

A feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural¹

The feijoada in Brazil and the bacalhau in Portugal:
construction of food as cultural identity

Ariza Maria Rocha¹

RESUMO: Neste estudo, busca-se compreender de que forma construíram-se representações de práticas alimentares identitárias de Portugal e Brasil, a exemplo do bacalhau e da feijoada, respectivamente, no território português e brasileiro, as quais dão visibilidade à constituição gastronômica de seus países. Trata-se de um estudo bibliográfico que se respalda nos seguintes autores: Braga (2012), Garrido (2001), Ferreira (2006), Sobral (2011) e Sobral e Rodrigues (2013), para tratar da relação dos portugueses com o bacalhau; no que diz respeito aos brasileiros e à feijoada, recorreu-se aos teóricos: Ditadi (1998), El-Kareh (2012), Elias (2010), dentre outros. Recorreu-se, também, a pesquisa documental a partir do acervo do Jornal “O Estado de São Paulo”, como fonte primária, para analisar a feijoada no cotidiano da sociedade brasileira. O bacalhau, em Portugal e a feijoada, no Brasil, expressam os significados criados pelo povo ao longo de seu processo identitários e, como tal, veiculam imagens de uma construção e reconstrução da identidade cultural que comunica as características de um povo e, por mais diversificadas que sejam as regiões, os pratos-símbolos, ou pratos-monumentos, acolhem os sujeitos em sua pátria e representam laços de pertença ao lugar, de modo que compartilham o passado, presente e futuro.

PALAVRAS-CHAVE: Identidade cultural. Comida. Território.

ABSTRACT: The present research tries to understand how representations of feeding practices were built seeking to give visibility to the constitution of an identity, taking as examples the cod and the feijoada, in the Portuguese and Brazilian territories, respectively. This is a bibliographical study based on the following authors: Braga (2012), Garrido (2001), Ferreira (2006), Sobral (2011), Sobral e Rodrigues (2013), when dealing with the relationship between the Portuguese people and the cod. As to the Brazilian people, this study is based on the approach of the feijoada according to Ditadi, (1998), El Kareh (2012) Elias (2010), and others. A documental research was also carried out, in which the collection of “O Estado de São Paulo” newspaper was used as primary source to analyze the feijoada within the Brazilian society everyday life. The cod, in the Portugal and the feijoada, in the Brazil, express the meanings created by the people. Along his identity process like convey images of a construction and reconstruction of cultural identity that communicates the characteristics of a people, and more they are diverse regions, symbols- dishes, or dishes- monuments, welcome the subjects in their country and represent ownership ties to the place, so sharing the past, present and future.

KEYWORDS: Cultural Identity. Food. Territory.

Introdução

Grosso modo, a comida, enquanto categoria social construída historicamente, é sempre cultural para os seres humanos (MONTANARI, 2008). Nessa linha de raciocínio, é possível

¹ Universidade Regional do Cariri (URCA). arizarocha2000@yahoo.com.br.

aproximar-se da cultura alimentar como elemento constituidor da identidade/diferença própria de cada país. Assim, se um estrangeiro chegar ao Brasil hoje, com afeição por conhecer a gastronomia do país, seguirá a indicação de muitos em saborear a feijoada como prato genuinamente brasileiro. Da mesma forma, um turista, em Portugal, tomará o bacalhau como símbolo da culinária lusa.

Entretanto, recuando a séculos anteriores, não se poderia fazer tal afirmação com tanta veemência, uma vez que tais pratos-totens não se apresentam na lista dos preferidos nacionalmente apenas pelo gosto, mas por meio de **um** longo processo de construção da identidade que não foge à dinâmica social, econômica, política e histórica **do país, muito menos ao modo de ser, de existir e de estar no mundo, pois** é a partir da relação com o passado e com o outro que se constroem os laços identitários de um povo, inclusive os alimentares, pois, nas palavras de Cascudo (1967, p. 28),

De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na contigüidade dos contatos.

Por essa via, a comida constitui-se traço de identidade de um indivíduo/grupo, visto que, como explica Gonçalves (2002, p. 9), “[...] a exemplo de outros ‘itens culturais’, a alimentação desempenha não só uma função identitária, mas também, no plano mais inconsciente, uma função constitutiva”, apesar do surgimento **das semelhanças e diferenças dos “[...] estilos, os modos de ser e estar, os ‘jeitos’ de cada qual”** (DA MATTA, 1986, p. 15). Corroborando com tal linha de pensamento, Contreras e Garcia (2011, p. 15-16) acrescentam:

[...] De fato, no essencial, a evolução do comportamento humano se realizou através de interações entre os comportamentos alimentares, o ambiente ecológico e as instituições culturais. Reciprocamente, tal comportamento influencia a anatomia, a fisiologia e, inclusive, [...] as gramáticas culinárias, as categorizações dos diferentes alimentos, os princípios de exclusão e de associação entre um e outro alimento, as prescrições e as proibições tradicionais e/ou religiosas, os ritos da mesa e da

cozinha etc., tudo isso estrutura a alimentação cotidiana. Os diferentes usos dos alimentos, a ordem, a composição, o horário e o número de refeições diárias, tudo isso está codificado de modo preciso. Certo número de ‘indicadores gustativos’ afirma uma identidade alimentar, delimita muito fortemente o pertencimento culinário a um determinado território [...] As histórias nacionais e as atitudes individuais relativas à alimentação não podem ser compreendidas completamente, mas estão relacionadas com os diferentes costumes alimentares e as particularidades que lhes são próprias.

Pelos motivos expostos, a alimentação está relacionada com o território, com o passado e com a relação com o outro na construção da identidade cultural. Essa questão não é inédita na literatura acadêmica, muito pelo contrário, representa uma temática de estudo na História Cultural da Alimentação, em que a reflexão é levada a efeito dessa ideia principal e que muitas outras perguntas se alinhavam, por exemplo: “Que significados expressam certos alimentos e como são veiculados para manifestar determinada identidade?” (CONTRERAS; GARCIA, 2011, p. 59). Os referidos autores afirmam que:

As práticas alimentares são primordiais no estabelecimento e manutenção da sociabilidade humana, no intercâmbio pessoal e na reciprocidade [...]. Serviram, historicamente, para marcar as diferenças étnicas e sociais, na medida em que constituíram uma via para classificar e hierarquizar as pessoas e os grupos, assim como para manifestar as formas de entender o mundo. [...] Segundo Frigourg (1996), o ato de comer serve de signo entre os que participam na ocasião comensal, pois constitui um marcador de pertencimento, ao mesmo tempo de inclusão e de exclusão social: consomem-se aqueles pratos que se consideram próprios àquilo que é da terra ou do mar, diante das comidas dos outros, diferentes. Nas modernas sociedades urbanizadas e industrializadas, em que através da industrialização e da tecnologia generalizaram-se modelos culturais que tendem a apagar qualquer originalidade regional ou nacional, a cozinha se converte em um meio de proteger certos traços identitários, ainda que a standardização modifique amplamente os modelos alimentares contemporâneos. (CONTRERAS; GARCIA, 2011, p. 138-139).

A par disso, indago: como o bacalhau, em Portugal, e a feijoada, no Brasil, foram veiculados para manifestar a identidade nacional? Tal questão foi o motor para compreender de que forma construíram-se representações de práticas alimentares a exemplo do bacalhau e

da feijoada, respectivamente, no território português e brasileiro, as quais buscaram dar visibilidade à constituição identitária.

A escolha pelo recorte de estudo entre Brasil e Portugal justifica-se pela realização de uma pesquisa com foco na História Cultural da Alimentação no estágio de pós-doutoramento realizado no período de 2013-2014, sob a supervisão da Professora Doutora Isabel Drumond Braga, da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, com o financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Este trabalho trata-se de uma pesquisa bibliográfica e documental. Para apropriar-me dos estudos sobre o bacalhau, em Portugal, recorri a Braga (2012), Garrido (2001), Ferreira (2006), Sobral (2011) e Sobral e Rodrigues (2013). Já em relação à feijoada brasileira, privilegiei estudiosos como Ditadi (1998), El-Kareh (2012), Elias (2010), dentre outros.

Para a investigação sobre a feijoada, utilizei também o acervo do Jornal *O Estadão*², no período de 1875-2009. A leitura do material fornece rastros da vida cotidiana, costumes, práticas sociais e discursos portadores das constantes batalhas partidárias que projetaram, protestaram e idealizaram projetos sociais. Além disso, é importante pensar o jornal como experiência de grupos sociais, devendo, portanto, ser mensageiro de um projeto político liberal.

O texto pretende, de modo não exaustivo, percorrer o seguinte itinerário: numa primeira parte, apresento a importância do bacalhau na culinária portuguesa, até ser considerado um símbolo representativo no contexto lusitano. Numa segunda parte, enfoco a feijoada e alguns motivos que justificam seu destaque identitário na culinária brasileira. Por fim, teço algumas considerações para arrematar o debate.

O bacalhau e a construção nacional lusitana

A aventura começa pelo mar, evocando a poesia de Luís de Camões, que chama a atenção para as aventuras do homem português no meio marítimo, como mostra a *opus magnum* do referido poeta, *Os Lusíadas*: “Por mares nunca de antes navegados. Passaram ainda além da Taprobana, Em perigos e guerras esforçados. Mais do que prometia a força humana. E

entre gente remota edificaram. Novo Reino, que tanto sublimaram”³. Seus poemas retratam a epopeia lusitana e, precisamente, pode-se tomá-la como uma referência da identidade portuguesa tal qual o bacalhau.

A semelhança da epopeia nacional e a relação dos portugueses com o peixe *Gadus morhua*, nome científico do bacalhau, remonta a tempos longínquos. Há indícios de que o bacalhau faz parte da cozinha portuguesa desde o século XV⁴, porém existem referências da comercialização desse peixe na Islândia e na Noruega no século IX, pelos *vikings* e pelos bascos (BRAGA, 2012; GARRIDO, 2001; SOBRAL, 2011; SOBRAL; RODRIGUES, 2013). Contudo, não me deterei em pormenores dessa questão, pois a origem do bacalhau já foi estudada por vários autores, entre eles, Braga (2012), Ferreira (2006), Garrido (2001), Sobral (2011) e Sobral e Rodrigues (2013), portanto, apenas destacarei alguns acontecimentos atinentes a tal temática nas próximas linhas.

Apesar de não ser um produto próprio de Portugal, foram os portugueses que, na época das grandes navegações, inseriram o bacalhau – juntamente com o método de salga e de seca dos britânicos – na alimentação, o qual, segundo a opinião de Sobral e Rodrigues (2013, p. 621), “[...] acabou por se firmar em Portugal”. Nesse sentido, pode-se observar que o bacalhau e a mencionada técnica para conservá-lo são destaques na contribuição da culinária portuguesa.

Desse modo, é possível afirmar que tal prática revolucionou a alimentação no período das aventuras marítimas, por ter proporcionado mais condições de suportar as travessias, que não se restringiam apenas ao Oceano Atlântico. Então, não é exagero afirmar a importância desse peixe no desenvolvimento econômico do país, a exemplo da transformação e conservação do alimento para enfrentar as longas viagens, método que também teve um papel preponderante na construção naval (SILVA, 2001).

Além do fato econômico e histórico que evidenciam a presença do bacalhau na vida portuguesa, destaco também a questão religiosa, posto que, em função dos austeros jejuns durante a Quaresma, em que o cristianismo, século XVII, pregava a abstinência da carne, comiam-se peixes para substituí-la, dentre eles, o bacalhau (SOBRAL; RODRIGUES, 2013). O mesmo acontecia nos dias que precediam o período natalino. Assim, era comum ter a

salgadeira para tratar o peixe em muitas casas portuguesas. Esse método consistia em uma tábua de madeira em que se colocavam o bacalhau e o sal grosso; depois, o peixe era levado para secar ao sol. Como se pode depreender, esse processo é anterior à predominância da indústria da salga.

No campo da saúde, destaco as propriedades do óleo do fígado do bacalhau que foram veiculadas nos receituários médicos e nas propagandas da mídia. Ainda no plano da saúde, realço a criação do navio-hospital *Gil Eannes*, em 1955, que funcionou por duas décadas, no apoio à saúde dos trabalhadores da pesca bacalhadeira portuguesa que viviam isolados em águas frias.

Os portugueses tornaram-se os maiores consumidores do bacalhau, o qual era e apreciado em várias regiões, apesar de tal consumo ter proporções diferenciadas de acordo com as cidades do país, conforme sinalizam os dados de Sobral e Rodrigues (2013, p. 624):

As médias nacionais encobrem o facto de o seu consumo ser muito diferenciado. Os maiores consumos em finais da década de 1950 ocorriam nos distritos do Porto (17 kg *per capita*), Lisboa (16,5), seguidos de Braga (9,6 kg), Viana (7,5 kg), Aveiro, Setúbal, Coimbra, Viseu (áreas onde havia simultaneamente maiores rendimentos, próximas do mar e algumas contendo centros da pesca do bacalhau). Os menores, nos distritos do interior e no Algarve (citado em MOUTINHO 1985, p.180-181).

Mesmo com um consumo distinto pelo país, existem razões para a assimilação do bacalhau nos hábitos alimentares em Portugal, entre elas, o bacalhau está na história e na memória dos portugueses, além de estar documentado na iconografia (Braga, 2012), livros de receitas culinárias portuguesas setecentistas (BRAGA, 2012; SOBRAL; RODRIGUES, 2013), encadernações de obras do século XVIII, folhetins humorísticos (BRAGA, 2012), literatura de Eça de Queiroz (SOBRAL; RODRIGUES, 2013), receitas médicas (óleo de bacalhau), divertimentos (*Enterro do Bacalhau*)⁵ e também fez parte da ideologia do Estado Novo de Salazar, como se deduz nas seguintes linhas:

Com o Estado Novo tem lugar uma exaltação do nacional e do regional culinários e sob o regime democrático esse processo amplifica-se [...]. O

bacalhau tem um estatuto icónico nesse processo. Como assinala Álvaro Garrido, no Estado Novo promove-se uma forte identificação entre a pesca a longa distância e as Descobertas (GARRIDO 2001, pp. 137-139). Os que partem para os mares da Groenlândia, da Terra Nova, da costa leste do Canadá, são representados como os sucessores dos navegadores do passado, da Idade do Ouro do nacionalismo português. A identificação opera-se tanto através do discurso, como sucede com a obra de reportagem, apoiada pelo regime, A Campanha do Argus – um navio à vela – do oficial de marinha australiano Alan Villiers (1951), como pelo ritual. Os barcos de pesca reúnem-se em concentração no Tejo. A arquitectura (Manuelina) e o espaço mais identificados com o Império são o lugar de partida desta expedição que se coloca sob o signo da religião, algo evocativo da justificação religiosa das expedições navais dos séculos XV e XVI. A bênção – entre 1936 e 1974 – dos barcos que partem para a pesca tem lugar frente ao Mosteiro dos Jerónimos, panteão da dinastia ligada à expansão imperial portuguesa, lugar de onde partiu a expedição de Vasco da Gama para a Índia, espaço marcado pelas celebrações nacionalistas dos séculos XIX e XX, fossem elas monárquicas, republicanas ou do Estado Novo. Mas a iniciativa política teve um eco profundo no consumo repetido do alimento, que contribuiu para fazer dele parte do *habitus* culinário português, incorporado e naturalizado, para citar processos sociais a que Pierre Bourdieu deu tanta importância. Entretanto, o estatuto culinário do bacalhau mudou. De alimento popular passou a prato sofisticado, submetido a preparações muito elaboradas. E, também, passou a ser objecto da preferência de alguns dos mais importantes líderes políticos portugueses do século XX, como Oliveira Salazar ou Mário Soares (GUIMARÃES, 2001). (SOBRAL, 2011, p. 8-9).

Esteja caro, barato, salgado, seco, acompanhado de azeite (comida mediterrânea), batata, pão e vinho, o bacalhau tornou-se um símbolo culinário que expressa a identidade da nação portuguesa pelas seguintes razões:

- 1) Devido aos “[...] processos de lenta habituação a este alimento, em que a maioria foi socializada ao longo de séculos [...]” (SOBRAL; RODRIGUES, 2013, p. 643);
- 2) Ser associado à comida nos dias especiais;
- 3) Ser o substituto da carne durante os rigorosos períodos de penitência na Quaresma, complementando a alimentação com os nutrientes proteicos do peixe;

- 4) Ter sido assimilado pela “[...] produção discursiva, ideológica, figurativa [...]” (Sobral; Rodrigues, 2013, p. 643) e também pelo sarcasmo, ironia, diversão e humor português (BRAGA, 2012);
- 5) Ter sido incorporado “[...] pelo gosto, pelas memórias evocativas de cheiros e sabores [...]”, segundo Sobral e Rodrigues (2013, p. 643), pela maioria do povo lusitano;
- 6) Ter sido assimilado também na “[...] dimensão memorativa, ritual e sinestésica da comida do país de origem.” (SUTTON, 2001 apud SOBRAL; RODRIGUES, 2013, p. 643). Em outras palavras, a memória, a emoção e a corporificação da informação e do sabor do alimento do local.
- 7) Ter sido utilizado de diversas formas que extrapolam a culinária portuguesa, já citadas anteriormente

Sobral e Rodrigues (2013, p. 642) acrescentam:

O bacalhau surge como símbolo da pertença nacional portuguesa – sem dúvida devido ao seu papel multissecular na vida quotidiana –, enquanto identificação que confere ‘segurança ontológica’ (Skey 2011, p. 24-25) no contexto transnacional, onde há sempre um confronto com outras identidades – quer as da maioria dos ‘autóctones’, quer as de outros grupos imigrantes, mostrando que as identidades étnico-nacionais continuam bem vivas na era da globalização [...].

Apesar da invasão dos alimentos considerados “plásticos”, algumas famílias portuguesas conservam os usos e costumes das mais variadas receitas regionais. Cada região com sua sabedoria e tradição à mesa dos portugueses. A esse respeito, apresento algumas iguarias de bacalhau no levantamento do patrimônio culinário realizado por Modesto (2012), tais como: “Bacalhau albardado” no Alentejo, “Açorda de bacalhau com tomate” em Beira Baixa, “Arroz de bacalhau” entre Douro e Minho, “Bacalhau assado” em Ribatejo, “Bacalhau assado com Batatas a Murro” em Beira Alta, “Bacalhau assado na brasa” entre Douro e Minho, “Bacalhau assado com pão de centeio” em Trás-os-Montes e Alto Douro,

“Bacalhau à brás” em Estremadura, “Bacalhau de S. Martinho” na Ilha da Madeira, dentre várias outras iguarias que poderiam ser aqui citadas.

Destaco que o apreço ao “amigo fiel” remonta ainda à cozinha dos mosteiros, em que cada Ordem Religiosa batizava as receitas de acordo com as características da fé, da gula e da criatividade de cada casa. Assim, na Ordem dos Agostinhos, era servido o “Bacalhau à Agostinho”; na Ordem das Carmelitas, o “Bacalhau carmelita”; na Ordem dos Cistercienses, o “Bacalhau no forno com hortaliças”; e na Ordem dos Gabrielitas, o “Bacalhau à São João Evangelista” (LIMÓN, 2000).

No entanto, também é importante sublinhar que tal culinária não é feita apenas de bacalhau. Ressalto os sabores e história dos famosos salgados: “açorda de marisco”, “bifana”, “carne de porco alentejana”, “cozido português”, “enchidos”, “favas”, “feijoada”, “jardineira”, “papas de sarrabulho”, “sopas de Rio Maior”, “tripas à moda do Porto”, dentre tantos outros. E, correndo o risco de esquecimento, ainda saliento a doçaria de origem conventual: “alfinetes de Santa Clara”, “barriguinhas de freiras”, “bolo do paraíso”, “broas de milho”, “doce de chila”, “leite creme”, “manjar celeste”, “marmelada de Odivelas”, “pão de rala”, “pastéis de Belém”, “pasteizinhos de nata”, “queijinho do céu”, “toucinho do céu”, além da diversificação de pães, queijos e vinhos.

Contudo, apesar da variedade de tipos, preços, maneiras de fazer e saberes que atravessaram gerações, o bacalhau é ainda considerado o “amigo fiel”, tal qual a feijoada à brasileira, da qual falarei a seguir.

A feijoada à brasileira e o símbolo nacional

Saindo de Portugal e atravessando o Oceano Atlântico, está o Brasil e a sua culinária, recheada no universo regional, com importante contribuição na composição da História Cultural da Alimentação nacional, a qual ilustrarei a seguir com alguns exemplos.

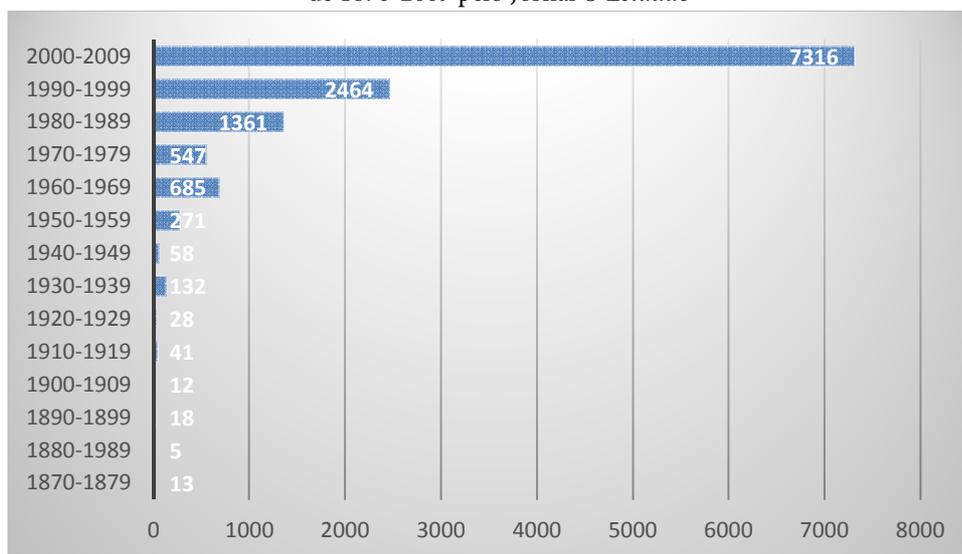
Na categoria dos salgados, destaco, por ordem alfabética, e não de importância, o “acarajé”, “arroz com galinha e guariroba”, “arrumadinho de feijão verde”, “assado de costeletas de tambaqui”, “baião de dois”, “barreado”, “bobó de camarão”, “buré”, “carne de

sol”, “caruru”, “churrasco”, “cuscuZ”, “ensopado de tucunaré”, “farinha de mandioca”, “farofa de feijão de corda”, “feijão tropeiro”, “frango ao molho pardo”, “galinhada”, “maniçoba”, “moqueca”, “paçoca”, “pato ao tucupi”, “quibebe”, “tapioca” (com versão salgada e doce), “tutu à mineira”, “vaca atolada”, “vatapá”, “virado à paulista”, dentre outros. Aqui cabe a ressalva de que esses exemplos poderiam ser multiplicados, dada a riqueza cultural do Brasil.

Na doçaria, saliento o “brigadeiro”, “canjica”, “casadinhos”, “doce de leite”, “rapadura”, além de outros tantos doces e geleias feitos a partir das frutas tropicais, os quais, em muitas ocasiões, são degustados com o acompanhamento do queijo, a título de exemplo.

Como uma moeda de duas faces, o universo gastronômico brasileiro está representado pela diversidade regional e pela identidade nacional, e é assim que a feijoada é citada como a “mais genuína” comida brasileira. Controvérsias existem, no entanto não se pode negar a forte presença da feijoada no cotidiano brasileiro. Tal afirmação é feita a partir do acompanhamento das 15.012 matérias publicadas no período de 1870-2009, no Jornal *O Estadão*, segundo a representação adiante.

Figura 1 – Resultado da busca pelo número de publicações sobre a feijoada de 1870-2009 pelo Jornal *O Estadão*



Fonte: Elaborada pela autora (2015).

Tais matérias foram publicadas nas mais variadas seções do jornal, a exemplo de crônicas, crimes, esportes, anúncios de restaurantes e pensão, etc. Mais recentemente, nas

páginas de turismo, guias, cidades, entre outras. Assim, para além da mesa, a feijoada compõe a história, economia, política⁶, literatura (Nava, 1974, 1976), lazer e confraternização, logo, associada aos momentos de integração.

Acompanhando as matérias, constata-se que na década de 1930-1939, a veiculação da feijoada pelo jornal tem um grande crescimento, o que volta a se repetir nas décadas seguintes. Entretanto, sobre a *Vitória da feijoada* (EL-KAREH, 2012), muito ainda há que ser esclarecido e que indago: Por que a feijoada é considerada um prato nacional? El-Kareh (2012, p. 2) explica:

[...] Essa relação íntima entre feijoada, festa, conagraçamento e alegria se devia, certamente, ao fato de ela estar presente em todas as reuniões festivas, familiares e de amizade – os pagodes e as patuscadas [...] Assim, a feijoada se tornou um prato símbolo da gastronomia nacional, fazendo parte da formação da identidade brasileira.

É, portanto, fruto dessa relação íntima que dá sentido ao fato de a feijoada ser considerada o prato-monumento na formação da identidade brasileira. Além do mais, a feijoada é servida com outras comidas que predominam à mesa do brasileiro, como “arroz” e a “farinha de mandioca”. Dessa junção, está a receita da “Feijoada completa”: “arroz”, “farofa”, “couve refogada” e “laranja fatiada”, conforme ensina a música de Chico Buarque (1978):

Mulher
Você vai gostar
Tô levando uns amigos pra conversar
Eles vão com uma fome que nem me contem
Eles vão com uma sede de anteontem
Salta cerveja estupidamente gelada prum batalhão
E vamos botar água no feijão

Mulher
Não vá se afobar
Não tem que pôr a mesa, nem dá lugar
Ponha os pratos no chão, e o chão tá posto
E prepare as lingüiças pro tiragosto
Uca, açúcar, cumbuca de gelo, limão
E vamos botar água no feijão

Mulher
Você vai fritar
Um montão de torresmo pra acompanhar
Arroz branco, farofa e a malagueta
A laranja-Bahia ou da seleta
Joga o paio, carne seca, toucinho no caldeirão
E vamos botar água no feijão

Mulher
Depois de salgar
Faça um bom refogado, que é pra engrossar
Aproveite a gordura da frigideira
Pra melhor temperar a couve mineira
Diz que tá dura, pendura a fatura no nosso irmão
E vamos botar água no feijão

A referida música foi lançada em 1978, entretanto a “Feijoada completa” já era estampada nas páginas do Jornal *O Estadão*. Eis o recorte:

Figura 2 – Anúncio: “Hotel de Bragança”



Fonte: Jornal O Estado de S. Paulo
(14 ago. 1878, p.3).

Esclareço ainda que a invenção da feijoada está cercada de equívocos e controvérsias. Por muito tempo, acreditou-se que sua origem estava vinculada às senzalas, pelas mãos dos escravos (Cascardo, 2006). Sobre essa temática, esmiúço à continuação as seguintes questões: i) a origem, ii) o padrão alimentar do escravo, iii) a comida dos senhores e dos escravos e iv) as “sobras” de comidas.

Primeiro, vale salientar que as raízes da feijoada estão além do Oceano Atlântico. A Europa já conhecia e consumia uma variedade de feijão. Já o emprego da palavra deve-se aos portugueses, “[...] escrita pela primeira vez, em Portugal, no século XIII. ” (ELIAS, 2010, p. 34). O citado autor explica que a influência do vegetal na gastronomia brasileira foi dada no momento “[...] da chegada dos europeus à América, no início da Idade Moderna. ”⁷ (ELIAS, 2010, p. 34).

Em segundo lugar, e como desdobramento da colocação anterior, está o padrão alimentar do escravo, Ditadi (1998, p. 1) esclarece:

O padrão alimentar do escravo não difere fundamentalmente no Brasil do século XVIII: continua com a base, que fora estabelecida desde os primórdios, formada por farinha de mandioca ou de milho feita com água e mais alguns complementos. A sociedade escravista do Brasil, no século XVIII e parte do XIX, foi constantemente assolada pela escassez e carestia dos alimentos básicos decorrente da monocultura, da dedicação exclusiva à mineração e do regime de trabalho escravo; não sendo rara a morte por alimentação deficiente, incluindo a morte dos próprios senhores. O escravo não podia ser simplesmente maltratado, pois custava caro e era a base da economia. [...] Não existe nenhuma referência conhecida a respeito de uma humilde e pobre feijoada elaborada no interior da maioria das tristes e famélicas senzalas.

Esclarecido o ponto, parto para o próximo item, que trata da distinção social no consumo da feijoada, e destaco que, ainda no século XIX, o referido prato não fazia diferenciação entre as classes sociais, pois tal comida era apreciada pelas famílias brasileiras, seja em restaurantes (*O Estado de S. Paulo*, 18 ago. 1889, p. 1), hotéis – a exemplo do Hotel Bragança – (*O Estado de S. Paulo*, 13 fev. 1878, p. 3), clubes – como o Clube de Regatas Tietê – (*O Estado de S. Paulo*, 7 jun. 1909, p. 5) e pensão familiar (*O Estado de S. Paulo*, 7 jun. 1913), enfim, da elite ao às classes menos abastadas.

Sublinho também que tal comida era servida em diversas ocasiões: jantares familiares (*O Estado de S. Paulo*, 20 jan. 1878, p.2), festas religiosas – Festa do Santo Milagroso (*O Estado de S. Paulo*, 6 jun. 1878, p. 3), comemorações esportivas, tais como, *Club Motocyclista* (*O Estado de S. Paulo*, 10 nov. 1919, p.5), *Club de Regatas Tiete* (*O Estado de S. Paulo*, 07 jun. 1909, p. 5) e

pelos jogadores de polo (*O Estado de S. Paulo*, 15 dez.1919, p.4), banquetes na Sociedade Sul-Americana (*O Estado de S. Paulo*, 26 nov. 1913, p. 2) e festas proporcionadas pelos patrões aos trabalhadores, no caso particular, aos vendedores de jornal (*O Estado de S. Paulo*, 19 jul. 1912, p. 2).

Tais matérias reiteram as palavras de Elias (2010, p. 38): “[...] as referências mais antigas à feijoada não têm nenhuma relação com escravos ou senzalas, mas sim a restaurantes freqüentados pela elite escravocrata urbana”. Segundo o mencionado autor, “[...] o exemplo mais antigo está no *Diário de Pernambuco* de 7 de agosto de 1833, no qual o Hotel *Théâtre*, de Recife, informa que às quintas-feiras seriam servidas ‘feijoada à brasileira’” (Elias, 2010, p. 38), termo atribuído para diferenciá-la da feijoada portuguesa.

Saliento que, a partir da década de 1930, foi associada a imagem da feijoada enlatada, industrializada com o saber da mulher e dos descendentes africanos, conforme figura abaixo:

Figura 3 – Anúncio: “Feijoada Completa”

Saboreie UMA FEIJOADA COMPLETA
por 1/3 do preço!

● Em poucos minutos poderá servir à sua família esta feijoada completa, saborosa como se fosse feita em seu próprio lar!

O seu único trabalho será aquecê-la em banho-maria. Peça Feijoada Armour em latas de 1/2 e 1 kilo.

Armour

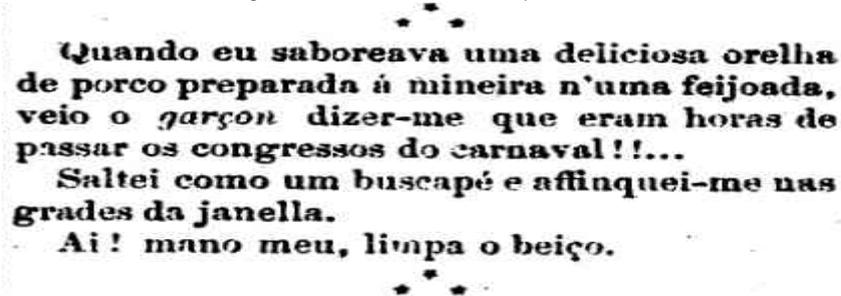
Fonte: Jornal, *O Estado de S. Paulo*, 10 abr. 1938, p. 6.

O quarto ponto trata do aproveitamento das sobras do suíno na alimentação dos escravos. Elias (2010, p. 38) desmistifica o fato, afirmando que “[...] as partes salgadas do porco, como orelha, pés e rabo, nunca foram restos”. Eram apreciadas na Europa e no Brasil como iguarias, pois nem as “altas personalidades” deixavam de apreciá-las, a exemplo da Casa Imperial, enquanto o alimento básico nas senzalas era uma mistura de “feijão com farinha”. Elias descreve (2010, p. 39):

A Casa Imperial – e não escravos ou homens pobres – comprou em um açougue de Petrópolis, no dia 30 de abril de 1889, carne verde (fresca), carne de porco, lingüiça, lingüiça de sangue, rins, língua, coração, pulmões, tripas, entre outras carnes. D. Pedro II talvez não comesse algumas dessas carnes – sabe-se de sua preferência por uma boa canja de galinha –, mas é possível que outros membros de sua família, sim. O livro *O cozinheiro imperial*, de 1840, assinado por R. C. M., traz receitas para cabeça e pé de porco, além de outras carnes – com a indicação de que sejam servidas a ‘altas personalidades’.

O apreço pelas partes do porco na feijoada está também presente nas crônicas veiculadas pelo Jornal O Estado de S. Paulo:

Figura 4 – Crônica sobre feijoada.



Quando eu saboreava uma deliciosa orelha de porco preparada á mineira n'uma feijoada, veio o garçon dizer-me que eram horas de passar os congressos do carnaval !!!... Saltei como um buscapé e affinquei-me nas grades da janella. Ai! mano meu, limpa o beijo.

Fonte: Jornal O Estado de S. Paulo, 14 fev. 1875, p. 2.

Tal crônica, publicada no citado jornal, reforça a ruptura com a ideia romanceada da criação da feijoada na senzala, a partir de restos da comida dos donos de escravos. Deste modo, o apreço por tal comida no seio da família brasileira é visto como sucesso, apesar da ideologia que se criou em torno desse prato, pode-se dizer que a feijoada foi apreciada em diferentes camadas sociais no Brasil. Saliento ainda que a popularidade da feijoada está atrelada também ao consumo do feijão (Silva, 2005) em vários estados brasileiros. A esse respeito, Algranti (2012, p. 6) afirma:

[...] a partir do século XVIII, com a difusão do feijão ou dos feijões, talvez pudéssemos pensar em um produto que paulatinamente foi se tornando representativo de diversas regiões. Até porque são muitas as espécies de feijões e, segundo os especialistas, em cada região se consome hoje um feijão diferente considerado ‘típico’: feijão preto, roxinho, mulatinho, rajado, verde, etc. Com feijão se faz: feijão com arroz, feijão com farinha (de milho ou de mandioca) cujas combinações originam alguns pratos

típicos, como o angu de feijão, o feijão tropeiro, o tutu de feijão, o acarajé, o baião de dois e por aí vai.

Sobre o feijão, matéria-prima para a feijoada, Gonzaguinha canta na música “O preto que satisfaz”, com interpretação de As Frenéticas, na década de 1980, a sua popularidade no cotidiano brasileiro:

Dez entre dez brasileiros preferem feijão
esse sabor bem Brasil
verdadeiro fator de união da família
esse sabor de aventura
famoso Pretão Maravilha
faz mais feliz a mamãe, o papai
o filhinho e a filha

Dez entre dez brasileiros elegend feijão!
Puro, com pão, com arroz
com farinha ou macarrão
macarrão, macarrão!
E nessas horas que esquecem dos seus preconceitos
gritam que esse crioulo
é um velho amigo do peito

Feijão tem gosto de festa
é melhor e mal não faz
ontem, hoje, sempre
feijão, feijão, feijão
o preto que satisfaz!

Levando em consideração esses aspectos, pode-se certamente entrever as razões pelas quais o feijão e, conseqüentemente, a feijoada predominam no paladar e na preferência nacional, seja nas refeições do cotidiano, seja nas dos dias festivos.

Portanto, se quisermos entender a identidade da culinária nacional de outros tempos e de povos diferentes, será preciso levar em conta que “[...] da cultura básica de cada um faz parte uma certa história da alimentação” (FLANDRIN; MONTANARI 1998, p. 7), ou seja, “[...] de resposta a necessidades individuais, a alimentação evoluiu, portanto, progressivamente para elemento essencial da estruturação dos grupos, da expressão da

identidade e da concretização de um pensamento simbólico. ” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 39).

Últimas palavras

Ao longo deste texto, procurei responder às seguintes perguntas: Como uma determinada comida torna-se identidade de um país? Como o bacalhau, em Portugal, e a feijoada, no Brasil, foram veiculados para manifestar a identidade nacional? A questão centraliza-se na comida, que representa a relação com o território enquanto pátria e trata-se de uma construção histórica, cultural, econômica e até psicológica.

Nesse sentido é que o bacalhau lusitano e a feijoada brasileira expressam os significados criados pelo povo ao longo de seu processo identitário e, como tal, veiculam imagens de uma construção e reconstrução da identidade cultural que comunica as características de um povo. Por mais diversificadas que sejam as regiões, os pratos-símbolos ou pratos-monumentos acolhem os sujeitos em sua pátria e representam laços de pertença ao lugar, de modo que compartilham o passado, o presente e o futuro.

Referências

ALGRANTI, L. M. Alimentação: do fast-food à identidade nacional. Entrevista cedida ao **Jornal da Unicamp**, Campinas, ano 2012, n. 548, p. 6-7, 3 a 9 dez. 2012. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/unicamp/ju/548/alimentacaodo-fast-food-identidade-nacional>>. Acesso em: 15 jan. 2014.

BRAGA, I. M. R. M. D. Morue. **Dictionnaire des Cultures Alimentaires**, direção de Jean-Pierre Poulain. Paris: PUF, 2012, p. 889-893.

BRAGA, I. M. R. M. D. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX). São Paulo: SENAC, 2010.

BUARQUE, C. Chico Buarque. Feijoada completa. In: BUARQUE, C. **Chico Buarque** - 1978. Rio de Janeiro: Polygram/Phillips, 1978. LP, faixa 1.

CAMÕES, L. V. de. **Os Lusíadas**. Canto I. Texto-base: CAMÕES, L. V. de. Os Lusíadas de Luís Camões. Direção Literária Dr. Álvaro Júlio da Costa Pimpão. Texto proveniente de: A Biblioteca Virtual do Estudante Brasileiro <<http://www.bibvirt.futuro.usp.br>>. A Escola do Futuro da

Universidade de São Paulo. Texto-base digitalizado por: FCCN – Fundação para a Computação Científica Nacional (<<http://www.fccn.pt>>) IBL – Instituto da Biblioteca Nacional e do Livro (<<http://www.ibl.pt>>). Disponível em: <<http://web.rccn.net/camoes/camoes/index.html>> Acesso em: 15 jan. 2014

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Nacional, 1967. 1 v.

CASCUDO, L. C. **Prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global, 2006.

CONTRERAS, J.; GARCIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DITADI, C. A. S. Cozinha brasileira: feijoada completa. **Revista Gula**, n. 67. São Paulo: Trad. 1998.

EL-KAREH, A. C. **A vitória da feijoada**. Niterói: UFF, 2012.

ELIAS, R. Feijoada: breve história de uma instituição comestível, sabores do Brasil, **Textos do Brasil**, Rio de Janeiro, n. 13, p. 33-39, 2010.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**: dos primórdios à Idade Média. Tradução de Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 1998. 1 v.

GARRIDO, A. (Coord.). A pesca do bacalhau: história e memória. In: COLÓQUIO INTERNACIONAL DA HISTÓRIA DA PESCA DO BACALHAU, 2001, Portugal, **Anais**. Portugal: Museu Marítimo de Ílhavo, 2001, p. 17-30.

GARRIDO, A. O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau. **Anál. Social, Lisboa**, v. 16, n. 178, p. 283-286, 2006. Disponível em: <http://www.scielo.gpeari.mctes.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S000325732006000100018&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 23 fev. 2014.

GONÇALVES, J. R. S. et al. **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

GONZAGUINHA. O preto que satisfaz. Intérprete: As Frenéticas. In: As Frenéticas. **Caia na gandaia**. Rio de Janeiro: Warner Music do Brasil, 1978. LP, Lado B, Faixa 1.

JORNAL, A PROVÍNCIA DE S. PAULO (1875-1889) ao ESTADO DE S. PAULO (1889-2009). Acervo. Disponível em: <<http://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19160>>

92613790nac00049994not/busca/alimenta%C3%A7%C3%A3o+gymnastic%C3%A1>. Acesso em: 13 fev. 2015.

LIMÓN, F. G. **A cozinha dos mosteiros**. Tradução de Luís Filipe Sarmiento. Sintra: Colares, 2000.

MODESTO, M. de L. **Cozinha tradicional portuguesa**. Lisboa: Babel, 2012.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac, 2008.

NAVA, P. **Baú de ossos: memórias 1**. 4. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1974.

NAVA, P. **Chão de ferro: memórias 3**. 4. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1976.

REVISTA DE HISTÓRIA. “S. M. [Sua Majestade] aproveitou a ocasião para, não desfazendo do macaroni do Papa, fazer valer as vantagens e excelência de uma boa feijoada”. **Revista de História**, n. 65, fev. 2011. Disponível em: <<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/charge-do-mes/revista-illustrada>>. Acesso em: 20 dez. 2013.

SILVA, A. D. “A Influência da Pesca do Bacalhau na construção Naval em Portugal”. In: GARRIDO, A. (Coord.). **A pesca do bacalhau: história e memória**. Textos das Comunicações apresentadas ao Colóquio Internacional da História da Pesca do Bacalhau. Portugal: Museu Marítimo de Ílhavo, out. 2001, p. 303-318.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Senac, 2005.

SOBRAL, J. M. Alimentação, comensalidade e cultura: o bacalhau e os portugueses. In: CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS: DIVERSIDADES E DES (IGUALDADES), 11, Bahia, 2011, **Anais...** Bahia: UFBA, ago. 2011. Disponível em: <http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1307570983_ARQUIVO_AlimentacaoXIConlabJMS.pdf>. Acesso em: 18 jul. 2015.

SOBRAL, J. M.; RODRIGUES, P. R. O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa. **Etnográfica**, v. 17, n. 3, p. 619-649, out. 2013.

Artigo recebido em 27 de outubro de 2014. Aprovado em 29 de dezembro de 2014.

Notas

- ¹ Esta pesquisa faz parte de um estudo que teve o financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).
- ² Criado em 4 de janeiro de 1875, com a denominação *A Província de S. Paulo*, o jornal foi construído por um grupo de filiação política republicana inspirado por Manoel Ferraz de Campos Salles e Américo Brasiliense. Após a Proclamação da República, o periódico foi intitulado *O Estado de S. Paulo* (31 de dezembro de 1889) e, a partir de 1902, passou a ser propriedade da família Mesquita, cuja conexão política era de cunho liberal, momento marcado pela transição da Primeira República à Revolução de 1930. Em seu acervo, *O Estadão* possui todas as edições, impressas e *online*, produzidas ao longo dos 140 anos de existência.
- ³ Os Lusíadas, de Luís de Camões. Canto I. Texto-base: CAMÕES, Luís Vaz de. Os Lusíadas de Luís Camões. Direção Literária Dr. Álvaro Júlio da Costa Pimpão. Texto proveniente de: A Biblioteca Virtual do Estudante Brasileiro <<http://www.bibvirt.futuro.usp.br>> A Escola do Futuro da Universidade de São Paulo. Texto-base digitalizado por: FCCN - Fundação para a Computação Científica Nacional (<http://www.fccn.pt>) IBL - Instituto da Biblioteca Nacional e do Livro (<http://www.ibl.pt>) Disponível em: <http://web.rccn.net/camoes/camoes/index.html>
- ⁴ Dado apresentado com base em Garrido (2001), Sobral (2011), Braga (2012), Sobral e Rodrigues (2013).
- ⁵ “O *Enterro do Bacalhau* fazia-se no Sábado de Aleluia. Era uma velha tradição lisboeta que simbolizava a libertação do jejum da Quaresma que havia obrigado o povo quase exclusivamente a comer bacalhau, visto o preço do peixe subir nessa altura, de forma a não lhe ser acessível. Esta cerimônia tinha, como comparsas principais, oradores inflamados, que se passeavam pela cidade em carroças enfeitadas com louro e buxo, vestindo batina e tendo, numa das mãos, um grande lenço vermelho e, na outra, um enorme bacalhau. De tempos a tempos, paravam para pregar os seus sermões à multidão, que logo se concentrava à sua volta para ouvi-los. Estes sermões, além da obrigatória apologia ao ‘fiel amigo’, foram-se revestindo, cada vez mais, de carácter político, principalmente quando aproveitados por oradores da têmpera de um José Augusto, figura que se tornou popular nos meios lisboetas, pelos seus excepcionais dons oratórios, pronunciando, nessas ocasiões, discursos inflamados com críticas violentas aos últimos acontecimentos políticos.” Câmara Municipal de Lisboa, 1978-1979.
- ⁶ A Revista Ilustrada apresenta uma charge em que D. Pedro II degusta a feijoada como referência à Constituição brasileira, enquanto o Papa Pio IX come uma macarronada representando o *Syllabus Errorum*. Tal caricatura refere-se à “Questão Religiosa”, (1872-1875) que tratava do embate da Igreja Católica *versus* a Maçonaria. Disponível em: <<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/charge-do-mes/revista-illustrada>>.
- ⁷ Para maiores informações sobre o feijão, consultar Braga (2010), El-Kareh (2012).