

Diálogos sobre o feijão - a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto Modernista

ADRIANA SALAY LEME*

Em seu livro *Feijão, Angu e Couve*, Eduardo Frieiro relata -“Feijão é que escora a casa, diz o rifão popular” (1982: p 156). O rifão popular e outros tantos retratos do Brasil muitas vezes colocam o feijão à mesa. Como alimento nativo da América, ele é tido como brasileiro:

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

A letra de Gonzaguinha é categórica. Para o sociólogo Carlos Alberto Dória é o prato nacional por excelência (2012: p 121). Por isso, este artigo pretende buscar os retratos e usos do feijão em um momento fundamental para falar da nação brasileira: nos textos produzidos na primeira metade do século XX, mais especificamente dentro do debate Modernista. As obras eram aquelas que, declaradas ou não, pretendiam responder à questão: afinal, o que é o Brasil e como contamos sua história? Estes autores foram olhar nos costumes, hábitos e na produção popular, as imagens da nação em formação. Para analisar esta produção, usaremos as obras dentro do debate Modernista - não apenas a escola literária, mas este contexto de forma mais ampla, da circulação de ideias, os que influenciaram e foram influenciados. Sabemos que essa indagação não se encerra neste período, mas admitimos que este fosse um momento chave para a construção do que hoje identificamos como cozinha brasileira e patrimônio cultural deste país. A proposta é entender como esta geração se apropriou dos usos e do que se havia retratado sobre o feijão até então para cantar, narrar ou mostrar a nação brasileira.

* Mestranda pela Universidade Estadual de São Paulo - USP, financiada pela Capes.

O debate sobre hábitos alimentares¹ de um ponto de vista das Ciências Sociais é primordialmente multidisciplinar. Estudos que buscam dados quantitativos, hábitos, tradições ou o comércio de produtos usam o conhecimento de várias áreas para poder abarcar a complexidade deste foco. Na historiografia, isso já vem sendo discutido há algum tempo, o fato de precisarmos dialogar entre as diversas áreas que se convencionou dividir em Sociologia, Antropologia, História e outras em vez de tentarmos nos manter nos limites de apenas uma. Sobre este assunto, uma escola é particularmente peculiar, a escola de *Annales*.

O que era até então tido como temas importantes - os grandes acontecimentos, os personagens que marcaram épocas e a política - foram cedendo espaço para outros tidos antes como menores como, por exemplo, a história dos fenômenos naturais, a cultura e hábitos e, por fim, a alimentação. Exponente desta visão e da segunda geração da escola de *Annales*, Fernand Braudel introduziu uma nova categoria analítica para interpretar fenômenos que estão ligados a mudanças lentas, nas estruturas mais enraizadas da sociedade - a longa duração (BRAUDEL, 2007: p 41-78). Neste foco, estão os elementos da vida material, onde não há consciência dos agentes, estão envolvidas em “hábitos, heranças e escolhas longínquas” (CARNEIRO, 2003: p138). A partir da difusão destes estudos floresceram pesquisas que buscavam nos hábitos alimentares, desde sua produção até as formas de consumo, elementos para entender o passado. No Brasil, estudos que interpretam costumes e hábitos alimentares, não necessariamente como parte daquela escola, são de número menor e de forma geral mais recente, tendo como grande expressão Luis Câmara Cascudo e Gilberto Freyre. Para Henrique Carneiro, ainda não temos uma historiografia ampla e “exaustiva da alimentação nacional e das diversas regiões do país” (2003: p 155) apesar de termos ampliado muito esta área de estudos nos últimos anos.

Para entendermos o momento histórico que iremos abordar neste artigo, é importante enquadrá-lo no contexto maior. Desta forma, se olharmos como Braudel propôs, para a longuíssima duração, vemos que há a paulatina diminuição das fronteiras e a globalização das ideias, produtos e pessoas. O que começou com a mercantilização e se intensificou com as Revoluções Industriais e Tecnológicas culminou na intensificação das trocas. São elementos centrais para entender porque houve a necessidade das nações em formação de se identificarem e diferenciarem das demais buscando elementos únicos. O aparente paradoxo é, na verdade, parte de um movimento maior – ao mesmo tempo em que os lugares foram tendo

¹ Por hábitos alimentares entendemos como os “meios pelos quais os indivíduos, ou grupo de indivíduos, respondendo a pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções dos conjuntos de alimentos disponíveis”. Esta definição foi feita por Mead e Guthe em 1945 no livro *Manual for the Study of Food Habits*. Apud (BLEIL, 1998: p 02)

acesso aos mesmos produtos e as idéias e pessoas foram circulando cada vez mais rápido, os grupos foram criando mecanismos de se identificar e se separar dos demais. Não havia como passar incólume às tendências, mas era necessário determinar a própria identidade.

Segundo Sidney Mintz, no que tange à alimentação, essa diferenciação só pode ser buscada nos hábitos das classes baixas. Afinal, as elites podem e compartilham hábitos entre si, elas são mais homogêneas (MINTZ, 1996: p.96) e se espelham; elas podem e buscam hábitos que a diferenciem das classes menos favorecidas e que as igualem entre si. O Brasil não diferia disso. Com as elites olhando para a França, os que buscavam falar de autenticidade e legitimidade da nação geralmente usavam hábitos e costumes populares. A autenticidade precisava estar respaldada naquilo que convivíamos. “Os símbolos são eficientes quando se afirmam no interior de uma lógica comunitária efetiva de sentidos”, já dizia Benedict Anderson (2005: p 16). A intenção não é entender se há uma verdadeira tradição, mas sim observar a apropriação dos costumes na construção da imagem nacional.

Com a independência do Brasil, 1822, começou-se um lento processo para identificar o que era esse país que estava formado. Quando esse fato político aconteceu, não havia uma unidade de cultura no vasto território que pudesse ser identificada como Brasil. Não é aqui intenção desta análise responder se há ou não esta unidade ou se ela é possível. Admitimos que a imagem nacional seja essencialmente proposta, pois não há hábitos únicos em um território, principalmente amplo e diverso como o Brasil – a unidade passa, necessariamente, pela homogeneização. Neste caso específico, nossa vasta diversidade se deve, entre vários outros motivos, ao sistema colonial, no qual as divisões da América portuguesa reportavam à metrópole e não havia um núcleo do território americano. Com um território habitado com diversas culturas que foi colonizado e povoado com outras tantas, não havia como ser apenas um. Um esboço da tentativa de centralização começou a ser traçado com a vinda da corte portuguesa para suas terras na América, se instalando no Rio de Janeiro. Assim, quando foi decretado que estas agora eram terras autônomas e livres, começaram a querer entender quem habitava aqui e o que formava este país. Esta sempre foi uma preocupação e não está ligada apenas ao processo político de 1822 ou à vinda da corte. Porém, houve momentos que entender e interpretar o que estava acontecendo e quem eram os que aqui habitavam sobressaiu nas produções das mais diversas áreas.

Para estudar estas questões tiveram algumas tendências. Criado em 1839, o Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro queria apreender, através do seu primeiro concurso, a questão - como escrever a história do Brasil? Para respondê-la, Karl von Martius, o campeão, levantou a bandeira da miscigenação, “que nossa história era na realidade miscigenada:

‘Devia ser um ponto capital para o historiador reflexivo mostrar como no desenvolvimento sucessivo do Brasil se acham estabelecidas as condições para o aperfeiçoamento das três raças humanas (...)’” (SCHWARCZ, 1995: p 47). A partir de então, o mito das três raças perpassaria grande parte das formulações sobre a formação e identidade brasileira. Com um viés naturalista, racista e pessimista, ele foi se transformando em cultural e otimista.

Adotamos a periodização proposta por Antônio Cândido na obra *Literatura e Sociedade* na qual enquadra o “chamado Modernismo” entre 1922 e 1945 e explica que foi neste período em que uma nova proposta de interpretação foi dada, pois o que antes escondíamos, o que antes nos era um fardo, era agora **superioridade**: “Tudo aqui é belo e risonho: acentuam-se a rudeza, os perigos, os obstáculos da natureza tropical. O mulato e o negro são definitivamente incorporados como tema de estudo, inspiração e exemplo.” (CÂNDIDO, 2006:127). O próprio Mário de Andrade, protagonista do período, escreve em 1943: “Manifestado especialmente pela arte, mas manchando também com violência os costumes sociais e políticos, o movimento modernista foi o prenunciador, o preparador e por muitas vezes o criador de um estado de espírito nacional.” (ANDRADE, 2002 p 253). O que acontecia por aqui não estava isolado das influências europeias, ao contrário, era também fruto e inspirado por aquilo que se produzia lá. E a este cadinho de novas produções podemos incluir os trabalhos de cunho sociológico e historiográfico de autores como Gilberto Freyre e Luís Câmara Cascudo.

O primeiro autor, vindo da temporada nos Estados Unidos e em contato com a mais recente antropologia produzida lá, escreveu em sua vasta obra o coroamento da formação tripartite e pacífica do país na qual negros, índios e brancos davam sua contribuição para a chamada cultura nacional. Nessa interação, feita dentro e ao redor do sistema de produção da cana de açúcar, formou a sociedade de cunho latifundiário e tropical e sua grande obra sobre o assunto foi *Casa Grande e Senzala*. O tema dos hábitos alimentares perpassa toda ela e escreve: “A alimentação do negro nos engenhos brasileiros podia não ser nenhum primor de culinária; mas faltar nunca faltava. E sua abundância de milho, toucinho e feijão recomenda-a como regime apropriado ao duro esforço exigido do escravo agrícola” (2006: p 107) e em outro trecho “a influência mais salutar tem sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, principalmente vegetais, que por seu intermédio vieram da África, quer através do seu regime alimentar, melhor e mais equilibrado que o branco - pelo menos aqui, durante a escravidão.” (2006: p 38). Hoje sabemos que a ausência de Freyre foi ter atenuado os conflitos e dificuldades daquele período. Apesar disso, ele foi protagonista em introduzir nas Ciências Sociais o olhar para o cotidiano. De certo aos escravos pouco restava, menos ainda

que a alimentação deficitária dos senhores. “O negro na América, reduzido à condição de coisa, antes de ser artífice de um estilo de comer, será alimentado segundo a diretriz do custo de sua alimentação (...). O que marca a dinâmica alimentar colonial é a fome, não o cenário idílico (...)” (DORIA, 2009: p 47). O feijão por sua vez, rico em nutrientes e fornecedor de energia, fazia-se gradativamente mais presente.

O segundo, o folclorista Luís Câmara Cascudo, também dentro desta produção que buscava as raízes do Brasil na tripla influência, teve sua principal obra sobre alimentação, *História da Alimentação no Brasil* (CASCUDO, 2011), produzida anos depois, em 1967. É sabido que, se por um lado, ele demorou ao redor de vinte anos para escrever este livro, por outro, já havia produzido outros textos, como a *Antologia do Folclore Brasileiro* (CASCUDO, 2001), com a primeira edição em 1944, o que coloca este autor e obra dentro do contexto Modernista. Aquela obra, *História da Alimentação no Brasil*, pode ser considerada o grande trabalho que se dedica a entender a formação da alimentação brasileira fundada nestas três contribuições - o índio, com seu cardápio, o africano com sua dieta e o português com a ementa. Apesar de outra já ter sido publicada, *Cozinheiro Nacional*, anônima, ela era “quase uma obra de ficção” (DORIA, 2009: p 27), tentando adaptar os ingredientes à forma francesa de cozinhar. Não por acaso Cascudo nomeia estas raízes - portuguesa, africana e indígena de forma distinta. Por “ementa”, no caso dos portugueses, também podemos entender, além de cardápio, ideia, pensamento ou registro escrito (HOUAISS e VILLAR, 2001: p1121) o que nos mostra a égide portuguesa na formação da cultura alimentar. Da mesma forma, por “cardápio” (indígena) compreendemos também refeição, pratos disponíveis (HOUAISS e VILLAR, 2001: p 623) - que pressupõe ingrediente e preparo. Por último, “dieta”, que seria dos africanos, significa, entre outras definições, “cota habitual de alimentos sólidos e líquidos que uma pessoa ingere” (HOUAISS e VILLAR, 2001: p 1037).

A separação por essas diferentes atribuições nos dá uma pista de como Cascudo irá abordar durante a obra os três pilares da alimentação brasileira atribuindo aos portugueses o comando central desta formação, o indígena fornecendo aquilo que sabia sobre a terra que habitava, com novos produtos e algumas técnicas e o africano com basicamente ingrediente. Porém, como era de se esperar para a época, Cascudo não estava preocupado com as diferenças e conflitos, assim como Gilberto Freyre, e sim em explicar a formação da unidade. Toda a diversidade africana e indígena dentro de grupos fechados e o negro fornecendo aquilo que sua condição de escravo não permitia. Até o final da escravidão quem fornecia produtos vindos da África eram os portugueses nas trocas coloniais e o que se formou de cozinha

africana, por exemplo, na Bahia, está muito mais vinculado à liberdade do que ao período escravocrata. Neste autor, o feijão também perpassa toda a obra, como no trecho em que diz: “Os feijões (...) não eram indicados na habitualidade do repasto indígena como significam contemporaneamente na refeição brasileira. Foram, entretanto, cultivados, índice de reserva cuidadosa.” (CASCUDO, 2011: p 155). Cascudo nos dá uma informação importante sobre o objeto de análise - o feijão. Alimento nativo da América e conhecido dos que aqui habitavam antes da colonização, não era amplamente consumido, como alimento central da dieta. Ele era cultivado “em pequena escala em roças intermediárias feitas logo após a colheita de milho ou acompanhando algum outro produto de subsistência, como a batata-doce” (SILVA, 2005: p 115).

O feijão aparecia frequentemente nos escritos sobre os costumes populares dentro do debate modernista, nos retratos do Brasil. “Pois é apenas a partir do Modernismo brasileiro nos anos 1920 que o discurso sobre o feijão se estrutura, fazendo dele um dos pilares do mito da nacionalidade tripartite do Brasil – a miscigenação dos índios, negros e brancos.” (DORIA, 2012 p 01). Isso não quer dizer que antes não se falava sobre feijão. Os viajantes, importante fonte para os estudiosos dos hábitos do período colonial, retratavam o consumo desde muito cedo, como Johann Nieuhof escreve em *Memorável Viagem Marítima e Terrestre ao Brasil* (1640-1649) sobre os índios: “Apanham a farinha de mandioca com três dedos da mão direita e atiram-na para dentro da boca. O mesmo fazem com feijão e outros alimentos semelhantes.” (NIEUHOF, 1942: p 303). Mas tanto para Câmara Cascudo (2011) como para Carlos Alberto Dória (2009) o feijão não figurava como eixo central da dieta luso americana nos primeiros séculos de colonização. Ele foi ganhando importância, segundo Paula Pinto e Silva (2005), pois era a técnica européia, o alimento com caldo, que podia ser aplicada a um produto nativo. Era um alimento que já existia na dieta indígena, mas secundário e consumido sem o caldo. Apropriado pelas senhoras portuguesas, “o feijão foi a solução encontrada para umedecer a comida, acentuadamente seca” (SILVA, 2005: p. 115-116).

Outro autor importante para entendermos os retratos da cozinha brasileira para a criação da identidade nacional é Monteiro Lobato. Apesar de não ser enquadrado como Modernista enquanto movimento restrito, ele participa amplamente deste debate, na maioria das vezes, com posições divergentes. Tanto participa que, em uma das cartas que Mário de Andrade trocava com Câmara Cascudo, o primeiro escreve (MORAES, 2010: p 114):

Não se amole muito com a chuçada que dei no Lobato. Ele estava carecendo por causa de um artigo besta que escreveu sobre nós.

Nem por isso deixo de reconhecer o valor dele embora também reconheça e com raiva que ele não está fazendo valer bem o e a influência que tem.

Lobato era um ávido defensor do que dizia ser cultura nacional e em muitas de suas produções aparece na cozinha. “(...) sua produção constitui um verdadeiro retrato de época. Nesse painel socioeconômico, político e cultural do período, sobressai a defesa intransigente da nacionalidade contra o hábito da cópia e do plágio.” (CAMARGOS e SACCHETTA, 2008: p 09). Na sua obra infantil, *O sítio do Pica-pau Amarelo*, o que nos fica nítido é a diferenciação que Monteiro Lobato faz da cozinha da Dona Benta e da Tia Nastácia. A primeira, que era a senhora da casa, não cozinhava diariamente, no cotidiano. A ela eram reservadas as ocasiões especiais. Tanto que, passado alguns anos, quando a editora de Monteiro Lobato lançou o livro de receitas, o nome dado foi Dona Benta - foi a primeira grande compilação de receitas para uso urbano. Era o livro para a senhora de classe média e alta cozinhar esporadicamente. Tanto o é que, neste livro, poucas receitas encontramos com feijão. Este alimento estava no ambiente da Tia Nastácia, a negra que cozinhava todos os dias, detentora do saber popular. Pedrinho, no volume “História de Tia Nastácia”, nos diz (LOBATO, 2002: p 08):

- Uma ideia que tive. Tia Nastácia é o povo. Tudo que o povo sabe e vai contando de um para o outro, ela deve saber. Estou com plano de espremer Tia Nastácia para tirar o leite do folclore que há nela.

Emília arregalou os olhos.

- Não está má a idéia, não, Pedrinho! Às vezes a gente tem muita coisa interessante em casa e nem percebe.

- As negras velhas - disse Pedrinho - são sempre muito sabidas. Mamãe conta de uma que era um verdadeiro dicionário de histórias folclóricas, uma de nome Esméria, que foi escrava de meu avô. Todas as noites ela sentava-se na varanda e desfiava histórias e mais histórias. Quem sabe se Tia Nastácia não é uma segunda Tia Esméria?

Se o povo passava um para o outro o conhecimento do cotidiano, o folclore, os hábitos, passava também as receitas e o modo de preparo. Tia Nastácia era uma excelente

cozinheira, acalmava dragões, alegrava as crianças. Se ela errasse o feijão, o problema era grave (LOBATO, 1986: p 261):

Dona Benta achou muito esquisito o caso, e mais ainda quando ao jantar o feijão apareceu com ‘bispo’ - isto é, queimado.

-O feijão está com ‘bispo’, vovó! - gritou Narizinho fazendo careta.

-Não é possível menina! - Protestou Dona Benta. - Tia Nastácia nunca, nunca jamais, queimou o feijão, nem coisa nenhuma. Sempre foi uma cozinheira perfeita.

-Pois queimou o feijão, sim - prove.

Dona Benta provou e viu que era mesmo.

O feijão, além de ser a comida do cotidiano, estava ligado à comida das classes baixas, dos desfavorecidos e esta não era uma especificidade brasileira. Thomas Wyatt escreve, em meados do século XVI, um poema sobre um rato que vive em um esgoto (ALBALA, 2007: p. 22):

*She must lie cold and wet in sorry plight,
And worse than that, bare meat there did remain
To comfort her when she her house had dight -
Sometime a barley corn, sometime a bean,
For wich she labored hard both day and night²*

Mário de Andrade, em *Paulicéia desvairada* de 1922, também escreve um poema que trata da separação entre elite e consumo de feijão, que detêm as tradições - “Ode ao burguês” (ANDRADE, 2003: p 31):

*Eu insulto o burguês-funesto!
O indigesto feijão com toucinho, dono das tradições!
Fora os que algarismam os amanhãs!
Olha a vida dos nossos setembros!
Fará Sol? Choverá? Arlequinal!
Mas à chuva nos rosais
O êxtase fará sempre Sol!*

² Tradução livre: Ela deve estar fria e úmida num estado lastimável / e pior que isso, o corpo nú permaneceu / para confortá-la, quando a casa dela estava enfeitada - / algumas vezes milho e cevada, outras feijão, / para o qual ela trabalhou duro dia e noite.

Monteiro Lobato, que era um defensor dos hábitos caipiras e esbravejava contra a tendência das elites de tentar imitar hábitos europeus, também escreveu (LOBATO, 2008: p 135):

- Oh não! Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha e milho verde, moqueca e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo. Até o uso dessa língua que herdamos está em via de tornar-se ignomioso. Na altíssima roda já a repudiaram para uma idílica mancebia com o francês argelino. Que dirá o estrangeiro se nos pilhar a comer (que horror, meu Deus!) tutu com torresmo, esta vergonhosa pilanção regional, ou coisas semelhantes?

A imitação francesa nada trazia para a resposta que estavam buscando. No Brasil dos meados da primeira metade do século XX, queriam entender e forjar o que se chamou de identidade nacional. Aqui, literatura, artes plásticas, culinária e outros estavam juntos para formar este imaginário. “Neste contexto, Monteiro Lobato era a voz do interior, que buscava o gostinho das raízes nacionais.” (CAMARGOS e SACCHETTA, 2008: p11)

Além do “Jeca Lobato”, como Mário de Andrade às vezes falava, outros tantos estavam nas cartas entre este e Câmara Cascudo - as ideias estavam no ar: Oswald de Andrade, Manuel Bandeira e Gilberto Freyre, por exemplo. Este último, nos conta Marcos Moraes em uma nota de rodapé na compilação das cartas, mandou uma correspondência a Luís Câmara Cascudo sobre um livro que este publicara (MORAES, 2010: p 80):

Há umas boas páginas mas no conjunto me parece um livro apressado que não justifica o subtítulo Literatura e crítica. É antes, jornalismo feito em livro. Prefiro as Histórias onde há páginas interessantes como aquela sobre a morte do holandês. Acho que a sua veia é antes história do que crítica. É por isso que espero um trabalho sugestivo sobre estes cem anos de vida de Natal. Não estranhará V. a franqueza - sabendo que sem ela eu não sou eu.

Em *Macunaíma*, obra expoente do Modernismo, Mário de Andrade não deixa de retratar o nosso 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.

Oswald de Andrade, um dos que promoveram a Semana de 1922 e muito próximo de Mário, escreve em *Pau Brasil*, no 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*

Esses trechos nos mostram que as ideias circulavam e que estes atores trocavam entre si e com a imprensa o que produziam, haviam diálogos e discussões sobre, afinal, o que seria o Brasil. Neste contexto, muito se falou sobre a cozinha brasileira, elemento central deste debate. Quais eram os ingredientes, preparos, e influências da refeição brasileira. Para responder esta questão, foram falar sobre os hábitos que se viam e foram usar aquilo que já fora produzido até então. E nestes escritos e hábitos em muitos lugares estava o feijão.

No filme *Macunaíma*, de 1969, dirigido por Joaquim Pedro de Andrade, a macarronada de Venceslau Pietro Pietra, presente no livro, foi substituída por uma feijoada. Não por acaso. “A feijoada, é para nós, uma espécie de hino nacional comestível. Comungamos uma ideia sólida e simples de nação: um imenso território, uma unidade linguística, uma bandeira, um hino, uma seleção de futebol e um prato - a feijoada.” (DORIA, 2009: p 66).

Este prato é emblemático: nascido como comida de escravo, símbolo da miscigenação nacional, seria a representação das três raças. Os atuais estudos nos mostram outra perspectiva. Para Henrique Carneiro, a técnica de cozimento lento e com caldo foi trazida pelos portugueses, que por sua vez foi apropriada dos judeus que foram à Península Ibérica (CARNEIRO, 2005: p 76). O feijão, principalmente da espécie *phaseolus vulgaris*, foi

utilizado para fazer o cozido que já era consumido nas terras europeias. Um alimento que não era central na dieta nativa, foi ganhando importância por trazer um pouco do que se tinha no além mar. Mas a feijoada, como conhecemos hoje, tem seus primeiros registros bem mais recentes. “Mesmo o folclorista Câmara Cascudo, que não encontrou a feijoada como ‘prato completo’ antes do século XIX, reconhece que ele se difundiu a partir daquele século como prato urbano, especialmente em hotéis e pensões cariocas.” (DORIA, 2012: p 128). Carne era coisa rara nos tempos coloniais e não eram destinadas aos escravos, nem suas partes ditas hoje como menores, como as que são usadas na feijoada. Estas foram incorporadas a dieta dos negros apenas quando os mesmos começaram a poder comprar pequenas partes das peças mais baratas com o que vendiam de suas hortas (DORIA, 2012: p 128).

A feijoada serviu como signo de brasilidade e o feijão se tornou “a expressão mais clara do patrimônio culinário brasileiro e da sua dinâmica” (DORIA, 2012: p 134). Se por um lado porque é um alimento nativo da América que foi paulatinamente se tornando importante na mesa dos brasileiros, por outro porque foi percebido como tal pelos atores que queriam mostrar o que era este país no início do século XX. O que este artigo pretendeu demonstrar, foi que a apropriação do feijão como alimento nacional foi um elemento importante e amplamente usado pelo projeto Modernista, como já dissemos, no sentido amplo, de momento histórico e não apenas de movimento literário, para a construção da imagem da nação chamada Brasil.

Fontes e referências bibliográficas:

ALBALA, Ken. *Beans, a History*. Oxford, New York: Berg, 2007.

ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas. Reflexões sobre a Origem e a Expansão do Nacionalismo*. Lisboa: Edições 70, 2005.

ANDRADE, Mário. *Pauliceia desvairada*. São Paulo: EDUSP, 2003.

_____. *Aspectos da literatura brasileira*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2002.

_____. *Macunaíma: o herói sem nenhum caráter*. São Paulo: Agir Editora, 2008.

ANDRADE, Oswald. *Pau Brasil*. Paris: Sans Pareil, 1925.

BLEIL, Susana Inez - “O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre mudanças de hábitos no Brasil”. In: *Cadernos de Debate*, Vol. VI, 1998.

BRAUDEL, Fernand. “História e Ciências Sociais. A longa duração”. in: *Escritos sobre a História*. São Paulo: Perspectiva, 2007. p 41-78.

- CAMARGOS, Marcia e SACCHETTA, Vladimir. *À mesa com Monteiro Lobato*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
- CANDIDO, Antônio. *Literatura e Sociedade*. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2006.
- CARNEIRO, Henrique Soares. *Comida e sociedade - uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- _____. “Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação”. In: *Questões & Debates*, Curitiba, n.42, 2005. p. 71-80.
- CASCUDO, Luis Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.
- _____. *Antologia do Folclore Brasileiro*. São Paulo: Global, 2001.
- DORIA, Carlos Alberto. *A formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.
- _____. *A culinária materialista. A construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- _____. “Feijões como patria, locus & domus no sistema culinário brasileiro”. Versão em português de “Beyond Rice Neutrality: Beans as Patria, Locus and Domus in the Brazilian Culinary System”, texto publicado originalmente em WILK, Richard e BARBOSA, Livia (orgs), *Rice and Beans. A unique dish in a hundred places*, NY, Berg, 2012, págs. 121 a 135.
- FREYRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala*. São Paulo: Global, 2006.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, Angu e Couve*. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982.
- GONZAGUINHA. Preto que satisfaz. Disponível em: <http://www.radio.uol.com.br/#/letras-e-musicas/gonzaguinha/o-preto-que-satisfaz/493147>. Acessado em 30/03/2013.
- HOUAISS, Antonio e VILLAR, Mauro de Salles. *Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.
- LOBATO, Monteiro. *Ideias de Jeca Tatu*. São Paulo: Globo, 2008.
- _____. *Histórias de Tia Nastácia e O Pica-pau Amarelo*. São Paulo: Círculo do Livro, 1986.
- MORAES, Marcos Antonio de (org.). *Câmara Cascudo e Mário de Andrade: cartas, 1924-1944*. São Paulo: Global, 2010.

- MINTZ, Sidney. *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past* Boston, 1996.
- NIEUHOF, Johann. *Memorável Viagem Marítima e Terrestre ao Brasil (1640-1649)*. São Paulo, Martins Editora, 1942.
- SCHWARCZ, Lilia Katri Moritz. “Complexo de Zé Carioca. Notas sobre uma identidade mestiça e malandra”. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 29, 1995, p 43-69.
- SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.