diets. *Demetra: Alimentação, Nutr Saúde* 2017;12(1):113-136. Available from: <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2017.26407>