

## **FEIJOADA: origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial**

*FEIJOADA: origin and considerations about an intangible cultural heritage*

*FEIJOADA: origen y consideraciones sobre un patrimonio cultural inmaterial*

Fábio Molinari Bitelli

Programa de Pós-graduação Integração da América Latina (PROLAM/USP); Mestre em Hospitalidade (UAM), Professor Gastronomia Centro Universitário Senac Santo Amaro – SP, Professor Gastronomia UniRitter - RS  
(fabiombitelli@usp.br)

Maria Luíza Melquiades Jurema

Pós-Graduação em Culinária Brasileira Centro Universitário Senac Santo Amaro – SP  
(luizamel195@gmail.com)

**Resumo.** Existem diversos pratos, alimentos, receitas que são carregados de história e fazem parte da cultura de uma sociedade. No Brasil, a cultura alimentar além de diversificada, carrega a história e formação de seu povo, motivo irrefutável da importância em identificá-la, reconhece-la e principalmente preserva-la, considerando as particularidades do território nacional. Partindo dessa motivação, o estudo propõe como objeto de estudo um prato representativo da cozinha brasileira: a feijoada. O objetivo do estudo foi inventariar, analisar e apresentar considerações que permitam entender sua origem, história e importância sociocultural. Para o desenvolvimento, optou-se pela pesquisa exploratória de abordagem qualitativa, com base em um levantamento bibliográfico e documental. As características e as influências que culminaram na formação da feijoada foram discutidas por pesquisadores, fato que oportunizou acesso à diversas publicações, estudos de maioria historiográficos. Por fim, pode-se afirmar que a feijoada carrega importância para a cultura alimentar brasileira, seja por influência do passado ou construção do presente.

**Palavras-chave:** feijoada, cultura alimentar, cozinha brasileira, patrimônio cultural

**Abstract.** There are various dishes, foods, recipes that are loaded with history and are part of the culture of a society. In Brazil, the food culture, besides being diversified, carries the history and formation of its people, an irrefutable reason for the importance of identifying it, recognizing it and especially preserving it, considering the particularities of the national territory. Based on this motivation, the study proposes as a study object a representative dish of Brazilian cuisine: the feijoada. The aim of the study was to inventory, analyze and present considerations that allow us to understand its origin, history and sociocultural importance. For the development, we opted for the exploratory research with qualitative approach, based on a bibliographic and documentary survey. The characteristics and influences that culminated in the formation of feijoada were discussed by researchers, which provided access to several publications, mostly historiographical studies. Finally, it can be said that feijoada carries importance for the Brazilian food culture, either by influence of the past or construction of the present.

**Key words:** feijoada, food culture, Brazilian cuisine, cultural heritage

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 7 no. 1 – Novembro de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional 

**Resumen.** Hay varios platos, comidas, recetas que están cargadas de historia y son parte de la cultura de una sociedad. En Brasil, la cultura alimentaria, además de estar diversificada, lleva la historia y la formación de su gente, una razón irrefutable de la importancia de identificarla, reconocerla y especialmente preservarla, considerando las particularidades del territorio nacional. Basado en esta motivación, el estudio propone como objeto de estudio un plato representativo de la cocina brasileña: la feijoada. El objetivo del estudio fue inventariar, analizar y presentar consideraciones que nos permitan comprender su origen, historia e importancia sociocultural. Para el desarrollo, optamos por la investigación exploratoria con enfoque cualitativo, basada en la investigación bibliográfica y documental. Los investigadores analizaron las características e influencias que culminaron en la formación de la feijoada, quienes dieron acceso a varias publicaciones, principalmente estudios historiográficos. Finalmente, se puede decir que la feijoada es importante para la cultura alimentaria brasileña, ya sea por la influencia del pasado o la construcción del presente.

**Palabras claves:** feijoada, cultura gastronómica, cocina brasileña, patrimonio cultural

## 1. Introdução

Entre o fim do século XX e o início do XXI, diversas mudanças ocorreram na sociedade mundial. A globalização reforçou as possibilidades de conexão e troca de diferentes culturas. Logo, a necessidade da preservação cultural se evidencia, impactada pelo ritmo da renovação dos costumes ou por influência das trocas transnacionais em diversas esferas, da econômica à social, em áreas que perpassam a história das expressões culturais, como os hábitos alimentares, por exemplo.

Para França, Mendes e Perrotta (2010, p. 2) o estudo da alimentação é oriundo “[...]de uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia seja relacionada com o imaginário, o simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa” ou seja, esses aspectos vêm do fato da alimentação ser uma ação sociocultural, podendo ser descrita como parte de um sistema simbólico, em que se tornam presentes aspectos sociais e diversos processos de socialização do homem.

A cultura popular envolve conceitos como hábitos, valores, crenças e história, que definem a alimentação de uma comunidade e os conhecimentos referentes a ela, considerando que não há alimentação sem o contexto sociocultural. Estes conhecimentos são aprendidos e transmitidos nos núcleos familiares e comunidades, porém a homogeneização dos mercados impulsionado pelo poder industrial e o aumento da população, podem levar a perda destes comportamentos; conseqüentemente, a identidade de um povo (RONCHETTI & MÜLLER, 2016).

Considera-se tal contexto como norteador desta pesquisa, potencializada por apontar para a importância da comida típica como representante cultural de uma região, de um povo ou de uma nação. Segundo Matias e Mascarenhas (2008), a transformação da culinária local em gastronomia típica se dá gradativamente, pois incorpora a utilização do prato, o qual pode demorar gerações para se fixar na dieta da população.

Com a importância da prática alimentar ressaltada, este estudo tem como objetivo revisar a literatura relacionada à história da feijoada, buscando organizar e esclarecer informações sobre sua origem, ingredientes que a compõem e como ela permaneceu tornando-se um prato tradicional brasileiro. Com motivação oriunda do interesse pela presença do prato dentre os hábitos culturais, considerando os saberes e fazeres, que transferidos de geração em geração, possibilitou que a feijoada fosse um dos pratos mais representativos da culinária brasileira, sendo reconhecida inclusive como patrimônio cultural imaterial no estado do Rio de Janeiro, território onde documentou-se sua origem.

Ao final, apresenta-se uma pesquisa exploratória descritiva, com base em levantamento bibliográfico e análise teórico-conceitual, no qual adotou-se como referencial publicações que exploram a temática, tendo como norte a problemática: qual a origem e importância da feijoada, tratada como um dos pratos identitários da cultura alimentar brasileira?

Como resultados, encontrou-se na historiografia ligada ao prato, características que incluem os comportamentos socioeconômicos, aspectos acerca da disponibilidade de alimentos e ingredientes (principalmente os insumos utilizados no preparo do prato), a introdução e a permanência de novos hábitos alimentares e, por fim, como chancela da importância do prato: o tombamento como patrimônio imaterial do estado do Rio de Janeiro.

## **2. Alimentação como ato social**

O ato de comer não é apenas um ato isolado do ser humano, comer é parte da origem da vida em sociedade, prova disso são as formas coletivas de se obter o alimento, que vinculadas ao uso do fogo é parte dos elementos sociais que envolvem a alimentação. (CARNEIRO, 2005). Ainda segundo Carneiro (2005, p. 71) "a comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam", porém com uma fundamental diferença entre a comensalidade humana e a dos animais: os humanos atribuem sentidos aos atos da partilha, e eles se alteram com o tempo.

A prática da comensalidade ajuda também a definir regras que compõem a identidade de um povo, ajuda a organizar as regras das hierarquias sociais. Há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum, nesse sentido pode-se criar novas relações ou delimitar fronteiras sociais, políticas, religiosas etc. Ainda, Carneiro (2005, p. 72) afirma que:

Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como "políticos" ou "religiosos". O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações.

Tais costumes alimentares (de um povo ou nação) "podem revelar aspectos das civilizações desde a eficiência produtiva, passando pela capacidade de obter, conservar e transportar os componentes de primeira necessidade, que é o caso dos alimentos, além de expor suas representações políticas, religiosas, estéticas, etc." (CARNEIRO, 2003).

Ao discutir que a civilização se apoia em grande variedade de fatos, nível de tecnologia, desenvolvimento dos conhecimentos científicos, ideias religiosas e costumes, Elias (1897) defende que existe variação de acordo com as nações, definindo e diferenciando-as; entretanto, pontua os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados diretamente com os costumes alimentares. Dessa forma, pode-se observar, em cada grupo social, a relação da economia com a alimentação, que define a indicação da capacidade de sobrevivência, passando pelo provimento dos gêneros alimentícios suficientes para sua manutenção e reprodução, daí uma relação direta entre a economia alimentar e a composição/evolução demográfica. Ou seja, ao considerar que o sistema de trocas e intercâmbio foram fundamentados tendo como base os alimentos. Logo, torna-se impossível o olhar histórico ao comércio sem que os alimentos sejam mencionados.

Se comer é um ato natural, instintivo, cognitivo, reconhece-se um alimento pelo gosto, cheiro e aparência, portanto reafirma-se que a ingestão de alimentos é influenciada pelos aspectos culturais de um grupo ou sociedade. Por sua vez, a manipulação e produção dos

alimentos se dá através de técnicas de preparo, com apresentação e consumo realizados de forma específica, bem como sua ingestão em horários e circunstâncias determinadas. Tais práticas compõem a questão cultural de hábitos que envolvem a ingestão de alimentos, ou seja, os hábitos alimentares. Segundo Barbosa (2007, p. 92):

[...] Hábitos alimentares implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não a classe de alimentos consumidos por uma população. E comida significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos.

Sendo assim, o prato e os ingredientes considerados típicos de uma nação ou região são resultados de influências culturais dos sujeitos que a produzem, sob influências históricas e étnicas diversas. No caso dos hábitos alimentares brasileiros, utilizando como exemplo a feijoada, Carneiro (2005, p. 76) defende que "tanto os produtos (porco, leguminosas, alho e cebola) como a técnica são de origem europeia, mais especificamente ibérica e, se quisermos buscar uma origem mais longínqua, judia sefardita" e complementa apontando para a presença do feijão:

Já havia, no velho continente, um tipo de feijão, menor, que foi substituído pelas espécies americanas. Esse feijão antigo e medieval tinha o nome de faséolo e dele restou apenas uma variedade africana, o dólico, branca com um "olho" preto. O feijão americano apropriou-se do nome científico (*Phaseolus*) e das denominações populares (feijom, em português; fasoulia, em grego; fasulê, em albanês; fagiolo, em italiano; fasola, em polonês; fayot ou flagelot, em francês) do antigo feijão europeu, que passou a ser chamado pelo nome científico de *Dolichos*. Em francês, também adotou-se para designar o feijão americano o termo antigo para o nabo, haricot, confundido com a denominação mexicana em náuatle (ayacotl). (CARNEIRO, 2005, p. 77)

O cultivo do feijão é bastante antigo, há referências a ele na Grécia antiga e no Império Romano. A leguminosa foi levada à Europa em 1540, o seu cultivo colaborou para livrar a Europa da fome, aumentando a expectativa de vida. Já no Brasil, os indígenas, por volta do século XVI, chamavam o feijão de "comanda" e comiam com farinha.

O antigo feijão europeu, o dólico, inseria-se na categoria que os romanos chamavam de legumina, denominação que incluía as sementes comestíveis (favas, grão de bico, lentilha, tremoço), distintos das holera, ou seja, plantas de que se comem a raiz e a parte verde (como as couves). Galeno definia as leguminosas como os "grãos de Deméter não usados para fazer pão" (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 226).

Hoje na Europa, os feijões brancos de origem americana são amplamente utilizados em diversos pratos tradicionais, alguns cozidos são semelhantes à feijoada brasileira, como o cassoulet francês ou o tsholem polonês (CARNEIRO, 2005).

Anteriores a essas feijoadas, no entanto, são os cozidos de favas. A (fava, *Vicia faba*), tem origem no Oriente Médio e Mediterrâneo, nas antigas civilizações clássicas, havendo a tese de que seu nome deriva da família romana dos Fábios, que a cultivavam amplamente. Seu uso em Roma ultrapassava o alimentar, servindo como mecanismo para o sistema de voto (favas brancas para o "sim" e negras para o "não"). Existem cerca de 300 variedades de favas de diversas cores (brancas, negras, vermelhas, marrons, com pintas etc.). Em inglês estadunidense, utilizam-se os termos *english bean*, *european bean* ou *broad bean* para as favas, distinguindo-as do feijão americano, chamado de *kidney bean*. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A origem mais remota, no entanto, viria na Península Ibérica das técnicas culinárias judaicas, que se especializaram em fazer um prato cozido num fogo muito lento, que era aceso antes da noite de sexta-feira para poder durar todo o sabá, permitindo comer comida quente sem ser preciso acender o fogo, proibido nesse dia como qualquer outro tipo de "trabalho". O prato judaico na Espanha chamava-se adafina, e vem do termo árabe dafana, "tapar". (CARNEIRO, 2005, p. 78)

Mas foi a partir do século XVII no Brasil, com as penetrações das Entradas e Bandeiras nos sertões (e interiores do país), que tanto os roçados de milho – já reconhecido alimento indígena – como o feijão, cresciam rapidamente e podiam ser transportados secos, servidos como a ração básica, com um pouco de sal e sempre com farinha de mandioca ou milho.

### **3. Os ingredientes da feijoada**

Desde a Antiguidade as leguminosas foi ingressando na dieta dos povos europeus, graças ao seu valor nutritivo, começaram então a surgir em vários países diversos pratos elaborados com essa leguminosa.

Ao contrário do que se convencionou afirmar quanto à origem da feijoada, essa não foi inventada nas senzalas, mas sim uma criação brasileira baseada em um costume europeu. No entanto, encontra-se o relato do etnógrafo suíço Johann Jakob von Tschudi que esteve duas vezes na América do Sul a explorar alguns países, dentre eles o Brasil, em 1857, onde relatou os costumes observados nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, desta última deixou o seguinte registro: "O alimento dos escravos compõe-se principalmente de angu, feito com farinha de milho e água, feijão preto e carne seca" e complementa que "A quantidade distribuída entre os escravos varia em cada fazenda, numas a distribuição é farta, mas noutras quase não dá para matar a fome dos pobres desgraçados" (TSCHUDI, 1953, p. 54).

Para Cascudo (2007[1967]), a feijoada brasileira, da qual se subentende o feijão com a adição das carnes, só ocorreu no século XIX e bem longe das senzalas, lugar onde o alimento básico era uma mistura de feijão com farinha, hábito alimentar de herança indígena. Com os portugueses, essa mistura recebeu o acréscimo da carne guisada, refogada, cozidos conjuntamente, como descreve Luís da Câmara Cascudo em sua antologia História da Alimentação no Brasil, publicada em 1967.

Para entender a origem da feijoada é preciso revisitar a história de seus principais ingredientes. Podendo haver variações, a base do prato é composta pelo feijão preto, onde são acrescentados: carne-seca bovina; pés, orelhas, rabos e pele de suínas; embutidos como a linguiça e o paio. Vale pontuar que o feijão-preto, utilizado na feijoada brasileira, é de origem sul-americana.

O viajante Auguste de Saint-Hilaire esteve no Brasil por volta do ano de 1816 a 1822 e registrou os hábitos alimentares dos habitantes, indicando que faziam três refeições por dia e que o feijão preto era indispensável na mesa do rico; esse alimento constituía quase a única iguaria comum à mesa do pobre. Também apontou que o costume permitia acrescentar arroz, couve ou ervas picadas, bem como a gordura que escorria do toucinho frito.

**Figura 1.** Armazém para venda de carne seca (séc. XIX)



**Fonte: Boutique de Carne Secca. DEBRET (1835, pp. 122-123).**

No que se refere ao consumo de carne, Silva (1977, pp. 11-12) relata que além da carne fresca se vendiam carnes de charque ou secas (figura 1) e que sobretudo as carnes de porco e carneiro tinham grande consumo: "A carne de porco preparada conservava-se por mais de um ano sob a forma de lombos, entrecostos, pernis, toucinhos e banhas" e ao apontar para o cardápio do homem comum, relata a composição de um deles "Tinha carne de vaca ou de porco, dois pães, farinha de guerra, arroz e toucinho".

O prato completo é servido com ao menos três elementos fundamentais: o feijão preto cozido com as carnes, servida com arroz branco e farinha de mandioca (MACIEL; MENASCHE, 2003). Porém, entre sua origem até a atualidade, alguns ingredientes foram substituídos, outros acompanhamentos/guarnições foram acrescentados, ou seja, sua composição e preparo passam pelos tempos e regionalismos de um país com um território tão extenso e diversificado de costumes. Conforme Ferreira (2017, p. 65) ao se tratar a gastronomia como elemento cultural suporta que ela esteja exposta a modificações constantes, culminando na afirmação de que "um prato típico, sendo parte da gastronomia característica de determinado grupo e sua localidade, também está dotado de valores culturais podendo, dessa forma, sofrer alterações como qualquer outro elemento. Com a feijoada não é diferente".

No que perpassa as alterações na preparação, Ferreira (2017) concentrou-se em analisar justamente como tais modificações ocorrem nos patrimônios culturais imateriais, mais especificamente os gastronômicos, utilizando como estudo o caso da feijoada carioca. Como resultado, Ferreira (2017, p. 87) reforça que a feijoada permanece como uma das "iguarias mais características e representativas do Rio de Janeiro e até mesmo do Brasil, não perdendo as suas características tradicionais" e afirma que foi possível observar que "a feijoada está apenas expandindo a sua presença e influência, se tornando cada vez mais importante e significativa".

## Feijão: o alimento do brasileiro

Os escritores e historiadores dos primeiros anos de colonização do Brasil já citavam o feijão na dieta indígena. A segunda edição de *Historia Naturalis Brasiliae*, do holandês Willen Piso – revista que foi ampliada e publicada pelo autor em 1658 – apresenta um capítulo inteiro dedicado à semente do feijoeiro. Não há consenso sobre a história do feijão, arqueólogos indicam que o feijão era conhecido há cinco anos (MENDES, 2005).

Os cronistas do Brasil quinhentista mencionam feijões e favas na alimentação indígena. Diziam-nos comandá, comaná, cumaná, segundo Teodoro Sampaio, valendo o feijão, a fava, o legume. *Phaseolus vulgaris*, *lunatus*, com variedade e subespécies, com muitas dimensões e cores. Camanaí de Stradelli, comanda-guirra de Marcgrave, comandatuba, comandaroba, comandá-pucu, comandá-tupaxama, comandá-uaçu. [...]. Já não parece haver debate sobre a origem sul-americana, ou mesmo, brasileira de alguns tipos. (DÓRIA, 2009, p. 433)

Sabe-se, porém, que a semente existe em diversos continentes. França, Mendes e Perrotta (2010, p. 4) afirmam que “os índios conheciam essa leguminosa como comandá, sendo que a mistura com a farinha já existia no cardápio quando os portugueses por aqui chegaram”. Elias (2010) explica que o nome atual, feijão, é de origem portuguesa uma vez que, quando os europeus chegaram à América, diversas variedades dessa leguminosa já eram conhecidas e apreciadas no Velho Mundo, sendo a palavra feijão escrita em Portugal pela primeira vez no século XIII.

A América Central e a região Andina da América do Sul são os prováveis centros de origem do feijão, sendo que estudos arqueológicos nestas regiões indicam que o feijão era conhecido há cerca de 5.000 anos [...] havendo registros de seu consumo há, pelo menos, nove mil anos antes de Cristo. Das Américas, o feijão espalhou-se pelo mundo. Relatos destacam que no Egito, por volta de quinhentos anos antes de Cristo, os sacerdotes acreditavam que os feijões, por terem forma de fetos, continham as almas dos mortos. No Japão, os grãos eram espalhados pela casa para exorcizar maus espíritos [...]. Já na Europa, durante a Idade Média, houve uma ruptura com os padrões da Antiguidade, deixando-se de se valorizar apenas os cereais, para englobar as leguminosas em seus cultivos, sendo que a cultura do feijão destacou-se nos campos mediterrâneos e no norte europeu ainda no século XIII [...]. O avanço do cultivo desse insumo permitiu que os europeus, africanos e asiáticos eliminassem de seu conhecimento popular uma velha visão grega de que o consumo de leguminosas poderia conduzir à demência. (FRANÇA, MENDES & PERROTTA, 2014, p. 4-5)

O feijão tem diversas variedades, no caso do feijão preto destaca-se a sua origem americana, para os que apreciaram pela primeira vez, fato ocorrido com os portugueses em 1587, foi considerado como muito saboroso (ELIAS, 2010). O feijão preto é o principal componente da feijoada, porém para que o prato receba este nome, é preciso o acréscimo de carne. Tais ingrediente são listados por França, Mendes & Perrotta (2014, p. 6) “a feijoada utiliza-se de muitas carnes suínas e bovinas, tem o corte em geral são os lombos, costelas e lagarto, além das orelhas, pés, rabos e focinhos dos suínos”.

Pinto e Silva (2014) reforça que a introdução do feijão com caldo como comida diária era prática lusitana sobreposta aos hábitos dos nativos brasileiros. Os feijões, assim como outras leguminosas, eram cozidos pelo indígenas apenas com água e depois eram escorridos com a ajuda da peneira ou apenas com as mãos, ou seja, o caldo era desprezado, daí o hábito de comer aos punhados, jogando com as mãos a comida para dentro da boca.

Logo, a mudança no hábito de consumo e técnica de preparo do feijão já evidenciava a necessidade de certo refinamento na dieta alimentar, deixando para trás o costume de comer com as mãos, dos povos originários (classificado como rudimentar entre os europeus).

Nesse rumo, o feijão com caldo foi a solução encontrada para umedecer os alimentos mais secos e, a mistura dele com a farinha não indica apenas um ajuste ao paladar, mas também uma adaptação ao modo de vida tropical, sujeita a irregularidades das condições climáticas e dificuldades de conservação e transporte.

### **O Arroz como o alimento de todos**

Historiadores e cientistas apontam o sudeste da Ásia como o local de origem do arroz, bem antes de qualquer evidência histórica, este provavelmente foi o principal alimento e a primeira planta cultivada na Ásia. As mais antigas referências ao arroz são encontradas na literatura chinesa, há cerca de cinco mil anos (BRONDANI et al., 2005). Para Burlamaqui (1864, p. 5), "Durante muito tempo considerou-se o arroz como uma planta originária da Índia ou da China; mas sabe-se agora que em diversos pontos da América e da África existem variedades de arroz indígena no estado selvagem, susceptível de melhorar muito pela cultura".

No Brasil, as notícias sobre cultivo do arroz remontam ao início da colonização (séc. XVI), em especial na Capitania de São Vicente. Mais tarde o produto se espalha por outras regiões do litoral e, especialmente, no nordeste brasileiro. São pequenas as lavouras nestes locais (para subsistência), porém com a abertura dos portos por D. João VI, em 1808, o cereal começou a entrar em grandes quantidades no país, fazendo sucesso a ponto de modificar os hábitos alimentares da população da época.

Em 1864, foi publicado o Manual da Cultura do Arroz pela Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional, cujo objetivo principal foi divulgar informações sobre o alimento (desde as espécies e variedades até as formas de plantio e cultivo), em seu conteúdo Burlamaqui (1864, p. 5) pontua a importância do arroz para a alimentação dos povos, sendo item de nutrição quase exclusiva para numerosas populações:

O arroz sustenta talvez mais das duas terças partes das raças humanas disseminadas em todos os pontos do globo, e existem povos que quasi exclusivamente se nutrem com arroz, ou pelo menos que com elle formão a base principal da alimentação, taes como os chins, a maior parte dos habitantes da India, do Japão, etc.

Assim, no decorrer da formação do hábito alimentar brasileiro, a presença de arroz (na maioria das vezes servidos com feijões) vem confirmando sua permanência, porém nos períodos iniciais de sua inserção, serviam-se iguarias feitas de arroz, em ocasiões distintas das quais os feijões iam à mesa (esses eram consumidos tradicionalmente com farinha de milho ou mandioca).

### **A farinha no Brasil**

O milho e a mandioca são as bases das farinhas brasileiras. Seus cultivos datam de antes da colonização, Hans Staden viajante que permaneceu refém de indígenas Tupinambás durante os primeiros anos de colonização (seus registros datam da década de 1540), descreveu como legenda de uma de suas diversas ilustrações (figura 2): "Como os selvagens comem como pão e como plantam e preparam as raízes de mandioca", apontando para a importância da raiz para a dieta indígena, bem como as técnicas de preparo e conservação.

Figura 2. Cultura da mandioca do grupo indígena Tupinambás (séc. XVI)



Fonte: STADEN (1999, p. 54)

Já nos séculos XVII e XVIII, a farinha de mandioca era considerada moeda de troca, pois garantia o sustento de muitos viajantes de exploração e desbravamento, caso dos bandeirantes, por isso também era conhecida como “farinha de guerra, mais seca, utilizada nas viagens e expedições”, (DÓRIA & BASTOS, 2018, p. 84), podendo ser seca ou torrada, sempre pronta para ser consumida.

A cultura do milho acompanhou o movimento dos indígenas tupis-guaranis, adquirindo importância vital na alimentação desses povos nômades. O consumo da farinha de milho, feita do cereal seco triturado no pilão de madeira no sudeste do Brasil, local onde esse alimento ficou conhecido como “o pão da terra”, por ser de fácil armazenamento e, conservando-se bem durante o período de viagens (PINTO E SILVA, 2014). Já para seus vizinhos nortistas, a farinha de milho era um alimento menos apreciado que aquela extraída da mandioca.

Já o retratista e explorador Jean-Baptiste Debret, destacou mais um hábito de consumo da farinha acompanhada de outros ingredientes: “Não eram de tanta fartura, apenas um pequeno pedaço de carne-seca, o feijão preto era cozido com uma grande quantidade de água, uma pitada de farinha cuja cor era cinzenta, esmagavam os grãos para formar uma pasta consistente e se comia com a ponta de uma faca arredondada e larga” (DEBRET, 1835, P. 142).

Segundo Cascudo (2004 [1967], p. 446), “o binômio feijão-e-farinha, estava governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século XVII”. Também crônicas de viajantes que passaram pelo Brasil colonial e imperial registraram a importância do feijão em muitas misturas, com coco, com carnes e, mais comumente, com sal e farinha.

#### 4. Abordagens acerca da feijoada como patrimônio cultural

A culinária pode expressar a identidade de um povo, envolve o conjunto de saberes e fazeres, que são os conhecimentos tradicionais, inseridos nas práticas cotidianas de populações específicas e transmitidas entre gerações. Muitas vezes tal repetição, sugere tradição, assim sustenta o tombamento enquanto patrimônio cultural, preservando os conhecimentos, os rituais, códigos morais e os costumes.

Em 1962, o cantor e compositor Vinícius de Moraes, colaborou para os saberes e fazeres do prato com a poesia intitulada "Feijoada à Minha Moda", letra que foi oferecida à amiga, Helena Sangirardi (autora e culinária), onde relata de forma detalhada, os ingredientes e o processo de produção do prato:

[...] Os elementos componentes  
De um saboroso refogado  
Tais: cebolas, tomates, dentes  
De alho - e o que mais for azado

[...] Uma vez cozido o feijão  
(Umas quatro horas, fogo médio)  
Nós, bocejando o nosso tédio  
Nos chegaremos ao fogão

De carne-seca suculenta  
Gordos paios, nédio toucinho  
(Nunca orelhas de bacorinho  
Que a tornam em excesso opulenta!)

E - atenção! - segredo modesto  
Mas meu, no tocante à feijoada:  
Uma língua fresca pelada  
Posta a cozer com todo o resto.

Feito o quê, retire-se caroço  
Bastante, que bem amassado  
Junta-se ao belo refogado  
De modo a ter-se um molho grosso

Que vai de volta ao caldeirão  
No qual o poeta, em bom agouro  
Deve esparzir folhas de louro  
Com um gesto clássico e pagão.

Inútil dizer que, entrementes  
Em chama à parte desta liça  
Devem fritar, todas contentes  
Lindas rodela de lingüiça

Enquanto ao lado, em fogo brando  
Desmilingüindo-se de gozo  
Deve também se estar fritando  
O torresminho delicioso

Em cuja gordura, de resto  
(Melhor gordura nunca houve!)  
Deve depois frigar a couve  
Picada, em fogo alegre e presto.

Uma farofa? - tem seus dias...  
Porém que seja na manteiga!  
A laranja gelada, em fatias  
(Seleta ou da Bahia) - e chega.

Só na última cozedura  
Para levar à mesa, deixa-se  
Cair um pouco da gordura  
Da lingüiça na iguaria - e mexa-se.

Que prazer mais um corpo pede  
Após comido um tal feijão?  
- Evidentemente uma rede  
E um gato para passar a mão...

Dever cumprido. Nunca é vã  
A palavra de um poeta... - jamais!  
Abraça-a, em Brillat-Savarin  
O seu Vinicius de Moraes.

Tal registro ultrapassa a contribuição musical ou poética e vai além da linguagem refinada que vislumbra a rima, pois ao valorizar a preparação do prato, acrescido da segurança e proximidade de quem sabe fazê-lo na prática (tanto sabe, que ensina), sugere referências culinárias e importância enquanto prato cultural (ao transforma-lo em objeto da canção). Obras como esta, também são documentos valiosos que colaboram para o reforço, manutenção e tombamento de determinados patrimônios culturais.

O consumo e a preparação de alimentos dão informações valiosas sobre a comunidade que os executa, trazem significados de uma realidade atual e histórica, fazendo conexões com a construção étnica dos indivíduos (NORIZA, 2012). Dória (2009) potencializa o uso da gastronomia como construção histórico-social a ser protegida, ao afirmar que "A gastronomia define nossa identidade tanto quanto os sons do samba, a arquitetura barroca ou a modernista".

Em termos técnicos, o patrimônio que contempla o saber e o fazer relacionados à comida é denominado imaterial e tal expressão consta no texto da Constituição Federal cujo Artigo nº 216 (BRASIL, 2012) estabelece que "Patrimônio cultural constitui-se dos bens de natureza material e imaterial, tombados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira". Mediante o conceito, entende-se que patrimônio não existe isolado, é parte de um conjunto de bens materiais ou imateriais que conta a história de um povo e sua relação com o meio social, ambiental, econômico, transformando-se no legado que herdamos do passado e que transmitimos a gerações futuras.

Embora não seja consenso entre as instituições de tombamento, é necessário seguir determinada metodologia, no geral, três instrumentos importam no processo de proteção a um bem imaterial: o mapeamento inicial e inventário de referências culturais, o registro (por meio de projetos e leis) e a prática de salvaguarda. Em resumo, cada uma das fases é composta e detalhada por etapas que perpassam a demanda da sociedade, o levantamento preliminar, a identificação do bem e sua documentação, por exemplo.

Um levantamento documental apurado foi realizado por El-Kareh (2012), cujo conteúdo e análise proporcionou estudo relevante sobre a resistência da feijoada, com principal ambientação na cidade do Rio de Janeiro, enquanto capital colonial (período que foi desde 1763 até 1960). E, acerca da influência europeia nos hábitos cariocas e sobre o abastecimento de gêneros alimentícios, esse último como apoio para a disponibilidade de

insumos na então sede do reino português no Brasil, discorre sobre o fato do Rio de Janeiro ser uma cidade portuária e seu abastecimento atender às necessidades de um grande e renovável contingente populacional, realidade que impulsionou o comércio ambulante de alimentos, esses por sua vez, preocupados em atender ao gosto da mais diversificada clientela (desde trabalhadores à recém chegados de origens distintas). Os portugueses trouxeram para o Brasil vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros,

**Figura 3.** Armazém para venda de carne de porco (séc. XIX)



**Fonte: Boutique de Carne Secca. DEBRET (1835, pp. 142-143).**

porcos, galinhas, galos, pombos e gansos, sendo que a carne bovina e a suína são itens essenciais para a elaboração da feijoada. Já para os africanos, o consumo de carne consistia em elefantes, zebras, hipopótamos, búfalos, porcos selvagens e antílopes. Em relação a carne bovina, a criação desses animais era destinada, em sua maioria, como oferenda aos deuses (CASCUDO, 2004[1967]).

O costume de comer carne de gado começou com a vinda dos rebanhos para o continente americano no século XVI. Assim, sarapatel, panelada, buchada, entre outros, não foram técnicas africanas, mas processos europeus. O sarapatel ou sarrabulho, alimento preparado com sangue e vísceras de porco e carneiro, o português aprendeu na Índia. A panelada e a buchada, preparadas com vísceras assadas em grelha ou chapa do fogão, têm origem castelhana e entraram no país por influência da vizinhança e contato espanhol. Os indígenas nem conheciam o consumo de carne bovina e os africanos nunca tiveram tal costume. Em períodos de escassez, o negro africano vendia boi para adquirir comida no comércio (RECINE & RADAELLI, s/d).

Contrapondo a ideia de que os escravos foram os criadores da feijoada, Elias (2010) ressalta que as partes salgadas do porco, como orelha, pés, e rabo, nunca foram restos, eram bastante apreciados e consumidos na Europa enquanto que o alimento básico nas senzalas do Brasil era uma mistura de feijão com farinha (FRANÇA, MENDES & PERROTTA, 2014).

Contudo, seja o prato de origem francesa, espanhola, portuguesa ou brasileira, pode-se destacar que todos eles possuem em comum o método de cocção conhecido como guisado. Para tal, precisa-se cortar os insumos em pedaços pequenos ou medianos, primeiramente selando-se em gordura quente e, posteriormente, acrescenta-se líquido para finalizar sua cocção. [...] esse método era usado pelos portugueses no século XV para preparar alimentos de forma rápida. A técnica foi trazida ao Brasil por mãos portuguesas, onde se acrescentou o feijão preto, já encontrado em território nacional. [...], nossos “descobridores” usavam esse método para preparar uma comida com molho gordo, contendo óleos vegetais ou gordura animal, com muitos insumos variados. Tanto indígenas, quanto africanos, não cozinhavam os alimentos conjuntos, sendo que a mistura de milho com feijão, comida considerada típica dos escravos, foi uma imposição “branca”. Para o povo em geral, a mistura de alimentos representava um veneno ou extravagância perigosa [...] Os indígenas utilizavam um método conhecido como moqueado, onde colocava o alimento sob uma esteira com tripé de varas, sobre uma fogueira, o moqué (FRANÇA, MENDES & PERROTTA, 2014, p. 7).

Portanto, a feijoada não foi inventada nas senzalas, mas sim uma criação brasileira com base em costumes europeus. As referências antigas à feijoada guardam relação com a elite escravocrata urbana, ao frequentar restaurantes no Recife em 1833, onde às quintas-feiras eram servidas “feijoada à brasileira” (ELIAS, 2010).

Cascudo (2004[1967]) defende a feijoada completa como o primeiro prato brasileiro, mas registrado somente no século XX. O cozimento em água com temperos é uma técnica portuguesa que se mistura, a partir do hábito indígena, a farinha de mandioca, por isso, o que chamamos feijoada é o resultado do uso da técnica europeia com o material brasileiro.

Em 1849, no Rio de Janeiro aparece pela primeira vez a referência a este prato em um jornal da época, sendo o artigo intitulado como “a bela feijoada à brasileira”, onde se informava que a partir daquela data, todas as terças e quintas-feiras seria servido o prato, em resposta ao pedido de diversos clientes (ELIAS, 2010).

O contexto Modernista segundo Dória (2012), também contribuiu na construção simbólica da feijoada como símbolo da cultura brasileira. Várias obras de expoentes modernistas mencionam o feijão ou a feijoada. Em Macunaíma, obra expoente do Modernismo, o autor Mário de Andrade não deixa de retratar o anti-herói se alimentando de feijão (ANDRADE, 2008, p. 178):

Oibê estava cozinhando a comidinha dele. Macunaíma não tinha fome nenhuma porém botou a gaiola no chão e só de embusteiro esfregando a mão na barriga fez:

- Juque! Oibê resmungou
- Que é isso gente!
- É fome, é fome

Oibê pegou numa gamela, botou cará com feijão dentro, encheu uma cuia com farinha-d’água e ofereceu pro herói.

Também Oswald de Andrade, um dos protagonistas da Semana de 22 (movimento modernista brasileiro, que entre outras coisas, promoviam a cultura nacional) e muito próximo de Mário de Andrade, escreve na Revista Pau Brasil, o poema “A roça” (ANDRADE, 1925, p. 40): “Os cem negros da fazenda / Comiam feijão e angu / Abóbora chicória e cambuquira / Pegavam uma roda de carro / Nos braços”, ou seja, o alimento do negro, povo que trabalhava à força (com força) para o Brasil.

Leme (2013, p. 12) consoante ao movimento modernista expõe que “o feijão como alimento nacional foi um elemento importante e amplamente utilizado pelo projeto modernista. [...] Modernismo no sentido amplo, de momento histórico e não apenas de movimento literário”. Fato que confirma e reafirma a feijoada (onde o ingrediente de base é o feijão) como um dos pratos identitários da cultura alimentar brasileira.

A feijoada representa, de certo modo, a própria sociedade nacional. Nascida na cultura brasileira, símbolo da miscigenação, ela é representação de diversas raças unidas e carrega contribuições étnicas dos indígenas, negros e europeus. Dessa forma, a feijoada foi se tornando um bem nacional e serviu como signo de brasilidade, enquanto o feijão se transformou “na expressão mais clara do patrimônio culinário brasileiro e da sua dinâmica” (DÓRIA, 2012, p. 134). Leme (2013, p. 11) endossa ao dizer que “a feijoada é a expressão mais clara deste processo. [...] ele pode ser visto também na indústria do turismo e nos retratos da mesa verde e amarela junto com futebol, samba e Carnaval, como expressão fiel de brasilidade”.

Tombada no Rio de Janeiro como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado desde 2013 (Lei nº 6.647), a “feijoada carioca” tem tanto a chancela de origem neste território bem como “o reflexo da identidade de um povo” (BRASIL, 2013), porém a iguaria já era considerada um patrimônio por seu povo muito antes do dispositivo legal.

## **5. Conclusão**

Os estudos sobre a feijoada não são recentes, porém percebeu-se que as publicações e seus pesquisadores estão concentrados predominantemente em uma área específica do conhecimento, a História. Entende-se ao pesquisar a temática à luz áreas como Gastronomia, Turismo e/ou Antropologia, por exemplo, é possível contemplar informações que podem enriquecer e reforçar a formação de inventários multidisciplinares de qualquer natureza, que incentivam o esforço de tombamento e conservação das práticas alimentares nacionais, enquanto patrimônios culturais imateriais.

Este estudo ao inventariar alguns documentos e confrontá-los às informações reproduzidas pelo senso comum – como a de que a feijoada foi criada nas senzalas, culminando na crença de que os escravos foram os criadores do prato, a visão de que se originou exclusivamente de pratos mediterrâneos ou até que fazia parte dos hábitos alimentares indígenas –, pôde elucidar alguns motivos pelos quais são disseminados, talvez de forma mais sistemática ao considerar que alguns deles estão minimamente fundamentados. De qualquer forma, informações científicas coletadas no levantamento bibliográfico e documental favorecerem as evidências de sua origem, possibilitando ao final afirmar que toda história tem a sua verdade: a feijoada é resultado da miscigenação étnico-cultural brasileira, uma cultura híbrida, fruto dos saberes indígenas, negros e europeus.

Por fim, é possível reconhecer na feijoada, dentre outros pratos autóctones, a contribuição para emancipação e valorização da cultura alimentar nacional e, neste sentido, seu tombamento registrado no estado do Rio de Janeiro como Patrimônio Cultural Imaterial foi de fundamental importância para a preservação, caracterização e reforço enquanto prato original brasileiro.

## Referências

- ANDRADE, Oswald. **Revista Pau Brasil**. Paris: Sans Pareil, 1925.
- ANDRADE, Oswald. **Macunaíma: o herói sem nenhum caráter**. São Paulo: Agir Editora, 2008.
- BARBOSA, Lívia. **Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros**. Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- BRASIL, Constituição Federal do. **Art. 216**, 2012. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/constituicao\\_federal\\_art\\_216.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/constituicao_federal_art_216.pdf)
- BRASIL. **Lei nº 6.647 de 19 de dezembro de 2013**. Considera como patrimônio cultural imaterial do estado do Rio de Janeiro a Feijoada Carioca. ALERJ. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em < <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/e64db53b032564fe005262ef/26620ade46f0854783257c54005e3514?OpenDocument>>. Acesso em 13 de Dez. de 2018.
- BRONDANI, Gilberto; MADRUGA, Sérgio; MORALES, Ronaldo; Trindade, Larissa; VENTURA, Jonas e VEY, Ivan. **Diferenciais de Custos em Culturas de Arroz**. IX Congresso Internacional de Custos – Florianópolis, SC, Brasil – 28 a 30 de novembro de 2005
- BURLAMAQUI, Frederico Leopoldo César. **Manual da cultura do arroz**. Rio de Janeiro. 1864. Disponível em: [http://memoria.bn.br/pdf/302295/per302295\\_1864\\_00001.pdf](http://memoria.bn.br/pdf/302295/per302295_1864_00001.pdf)
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.
- CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004[1967].
- DEBRET, Jean Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil [...]**. Volume 2, 1835. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3802>
- DÓRIA, Carlos Alberto. Culinária e alta cultura no Brasil. In **Novos Rumos**. Ano 16, n. 34, 2009.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2012.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Fronteiras, 2018.
- ELIAS, Norbert. O **processo Civilizador**, Vol. I, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1897.
- ELIAS, Rodrigo. **Feijoada: breve história de uma instituição comestível**. Sabores do Brasil. n.13, 2010.
- EL-KAREH, Almir Chaiban. **A vitória da feijoada**. Editora da UFF, 2012.
- FERREIRA, Carla Beatriz Guedes. Feijoada Carioca: um estudo de caso sobre a modificação dos patrimônios culturais imateriais. **Dissertação de Mestrado Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO**, 2017.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da Alimentação**. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANÇA, Elissa, MENDES, Bruna C. PERROTTA, Regina C. A origem da feijoada. VII **Anais VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo ANPTUR**, São Paulo/SP. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/19.pdf>

LEME, Adriana Salay. **Diálogos sobre o feijão** - a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto Modernista. Conhecimento histórico e diálogo social. Natal, RN. 2013.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê. **Democracia Viva. Especial Segurança Alimentar**, v. 16, p. 3-7, 2003.

MATIAS, Lindon Fonseca; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos Campos Gerais do Paraná: uma análise dos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. **CULTUR - Revista de Cultura e Turismo**. Ano 2, n. 02, jul. 2008. Disponível em: <http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo>. Acesso em: 06 set. 2018.

MENDES, Wladimir Marcon. Comparação da qualidade física do feijão preto importado da Argentina com o feijão preto produzido em Santa Catarina. **Monografia em Relações Internacionais na Universidade do Sul**, Santa Catarina, 2005.

MORAES, Vinicius. **Feijoada À Minha Moda**. Rio de Janeiro, 1962.

NORIZA, I.; ZAHARI, M. S. M.; SHAZALI, M. S.; ROSMALIZA, M.; HANNITA, S. Acculturation, foodways and Malaysian food identity. **Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations**, 2012.

PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, Feijão e Carne-Seca: Um tripé culinário no Brasil colonial**. Editora Senac: São Paulo. São Paulo, 2014.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. **Alimentação e Cultura**. Texto desenvolvido como apoio ao vídeo Alimentação e Cultura da série "TV Escola" do Ministério da Saúde. Brasília, s/d. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado\\_alimentos.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf)

RONCHETTI, Anita de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graudenz. Identidade e Comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, Tubarão/SC, 2016.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **Cultura e sociedade no Rio de Janeiro: 1808-1821**. Brasileira, 1977. Disponível em: <http://www.brasiliana.com.br>

STADEN, Hans. **Hans Staden: primeiros registros escritos e ilustrados sobre o Brasil e seus habitantes**. Terceiro Nome, 1999.

Tschudi, Johann Jakob von. **Viagem às províncias do Rio de Janeiro e S. Paulo**. Biblioteca Histórica Paulista, 1953. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/7001>. Acesso realizado em: 12 dez. 2018.