

# Variações gastronômicas do mungunzá ao percorrer o Brasil: estudo bibliográfico

*GASTRONOMIC VARIATIONS OF MUNGUNZÁ WHILE TRAVELING BRAZIL: BIBLIOGRAPHIC STUDY*

Fládia Carneiro da COSTA<sup>1</sup>  Pedro Abreu da Silva NETO<sup>1</sup>  Diana Valesca CARVALHO<sup>1</sup>   
Sandro Thomaz GOUVEIA<sup>1</sup>  Francisca Elisângela Teixeira LIMA<sup>1</sup>  Paulo Henrique Machado SOUSA<sup>\*1</sup> 

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil.

\*Autor Correspondente: phmachado@ufc.br

## RESUMO

Com o milho é possível criar vários preparos, podendo servi-lo de diversas formas e satisfazer todos os gostos. Dentre os preparos, figura o mungunzá, alimento que é consumido nas festividades juninas, variando suas terminologias ligadas ao regionalismo. Este estudo teve como objetivo descrever as transformações que ocorreram na produção do mungunzá no Brasil ao longo dos tempos. Foi formulada uma pergunta de investigação: quais transformações ocorreram na produção do mungunzá no Brasil? Foram encontrados 958 trabalhos a partir da busca dos descritores nas bases de dados: CAPES, Science Direct, ScieELO e Repositório Institucional da Universidade Federal do Ceará. Somente 14 foram selecionados com base na avaliação do conteúdo e na pesquisa bibliográfica. Diante da leitura dos trabalhos, pode-se perceber que canjica, curau, mungunzá, servem para designar preparações diferentes à base de milho e estão presentes de norte a sul do Brasil, se diversificando na alimentação e no campo linguístico com funções semelhantes. A nomenclatura “mungunzá” tem influência africana e seu consumo está ligado às festividades juninas e julhinas. As diferentes trajetórias alimentares, baseadas em matérias-primas comuns, mostram que os estudos gastronômicos precisam levar em consideração as culturas e a história dos processos de produção dos pratos. O mungunzá em sua versão salgada é servido no sertão nordestino como refeição, preparações salgadas representam o alimento energético, que provoca saciedade. Considera-se assim que diversas transformações ocorrem na produção e denominação do mungunzá no Brasil, sendo elas no campo linguístico, histórico, cultural, social, geográfico e gastronômico.

Palavras-chave: mungunzá; canjica; gastronomia; cultura alimentar; milho.

## ABSTRACT

With corn it is possible to create several preparations, being able to serve it in different ways and satisfy all tastes. Among the preparations, there is mungunzá, food that is consumed in the June festivities, varying its terminologies linked to regionalism. This study aimed to describe the transformations that occurred in the production of mungunzá in Brazil over time. An investigation question was formulated: what transformations occurred in the production of mungunzá in Brazil? A total of 958 works were found based on the search for descriptors in the databases: CAPES, Science Direct, ScieELO and Institutional Repository of the Federal University of Ceará. Only 14 were selected based on content evaluation and literature search. Upon reading the works, it can be seen that hominy, curau, mungunzá, serve to designate different preparations based on corn and are present from north to south of Brazil, diversifying in food and in the linguistic field with similar functions. The nomenclature “mungunzá” has an African influence and its consumption is linked to the June and July festivities. The different food trajectories, based on common raw materials, show that gastronomic studies need to take into account cultures and the history of dish production processes. The mungunzá in its salty version is served in the northeastern hinterland as a meal, salty preparations represent energy food, which causes satiety. It is therefore considered that several transformations occur in the production and denomination of mungunzá in Brazil, in the linguistic, historical, cultural, social, geographic and gastronomic fields.

Key words: mungunzá; hominy; gastronomy; food culture; corn.

Citar este artigo como:

Costa, F.C., Neto, P.A.S., Carvalho, D.V., Gouveia, S.T., Lima, F.E.T., Sousa, P.H.M. Variações gastronômicas do mungunzá ao percorrer o Brasil: estudo bibliográfico. *Nutrivisa*.v.10:e10513.2023.Doi: <https://doi.org/10.17648/nutrivisa-2023v10e10513>

## INTRODUÇÃO

O milho é um componente alimentar do povo das Américas, ele está presente em diversos pratos típicos no México, como os tamales e também nas arepas que em vários países sulamericanos tem sua versão, mas sempre empregando o ilho como ingrediente. (DÓRIA, 2021).

No Brasil o milho figura como um alimento utilizado pelos povos originários. Na culinária indígena, dos primórdios, não havia diferenciação ocidental entre o doce e o salgado, e foi no bojo dessa culinária, juntamente com a africana, associada à cana de açúcar, que a doçaria brasileira se formou. Contando ainda com a contribuição das sinhás portuguesas que usavam o milho disponível e abundante para produção de vários pratos da confeitaria brasileira, considerando que utilizavam a cana de açúcar em Portugal (SANTOS; MENDONÇA; SHINOHARA, 2020).

Com o milho é possível criar vários preparos que atravessam o tempo e as nuances dos sabores, sendo possível servi-lo de diversas formas e satisfazer todos os gostos. Pode ser o prato principal acompanhando o feijão, pode ser servido de forma líquida, como o aluá, e pode ser servido na sua própria espiga de forma assada ou cozida (ROCHA, 2018). De norte a sul no país, o milho assume diversas preparações semelhantes, tais como: a canjica, o curau, a pamonha, o xerém e o mungunzá (DÓRIA, 2021).

Dentre as formas mais comuns de preparo do milho, figura o mungunzá, cuja uma das versões mais popularmente conhecida, no Nordeste, até os dias atuais, é a doce, que tradicionalmente é feita com milho branco, mas também pode ser usado o amarelo. Neste preparo também leva leite de vaca, coco, e algumas vezes, é incrementado com leite condensado e especiarias como cravo e depois de pronto, canela em pó (SANTOS; MENDONÇA; SHINOHARA, 2020).

Porém esta iguaria também pode ser encontrada na forma salgada no Cariri cearense (ROCHA, 2018), assim como nas serras cearenses (GURGEL NETO et al., 2020). Rachel de Queiroz em seu livro *O Não Me Deixes*, faz relatos sobre a cozinha do Ceará, citando que o mungunzá pode ser doce ou salgado e em ambas as preparações, a base é a mesma, o milho e o feijão (QUEIROZ, 2004).

As variações do mungunzá também podem ser constatadas no plano linguístico. As palavras adotadas para nomeá-lo seguem a mesma função do próprio alimento, que se desenvolveu como expressão das particularidades, nas quais se buscou soluções alimentares apresentadas no decorrer dos tempos (DÓRIA, 2021).

O mungunzá é um alimento que, de forma geral, é consumido nas festividades juninas e predominantemente com sabor adocicado, em todo país, variando suas terminologias ligadas ao regionalismo, podendo ser nomeado como mungunzá no Norte e Nordeste brasileiro e canjica no Sul e Sudeste (SANTOS; MENDONÇA; SHINOHARA, 2020).

Levando em consideração as formas como o mungunzá é preparado, os insumos empregados nas preparações e os caminhos percorridos por esta iguaria, este estudo tem o seguinte objetivo: descrever as transformações que ocorreram na produção do mungunzá no Brasil ao longo dos tempos.

Este trabalho apresenta alguns aspectos da gastronomia brasileira entre gerações e regiões, através da história do mungunzá, as adaptações que ele sofreu para uma importante representação no desenvolvimento cultural do país até os dias atuais, além de contribuir para as pesquisas na área de alimentação das diversas regiões do Brasil

## MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho trata-se de uma revisão integrativa que para a elaboração foi formulada uma pergunta de investigação: quais transformações ocorreram na produção do mungunzá no Brasil? Posteriormente, verificou-se as possibilidades de respostas para essa pergunta frente aos estudos já existentes sobre o tema, constatada a viabilidade de prosseguir com o questionamento foi elaborado um protocolo de investigação seguido da realização de registros, definindo critérios de inclusão e exclusão (DONATO; DONATO, 2019).

Pesquisas de termos específicos foram feitas em base de dados: CAPES, Science Direct, ScieELO e Repositório Institucional da Universidade Federal do Ceará, cujos termos foram: Mungunzá, Mungunzá no Nordeste do Brasil, Mungunzá no Sudeste do Brasil, Mungunzá no Sul do Brasil, Mungunzá no Norte do Brasil, Mungunzá no Centro Oeste do Brasil, Canjica, Canjica no Nordeste do Brasil, Canjica no

Sudeste do Brasil, Canjica no Sul do Brasil, Canjica no Norte do Brasil, Canjica no Centro Oeste do Brasil e Mingau de Milho.

Nenhum filtro foi aplicado durante as pesquisas. Como se trata de uma pesquisa que leva em consideração o fator histórico, todos os anos de publicação disponível foram analisados para a utilização. Nas etapas seguintes houve a seleção dos estudos pesquisados seguido da avaliação do conteúdo encontrado nos trabalhos, considerando os seguintes critérios de inclusão: responder ao objeto de estudo, estar disponível na íntegra e eletronicamente, contribuir com informações importantes para a elaboração do artigo, trazer dados históricos e culturais sobre a preparação estudada.

Partindo para a finalização da pesquisa foi feito a extração de dados. O passo seguinte foi a síntese dos mesmos com a avaliação da qualidade de evidência para dar confiabilidade ao trabalho, possibilitando a disseminação dos resultados por meio de publicação (DONATO; DONATO, 2019).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### Dados de investigações do mungunzá no Brasil

Foram encontrados 958 trabalhos a partir da busca dos descritores, sendo 525 no Portal dos Periódicos CAPES, 416 no Science Direct, 10 na ScieELO e 7 no Repositório da UFC.

Foram selecionados 14 para a elaboração desta revisão, como pode ser visto na Figura 1, onde podem ser observadas as etapas de escolhas dos artigos, assim como a quantidade de trabalhos excluídos por não atenderem os critérios de elegibilidade na triagem realizada para pesquisa.

Os critérios de elegibilidade estabelecidos foram: responder ao objeto de estudo, estar disponível na íntegra e eletronicamente, conter informações importantes para a elaboração do trabalho, trazer dados históricos e culturais sobre o mungunzá.

### Designação do Mungunzá no Brasil

Canjica, curau, mungunzá, pamonha e tantas outras palavras se desenvolveram como expressões do isolamento, no qual soluções alimentares comuns surgiram ao longo dos séculos, elas servem para designar preparações diferentes à base de milho que estão presentes de norte a sul do Brasil se diversificando na

alimentação e no campo linguístico, mesmo com funções semelhantes (DÓRIA, 2018).

O emprego de expressões diferentes para nomear a preparação em questão, o mungunzá, se dá por vários motivos, aqui fica em evidência a questão geográfica. Outro fator saliente nesta discussão são os ingredientes empregados em tal preparação, porém não se pode ignorar as influências de outras culturas, tão pouco as características próprias de uma determinada região, tanto no modo de falar como de cozinhar.

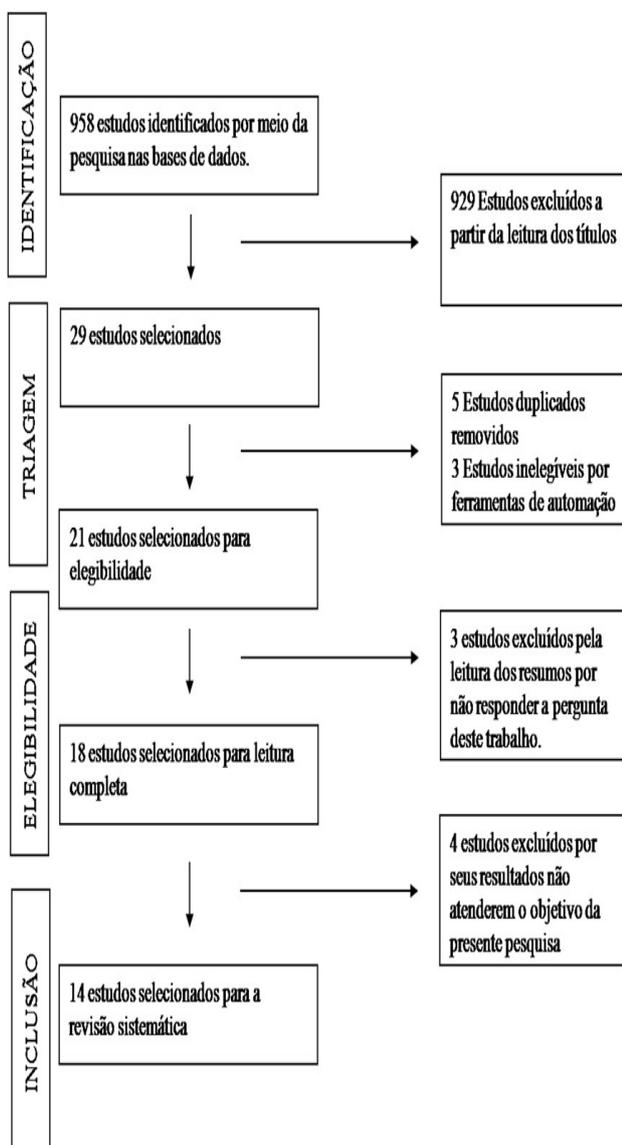
Uma revisão narrativa sobre o Manifesto Regionalista de Gilberto Freyre, considerou o mungunzá como uma iguaria típica do Nordeste brasileiro que teve contribuição da culinária africana. No trabalho, a nomenclatura usada pelo autor é “munguzá”, portanto percebe-se aí a influência africana não somente na culinária, mas também no campo linguístico, cujo “mukunzá” significa milho cozido na língua Kimbundo, falada em regiões da África (VASCONCELOS, 2016).

Em Roraima, no Norte do Brasil, um estudo apresentou 564 expressões orais populares utilizadas pelos habitantes do lavrado, muitos dos termos são de origem da herança cultural dos nordestinos radicados na zona rural de Rio Branco. As línguas indígenas também influenciam nas expressões orais do local. Dentre os termos enumerados, figura “chá-de-burro” como sinônimo de “comida feita de milho levemente triturado; o mesmo que mungunzá ou mungunzá” (NASCIMENTO; CARVALHO, 2016).

Expressões como mungunzá, munguzá e até mesmo muncunzá ou mucunzá, também foram achados nos trabalhos consultados, sendo variantes provenientes da expressão de origem africana, porém chá-de-burro, comum em algumas regiões do Ceará, no Nordeste brasileiro, pode ser explicado pela forma como a preparação era vendida nas ruas das cidades, em carroças puxadas por burros. O Norte do país sofreu influências dos nordestinos no modo de falar, ficando a expressão também usada nessa região (NASCIMENTO; CARVALHO, 2016). No Nordeste, o mungunzá é uma preparação típica da gastronomia local, destacando-se principalmente nas festas juninas, podendo ser doce (levando em sua preparação leite de coco e leite condensado) ou salgado, com feijão e carnes (PEREIRA, 2018).

Em uma pesquisa realizada em Maringá, no Paraná, região Sul do país, com objetivo de avaliar o potencial

Figura 1. Fluxograma do número de artigos encontrados e selecionados após aplicação dos critérios de inclusão e exclusão.



genético de milho branco para canjica, os autores definiram canjica com o grão de milho ou parte dele, com ausência parcial ou total de germe e resultante de um processo de raspagem, chamado de degerminação. Os resultados indicaram os melhores milhos para canjicamento sendo o milho branco (BIGNOTTO ET AL, 2015). Pelo emprego desse tipo de milho (canjica) no preparo do “Mungunzá” no sul do país, interpreta-se que a preparação receba o mesmo nome do ingrediente.

Em São Paulo, no sudeste do Brasil, define-se canjica como sobremesa apreciada em muitas regiões do Brasil, originada em São Paulo, em 1719 devido à restrição do uso de sal. Dessa forma, tal restrição influenciou as pessoas a adaptarem uma comida de origem indígena (a base de milho) em um prato

nutritivo e doce (ROVARIS ET AL, 2017). Frente a essa definição, interpreta-se que a preparação produzida pelos paulistas tem origem diferente dos nordestinos e nortistas, uma vez que os estudos apontam que o mungunzá (preparação sinônima de canjica) tem seu preparo influenciado pela cultura africana.

No estado de São Paulo as “iguarias de milho apilado ou macerado nos monjolos é uma marca registrada das populações paulistas”. Em relatos de Gervasio Leyte de Rebello, secretário do governador de São Paulo Rodrigo César de Meneses (1721 – 1728), feitos em sua viagem de São Paulo a Cuiabá no Centro-Oeste do Brasil. Ele enumerou vários produtos advindos do milho, dentre eles a canjica (VILLELA, 2016).

Tempos depois da viagem de Gervasio Leyte, no centro-oeste brasileiro, 10.514 adolescentes de 13 e 14 anos foram questionados acerca de alguns alimentos e preparações regionais. Os resultados demonstraram que os adolescentes consideravam e consumiam 12 alimentos e preparações nacionais, entre as quais aparece o mungunzá como sinônimo de canjica (MAIA; GUBERT; KUBO, 2014). Este estudo traz a significância cultural sobre o alimento em questão e contribui de forma que se possa saber mais sobre a função do mesmo no centro-oeste brasileiro. Para realização desta pesquisa os autores usaram como referência na utilização de alimentos nacionais os estudos de Ginani (2011) que descreve os alimentos mais comumente utilizados em todas as regiões brasileiras.

O Brasil é um país detentor de um grande território geográfico, isso possibilita variações linguísticas e gastronômicas diversas, bem como no modo de falar. Diante desse apanhado, percebe-se que o norte do país sofreu influência do nordeste e ambas as regiões Norte e Nordeste denominam a preparação de formas semelhantes. Porém, o Sul e o Sudeste a nomeiam como canjica, no Centro-Oeste essas duas palavras se fazem sinônimo para a mesma preparação.

#### O consumo do Mungunzá no Brasil

O mungunzá é em geral uma preparação típica das festividades juninas. Em todo Brasil é prevalente o consumo do mungunzá no mês de junho. Isto ocorre devido a sazonalidade do milho que é abundante nesta época do ano (SANTOS; MENDONÇA; SHINOHARA, 2020). Em um artigo que relata a festa de São João na Zona da Mata Mineira, onde a educação

popular da juventude e agroecologia camponesa no Brasil foi objeto de estudo, foi visualizado como os jovens se envolvem na agroecologia camponesa por meio do uso de experiências afetivas na construção de relacionamentos e reflexão na educação popular. O estudo descreveu o processo de produção da canjica por um jovem casal para todos consumirem e irem dançar forró numa noite de fogueira, balões e bandeiras (GORIS et al., 2021).

A canjica, no sudeste do país, bem como outras preparações advindas do milho pode ser considerada como “comida caipira” destinada ao consumo das pessoas com menor poder aquisitivo. No estado de São Paulo o “território caipira” é caracterizado por “uma civilização do milho”, com a permanência dos saberes dos nativos, como dos indígenas, das matriarcas de famílias pioneiras e das escravas vindas dos sertões que imprimiram na culinária paulista suas preparações típicas como canjicas, curaus e pamonhas, que até hoje fazem parte das alegorias “caipiras” das festas juninas do estado (VILLELA, 2016).

No Brasil Colonial existiam táticas para definir as fronteiras, pelos pratos, entre senhores e escravizados. Um dos alimentos que bem exemplifica o uso ambivalente é o milho, muito comum na América então portuguesa. O manejo, o preparo e a apresentação do ingrediente eram fundamentais para determinar tal intento, isso podia ser visto até mesmo nos utensílios postos à mesa para poder consumir esse e outros produtos (VIOTTI, 2019).

Restringir o consumo do mungunzá a uma determinada época do ano ou classe social específica pode ser algo errôneo e injusto com a cultura alimentar, pois o mungunzá já figurou em cafeterias chiques de Recife nos primeiros anos da década de 1920. Entretanto, anos depois, pode-se observar a substituição do mesmo por doces de influência francesa que passaram a ocupar o lugar de preparações tipicamente nordestinas (VASCONCELOS, 2016).

O consumo do mungunzá como alimento do cotidiano pode ser visto em um estudo que mapeou a cultura alimentar da população adolescente nas capitais brasileiras e no Distrito Federal, o qual indicou que 79,2 % dos escolares que frequentavam o 9º ano do ensino fundamental da região Centro-Oeste consomem canjica, contra 56,7 % das demais regiões do país (MAIA; GUBERT; KUBO, 2014).

O mungunzá é um alimento da cultura do milho, de consumo rotineiro e que se tornou um prato representativo da culinária cearense. No estado do Ceará, a preparação foi incluída no cardápio das escolas municipais, com confirmada aceitação pelos alunos, figurando com uma exitosa experiência de inclusão de alimentos da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), prevista por lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar.

Na Bahia, essa preparação tem importância religiosa e serve de alimento para a alma, frente sua importância dentro das religiões de raízes africanas, como pode ser comprovado em pesquisa de Davel e Rosa (2017).

Em um estudo de caso que narra as experiências simbólicas no bloco baiano Cortejo Afro, uma organização baiana que promove eventos relacionados à cultura afrobaiana, foi relatado a visita de um casal de turistas ao terreiro de candomblé, Ilê Axé Oyá, sede principal do Cortejo Afro em Pirajá. Lá esses turistas tiveram contato com a cultura legitimamente baiana, que é bastante influenciada pelos aspectos afrobrasileiros. O casal participou de uma cerimônia sagrada do candomblé e experimentaram algumas comidas típicas oferecidas na sede, como, por exemplo, o mungunzá (DAVEL; ROSA, 2017). O mungunzá tem papel importante na cultura nordestina, esse papel vai além de alimentar somente o corpo daqueles que habitam o nordeste brasileiro, alimenta também o espírito daquele que segue os ritos do candomblé.

O mungunzá já assumiu diversas posições no cenário cultural e gastronômico no Brasil. Em Tocantins no Norte do país, no Festival Gastronômico de Taquaruçu que visa valorizar a culinária regional e também incentivar o empreendedorismo na área gastronômica. Um estudo feito sobre o festival demonstrou que para realizá-lo é necessário recorrer às receitas coletadas no Estado com a finalidade de caracterizar as principais técnicas e ingredientes predominantes no estado. Dessa forma, constatou-se que em 2009 foi preparado canjica de leite de coco (SANTOS; BASTOS, 2016).

As diferentes trajetórias alimentares, baseadas em matérias-primas comuns, enfatizam que os estudos da culinária precisam levar mais em consideração as culturas e a história dos processos de produção dos pratos e ir mais além da simples análise da agricultura

em sua vocação globalizada e produtora de mercado-ria (DÓRIA, 2018).

Transformações sensoriais e no preparo do Mungunzá

O passar dos anos, as necessidades da humanidade fizeram com que tudo em volta do ser humano se transformasse, conforme suas necessidades, para se adaptar ao tempo e atender as demandas cada vez mais exigentes de cada indivíduo. Isso pode ser amplamente percebido na alimentação humana.

As diferenças sociais sempre foram promotoras de distintos hábitos entre os diversos grupos, no que diz respeito ao milho. A partilha de algumas culturas culinárias ocorria de duas formas de servir as preparações: em canjica fina, aos brancos, e grossa, aos negros. A farinha mais fina era empregada na preparação de papas e broas, até mesmo como ingrediente substituto em receitas vindas do Reino o que se distanciava da senzala, onde a farinha grossa era misturada à água e cozida em um tacho até secar, resultando em uma espécie de massa espessa, conhecido como angu, notabilizado como comida para escravo e recusado a pelos mais pobres (VIOTTI, 2019).

Contudo, desde o Brasil Colônia até hoje, muitas transformações aconteceram e deram ao milho lugar de destaque na alimentação do povo americano, principalmente latino-americano. Os indígenas, os africanos e os portugueses formam um tripé de sustentação para a culinária brasileira. Essa junção de etnias justifica e explica muitos costumes alimentares dos brasileiros até hoje.

Os indígenas tinham afinidades com alimentos assados, os negros comiam o que lhe era oferecido e tinha por hábito o uso de comida cozida e temperos frescos, sob influência do colonizador português. Entre os pratos de origem africana listados por Câmara Cascudo em seu livro *História da Alimentação* de 1983, figuram os angus e mingaus (alimento de consistência cremosa preparado com água ou leite e cereal ou farinha), pamonhas, canjicas ou papas de milho (uma variedade de milho branco com que as sobremesas são preparadas), pão de ló de arroz ou de milho (sobremesa recheada), mungunzá dos negros (preparado com milho e leite de coco), é importante ressaltar que o uso do milho pelo negro é produto da convergência

e fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa (CRUZ; SIMÕES, 2010).

Estudos relatam que antes de serem capturados e levados para outro continente nos navios portugueses para serem escravizados, os africanos consumiam preparos derivados do milho. Nesses preparos, o grão amarelo, primeiro era pisado e depois cozido, dessa forma eram produzidos vários alimentos, uma série de outros ingredientes, temperos e preparações podem ser sugeridos, pois dão pistas sobre as formas de sobrevivência da população cativa, mesmo quando os senhores falharam em seu dever principal (VIOTTI, 2019).

No Ceará, o mungunzá em sua versão salgada é servido no sertão como refeição, almoço ou jantar. Em relatos existentes, ele é tido como um dos primeiros pratos a ser preparado em uma só panela: feijão-de-corda, milho e carnes. Nesta preparação ainda são acrescentados temperos como tomate, cheiro verde, cebola, sal, carne do sol picada e linguiça fatiada, levando em média duas horas e meia para ficar pronto (PEREIRA, 2019). O mungunzá é visto pelos sertanejos cearenses como alimento de sustância na sua versão salgada.

O uso de feijão se deve ao fato da popularidade deste ingrediente e assim como o milho, tem uma estreita relação com as criações domésticas. Essa afinidade entre produção e familiaridade popular é um elemento que impulsiona recursos alimentares semelhantes com combinações variadas, presentes em amplos tratos do território. Essa realidade expressa a continuidade do território geográfico e não a delimitação do mesmo (DÓRIA, 2018).

Estudiosos analisaram as percepções simbólicas e sociais dos quilombolas, na oferta de alimentos agrícolas, ao PNAE, para promoção de segurança alimentar e nutricional no povoado de Alto Bonito na cidade Senhor do Bonfim na Bahia, Nordeste brasileiro. No estudo foi observado que as pessoas costumam fazer apenas uma refeição por dia, geralmente à noite. Constatou-se ainda que preparações doces como mingau de milho e mungunzá são rejeitadas pelas crianças, pois preferem as salgadas. Segundo as autoras, as preparações salgadas representam o alimento energético, que provoca saciedade, afasta a sensação incômoda da fome e mantém o indivíduo hígido, com energia e disposição, coisa que o alimento doce não é capaz de fazer (CARVALHO; SILVA, 2014).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diversas transformações acontecem na produção e denominação do mungunzá no Brasil, sendo elas no campo linguístico, histórico, cultural, social, geográfico e claro, gastronômico.

A palavra mungunzá tem origens africanas, bem como a preparação, esta sofre variações como: mugunzá, muncunzá e mucunzá. Estas expressões são faladas predominantemente no Nordeste, no Norte e no Centro Oeste do Brasil. No Sul e no Sudeste, o mungunzá é nomeado por canjica devido ao tipo de milho com que ele é preparado.

O preparo do mungunzá veio das senzalas, quando os escravos, com o que lhe cabiam, preparavam mingaus de milho triturado, o consumo desse “angu” foi por tempos, rótulo de status sociais ou falta deles.

O consumo do mungunzá está ligado às festividades do mês de junho por coincidir com a safra do cereal, porém é comum, no Ceará, que ele seja ingerido nos horários das principais refeições, pois neste estado e em outras localidades do Nordeste, o mungunzá também se apresenta na versão salgada, isto porque se faz importante conferir sustância à preparação, uma vez que esta deve saciar a fome dos sertanejos.

Diante do apanhado de trabalhos consultados para a elaboração deste trabalho, o mesmo reuniu referências relevantes para contribuir com novas discussões sobre o tema, sugerindo, futuramente, um trabalho de campo que possa produzir novos resultados sob nova perspectiva.

## REFERÊNCIAS

BIGNOTTO, L. S.; SCAPIM, C. A.; PINTO, R. J. B.; CAMACHO, L. R. S.; KUKI, M. C., AMARAL JÚNIOR, A. T. Evaluation of combining ability in white corn for special use as corn grits. *Crop Breeding and Applied Biotechnology*, Viçosa, v. 5, n. 4, p. 258-264, 2015.

CARVALHO, A. S.; SILVA, D. O. e. Perspectivas de segurança alimentar e nutricional no Quilombo de Tijuaçu, Brasil: a produção da agricultura familiar para a alimentação escolar. *Interface-Comunicação, Saúde, Educação*, v. 18, p. 521-532, 2014.

CRUZ, M. S. R; SIMÕES, M. L. N. Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. *Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia-Brasil)*. *Estudios y perspectivas en turismo*, Buenos Aires, v. 19, n. 6, p. 1136-1149, 2010.

DAVEL, E.; ROSA, R. S. Gestão, Cultura e Consumo Simbólico no Cortejo Afro. *Revista Pensamento Contemporâneo em Administração*, Rio de Janeiro, v. 11, n. 3, p. 13-30, 2017.

Dicionário Online de Português. (2022). Porto: 7 Graus 2022. Edition. <https://www.dicio.com.br/trabalho/>.

DONATO, H.; DONATO, M. (2019). Etapas na Condução de uma Revisão Sistemática. *Acta Médica Portuguesa*, Lisboa, v. 32, n. 3, p. 227-235, 2019.

DÓRIA, C. A. Entre porotos e feijões. *Revista de Administração de Empresas*, São Paulo, v. 58, n. 3, p. 325-331, 2018.

GORIS, M. B.; SILVA LOPES, I.; VERSCHOOR, G.; BEHAGEL, J.; BOTELHO, M. I. V. (2021). Popular education, youth and peasant agroecology in Brazil. *Journal of Rural Studies*, v. 87, p. 12-22, 2021.

GURGEL NETO, A. G.; COELHO, S. D.; OLIVEIRA, C. G. C. O.; LIMA, A. E. F. A gastronomia cearense como fomento ao turismo em Fortaleza: a visão dos gestores de A & B dos hotéis Midscale. *Conexões: Ciência e Tecnologia*, Fortaleza, v. 14, 2, p. 112-117, 2020.

MAIA, R. P.; GUBERT, M. B.; KUBO, S. E. A. C. Diferenças no consumo alimentar de adolescentes na Região Centro-Oeste e outras regiões brasileiras. *Demetria: alimentação, nutrição & saúde*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, 147-162, 2014.

MONJOLO. In: DICIO, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/trabalho/>. Acesso em: 18 fev 2022.

- NASCIMENTO, S. P., CARVALHO, C. M. Expressões orais populares utilizadas pelo povo do Lavrado em Roraima. *Revista Geográfica Acadêmica, Boa Vista*, v. 10, n. 1, p. 131-162, 2016.
- PEREIRA, A. A. S. Fome e fartura em Rachel de Queiroz. Trabalho de Conclusão de Curso, Graduação em Gastronomia, Universidade Federal do Ceará, Brasil, 2019.
- PEREIRA, I. P. Insumos e doces cearenses. 2018. 30f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Curso de Gastronomia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.
- QUEIROZ, R. O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha. 2ªed. São Paulo: ARX, 2004.
- ROCHA, A. M. Há um sistema culinário do milho no Cariri?/Is there a culinary corn system in the Cearense Cariri?. *Geografares, Goiabeiras*, v. 25, p. 218-237, 2018.
- ROVARIS, S. R. S.; OLIVEIRA, A. L. B.; SAWAZAKI, E.; GALLO, P. B.; PATERNIANI, M. E. A. G. Z. Estimativas de parâmetros genéticos e identificação de populações superiores de milho branco. *Acta Scientiarum. Agronomy, Maringá*, v. 39, n. 2, p. 157-164, 2017.
- SANTOS, F. G.; BASTOS, S. O papel do festival gastronômico de Taquaruçu na definição da gastronomia de Tocantins/TO. *Turismo: Visão e Ação, Balneário Camburiú*, v. 18, 3, p. 611-632, 2016.
- SANTOS, M. C. L.; MENDONÇA, C. M., SHINOHARA, N. K. S. Milho e São João: Identidade Gastronômica. *Contexto da Alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo*, v. 8, n. 1, p. 33-44, 2020.
- VASCONCELOS, F. A. G. Culinária regional, nacional ou global: Uma revisão narrativa do Manifesto Regionalista de 1926 escrito por Gilberto Freyre. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro*, v. 11, 1, p. 3-26, 2016.
- VILLELA, F. F. Cultura ambiental no território caipira: história e saberes tradicionais das mulheres do noroeste paulista. *Retratos de Assentamentos, Araraquara*, v. 19, n. 1, p. 323-350, 2016.
- VIOTTI, A. C. C. Da obrigação de alimentar os escravos no Brasil colonial 1. *Estudos Históricos, Rio de Janeiro*, v. 32, p. 5-32, 2019.

Recebido em: 12-04-2023

Aceito em: :20-07-2013