

## **A ORIGEM DE FEIJOADA**

**Bruna C. Mendes<sup>1</sup>**

**Elissa França<sup>2</sup>**

**Regina C. Perotta<sup>3</sup>**

### **Resumo**

Conhecer o legado histórico nacional é o primeiro passo para valorizar e preservar a cultura. Partindo-se desse pressuposto, selecionou-se um dos pratos mais representativos da cultura nacional, a feijoada, com o intuito de desvendar sua real origem e o conhecimento da população sobre a formação do prato em questão. Para a efetivação do artigo, realizou-se uma pesquisa exploratória, com base em um levantamento bibliográfico, complementado por uma pesquisa de campo com aplicação de um questionário com onze questões fechadas (de múltipla escolha) para uma amostra de 80 respondentes de cursos da área de Hospitalidade (Gastronomia e Turismo), usando como ferramenta o e-mail. Percebeu-se que há um gargalo entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico, tornando-se difícil para os estudantes ultrapassarem a barreira do conhecimento popular. Constatou-se que, apesar dos avanços acadêmicos, ainda credita-se aos escravos a invenção da feijoada. Também demonstrou-se a importância da escola na formação cultural desses estudantes, devendo os educadores manterem-se em constante inovação.

**Palavras-chave:** Feijoada. Histórico. Europeus. Escravos. Conhecimento Científico.

### **Introdução**

Com as mudanças cada vez mais aceleradas que se iniciaram em todo o mundo no final do século XX e que continuam no século XXI, genericamente englobadas pelo rótulo “globalização”, a preservação cultural tornou-se um tema recorrente, abordado sob diversas temáticas, sendo que a maioria destaca a importância de se conhecer determinado patrimônio (material ou imaterial) para que, só então, se consiga realmente

---

<sup>1</sup> Docente do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (CEUNSP) dos cursos de gastronomia e turismo. Mestre em Hospitalidade (UAM), pós-graduada em Administração (FGV) e especialista em Gestão Mercadológica do Turismo e da Hotelaria (USP).

<sup>2</sup> Docente do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (CEUNSP) do curso de gastronomia. Especialista em Padrões Gastronômicos (UAM), bacharel em Hotelaria (USF).

<sup>3</sup> Graduada em Nutrição pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ); discente do curso de gastronomia do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (CEUNSP).

preservá-lo. Contudo, com o desenvolvimento dos estudos científicos de áreas específicas, percebeu-se que há uma distinção muito grande entre o conhecimento acadêmico e o conhecimento empírico, gargalo que vem se fechando à medida que novas pesquisas surgem.

Em relação ao estudo da gastronomia, percebe-se que nos últimos anos ocorreu uma evolução, deixando-se de se considerar apenas o lado mais prático, para analisar sua transdisciplinaridade, correlacionando-a com história, nutrição, turismo e outros campos de estudo, buscando recuperar “os tempos da memória gustativa, possibilitando [...] articulações” que permitam ampliar o conhecimento dessa área (SANTOS, 2005, p.12).

O estudo da alimentação decorre, afirma o autor supracitado, 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. Implicar esses aspectos decorre do fato da alimentação ser um ato social e cultural, pensando-a como um sistema simbólico no qual estão presentes aspectos sociais e diversos processos de socialização do homem (MACIEL, 2004; CARNEIRO, 2003).

É por meio dessa socialização que pratos típicos regionais passam a ser conhecidos em outras localidades, tornando-o representante de uma determinada região ou cidade. Segundo Matias e Mascarenhas (2008), a transformação da culinária local em gastronomia típica se dá gradativamente, pois passa pela utilização do prato, o qual pode demorar gerações para se fixar na dieta da população, sendo que somente então se propaga e é divulgado aos indivíduos de outros grupos culturais como algo que se identifica aquela comunidade.

Apesar da cultura popular e o gosto por determinados alimentos modificarem-se com o passar do tempo, alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados ou, no máximo, sofrem pequenas alterações, as quais não interferem na qualificação do prato como patrimônio da população (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

Se, em linhas gerais, pode-se dizer que as populações que se deslocaram para as Américas trouxeram com elas seus hábitos, costumes e necessidades – todo um conjunto de práticas alimentares, incluindo plantas, animais e temperos, além de preferências, interdições e prescrições –, é importante salientar que as várias influências

não são meras “contribuições”, mas fazem parte de um processo colonial que confrontou povos diferentes e, conseqüentemente, sistemas alimentares muito diversos (MACIEL; MENASCHE, 2007).

Diante do aspecto articulador do estudo da gastronomia, o presente estudo teve como objetivo analisar o conhecimento e o perfil gastronômico sobre um dos pratos considerados típicos do Brasil e representante de nossa cultura alimentar miscigenada: a feijoada (como é conhecida na região Sudeste). Realizou-se uma pesquisa de caráter exploratório e bibliográfico, complementado com uma pesquisa de campo para delimitar o estudo, aplicando-se um questionário com onze questões fechadas para estudantes de hospitalidade (turismo e gastronomia), correspondendo a uma amostra de 80 respondentes.

Conhecer e, principalmente, apreciar a culinária envolve educar não só apenas o paladar, mas também o apreciador, sendo que essa educação perpassa pelo conhecimento do prato a ser degustado. Para o presente artigo, conforme já destacado, selecionou-se a feijoada, já que a mesma, aparentemente, possui duas origens: uma européia, conforme destacam os estudiosos, e outra africana, conforme destaca o conhecimento popular. Pressupondo-se de que a idéia dos escravos terem sido os criadores desse prato tão tradicional é uma visão romântica, que agrada a população em geral, optou-se em destacar a origem dos principais insumos, sem esquecer-se de relacionar com a visão da população em geral, sendo aqui representada pelos estudantes de hospitalidade.

Considerando-se que uma feijoada necessita de vários constituintes como feijão preto, carnes (carne-seca, pé, orelha, rabo e pele de porco, toucinho, lingüiça e paio), servida com arroz branco e farinha de mandioca (MACIEL; MENASCHE, 2007), a seguir aborda-se a história de cada um de seus componentes.

### **Feijão**

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 (MENDES, 2005), 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 (BARBARA, 2005). 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 (MONTANARI; FLANDRIN, 1998). 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 (VIP, s/a).

Embora não haja consenso sobre a origem dos feijões, sabe-se que existiam em diversos continentes, principalmente na África (MACIEL; MENASCHE, 2007). Barbara (2005) enfatiza 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. Santos e Jesus (2009) apresentam outras denominações como *comaná* ou *cumaná*, já demonstrando suas variações. Apesar desse insumo já ser conhecido em terras brasileiras, 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.

Segundo Carneiro (2005) e Montanari e Flandrin (1998), na Europa existia um tipo de feijão chamado de faséolo, que posteriormente foi substituído pelas espécies americanas, atualmente encontrada no mundo inteiro. O feijão de gênero *Phaseolus* se divide em 100 espécies, e a principal espécie é o *Phaseolus Vulgaris*, também conhecido tecnicamente como feijão anão (MENDES, 2005), desempenhando, nas classes mais humildes, o papel de principal fonte de proteína. Atualmente, no Brasil, se consome em torno de 17 kg/pessoa/ano, quantia muito inferior ao consumo na década de 60 (em torno de 30 kg) (BRUMPIANA et al. 1999).

O feijão, de acordo com Gonsalves (2001), é uma herbácea anual que pode ser ingerida verde (em vagens), ou seca, pertencente ao grupo das leguminosas, sendo o representante mais expressivo. É rico em proteínas e contém lisina, um aminoácido

essencial, além de vitaminas do complexo B e minerais, como ferro, zinco e potássio. A forma como é colhido faz com que ele receba denominações distintas, como feijão de arrancar, quando toda a planta é retirada do solo quando madura; e feijão de corda ou de apanhar, quando colhem-se as vagens uma a uma (GOMENSORO,1999).

Esta leguminosa tem diversas variedades, podendo-se variar da cor branca à negra, segundo Gonsalves (2001), sendo que os tipos mais conhecidos são o feijão preto, o mulatinho, roxinho e rosinha, carioca, bico-de-ouro, branco, fradinho, manteiga, jalo (GOMENSORO, 1999).

Concentrando-se na análise do feijão preto, ingrediente tradicional da feijoada, de acordo com Elias (2010), destaca-se sua origem americana, e sabor estranho, para os que apreciam pela primeira vez, fato ocorrido com os portugueses, em 1587, durante a colonização, mas que posteriormente o consideraram como muito saboroso. O feijão teve sua cultura disseminada no século XVIII entre os colonos, devido à facilidade de plantio e baixo custo de manutenção, tornando-se comum nas residências humildes do interior do país, onde as mulheres eram responsáveis pelo seu cultivo (CASCUDO, 2004).

Apesar de ser o ingrediente principal da feijoada, para que esse prato possa ser chamado como tal, faz-se necessário acrescentar carnes em sua composição. Portanto, a seguir, aborda-se a história das carnes utilizadas na preparação do prato em questão.

## **Carne**

Quando os portugueses chegaram a terras tupiniquins, encontraram os índios que possuíam um perfil alimentar bem diverso em relação ao europeu, com o consumo de mandioca, milho, além de uma infinidade de frutos, peixes e animais, como porco-do-mato, capivara, caititu, paca, veado, macaco e anta, além de carne de tartaruga ou jabuti. Destaca-se nesse povo o uso da pimenta como tempero em suas preparações, após a cocção, como também a farinha de mandioca.

Em relação aos portugueses, os mesmos foram transformando a cozinha portuguesa, incorporando à sua mesa as influências do norte da África e do Oriente (FRANCO, 2001) e utilizando-se dos produtos locais passaram a também sofrer influências do novo mundo. Para o Brasil trouxeram vacas, bois, touros, ovelhas,

cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos e gansos, sendo que a carne bovina e a suína são itens essenciais para a elaboração do prato em discussão. Cascudo (2004) destaca que as carnes salgadas e defumadas, principalmente as do porco, fazem parte da cultura lusitana, embora adquirindo características próprias, dentro dos povoados formados no ciclo do ouro, época em que importantes jazidas de ouro foram encontradas em Minas Gerais.

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). Acredita-se que a idéia romantizada desse povo ser o criador da feijoada decorre da alimentação matinal que os escravos recebiam em terras brasileiras, consistindo, conforme destaca Franco (2001), em um cozido feito de farinha de mandioca com pedaços de carne curada, abóbora e, algumas vezes, feijão-preto e toucinho.

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/a).

Debatendo-se essa idéia 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 apreciados na Europa enquanto o alimento básico nas senzalas era uma mistura de feijão com farinha, como já destacado anteriormente.

Como a feijoada utiliza-se de muitas carnes suínas e bovinas, e o corte em geral são os lombos, costelas e lagarto, além das orelhas, pés, rabos e focinhos dos suínos, o tempo de cozimento dessas carnes é lento, devendo ser cozidas em tempo prolongado, tornando-se o método de cocção uma característica muito importante desse prato.

### **Método de cocção**

Elias (2010) afirma que desde o Império Romano havia a tradição de misturar vários tipos de carnes, legumes e verduras, ocorrendo algumas variações de um país para o outro, sendo sua origem creditada aos judeus, com suas técnicas culinárias que permitiam que se fizesse um cozido em fogo lento, respeitando o dia do sabá, no qual não se podia trabalhar e nem acender o fogo (CARNEIRO, 2005). Na Europa, há o *cassoulet*, espécie de feijoada francesa, unindo feijões, carne de porco e/ou ganso e pato; os judeus têm o *cholent*, à base de feijões brancos, batatas e centeio (BARBARA, 2005), enquanto os espanhóis têm o *puchero*, com carne de boi, carneiro, frango, embutidos e legumes. No Brasil há uma distinção no preparo da feijoada dependendo da região, como é o caso do Nordeste onde esta é preparada com o feijão marrom e legumes diversos como mandioca e abóbora, por exemplo.

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. Segundo Gomensoro (1999) esse método era usado pelos portugueses no século XV para preparar alimentos de forma rápida.

No início da Idade Média, os guisados, tão presentes na culinária dos antigos romanos, foram deixados de lado. Passou-se a usar grandes lareiras para assar as carnes em espetos ou pendurar os caldeirões de sopa. Somente mais tarde, já pelo século XIII, quando se voltou a usar o forno, é que os guisados foram redescobertos, pois era possível controlar o calor para uma cocção lenta (FRANCO, 2001).

A técnica foi trazida ao Brasil por mãos portuguesas, onde se acrescentou o feijão preto, já encontrado em território nacional. Para Cascudo (2004), 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 (CASCUDO 2004). Os indígenas utilizavam um

método conhecido como moqueado, onde colocava o alimento sob uma esteira com tripé de varas, sobre uma fogueira, o moqué. O gosto ficava entre o grelhado e o defumado, processo que também servia para conservar os alimentos (FRANCO, 2001). Cascudo (2004) complementa que tanto na cultura indígena quanto na africana o método mais comum de cozimento das carnes era o assado, deixando-se o cozido apenas para raízes e hortaliças, métodos não utilizados para a elaboração da feijoada.

Em relação à feijoada, destaca-se que, por ser um prato consumido por gerações, há diversas técnicas e dicas de como prepará-la em sua perfeição. Um dos vários métodos de elaboração da feijoada consiste em deixar o feijão em água por vinte e quatro horas (apesar dos nutricionistas indicarem que seis horas são suficientes para eliminar fatores antinutricionais), cozinhando-o, posteriormente, em uma nova água acrescida de folha de louro e de uma cebola *brûlé* para resultar em um leve sabor defumado. Etapa essencial na preparação consiste em dessalgar as carnes de um dia para o outro, trocando inúmeras vezes à água para amenizar o sal. Posteriormente, cortam-se as carnes em cubos medianos e as doura em pouca gordura quente, reservando em seguida, etapa de cocção conhecida como guisado. O mesmo corte se faz nas carnes fumadas, dourando-as na mesma gordura. Acrescenta-se as carnes, lingüiças, pés, orelhas e rabo ao feijão para cozinhar até que fiquem macios, mesclando-se os sabores. Para finalizar, deve-se dourar o alho, a pimenta e a cebola em *brunoise*, acrescentando-os à feijoada.

Reconhecendo-se a feijoada como um representante da gastronomia brasileira, buscou-se descobrir o perfil de consumo atual desse prato, como também o conhecimento do mesmo, conforme resultado descrito a seguir.

### **A feijoada e seu consumo**

À medida que o feijão foi se impondo na dieta dos povos do Velho Mundo, graças ao seu valor nutritivo, começaram a surgir em vários países diversos pratos elaborados com essa leguminosa. Ao contrário do que se convencionou na cultura nacional, a feijoada não foi inventada nas senzalas, mas sim uma criação brasileira baseada em um costume europeu (SANTOS; JESUS, 2009). As referências antigas à feijoada guardam relação com a elite escravocrata urbana, ao freqüentar restaurantes no



Recife em 1833, onde às quintas feiras eram servidas “feijoada à brasileira”. 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).

A feijoada propriamente dita, da qual se subentende o feijão com cortejo das carnes, só ocorreu no século XIX e bem longe das senzalas, onde o alimento básico era uma mistura de feijão com farinha (ELIAS, 2010), prato de herança indígena. Com os portugueses, essa mistura recebeu o acréscimo da carne guisada, refogada, cozidos conjuntamente (CASCUDO, 2004).

A feijoada completa é composta de três elementos fundamentais: o feijão preto cozido com as carnes, servida com arroz branco e farinha de mandioca (MACIEL; MENASCHE, 2007). Contudo, utilizando-se como base os 80 questionários respondidos, percebeu-se que as pessoas alteraram o consumo da feijoada, entendendo-a, atualmente, apenas como uma simples mistura de feijão com qualquer tipo de carne, destacando-se lingüiças diversas, carne seca e costela como as mais apreciadas para 66/80 respondentes. Já as carnes consideradas básicas para uma feijoada, como lombinho, pé, orelha, rabo pouco foram complementos citados pelos pesquisados, sendo que apenas 30/80 os apreciam.

Percebe-se também que, apesar da literatura enfatizar que a feijoada representa um momento de encontro, de festas e descontração, apenas 06/80 destacaram consumir esse prato em um momento de festividade; para 56/80 o consumo é feito em casa, enquanto 16/80 preferem apreciá-lo em restaurantes. Quanto à frequência, a maioria o faz apenas uma vez ao mês ou menos. O que não foi contemplado pela pesquisa, e sugere-se esse item para um estudo futuro, é se as pessoas que consomem a feijoada em casa, também a preparam nesse local, questionando-se o modo de preparo e sob a responsabilidade de quem.

Baseando-se nos comentários de Maciel e Menasche (2007) que destacaram a couve, laranja e molho de pimenta como os acompanhamentos essenciais da feijoada, questionou-se o tipo de acompanhamento apreciados pelas pessoas, percebendo-se nesse ponto uma nova mudança. O arroz, de origem africana (RECINE; RADAELLI, s/a), foi

o acompanhamento mais citado, com 70/80 respostas. A couve foi o segundo item mais selecionado, por 67/80 pessoas. Já a farinha de mandioca foi citada por apenas 47/80 respondentes, seguido por 41/80 que apreciam o vinagrete; 36/80 que gostam da laranja e apenas 33/80 que utilizam molho de pimenta (herança tanto indígena, quanto africana, e muito apreciada pelos portugueses). Os negros trouxeram para o país a pimenta africana, cujo nome localizava a origem, Malagueta, mas que apenas aumentou o prestígio das pimentas brasileiras, que também dominaram o continente africano (RECINE; RADAELLI, s/a), não sendo mais tão consumida na feijoada, como demonstrou a pesquisa.

Em relação ao contexto histórico da feijoada, 78/80 dos respondentes afirmaram conhecer a origem do prato. Destes, a maioria (46/78) indicou o ambiente escolar como o ponto de aprendizado, seguido pelo ambiente familiar (13/78), pela mídia (05/78), pelo dia-a-dia (05/78), sendo que 09/78 não souberam informar. Destaca-se a função da escola como articuladora e ampliadora do conhecimento, tornando-se uma das fontes de informação mais confiáveis pelos estudantes.

Concentrando-se a análise nos dois ambientes mais citados, percebe-se que dos que escolheram a influência familiar, 09/13 destacaram serem os negros os criadores da feijoada, e 04/13 enfatizaram os europeus como os responsáveis. Já para as pessoas que selecionaram o ambiente escolar, 33/46 estudantes destacaram os africanos e 13/46 os europeus, destacando-se que alguns entrevistados enfatizaram que estudaram a versão européia na faculdade, mas que ainda acreditavam que os negros tinham sido os criadores. Nesse quesito, percebe-se a importância da escola, por um lado, mas por outro, sua limitação em atenuar o peso da influência cultural (familiares e amigos) no aprendizado do indivíduo.

Unindo todas as alternativas de ambientes que as pessoas podiam escolher como ponto de aprendizado, dos que selecionaram os negros como os criadores, 37/78 acreditam que a feijoada foi inventada nas senzalas, com a mistura de feijão preto e restos de carne suína da casa-grande (sendo essa a visão mais comum trabalhada em novelas, livros, entre outros); seguido por 15/78 que acreditam que foi elaborada pelas mucamas dentro da casa grande (02/78 não responderam essa questão). Das pessoas que selecionaram os europeus, 03/78 escolheram a alternativa que destaca o Rio de Janeiro

como local onde a feijoada foi criada; 12/78 consideraram o prato como uma adaptação de pratos mediterrâneos tradicionais, unindo carnes com o feijão preto, já existente no Brasil (sendo essa a alternativa considerada a correta pelas pesquisadoras), enquanto 07/78 acreditam que foi desenvolvido pelos portugueses, responsáveis pelo acréscimo do porco à cultura brasileira (duas pessoas deixaram essa questão em branco).

Pela pesquisa evidenciou-se que existem muitos pontos causadores de confusão no que concerne a feijoada. Destaca-se não apenas a origem como causadora de dúvidas, bem como os ingredientes que a compõe. Enfatiza-se, também, a importância do ambiente escolar em atenuar visões e conceitos equivocados que obtemos em nossa convivência social, sendo esse um campo de estudo interessante para os pesquisadores explorarem. Para tanto, é imprescindível para os educadores que se mantenham atualizados com o estado da arte disponível.

### **Considerações Finais**

O estudo histórico da feijoada não é um assunto novo, porém, durante o levantamento bibliográfico, percebeu-se que esse tipo de conhecimento é muito rico para ficar apenas restrito a área de história, incentivando as pesquisadoras em questão a buscarem informações nas áreas da gastronomia e do turismo. Acredita-se que o avanço dos estudos acadêmicos sobre a gastronomia permite eliminar noções equivocadas sobre fatos históricos transmitidos para nós por pessoas de nossa convivência e pela mídia. Selecionando-se o referido tema, realizou-se um levantamento histórico dos principais insumos utilizados em sua elaboração, complementando com uma pesquisa de campo para se identificar o consumo atual desse prato e o conhecimento das pessoas sobre o seu legado histórico. Para tanto, optou-se por estudantes da área de hospitalidade (gastronomia e turismo) como respondentes, por acreditar que eles representam uma amostra dos futuros transmissores desse conhecimento ao prepararem o prato, como também ao apresentá-lo aos turistas que aqui chegarem.

Partindo-se da observação de Maciel e Menasche (2007) de que não são apenas os ingredientes que fazem a diferença, mas sim o significado atribuído ao prato que completa a refeição, acreditava-se que a feijoada era reservada a ocasiões especiais, implicando, conforme ressalta os autores, em uma comensalidade. Contudo, a pesquisa

destacou que esse prato perdeu essa característica para muitos dos entrevistados, restringindo-se o consumo ao ambiente familiar (do dia-a-dia) ou a restaurantes. Percebeu-se, também, que os insumos típicos mais antigos desse prato foram sendo “descartados”, sendo poucas as pessoas que ainda os utilizam, citando-se as carnes como pé, rabo e orelha (atualmente considerados como sobras, enquanto no passado era vistos como iguarias) e a pimenta (herança miscigenada de nossa formação cultural).

Evidenciou-se, nessa pesquisa, a diferença entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico, ao se contrapor a crença de que os escravos foram os criadores do prato estudado com a visão de que o mesmo se originou de pratos mediterrâneos, utilizando-se apenas o feijão preto, já consumido pelos índios. Ressalta-se a dificuldade em transmitir o olhar científico aos estudantes, permitindo-os “ultrapassar” a visão romântica aprendida durante a infância/ adolescência.

Sugere-se que outros estudos busquem elucidar o tipo de conhecimento que os alunos da área possuem para que novos tópicos causadores de dúvidas e confusão possam ser evitados e esclarecidos, contribuindo de forma significativa na formação destes futuros transmissores de conhecimento acerca da alimentação.

### **Referências Bibliográficas**

- BARBARA, Danusia. **Aromas e sabores da boa lembrança: Feijão**. Rio de Janeiro, SENAC Rio, 2005.
- BRUMPIANA, Clause Fátima; ANTUNES, Irajá Ferreira; SILVA, João Gilberto Correa da; SILVEIRA, Expedito Paulo. Adaptabilidade e estabilidade do rendimento de grãos de genótipos de feijão. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**. Brasília, v. 34, n. 04, p.553 – 564, abr. 1999
- CARNEIRO, H. **Conde e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, Luis Câmara da. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- ELIAS, Rodrigo. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Sabores do Brasil**. n.13, p.33-39, 2010.

- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2001.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- GONSALVES, Paulo Eiró. **Livro dos Alimentos**. São Paulo: Summus, 2001.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro. n. 33, p.25-39, jan.-jul. 2004.
- MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. **Alimentação e cultura, identidade e cidadania**. Disponível em: <http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/437.pdf>. Acesso em: 21 jun. 2010.
- 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: 20 mai. 2010.
- MENDES, Wladimir Marcon. **Comparação da qualidade física do feijão preto importado da Argentina com o feijão preto produzido em Santa Catarina**. Bacharel (Monografia em Relações Internacionais). Universidade do Sul, Santa Catarina, 2005.
- MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- 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/a.
- SANTOS, Carlos Alberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**. Curitiba. n. 42, p.11-31, 2005.
- SANTOS, Ana Pinheiro; JESUS, Juarez Ferreira. Uma cristologia libertadora negra no Brasil colônia e a mesa como espaço da partilha e da libertação. **Revista Caminhando**. v.14,n.1,p.45-56, jan-jun. 2009.
- VIP. As qualidades do feijão. IN: **Alimentos com História**. São Paulo: Impala, s/a.