



O BINÔMIO FEIJÃO-E-FARINHA DE CASCUDO NA ALIMENTAÇÃO DA SOCIEDADE COLONIAL

João Pedro Basso¹

¹ Graduando em História pela Universidade do Sagrado Coração, Bauru/SP. Artigo realizado para as disciplinas de História do Brasil I, História da América II e História Moderna I sob a orientação, respectivamente, dos professores Dra. Lourdes Conde Feitosa, M.^a Nair Leite Ribeiro Nassarala e M.e Fabio Paride Pallota.

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo entender qual o contexto social em que o consumo de feijão e farinha se dava entre os recém-chegados colonos portugueses, os índios e escravos, componentes da sociedade colonial brasileira entre o final do séc. XVI e início do XVII, descrito na obra “História da Alimentação no Brasil”, de Luis da Câmara Cascudo, em seus volumes 1 e 2. A metodologia aplicada foi de leituras teóricas de estudos a respeito do consumo de farinha e feijão no Brasil colonial durante o final do período seiscentista e início do setecentista, além de compará-los ao já citado História da Alimentação no Brasil. A obra de Cascudo foi lançada em 1963, sendo reeditada nos anos posteriores. Câmara Cascudo (1898-1986), embora formado em advocacia, dedicou-se a vários estudos, mas principalmente ao da cultura brasileira, publicando livros que retratam os mitos e folclores brasileiros, além de hábitos alimentares da população. Nascido em Natal, Cascudo escreve “História da Alimentação no Brasil” em um momento em que a História e as demais ciências sociais não se preocupavam em estudar a alimentação. Após o lançamento do primeiro volume, Cascudo põe o tema da alimentação na pauta de estudos das ciências sociais e humanas, sendo o livro, hoje, de grande importância para as considerações a respeito da alimentação brasileira.

Palavras-chave: Feijão. Farinha. História da Alimentação.

INTRODUÇÃO

A necessidade da alimentação é uma característica natural do ser humano e, apesar de tal imposição, a seletividade do que consumimos é fruto das mais diversas experiências individuais e valores sociais adquiridos. Não atentamos, unicamente, para os haveres nutricionais do que ingerimos, pois, comer envolve escolhas, ocasiões e rituais. (MACIEL, 2005). Nossos hábitos alimentares não estão alheios aos fatores culturais, políticos ou econômicos. Portanto, seria possível observar uma dialética entre a alimentação e a História, e a relação de grupos sociais com os alimentos. Como exemplo, a busca por especiarias teve um papel singular nos séculos XIV, XV e XVI. Estes temperos representavam, além da importância nas cozinhas europeias, um peso no comércio internacional, principalmente se

levarmos em conta o valor das mercadorias transportadas e os esforços das potências marítimas para monopolizar esta atividade. Além disso, a presença de tais especiarias na mesa de alguém representava um valor deste indivíduo na sociedade em que ele está inserido, embora a empreitada pelas especiarias não tivesse essa intenção. (FLANDRIN, 1996). Como disse Carlos Roberto Antunes dos Santos, em seu texto “A Alimentação e seu Lugar Na História: Os Tempos da Memória Gustativa”:

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro [...]. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História. (SANTOS, 2005, p. 12-13).

Desta forma, estudar a alimentação e seu espaço na história apresenta-se de vital importância para o entendimento do passado e seu contexto. Neste texto visa-se entender algumas das práticas alimentares comuns entre colonos, índios e escravos no Brasil do final do século XVI e início do século XVII, no que tange ao binômio feijão-e-farinha descrito por Luis da Camara Cascudo em sua obra “História da Alimentação no Brasil” (grande expoente nos estudos históricos e antropológicos acerca da alimentação brasileira), analisando bibliograficamente e comparando este e outros autores que estudaram o tema da alimentação e de suas características no período em análise.

FEIJÃO E FARINHA

De grande apreço na mesa dos brasileiros hoje, o feijão é uma leguminosa que, por aqui e pela Europa, nem sempre agradou o paladar de alguns ou condisse com o status social de outros, mas que formou e continua presente na cultura culinária de diversos grupos. Afirma Cascudo (1968) que o feijão e as favas já eram conhecidos na Europa antes do descobrimento da América, pois o feijoeiro se encontrava espalhado por toda África Equatorial, de diversas espécies e gêneros, sendo a cultura do feijão uma prática bem antiga, mas que não agradava ao paladar dos africanos tanto quanto viria a agradar ao dos brasileiros. Elias (2006) lembra que a palavra “feijão” que usamos para denominar o grão é de cunho português e já aparecia escrita pela primeira vez no século XIII (quase trezentos anos antes da chegada dos portugueses ao Brasil). O estabelecimento da nova colônia lusa em terras americanas, a partir

de 1500, trouxe para cá as espécies africanas de feijão que eram consumidas pelos portugueses, mas também apresentou novas variedades que eram consumidas pelos índios em solo americano, que o chamavam “cumandá” ou “cumaná”. (CASCUDO, 1968). O feijão consumido em Portugal, conhecido como feijão-fradinho (de cor creme, ainda hoje muito popular no Brasil, utilizado para fazer o acarajé), passou a ser introduzido no Brasil em meados do século XVI, mas a preferência aqui, entre as leguminosas, era pelo nativo feijão-preto, que conquistou também o paladar português. (ELIAS, 2006). No Brasil, os textos de alguns cronistas afirmam a existência dos feijões e favas, mas que estes estariam longe de serem populares, tendo o recém-chegado colono algum apreço pelos grãos, mas ainda muito fiel às hortaliças e legumes presentes no cozido da terra natal. (CASCUDO, 1968). Os feijões do tipo branco, amarelo e vermelho se encontravam presentes nas mesas camponesas de Portugal, mas não se traduziam em uso diário, sendo preteridos em relação as favas, que se tornaram tradicionais ao norte do país ibérico, mas a vulgarização destes ingredientes só teria ganho ímpeto no Brasil. (CASCUDO, 1968).

Ao analisar os comentários de cronistas do Brasil colonial, Papavero (2008), percebeu uma contradição entre o gosto pelo feijão a partir do século XVIII e o despreço pelo mesmo entre os colonos do século XVI. Papavero continua que a dieta alimentar que sustentava os primeiros colonos não incluía favas ou feijões, apesar destes oferecerem condições favoráveis de armazenamento, sendo a farinha de mandioca seca, de carne-seca, de peixe-seco ou de carnes e de peixes salgados os ingredientes mais consumidos. Porém, nas primeiras décadas de colonização, abundância e diversidade de alimentos não era uma realidade para os colonos portugueses e a aclimação de produtos como a salsa, a couve, ou de animais euroasiáticos como galinhas, porcos, ovelhas, cabras e gado bovino se mostraram dificultosas e demoradas para oferecer um suprimento regular, sendo sanada a necessidade local apenas ao final do século XVI². (SANTOS; CONCEIÇÃO; BRACHT, 2013). Feijões e favas se mostraram substitutos imediatos para o consumo de carne, criando uma distinção social marcada pela dieta sem privações de homens ricos e a procura pelas leguminosas por parte de colonos pobres ou escravos, geralmente mais atrelados à prática de trabalhos braçais: “consumi-los frequentemente podia ser sinônimo de vergonha numa colônia onde a ostentação do prestígio

² Os autores, em uma nota de rodapé, apontam problemas semelhantes nas colônias espanholas da América ao longo do século XVI. Os fatores climáticos, assim como a alimentação, devem ser considerados quando se analisa o processo de colonização de portugueses e espanhóis. (REITZ, 1992 apud SANTOS; CONCEIÇÃO; BRACHT, 2013).

pessoal era indispensável”. (PAPAVERO, 2008). Soma-se a isso, segundo a autora, o temor da época de que o feijão estaria associado a males físicos, porém, por seus atributos nutritivos, era recomendado o consumo aos escravos. Havia trocas entre escravos que cultivavam feijões e escravos que trabalhavam nas moendas, nas caldeiras ou nas casas de purgar, e ofereciam jarras de garapa azeda (bebida fermentada embriagante). (ANTONIL, 1967 apud PAPAVERO, 2008).

O feijão traduzia-se também em facilidade de cultivo e manejo e alternativa para índios e colonos que, nas labutas diárias e sem tempo para colheita de outras distantes plantas, se fixavam a essa: “o feijão seria tão fixador, no pano geográfico, quanto a mandioca [...]. Esses vegetais tiveram função quase retardadora e depois quase anulante do nomadismo cíclico dos amerabas³.”(CASCUDO,1968, p. 101). Os indígenas se alimentavam das várias espécies de feijões, mas não se comparavam ao apegado gosto que estes tinham pela farinha de mandioca. (CASCUDO, 1968; MACIEL, 2004). Da mandioca os indígenas preparavam o “cauim” (bebida fermentada que viria ser de agrado aos portugueses) e a farinha de mandioca foi alimento fundamental na dieta dos luso-brasileiros de São Paulo, paulistas, que faziam uma paçoca misturando a farinha à carne cozida para sustento em suas viagens de caça aos índios para escravidão. (ELIAS, 2006). A onipresente farinha conquistou os portugueses já no primeiro século de colonização. (CASCUDO, 1968). “Mais do que qualquer outro alimento, a farinha de mandioca acompanhou a formação do povo brasileiro.” (MACIEL, 2004, p. 31).

Portanto, a base alimentar dos colonos portugueses estaria pautada nas derivações provenientes da mandioca – a qual Camara Cascudo alcunharia, posteriormente, “rainha do Brasil”. O consumo de mandioca era recomendado, conforme o trecho a seguir:

Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro em laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial. (CASCUDO, 1983, p. 103).

Cascudo salienta o registro do preparo da farinha de mandioca, bem como de mingaus, bijus, caldos e bolos, e a preferência que muitos portugueses tinham pelos derivados da raiz em relação ao próprio pão feito de trigo. Era elemento básico na alimentação dos recém-

3 Ameraba: definição, segundo Dicionário Informal, “neologismo que significa o mesmo que ameríndio”. Disponível em: <<http://www.dicionarioinformal.com.br/ameraba/>>. Acesso em: 24 maio 2016

chegados colonos e, ao contrário do feijão, era componente fundamental que complementava alguma caça ou pesca fortuita. Carne assada com farinha era a base alimentar na marcha das Bandeiras e o feijão ficava para as ocasiões de descanso, provavelmente pela fama de difícil digestão. (CASCUDO, 1968). A “farinha de guerra”, como fora apelidada pelos portugueses, os acompanhavam nas expedições que rumavam para o interior do continente e, pelo caminho, roças de mandioca eram espalhadas para que a colheita na volta garantisse a alimentação e sustento. (MACIEL, 2004).

Da mandioca vinham a farinha, principal mantimento para os índios e que, para eles, acompanhava qualquer coisa comestível, desde carnes a frutas, e os beijus, que forneciam bebida e serviam de alimento para as longas viagens (tendo esse hábito de usar os beijus como matalotagem passado aos portugueses) de guerra, caça, pesca, permuta ou oferenda aos aliados. (CASCUDO, 1983). No Brasil se ampliavam as roçarias de mandioca juntamente com o mercado, e sua valorização cresceu a ponto de ser exportada para as colônias africanas, ao final do século XVI, se tornando peça importante nas relações comerciais com a África e no tráfico negreiro. (MACIEL, 2004). Os navios que levavam daqui o fumo para a troca na costa africana iam abarrotados de farinha para sustento dos futuros escravos embarcados, além do “carapetal” (saco com farinha de mandioca, aipim, milho fresco ou assado) que seria a dieta dos escravos durante a viagem. (CASCUDO, 1983; ALENCASTRO apud MACIEL, 2004).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao analisar os dois volumes da obra clássica de Luis da Camara Cascudo, percebe-se um grande retrato dos hábitos alimentares da população brasileira ao longo dos anos e, que ao contrário de alguns contemporâneos seus, não sobrepuja um discurso romantizado acima de suas fontes, preferindo analisa-las e interpretá-las, e muitos dos trabalhos usados como referência para este artigo usufruem de ambos os volumes de “História da Alimentação no Brasil”, mostrando que seu conteúdo continua válido para as pesquisas na área. Camara Cascudo busca (se isso é possível) investigar o Brasil e seus alimentos em sua totalidade, tratando a comida como uma extensão da própria cultura.

Este trabalho teve por objetivo entender de que forma se dava o consumo de feijão e farinha descrito por Cascudo nas classes da sociedade quinhentista/seiscentista brasileira, e as

impressões que ficaram foram de que a mandioca, sua farinha e derivados, eram produtos consumidos por todos, sejam indígenas, negros escravos, homens livres, ricos ou pobres, talvez, pela falta do pão de trigo – muitos cronistas denominavam o beiju como “pão da terra”. Interessante o uso do termo “farinha” para alcunhar, ainda em alguns lugares do Brasil, pessoas que buscam ser notadas estando em todos os lugares ou ocasiões - da mesma forma que a farinha se via presente em qualquer mesa. (MACIEL, 2004). Por outro lado, o consumo de feijão era interpretado como maléfico, até nocivo por alguns, mas que compôs a dieta dos mais variados setores da população. Escravos o consumiam para o trabalho nas plantações e engenhos de cana-de-açúcar, índios já conheciam as espécies nativas da região e se alimentavam destas, homens livres de pouco poder aquisitivo viam a leguminosa como alternativa para as carnes, mas as camadas mais altas da sociedade, donas de grande prestígio e poder, não comiam feijão. Não pegava bem. Alguns cronistas relataram a prática de comer feijão escondido. Talvez, então, o hábito de comer feijão fosse apenas mais um tabu, dentre muitos outros da época, mas que se encontra muito distante da nossa realidade, uma vez que o feijão - em suas mais variadas formas – está presente em mesas do Brasil inteiro. Fica o questionamento: este tabu alimentar foi superado, outros (não relacionados à comida) permanecem. Foi o brasileiro conquistado pelo estômago?

CASCUDO’S BEAN-AND-FLOUR BINOMIAL IN THE FOOD SUPPLY OF THE COLONIAL SOCIETY

ABSTRACT

This study aims to understand the social context in which the consumption of beans and flour took place among the newcoming Portuguese settlers, natives and slaves, who were components of the Brazilian colonial society between the end of the XVI century and the beginning of the XVII century, presented in the book “History of Food in Brazil” by Luis da Câmara Cascudo, in its volumes 1 and 2. The methodology applied was the theoretical readings of studies on the consumption of flour and beans in the colonial Brazil by the end of the sixteenth and early seventeenth century periods, besides comparing them to the aforementioned book “History of Food in Brazil”. The work of Cascudo was published in 1963, being reedited years later. Câmara Cascudo (1898-1986), although having a major in Law, dedicated himself to several studies, but mainly to the Brazilian culture, publishing books that portray Brazilian myths and folklores, as well as the population’s eating habits. Born in Natal, Cascudo wrote “History of Food in Brazil” in a time when History and other social sciences didn’t bother to study food. After the launch of the first volume, Cascudo put

the food theme in the list of studies of the social and human sciences, making his book one of those of great importance for the considerations regarding Brazilian food these days.

Keywords: Beans. Flour. Food History.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1983. 1 v. (Coleção Reconquista do Brasil)

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Nacional, 1968. 2 v.

ELIAS, R. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Revista Textos do Brasil**, Brasília: 2006, n.13, 33-39. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat6.pdf>>. Acesso em 23 mai. 2016.

FLANDIN, J. L. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: **História da alimentação**. 4 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1996, p. 478-495.

MACIEL, M.E. Identidade cultura e alimentação. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: 2005, FIOCRUZ, 49-55. (Coleção Antropologia e Saúde). Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf>. Acesso em 19 jun. 2016.

_____. Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: 2004, n. 33, p. 25-39. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>>. Acesso em 10 jun. 2016.

PAPAVERO, C. G. Dos feijões à feijoada: a transformação de um gênero comestível pouco apreciado em mantimento básico brasileiro. In: Reunião Brasileira de Antropologia, 26. **Anais...** Porto Seguro: 2008, p. 1-19. Disponível em: <http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/claude%20papavero.pdf>. Acesso em 24 maio 2016.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**. UFPR. Curitiba: 2005, n. 42, p. 11-31. Disponível em: <http://lrc.nutes.ufrj.br/constructore/objetos/santos_2005.pdf>. Acesso em 14 jun. 2016.

SANTOS, C.F.M. de; CONCEIÇÃO, G.L.; BRACHT, F. Porcos da metrópole e atuns da colônia: adaptação alimentar dos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista. **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre: 2013, v. 39, n. 2, 344-364. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/iberoamericana/article/viewFile/13744/11087>>. Acesso em 17 jun. 2016.