

Aspectos histórico-culturais do arroz e do feijão na sociedade brasileira

Ivan Sergio Freire de Sousa, Carlos Magri Ferreira

Introdução

Entre os diferentes aspectos culturais relacionados ao arroz e ao feijão na nossa sociedade, de imediato, o que mais chama a atenção dos especialistas é que ambos são formadores do prato básico do brasileiro e, conseqüentemente, caracterizadores da cultura alimentar. A partir do final do século 19, a dupla se afirmou como símbolo da alimentação nacional.

De maneira geral, arroz e feijão são consumidos diariamente na refeição principal, o almoço, e, em muitos casos e de várias maneiras, têm a presença garantida à mesa do jantar.

Historicamente, uma das causas da existência do arroz em terras brasileiras é a crescente globalização, sobretudo a partir do século 16, com os descobrimentos e as grandes navegações, período no qual se difundiram espécies vegetais e animais em terras distantes, entre as quais o Brasil, e muitas das preferências europeias de gosto e de sabor. Embora seja secular a propagação de plantas e animais, poucas espécies vegetais entram na composição alimentar humana. Harlan (1992) mostrou que a dependência é de, no máximo, 12 ou 15 espécies de plantas, com tendência de diminuir, adverte o autor. Nesse grupo seletivo de plantas estão, junto com o trigo, o arroz e o feijão, pertencendo o último ao de propagação e consumo mais circunscritos mundialmente.

O arroz (*Oryza sativa* L.) é uma planta da família Poaceae e o feijão-comum (*Phaseolus vulgaris* L.) pertence à família

Fabaceae, provenientes de regiões distintas, os quais suprem diferentes nutrientes na alimentação humana. A espécie *O. sativa* é originária de terras orientais e a *P. vulgaris* de solos do continente americano, sobre as quais disserta-se neste capítulo, iniciando com o mais recentemente chegado ao Brasil, o arroz.

Arroz

Introduzida no Brasil através das primeiras embarcações portuguesas, a planta de *O. sativa* é conhecida e utilizada pelos povos orientais há milhares de anos. Sabe-se, pelo escrivão da frota, que os portugueses ofereciam alguns alimentos aos índios visitantes da embarcação de Cabral, com muitas das iguarias estranhas aos costumes deles sendo cuspidas, e não estranhando o arroz, é provável que tinham conhecimento do grão por meio de espécies locais, não propriamente o originário de *O. sativa*. “[...] E de tudo quanto lhes deram, comeram mui bem, especialmente lação cozido frio, e arroz [...]” (Parte de uma passagem da Carta de Pero Vaz de Caminha, 1877)¹.

É sabido que antes da chegada da *O. sativa* ao litoral brasileiro, espécies silvestres de arroz existiram, continuando os ciclos nas lagoas e igarapés de norte a sul, como as espécies *Oryza glumaepatula*, *Oryza grandiglumis*, *Oryza latifolia* e *Oryza alta*. Os índios tupis conheciam os arrozes dessas espécies silvestres como auatiapé (auati = milho;apé = com casca), abatiapé’ (abati = milho;apé = com casca) e abati = milho e i = miúdo (Pereira, 2002, p. 40). Quanto às origens pré-históricas da *O. sativa*, com a grande variabilidade genética encontrada no continente asiático, principalmente na Índia e na China, são apontados como centros primários ou secundários do arroz cultivado o sudoeste do Himalaia, a Índia e as Filipinas (Galli, 1978).

Na origem em terras orientais, *O. sativa* resultou de cruzamentos espontâneos entre diversas espécies selvagens, entre as quais *Oryza rufipogon* Griff., vista por alguns produtores contemporâneos como nociva erva daninha, entretanto a visão de especialistas é muito distinta. Para Gao (2004), por exemplo, embora seriamente ameaçada, a espécie é a mais importante para fins agrícolas.

Processo antigo, a relação do arroz com os humanos se consolida e se expande de forma contínua. O conhecimento e o uso do arroz como alimento começou no Oriente, aproximadamente 10.000 anos a.C. a 5.000 anos a.C., período extremamente difícil de identificar com precisão.

Entre os orientais, por volta de 2.150 a.C. o arroz, aclimatado na Índia, foi se estabelecendo, num processo de incremento milenar, sendo a base do que alguns

¹ Carta de Pero Vaz de Caminha. In: Revista Trimestral do Instituto Histórico Geographico e Ethnographico do Brasil. Rio de Janeiro: Garnier, 1987. t. 40, pt. 2. p. 13-37.

apropriadamente denominam de “civilização do arroz”, sendo a Índia e a China as regiões mais significativas de evolução, mais tarde adotado pelos árabes com a denominação de *arruz* e o transportaram para a Península Ibérica durante o extenso período de dominação daquela região, do século 7 ao século 15, quando referir-se ao mundo árabe reconhecia-se também àquela Península ou grande parte dela.

No Japão, durante muito tempo o arroz foi utilizado como moeda de troca. No século 17, mesmo depois de instalada uma economia monetária, o grão perdurou durante um período desempenhando papel de moeda corrente (Braudel, 1970).

O gênero *Oryza* engloba cerca de 23 espécies, distribuídas pelas regiões pantropicais da América Central e da América do Sul, África, Oceania e Ásia (Abreu; Oliveira, 2015). De acordo com Pereira e Morais (2014), as espécies são divididas em três tipos: arroz-silvestre, arroz espontâneo ou daninho e arroz cultivado. Originário de regiões secas do Oriente (Ásia Central), foi sendo manuseado pelos agricultores, transformando-se na planta semiaquática da atualidade. O grão em casca possui alto grau de conservação, com glumelas ásperas e muito resistentes, dificultando a penetração de pragas. Os grãos de todas as espécies do gênero *Oryza* possuíam como uma das características marcantes a coloração vermelha (Pereira; Morais, 2014). Os autores argumentam que a tonalidade dos grãos das espécies desse gênero botânico é consequência de “[...] um caráter dominante, controlado pelo gene Rd no cromossomo 1 e pelo gene Rc no cromossomo 7. A coloração branca, na realidade, originou-se de uma mutação do gene Rc. A coloração vermelha se deve a uma proantocianina importante para a alimentação humana à qual se atribuem propriedades antioxidantes e ações repelentes contra alguns patógenos e predadores da cultura do arroz [...]” “[...] Ademais, há registros segundo os quais o arroz vermelho cultivado chega a conter o dobro dos teores de ferro e de zinco normalmente encontrados no arroz branco” (Pereira; Morais, 2014, p. 12).

Dois espécies de arroz são cultivadas no mundo, a *Oryza sativa* L., de origem asiática, e a *Oryza glaberrima* Steud, de origem africana, na parte superior do Rio Níger (Grist, 1975; González F., 1985). A *Oryza glaberrima*, de grão avermelhado, foi domesticada há 3.500 anos (Abreu; Oliveira, 2015) e teve sua dispersão circunscrita à região de origem, o Delta Central do Rio Níger, na África Ocidental, estando hoje em retrocesso.

O. sativa, domesticada há 10.000 anos, se propagou da Índia para a China e Coreia, até chegar ao Japão no ano 1 a.C. e, atualmente, a distribuição é global. Nessa espécie há três grupos ou subespécies, também consideradas raças ecogeográficas, a índica, a japônica e a javânica.

A subespécie índica é cultivada nos trópicos e subtropicais asiáticos e a japônica em áreas subtropicais temperadas da mesma região, principalmente. A javânica é produzida na região equatorial da atual Indonésia (González F., 1985). Como

características gerais, a subespécie índica possui grãos longos, ricos em amido conhecido como amilose; a japônica produz grãos curtos, com baixo teor de amilose e alto teor de outro amido conhecido como amilopectina; e a javânica possui grãos curtos, médios e longos, com teor médio de amilose.

A introdução do arroz no Brasil continua uma questão em aberto, com algumas espécies silvestres do gênero *Oryza* atribuídas como naturais do País, *Oryza latifolia* Desv., *Oryza alta* Swallen, *Oryza grandiglumis* (Doel) Prod. e *Oryza glumaepatula* Steud (Pereira, 2002, 2008; Silva et al., 2007), com vários outros cientistas brasileiros estudando essas espécies. Por exemplo, que arroz era aquele que Augustin de Saint-Hilaire viu, no século 19, em vários pontos da sua viagem pelo interior brasileiro? A descrição relativa à planta vista e reportada por Saint-Hilaire leva a crer que ele estava diante de uma espécie de arroz selvagem nativo da América, reproduzindo-se sem nenhuma ou quase nenhuma interferência humana. Seria esse arroz aquele que os nativos denominavam de ‘milho d’água’ (abati-uaupé), encontrado no Brasil antes dos portugueses aqui aportarem? Planta de porte alto, com panículas bem abertas para facilitar a dispersão das sementes, característica de hidrófila e dispersão de sementes muito influenciada pela rede hidrográfica. Esse tipo de arroz é comum em lagos formados pelos rios, longe das correntezas. Tudo indica que os índios utilizaram as sementes para a preparação de um mingau que ingeriam (Saint-Hilaire, 1945).

A introdução do arroz (*O. sativa*) no Brasil, segundo Pereira (2002), ocorreu pela ação colonizadora dos portugueses, por volta de 1550, no litoral de São Paulo, e logo se transformaria num importante produto de consumo interno.

O poema épico Caramuru, de Frei José de Santa Rita Durão, traz a história de Diogo Álvares Correia e do período inicial da exploração e colonização portuguesas no Brasil.

[...] Ótimo arroz em cópia prodigiosa. Sem cultura nos campos aparece, No Pará, Cuiabá, por modo feito, Que iguala na bondade o mais perfeito. (Durão, 1836, p. 204)

A chegada de *O. sativa* ao Brasil se deu entre 1530 e 1550. Inicialmente, o pericarpo tinha a coloração vermelha, por isso a denominação de arroz vermelho. Pereira e Morais (2014) afirmam que é o mais antigo arroz em cultivo no mundo. Posteriormente, chegou o arroz branco, que ganhava popularidade em Portugal e em outros mercados. Devido à aceitação crescente, internamente e externamente, o grão passa a ser produzido nas lavouras locais.

Ao discorrer sobre o arroz vermelho, Pereira (2004) indica o ano de 1587 como o da chegada das primeiras sementes do grão na Bahia, procedentes da Ilha de Santiago, arquipélago de Cabo Verde, sendo plantadas na capitania de Ilhéus e prosperando naquelas terras, porém só teria maior significância a partir do século seguinte.

O arroz vermelho foi amplamente plantado no estado do Maranhão, principalmente com a chegada dos emigrantes açorianos. A constante ameaça da soberania portuguesa no Pará e no Maranhão por franceses, holandeses e ingleses fez a Coroa autorizar a entrada de açorianos na região do Grão-Pará e do Maranhão. A invasão francesa ao Maranhão (1612-1615) e as ameaças incidentes e a insegurança de toda a fronteira norte da Colônia foram fatores decisivos àquela autorização.

Em 11 de abril de 1619 chega a São Luís, MA, a expedição comandada pelo capitão açoriano Estácio da Silveira, acompanhada de 260 casais com seus filhos que, inicialmente destinados ao Pará, acabaram se estabelecendo naquele estado. A proposta de introduzir 200 casais açorianos no Pará havia começado em 1615, com Jorge de Lemos Bettencout com objetivo militar-estratégico. De 1619 a 1753 a região do Grão-Pará e o Maranhão receberam cerca de 4.179 açorianos que se dedicaram a atividades diversas como a pecuária e lavouras variadas, entre as quais a de arroz, sendo atribuída a essas famílias a introdução do arroz vermelho no estado do Maranhão. O dinamismo da produção e o generalizado consumo levaram a denominação de arroz da terra ou arroz de Veneza, terminando amplamente conhecido como arroz do Maranhão (Marques, 1970; Martins, 2002).

O século 18 presenciou o início da popularização do arroz produzido no Brasil, tanto para exportação como para consumo interno. Num período em que as fábricas enfrentavam desestímulos oficiais e posteriormente a proibição de instalação no País, o rei de Portugal, Dom José, em 8 de outubro de 1766, autorizou a construção e o funcionamento de uma fábrica de descascar arroz no Rio de Janeiro, isentando também de impostos a saída do produto do Brasil e a entrada em Portugal. Anos mais tarde, por determinação da rainha Dona Maria I, a mesma que assinou o alvará de 5 de janeiro de 1785 proibindo indústrias no Brasil (restrições que permaneceram válidas até o dia 1 de abril de 1808), ficou proibida a importação de arroz de outros países.

Procedente de Portugal, uma pequena porção de sementes de arroz branco foi introduzida no Maranhão, por volta de 1765, pelo capitão José Vieira da Silva, administrador em São Luís da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão, fundada em 1755. O arroz branco, recém-chegado, era o 'arroz carolina', de origem italiana e bem sucedido nas plantações da Carolina do Sul, nos Estados Unidos, tipo logo estimado pelo consumidor português.

Desde àquela época, no Maranhão, ao lado da grande produção do arroz de Veneza, de pericarpo vermelho, iniciou-se a ampliação do cultivo das variedades de arroz branco, todas de fácil adaptação ao clima e ao solo da região, com o grão sendo exportado para a metrópole e, progressivamente, aceito no mercado interno.

O embarque do arroz branco para Portugal era crescente, estimulando o plantio e a extensão das lavouras. A produção do arroz vermelho, importante

preferência regional, ficou mais contida devido a mudanças de preferência gustativa do consumidor final no exterior e nas vilas e cidades de outras regiões, o que ocorreu dentro e fora da Colônia, principalmente em Portugal. A pressão pela produção do arroz branco foi tão grande que, em 29 de novembro de 1772, o governador Joaquim de Melo e Póvoas tomou uma medida drástica, assinando decreto proibindo o cultivo do arroz da terra na província. No documento legal havia clara discriminação hierárquica dos sérios castigos impostos aos transgressores, por exemplo, se o infrator fosse homem livre estaria sujeito a um ano de prisão, além de pagar 100 mil réis de multa, com metade desse valor destinado a obras públicas e a outra ao denunciante. No caso de o infrator ser escravo, receberia dois anos de calceta com surras alternadas e, se índio, os mesmos dois anos de calceta, mas sem espancamento (Pereira, 2004). Com essa proibição, que durou mais de cem anos, a produção do arroz branco robusteceu no Maranhão e a do arroz vermelho recuou para o sertão, longe do alcance da fiscalização, quase sempre em regiões menos propícias às exigências da planta, como o Semiárido nordestino.

Nos dias atuais o arroz vermelho pode ser localizado em lavouras dos estados da Paraíba (Vale do Rio Piancó e Vale do Rio do Peixe) e do Rio Grande do Norte (Vale do Rio Apodi). Pereira e Moraes (2014, p. 23) afirmam que o arroz da terra continua sendo plantado em quantidades pouco expressivas, em locais esparsos e bem delimitados da região Nordeste, como nos municípios de Caridade, CE, Serrita, PE, Floresta, PE, Chapada Diamantina, BA, Campo Formoso, BA, Itacambira, MG, Piranguinho, MG e Orizânia, MG.

No final do século 18, com a introdução do arroz no Rio Grande do Sul, através do município de Pelotas (Ferreira et al., 2005), a cultura se expandiu no País. A importância do arroz para o estado pode ser medida pelo fato de, nos anos iniciais após a Primeira Guerra Mundial, os gaúchos exportarem arroz para os países do Prata. A partir de 1918 foram introduzidas naquele estado cultivares procedentes do Japão, com a justificativa que o Brasil pretendia solidificar a conquista dos mercados argentino, paraguaio e uruguaio, consumidores do arroz das cultivares oriundas do referido país, importando principalmente da Itália e da Espanha.

Segundo Ferreira et al. (2005), o papel e a importância econômica da orizicultura no Brasil resultam de fatores diversos, entre os quais a dinâmica da economia, as condições de produção, a tecnologia, a logística e o desenvolvimento regional, com cada um podendo gerar condições favoráveis para o sucesso da lavoura.

Em 1945 o estado de São Paulo era o maior produtor de arroz do Brasil e o cultivo estava associado à lavoura cafeeira e à formação de pastagens. Quanto ao volume de produção, seguiam São Paulo os estados de Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Goiás. Nos anos 1950, com a predominância das lavouras nas várzeas do Vale do Paraíba, São Paulo continuou sendo o maior produtor. Em 1960 Minas

Gerais transformou-se no principal estado produtor de arroz do País, seguido por São Paulo, Rio Grande do Sul e Goiás. Em 1974, cerca de 80% do arroz produzido no Brasil procedia do sistema de cultivo de sequeiro, no ecossistema de terras altas, crescimento que foi apoiado nas políticas de desenvolvimento como os investimentos públicos para a implementação de infraestrutura acompanhados de crédito agrícola subsidiado, garantia de preços e seguro agrícola. As prioridades dessa política eram a abertura e a ocupação da Amazônia e dar densidade econômica a extensas áreas do Brasil Central. Visando esse objetivo, foi criado em 1975 o Programa para o Desenvolvimento do Cerrado (Polocentro). A partir daí, a produção de arroz de terras altas passou por maiores inconstâncias nas taxas de crescimento.

A produção de arroz no Rio Grande do Sul se estabeleceu, inicialmente, nas chamadas zonas coloniais e datam de 1832 as primeiras referências ao plantio de variedades conhecidas como 'de montanha'. Contudo, com a irrigação mecânica o cultivo tomou verdadeiro impulso no estado, sendo de 1904 o funcionamento da primeira lavoura irrigada mecanicamente, no município de Gravataí, e o responsável o agricultor Oscar Loevens. Tal experiência foi seguida, no mesmo ano, pelo município de Cachoeira. Com experimentações inovadoras, o aumento de produção foi se fazendo constante, a exemplo da safra 1943/1944 de 450 mil toneladas, quantidade bastante expressiva para a época, e a quase totalidade vendida para o exterior (Rio Grande do Sul, 1946).

Até meados da década de 1970 a orizicultura gaúcha usou, sobretudo, cultivares americanas, não valorizadas pelo mercado interno, pois o consumidor brasileiro preferia grãos longos que, após o cozimento, fossem macios, secos e soltos, características do arroz produzido na região central do País. Com o tempo, os agricultores gaúchos introduziram novas cultivares americanas com grãos longos e finos que os consumidores logo apelidaram de agulhinha, enquanto o mercado varejista intitulou de arroz bossa nova. No mercado brasileiro, o momento significou o ponto de inflexão da preferência popular pelo arroz longo fino, e o movimento foi tão forte que no início do Programa de Melhoramento do Arroz de Terras Altas da Embrapa Arroz e Feijão era claro o desafio de buscar tolerância para o cultivo em áreas carentes quanto à distribuição de chuvas e resistência à brusone. A partir de 1980 o trabalho técnico-científico com o arroz de terras altas (na época denominado de sequeiro) foi focado na busca do grão longo fino. Na época, a busca do tipo agulhinha era condição essencial para o incremento do dinamismo da orizicultura de terras altas, o que foi plenamente alcançado. A cultivar Primavera, lançada em 1996, foi a primeira que se enquadrou no tipo longo fino e, atualmente, todas as cultivares de terras altas lançadas possuem esse tipo de grão.

A importância do arroz na alimentação diária não é restrita somente ao povo brasileiro ou asiático, transformando-se em alimento básico para diferentes nações do mundo em desenvolvimento (Gao, 2004).

Feijão

O feijão-comum (*Phaseolus vulgaris* L.), pertence à família Fabaceae, a terceira mais numerosa em quantidade de espécies, com mais de 19 mil reunidas em torno de 751 gêneros, entre os quais o *Phaseolus*, compreendendo mais de 30 espécies, algumas (*Phaseolus acutifolius*, *Phaseolus lunatus*, *Phaseolus polyanthus*, *Phaseolus vulgaris*) domesticadas (Faria et al., 2005), tornando-se a de feijão-comum a mais cultivada, atingindo mais de 85% da área total de *Phaseolus* (Singh, 2001).

Em 1753, o botânico Carlos Lineu, naturalista sueco cujas contribuições foram, e ainda são, de muita importância para a Biologia, acreditava que o feijão-comum teria origem na Índia, suposição que diversos estudiosos, no final do século 19, começaram a questionar, entre eles o botânico alemão Marx C. L. Wittmack, que, por volta de 1880, sinalizou que o Peru e o sul dos Estados Unidos da América seriam, provavelmente, a origem do grão. Num detalhamento dessa origem americana do *P. vulgaris*, Gepts e Debouck (1991) sugerem a existência de dois centros de domesticação da fabácea, a Mesoamérica e o Sul dos Andes.

A maioria dos estudos indica que o feijão-silvestre, antecedente do feijão-comum, foi, há milhares de anos, propagando-se numa longa faixa de, aproximadamente, 7 mil quilômetros, do México à Argentina (Faria et al., 2005), sendo alimento constante na dieta dos primeiros habitantes daquelas regiões.

Análises de restos pré-históricos de feijoeiros sugerem que o *Phaseolus vulgaris* foi efetivamente domesticado no México, há cerca de 4.300 anos a 7.000 anos (Vieira, 1967; Gentry, 1969) e na América Central e nos Andes há, pelo menos, 7.000 anos a 8.000 anos (Gepts; Debouck, 1991).

Os estudos de Nikolai Ivanovich Vavilov (1887–1943), que certificou que os centros de diversidade botânica nem sempre correspondem aos centros de origem das espécies, no início do século 20 comprovaram que o continente americano é o centro da diversidade genética desse gênero (Faria et al., 2005), o que não era a convicção no século 18. Duas áreas de domesticação foram encontradas, uma na América Central, origem das cultivares com sementes pequenas, e outra na América do Sul, a qual possui dois pontos de domesticação bem característicos, o sul dos Andes, que compreende os países do Peru e da Argentina, e o norte dos Andes, região equivalente hoje à Colômbia. Na área de domesticação do sul dos Andes foi selecionado um feijão com sementes maiores do que as cultivadas na América Central e na Colômbia. Evans (1979) assegura que há evidências de domesticação do feijão-comum também no Brasil. No processo de domesticação, que segue atualmente, o feijão-comum obteve parte substancial de suas características a partir das preferências e interesses humanos, impostos via seleção e plantio de variedades.

Pesquisadores encontraram formas silvestres de feijão no norte da Argentina, tanto de *P. lunatus* como de *P. vulgaris*, plantas que atingem 2 m a 3 m de altura. As vagens dessas raças silvestres, quando maduras, abrem-se bruscamente, atirando as sementes à distância e enrolando-se em forma de espiral. Muitas sementes possuem tegumento duro, resultando, quando semeadas, em germinação não simultânea (Vieira, 1967). Naturalmente, o longo trabalho de domesticação e de melhoramento genético retirou dessas novas cultivares muitas características originais, tidas como indesejáveis para os padrões de consumo humano.

No final do século 15, quando os portugueses chegaram ao Brasil, o feijão era velho conhecido dos nativos (Sampaio, 1949, Léry, 1980). Desde então, o convívio com os nativos era intenso para a época com os portugueses e com outras nacionalidades, o qual era também vital aos que buscavam produtos exóticos, como o pau-brasil e, assim, hábitos tribais ficaram conhecidos, entre os quais a utilização culinária de *P. vulgaris*, que compunha a dieta dos nativos e era opção importante de comida cozida, enriquecendo a dieta e o paladar daqueles povos.

Hipóteses prováveis da entrada do feijão em terras hoje brasileiras são formuladas por Gepts et al. (1988). Uma delas traça o caminho pré-histórico e a outra apresenta rota mais contemporânea. A primeira passa pelo México, ilhas do Caribe, Colômbia, Venezuela e Brasil. Nesse fluxo, teriam chegado os feijões de grãos pequenos, pretos, marrons-claros e mulatinhos. A rota mais moderna, originária nos Andes, com feijão de sementes maiores, provavelmente tenha ido para a Europa (Itália, principalmente) e trazido para cá por imigrantes, trajeto que seria o de chegada dos feijões tipo jalo e pintado, dentre outros.

De acordo com Gepts e Debouck (1991), o feijão existente no Brasil não se originaria apenas de introduções remotas entre os nativos brasileiros, vivenciando processos de domesticação incidental e especializada, mas existiria também um caminho diferente e tortuoso para alguns dos feijões populares, de grãos maiores, que nos séculos 19 e 20 permearam as plantações dos imigrantes europeus.

Anteriormente a isso, nas feiras realizadas a partir da segunda metade do século 16, na então recém-fundada Salvador, BA, junto com a variedade de produtos alimentícios da terra, havia a oferta dos primeiros grãos de feijão em vagem ou secos, e os indígenas eram os principais provedores de alimentos à população ali instalada, ávida por ingredientes comestíveis. No que poderia chamar de horta indígena se encontrava ampla diversidade, como feijão, milho (*Zea mays*), abóbora ou jerimum (*Cucurbita* spp.) e mandioca (*Manihot esculenta*), prosperando a milenar associação de plantio do feijão com o milho, percebida como vantajosa para os nativos, mesmo desconhecendo os processos químicos do solo. A necessidade de nitrogênio do milho é auxiliada pelo feijoeiro que, no caráter de uma planta fabácea, busca o elemento químico em abundância no ar,

auxiliado por bactérias específicas que enriquecem o solo. Por outro lado, o milho facilita o crescimento do feijoeiro, que é uma planta trepadora, servindo-lhe de apoio.

O feijão consumido pelos indígenas brasileiros era do gênero *Phaseolus*, cozido em panelas de barro.

As trocas entre os nativos e os portugueses eram intensas. Pouco tempo após a chegada ao Brasil, o primeiro governador-geral, Tomé de Sousa, buscando sistematizar e dinamizar esse comércio, oficializou um efetivo sistema de escambo, com identificação e equivalência dos objetos de resgate, facilitando as trocas entre os nativos e os moradores de Salvador. Na interação, os indígenas forneciam à população portuguesa e mameluca os gêneros alimentícios da terra, indispensáveis à viabilização e consolidação dos nascentes núcleos populacionais, e os portugueses pagavam com bugigangas diversas, como facas e machados, dentre outros utensílios que se tornaram úteis à vida, em evidente transformação, daqueles povos. Durante a construção da cidade e depois de inaugurada, barcos faziam a compra de farinha e de outros mantimentos nas aldeias da Costa. Para a viabilização inicial do comércio, foi relevante a ação de Caramuru, alcunha do náufrago português que passou a vida entre os indígenas da costa do Brasil e que facilitou o contato entre os primeiros viajantes europeus e os povos nativos, e seus genros europeus, encarregados pelo governador. Somente as roças dos colonos não conseguiam suprir a demanda da população da cidade em construção, nem mesmo os mantimentos que anualmente vinham do Reino, e, particularmente na fase de instalação dos núcleos, foram vitais. Assim, referem-se os fatos históricos de agosto de 1549, que mandava pagar a Gregório Fernandes o resgate de mantimentos que andara fazendo no seu bergantim; de dezembro de 1550, de quem ainda se comprava farinha da terra dos índios para o presídio da cidade; e que, em 1551, lançou-se mão da medida de resgate com o gentio de Sergy e de Tatuapára (Sampaio, 1949, p. 206).

Teodoro Sampaio relata que nas movimentadas feiras, situadas à beira-mar, vendia-se quase tudo de alimentação e materiais de primeira necessidade, que chegavam principalmente em canoas: carne de caça (cotias, tatus, capivaras, antas e suaçus), aves canoras, araras, 'farinha de pau' (elaborada em várias versões destinadas à preparação de tapiocas, mingaus e beijus), macaxeira, banana, milho, potes, panelas, alguidares, moringas, cuscuzeiros, cachimbos e pratos da cerâmica indígena, além do algodão em rama, cordas e tecidos grosseiros, embiras, fibras diversas, rolos de cipó para cercas e construções de taipa, pavios para candeias, dentre outros.

Na Praia dos Pescadores, as embarcações ancoravam vindas de toda parte. As canoas, de tamanhos diversos, chegavam lotadas, tornando o local animado e cheio de vida, tendo também a transferência do hábito indígena de comer os grãos

do *P. vulgaris* um dos momentos mais apreciados. Como citado anteriormente, os produtos da feira eram os mais diferentes, destacando-se ainda aipim, batata, milho, feijão, mel da terra e as frutas indígenas” (Sampaio, 1949, p. 206). Na época, a farinha de mandioca e o milho praticamente não tinham rivais na preferência da população que se instalava.

O missionário protestante francês Jean de Léry, chegado ao Brasil em 1556, que conviveu algum tempo com os Tupinambás, no Rio de Janeiro, ao descrever as árvores, ervas, raízes e frutos deliciosos que a terra do Brasil produz, narra pouco sobre o feijão, dizendo apenas, “Cresce ainda nesse país uma espécie de favas de uma plegada de comprimento a que os selvagens denominam *comandá-uassú* [...]” (Léry, 1980, p. 181). De acordo com a nota de rodapé nº 409, redigida por Plínio Ayrosa (1933), citado por Léry (1980), o nome indígena do feijão, *comandá*, *comaná*, *cumaná*, entre outras grafias semelhantes, deriva de *kumandá* [frutos ou sementes de vagem] e *uassú* significava grande ou volumoso.

A pequena referência de Léry ao *comandá-uassú* se deve a dois fatos relacionados, a falta de intimidade do autor com a fabácea e o fato de o feijão, apesar de consumido pelos Tupinambás, não possuir ainda a popularidade e estima da mandioca e do milho, o que ocorreria séculos mais tarde em todo o território nacional. Secularmente, o feijão era cozido em panelas de barro e os temperos e outras misturas viriam mais tarde, mas não como empreendimento marcante dos nativos.

Entre os portugueses, o uso do feijão também não era acentuado, pois era um produto inteiramente novo e, à mesa, o interesse despertou ao longo do tempo, ajudado pelos dotes culinários dos lusitanos, introduzindo-se, aos poucos, mas eficazmente, no universo sávido da sociedade miscigenada em formação. Associado ao sabor crescentemente apreciado, o feijão no prato, misturado com farinha de mandioca ou de milho ou com o arroz, ajudava no vigor, inibindo a fome.

A integração brasileira do feijão com arroz

Apesar das origens diferentes e apartadas por vastidões oceânicas, o arroz e o feijão se integraram, séculos mais tarde e de forma intensa, ao prato do brasileiro. Associados, tiveram e têm participações decisivas nas atividades agrícolas dos brasileiros. Os dois produtos, utilizados em períodos pré-históricos relativamente semelhantes, embora espacialmente separados por distâncias continentais, acabaram se associando, milhares de anos depois, na prática culinária do brasileiro, tornando-se um dos traços característicos da cultura alimentar do país. Essa junção alimentar, contudo, nunca foi fenômeno instantâneo. Até a expansão da integração do feijão com o arroz no prato do brasileiro, tornando-se hábito diário na principal

refeição do dia, os séculos que se seguiram no processo de colonização portuguesa se passaram e esse traço fundamental da cultura alimentar do País esteve longe de ser tipificado pela individualização do arroz ou do feijão, os quais começaram a ser consumidos, individualmente ou nas mais diversas misturas e, culturalmente, a união dos dois grãos no prato comum servido diariamente, caracterizou o cardápio nacional nos lares ou restaurantes, sobretudo os populares, surgindo em seguida a supremacia dessa mistura ímpar.

Atualmente, os dois produtos que se misturam e se integram no prato, vêm de distintas regiões produtoras, construindo ao redor cadeias produtivas bem particulares e distintas. Na cozinha, por exemplo, arroz e feijão são preparados em panelas diferentes, com temperos variados e tempos de cocção desiguais. À mesa, em recipientes separados, terminam misturados no prato individual, numa conciliação e conformidade estética de cheiro, sabor e cor desejados pela população. Há quem veja na constituição desse prato-síntese o reflexo de outras atitudes e comportamentos do brasileiro. Assim, com propriedade e coerência interpretativa, um autor disserta:

[...] E que é comido como se come um cozido, misturando-se as duas porções num só prato, e assim formando uma massa indiferenciada que assume as propriedades gustativas dos dois elementos. De tal modo que o feijão, que é preto, deixa de ser preto, e o arroz, que é branco, deixa também de ser branco. A síntese é uma papa ou pirão que reúne definitivamente arroz e feijão, construindo algo como um ser intermediário, desses que a sociedade brasileira tanto admira e valoriza positivamente. Comer arroz-com-feijão, então, é misturar o preto e o branco, a cama e a mesa fazendo parte de um mesmo processo lógico e cultural [...] (DaMatta, 1999, p. 56).

A importância do arroz e do feijão para a população se traduz no fato de o governo brasileiro classificá-los como produtos de segurança alimentar. Com essa compreensão, transforma em dispositivo legal, assegurando a interferência do Estado na atividade econômica para apoiar e garantir a produção e o sistema de preço, viabilizando o acesso e a aquisição do consumidor, revelando a compreensão do alto valor social desses produtos para o País. Desde passado relativamente recente, o feijão-comum deixou de ser item exclusivo das Américas e é cultivado em todos os continentes, desde a latitude de 52°N até 32°S, tanto no nível do mar como em altitudes de até 3 mil metros, na Cordilheira dos Andes (Didonet, 2005).

A expressão cultural do arroz e do feijão

Na área agrônoma é comum a palavra cultura revestida de sentido limitado e bem específico, transformando-se em sinônimo de cultivo, por exemplo, a cultura ou o cultivo do milho, da soja, do trigo, bem como do arroz e do feijão. Frases como a referente às exigências e características de cultivo do arroz “para expressão de seu potencial produtivo, a cultura requer temperatura ao redor de 24 °C a 30 °C e radiação solar elevada”, carregam esse sentido limitado. Diferentemente, numa

abordagem e uso mais abrangentes, o conceito de cultura tem largo espectro. No sentido amplo, o conceito de cultura envolve os modos de sentir, pensar, agir, interagir e fazer, dentro de uma dada sociedade, como as formas de expressão, os comportamentos, as leis, a ética, a moral, a linguagem e as artes, incluindo-se na noção de cultura tudo aquilo que é criação humana, ideias, símbolos, artefatos, conhecimentos, culinárias, preferências gastronômicas, formas de plantio, de criação animal e uma infinidade de outras práticas sociais. Nessa dimensão abrangente, pode-se falar de uma cultura brasileira e, dentro dessa, de culturas regionalizadas, como a nordestina, a sulista, dentre outras.

Assim, quando se fala em aspectos culturais do arroz e do feijão, refere-se também às características de consumo dos dois produtos: produção, estrutura de armazenamento, forma de comercialização, setores de pesquisa e desenvolvimento e cadeias produtivas em torno de cada um. Igualmente relevante é a abordagem histórica do entendimento de como se deu a integração culinária dos dois produtos na casa dos brasileiros.

Passaram-se alguns séculos para que o arroz, de aspecto tão variado, atingisse a onipresença dos dias atuais, com o reconhecimento das qualidades nutritivas. Além de proteínas, como anteriormente mencionado, o grão possui ferro, cálcio, vitaminas do complexo B, carboidratos e fibras. A espécie expandida, à qual a população se adaptou, foi a *Oryza sativa*, recém-chegada ao território brasileiro, comparada àquelas milenarmente presentes.

Quanto ao feijão, o convívio com o povo português influenciou o aumento do consumo e produção pelos índios. Contudo, foi com a miscigenação e os brasileiros de fato, nascidos dessa mistura, que o feijão virou símbolo das nossas terras, conforme evidencia um fragmento da obra do etnólogo e folclorista Câmara Cascudo (1967, p. 101):

[...] o brasileiro, filho de portugueses, ameríndios e africanos, foi o consumidor-propagandista do feijão. Os pais tiveram uso, intermitente e acidental, valorizado, ampliado, enobrecido no nível do costume, pelo filho.

No Brasil, século 18, o feijão começa a ter assiduidade no prato das pessoas e, à mesa, além do paladar saboroso, oferecia agradável sensação de saciedade. Assim, a vitória sobre a fome era acompanhada de um sabor característico, rico e apazível, que foi se aperfeiçoando, assumindo características locais e regionalizadas, incrementado pela adição de inúmeros ingredientes. Num primeiro momento, o feijão era produzido nas hortas das casas ou sítios, período em que a mulher cuidava da plantação, mesmo quando o excedente era vendido.

Na história da produção agrícola, muito da transição de um século para o próximo consistiu na prática agrícola de intercalação do feijão com lavouras importantes, como a do milho. Nesse momento, o homem passou a ser o responsável pelo

cultivo do feijoeiro, com a produção acelerando para atender o consumo interno em crescimento.

Naquele século a produção do feijão-comum era preponderante nas regiões Nordeste, Centro-Oeste e Sul. Na região das minas era praticamente obrigatório no prato, sendo o feijão com couve iguaria presente na principal refeição do dia, acompanhado de toucinho, carne-seca e farinha de milho ou de mandioca. A necessidade, além da admiração pelo sabor estavam presentes em núcleos populacionais como o de São Paulo de Piratininga. Não sem razão, nos caminhos trilhados para o interior pelos bandeirantes, a vontade de comer feijão, farinha, toucinho e animais de caça sedimentou-se, alastrando-se nas regiões das minas (Martino, 2014). Nos pontos de parada mais constantes dos caminhos, junto a outras lavouras, eram encontrados pequenos plantios de feijão que asseguravam a alimentação básica do viajante.

No século 18, como nos anteriores, apesar de razoavelmente consumido, o feijão não se generalizou como preferência nacional, embora fosse crescente e inquestionável. A assiduidade de consumo em praticamente todos os lares aconteceria mais tarde. Não é desconhecido que a legislação dos dois primeiros séculos não tratou o feijão com a mesma atenção dos produtos então prioritários e de largo consumo, como escreveu o estudioso Câmara Cascudo:

Pela documentária dos séculos XVI e XVII o feijão não acusa saliência nem posto na atenção administrativa. Toda legislação oficial que conhecemos, nesses duzentos anos e mais, afasta o feijão dos cuidados defensivos, mantidos para o açúcar, moeda internacional, farinha de mandioca e milho, alimentos naturais das bocas curibocas, mamelucas e mulatas (Câmara Cascudo, 1967, p. 103).

No século 19 *P. vulgaris* começa a se transformar num produto nacional de consumo diário, se impondo ao longo do tempo e tornando-se indispensável ao se espalhar mais pelo País. A imensa variedade de grãos ensejou preferências localizadas e, independentemente do tipo, ganhou constância e larga aceitação no prato. Sobre isso, manifesta-se Câmara Cascudo (1967, p. 103):

[...] o feijão apareceu aos olhos da cunhã, cozinheira e amásia, o reforço mais imediato para completar a refeição. Os filhos foram, logo depois da desmama, habituados ao caldo de feijão e a mastigá-lo com qualquer carne, na forma do cozido que o português amava repetir no Brasil. Os primeiros brasileiros não dispensariam o prato nacional por excelência.

O que era feito na tribo, o feijão cozido, ganhou com os portugueses novos costumes, como a adição de carnes diversas, acrescentando sabor diferenciado, largamente aprovado. Diversos cronistas do Brasil Colonial e Imperial, do século 19, identificaram o feijão como elemento básico da alimentação brasileira e, conforme alguns deles, nas cidades a dieta dos escravos era constituída dos seguintes itens alimentares principais: 1) feijão-preto, farinha de mandioca, toucinho, carne-seca, canjica, laranja e banana (Jean-Baptiste Debret [1768–1848]); 2) feijão, farinha de mandioca, carne-seca, toucinho e banana (Johann Moritz Rugendas [1802–1858]);

3) feijão, farinha de mandioca, arroz, toucinho e banana (Carl Seidler [1835, 2003]). Nesses relatos, o feijão está presente junto com a farinha de mandioca, o toucinho e a banana. Embora a assiduidade do feijão revelasse a indispensabilidade, na região central do Brasil a dieta era diferenciada, sendo muito comum a presença do angu de milho, do toucinho e, semanalmente, de uma carne, que poderia ser de caça ou de pesca. Câmara Cascudo (1967, p. 103) observa detalhe significativo:

Carne assada com farinha era a base essencial do estômago na marcha das Bandeiras. Veio a paçoca, carne assada, pilada com farinha, guardada nas bruacas de couro, garantindo a matalotagem das caminhadas. O feijão ficava para as horas de pouso, armado o acampamento, esperando a fervura das panelas de barro ou de ferro, erguidas nas trempes, à luz das fogueiras vigilantes.

O prato da sustança para o escravo africano, que dava força ao homem no trabalho pesado, era o feijão, o qual demandava tempo para o cozimento, preparado com carne-seca e ingerido com farinha, com o uso das mãos, pois talheres não eram de uso corrente. Os dedos selecionavam e misturavam os ingredientes cozidos na panela do feijão e amassavam aquela iguaria condimentada, fazendo uma espécie de bolo que conduziam à boca. As pimentas do gênero *Capsicum* como a malagueta (*Capsicum frutescens*), tinham presença praticamente obrigatória naquela química do sabor.

A preparação culinária do feijão evoluiu com o tempo com a adição de outros complementos além dos tradicionais, conforme a região, da casca de queijo a partes menos nobres do boi e do porco. Entretanto, a feijoada completa brasileira não tem origem unicamente ligada ao escravo negro. De acordo com Câmara Cascudo (1967), “[...] é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-seca, iniciais”, sem esquecer o toucinho, utilizado abundantemente. Por volta da segunda década do século 19, o pintor e professor francês Jean-Baptiste Debret (1768-1848), referindo-se ao jantar de pequeno negociante com sua família, falava de um caldo feito com carne e um “[...] punhado de feijões pretos”. Sobre esse caldo com feijões no prato jogava-se um pouco de farinha de mandioca, com a qual – diz o cronista “[...] misturada com os feijões esmagados, formava uma pasta consistente comida com a ponta da faca arredondada, de lâmina larga”. Diferentemente, “[...] as mulheres e crianças não usam colheres nem garfos; comem todos com os dedos” (Debret, 1972, p. 175). Nesse período, e até cem anos adiante, feijão com farinha de mandioca era considerado, em algumas regiões, como o mais nacional dos pratos (Câmara Cascudo, 1967).

Aos poucos, o feijão passa a ser alimento básico do cotidiano, sendo importante fornecedor de proteínas para a população (Yokoyama et al., 1996). O feijão plantado no Brasil possui entre 20% e 25% de teor médio de proteína, enquanto no México encontram-se cultivares com até 37,6% (Vieira, 1978). Outros nutrientes estão presentes no feijão, carboidratos, vitaminas (principalmente as do tipo B) e minerais (potássio, fósforo, ferro, cálcio, cobre, zinco e magnésio) (Lajolo et al., 1996). A

presença no feijão de um razoável equilíbrio entre fibras solúveis e insolúveis dão a esse alimento características desejáveis para diversas ações fisiológicas (Hughes, 1991).

Desde o final do século 19, em ritmo paulatino, a produção de feijão se dá em todas as regiões do Brasil. Durante muito tempo e, de certa forma, até o presente, o cultivo foi caracterizado basicamente como consorciado, feito por pequenos e médios produtores. A prática é antiga, proveniente do hábito mencionado anteriormente de se plantar feijão em lavouras mistas. Somente há pouco tempo, e em regiões determinadas, passou a ser produzido como cultivo principal, isto é, em lavoura solteira. Quando o plantio é irrigado, o perfil do agricultor muda drasticamente; feito por grandes produtores, usuários de tecnologias, entretanto nunca foi característico da história do grão, trazendo consequências próprias para a formação da cadeia produtiva. Eventualmente, quando o feijão é o cultivo principal, isso acontece majoritariamente em médios e grandes estabelecimentos agrícolas. Em partes do estado da Bahia, da região Centro-Oeste e do Paraná, mais facilmente é encontrado o feijão produzido nesse tipo de propriedade; alguns como cultivo solteiro, formado em sucessão a outro plantio. Geralmente, a lavoura de *P. vulgaris* é característica de pequenas unidades de produção, plantada de forma consorciada; padrão mais comum.

Predominantemente produzido por pequenos proprietários, o feijão-comum possui produtividade média baixa e o cultivo é majoritariamente em sistema de sequeiro. Quando analisado o longo período histórico, o rendimento da produtividade do feijão brasileiro é claramente perceptível, pois só conseguiu superar definitivamente a barreira de 1 t ha⁻¹ a partir de 2004, embora tenha potencial genético que oscila entre 3 t ha⁻¹ e 3,5 t ha⁻¹. Nos sistemas irrigados, com alta aplicação de insumos, o teto pode ser maior. Em 2018, por exemplo, o feijão da terceira safra, irrigado, produziu 175.000 toneladas, com produtividade de 2,6 t ha⁻¹. A produção total da safra foi de 454.000 toneladas, respondendo por 20% da produção total.

Embora essas lavouras estejam presentes em propriedades menores, os produtores enfrentam uma série de dificuldades para produzir e comercializar. Na produção, entre os obstáculos estão o nível de adoção tecnológica, a dificuldade de manejar e controlar pragas e doenças, e as secas e veranicos nas regiões produtoras que causam deficiência hídrica em fases cruciais da lavoura, como no florescimento e no crescimento dos grãos. A conjunção desses e outros fatores, como a assistência técnica deficitária e o acesso a crédito, ocasionam a baixa produtividade. Na comercialização a baixa competitividade, dada a oferta de pequenas quantidades, sendo necessário agregar produtores para formar um lote viável que compense o custo com o transporte. Outrossim, muitas vezes o produto não atende às preferências diferenciadas quanto a cor e aparência geral do grão. Trata-se também de um mercado com alto índice de imprevisibilidade

devido a grandes flutuações de preços em curto período; muitas vezes não remunerando satisfatoriamente o produtor e sua família. A pequena produção é fundamental para manter a estabilidade de oferta no País, e o excedente oriundo dessa categoria de produtores é comercializado diretamente em feiras e mercados ou agrupado pelos intermediários que repassam às indústrias de empacotamento. Em compensação, o feijão é um dos poucos produtos que oferece viabilidade financeira para a pequena produção, principalmente os com características especiais.

O cultivo do *P. vulgaris* é uma atividade com riscos superiores a outros grãos, mesmo quando se trata de produção em grande escala, havendo anos com obtenção de altos lucros e outros com resultados medíocres, senão com prejuízo efetivo para o agricultor. Tais situações são difíceis de recuperação, dados os grandes investimentos financeiros aplicados na produção.

De maneira geral, a área de produção do feijão-comum tem sido reduzida, passando de 4,8 milhões de hectares, em 1985, para 2,2 milhões de hectares, em 2018. No mesmo período, a produtividade passou de 514 kg ha⁻¹ para 2 t ha⁻¹, e a oferta total de 2,4 milhões de toneladas para 2,2 milhões de toneladas, significando decréscimo de 69% na área e apenas 9,5% na produção, visto que a produtividade quase triplicou. Outra característica da matriz produtiva do feijão no Brasil é que o decréscimo em algumas áreas é compensado pelo aumento em outras.

O manejo da lavoura de feijão não é simples, particularmente nas áreas de sequeiro, quando pragas e doenças atacam a plantação em momentos críticos, causando danos consideráveis aos produtores, por vezes total. Entre as pragas mais frequentes estão a cigarrinha (*Empoasca kraemeri* Ross & Moore); as lagartas (*Elasmopalpus lignosellus* Zeller e *Agrotis ipsilon* Hufnagel); os ácaros (*Tetranychus urticae* Koch e *Polyphagotarsonemus latus* Banks); a mosca-branca (*Bemisia tabaci* Gennadius e *Bemisia argentifolii* Bellows & Perring), transmissora do vírus do mosaico dourado (*Bean golden mosaic virus* - BGMV); e as vaquinhas (*Diabrotica speciosa* Germar e *Lagria vilosa* Fabr.) que, ao atacarem folhas, flores e vagens, reduzem consideravelmente a área fotossintética da planta. Quanto às doenças, as principais são a antracnose, causada pelo fungo *Colletotrichum lindemuthianum* (Sacc. e Magn.); a ferrugem, causada pelo fungo *Uromyces phaseoli* (Pers.) G. Winter; e a murcha, causada pela bactéria *Xanthomonas phaseoli* (E.F. Sm.) Dows., além de uma série extensa de moléstias causadas por vírus, a exemplo de *Phaseoli virus*; vírus do mosaico dourado e vírus do mosaico comum (*Bean common mosaic virus* - BCMV).

No campo e na dieta da população o feijão-comum mostra todo o esplendor da variabilidade de tipos, com grãos em diferentes formatos e matização sortida

de cores, além de cultivares de ciclo curto, 70 a 75 dias, e longo, como a cultivar Pérola, do grupo comercial carioca, 85 a 90 dias.

A diversidade do *P. vulgaris* é facilmente encontrada nas feiras nordestinas. Numa mesma barraca de vendas há feijões das mais diferentes colorações e tipos colocados lado a lado, podendo haver quem associe essa intensa variabilidade ao caráter de miscigenação do povo brasileiro. Nessa proporção estão o carioca, o rosinha, o pintado, o jalo, o rajado graúdo, o preto, o mulatinho, o roxinho e o vermelho graúdo, mais as espécies do gênero *Vigna*.

Quase 20% do feijão produzido no Brasil é originário da espécie *Vigna unguiculata* (L.) Walp, o feijão-de-corda, mais resistente à seca, também conhecido por outras denominações, tais como feijão-macáçar, feijão-macaça (denominações mais antigas disseminadas no Nordeste), feijão-de-vaca, feijão-miúdo, feijão-da-china e, por último, feijão-caupi, latinização da expressão *cowpea*, do inglês (ervilha-de-vaca), denominação restrita ao meio técnico que depois se vulgarizou (Freire Filho et al., 1981). Algumas denominações do *Vigna* são restritas a povoados ou municípios e, raramente, ultrapassam as fronteiras do estado onde são usadas, referindo-se a único tipo de grão, importantes para as regiões Nordeste e Norte como um todo e para a divulgação da cultura em outras regiões.

De origem africana (Steele, 1979), o feijão-de-corda, resistente a estiagens, se adaptou bem aos sertões do Norte e do Nordeste. Parte considerável das exportações brasileiras de feijão é do gênero *Vigna*, sobretudo para a África. *V. unguiculata* possui ampla popularidade no Nordeste brasileiro, sendo o feijão preferido do sertanejo, ocasionado não só pela adaptabilidade edafoclimática como pela preferência rápida estabelecida. O feijão-verde, comido com manteiga do sertão, arraigado ao paladar nordestino mesmo nas cidades litorâneas, é da espécie *V. unguiculata*, ocupando 7,1% da área cultivada na região e 78% na região Norte em relação à área cultivada com feijão-comum e feijão-caupi.

De acordo com Freire Filho et al. (1981), há quatro grupos de espécies do gênero *Vigna*, com ampla distribuição mundial. Cada um desses grupos contém um número de formas estreitamente relacionadas, as quais são consideradas espécies por alguns taxonomistas e sinônimos por outros: *Vigna sinensis* (L.) Savi; *Vigna luteola* (Jacq) Benth; *Vigna vexillata* (L.) Benth; *Vigna lutea* (Sw.) A. Gray e *Vigna marina* (Burm.) Merr. A primeira é a mais importante agronomicamente; havendo três formas consideradas variedades botânicas por alguns taxonomistas e que se distinguem principalmente pelas características das vagens e dos grãos, e por outros uma única espécie coletiva, *Vigna sinensis* (L.) Savi, sens. lat., entretanto, outros preferem individualizá-las, considerando cada uma como espécie. Em determinadas regiões, para grande parte da população, todos são feijões, não importando o gênero, *Phaseolus* ou *Vigna*, bem como a espécie *P.*

vulgaris, *V. sinensis* ou *V. unguiculata*. Com características rústicas e resistentes às estiagens, as espécies do gênero *Vigna* se adaptaram com facilidade às condições edafoclimáticas do sertão nordestino, ajustando-se naturalmente ao gosto popular daquelas populações. A compreensão de que tudo é feijão, sem considerar gênero ou espécie, foi facilitada pelo fato de tanto *P. vulgaris* como *V. unguiculata* produzirem grande diversidade de cor e de formato de grãos.

Fora das regiões Norte e Nordeste, a popularidade de *V. unguiculata* para a alimentação humana cai fortemente, chegando a desaparecer. Nas outras regiões o feijão-de-corda é utilizado basicamente para a alimentação animal e adubação verde, desempenhando papel idêntico à fabácea conhecida como feijão-guandu (*Cajanus cajan* (L.) Hunth), de origem africana e muito aproveitada na silagem, fenação e pastejo. Apesar do nome popular, não guarda relação com *P. vulgaris* nem com *V. unguiculata*.

Phaseolus lunatus, conhecido como feijão-de-fava, feijão-fava ou feijão-de-lima, tem consumo no Norte e no Nordeste, sendo comum a produção consorciada com milho, servindo de suporte, pois as variedades mais características são trepadoras e de crescimento vigoroso. As formas silvestres têm sementes miúdas, apresentando-se como plantas perenes, e as cultivadas têm sementes de formatos variados, constituindo-se de plantas anuais ou perenes, plantadas como anuais, sendo anãs ou altas, necessitando de suporte. O fato de ser mais resistente à seca explica em muito a localização de plantio (Zimmermann; Teixeira, 1996). Vieira (1967, p. 27) sintetiza as características do feijão-fava:

[...] folhas sem pubescência, contrastando com *P. vulgaris*. Flores numerosas, branco-cremosas, menores que as do feijão-comum. Vagens achatadas e coriáceas. Sementes compridas lateralmente, raras vezes subglobosas, ostentando diversas cores: brancas, avermelhadas, pretas, pardas, muitas vezes sarapintadas, rajadas ou bicolores; pesos variáveis (geralmente cem grãos pesam de 40 g a 160 g). As variedades de sementes brancas são as preferidas. Característica marcante do feijão-fava, que o distingue facilmente do feijão-comum, são as linhas que se irradiam do hilo para a região dorsal da semente.

Com valor nutritivo semelhante ao feijão-comum, o feijão-fava possui gosto característico, meio amargoso, devido à presença de pequena dose de glicosídeo cianogênico que, por hidrólise, produz o ácido cianídrico (HCN) que, em altas doses, é letal para os animais e para o homem, porém a fervura do feijão o elimina.

Na média das safras de 2016 a 2018 a região Nordeste respondeu, respectivamente, por 5,9% e 18,9% da produção de feijão-comum da área colhida nacionalmente, com produtividade menor do que 500 kg ha⁻¹. As regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste assumem, respectivamente, o primeiro (35,8%), segundo (34,6%) e terceiro (22,1%) lugares em volume de produção, e em produtividade a liderança é da região Centro-Oeste, sendo o cultivo irrigado de terceira safra significativo. O Paraná é o estado da região Sul que mais produz feijão e da região Sudeste, Minas Gerais.

Durante o ano agrícola, em diferentes pontos do País, o plantio e a colheita do feijão seguem etapas diferentes. Convencionalmente, a forma mais utilizada a respeito da época de plantio e colheita é a divisão em três safras. Conforme o calendário, o plantio da primeira safra ou das águas é feito entre setembro e novembro; a segunda safra ou da seca acontece de janeiro a março; e a terceira ou irrigada, de maio a junho. Esse critério, mesmo tradicionalmente utilizado, é impreciso, porque o feijão-comum é cultivado em todo o território nacional com plantios durante o ano todo, tornando praticamente impossível encaixar a variabilidade de sistemas e os períodos das safras regionais nesse calendário, ocorrendo, muitas vezes, a sobreposição de safras. A complexidade de definição das safras aumenta levando em conta que o Distrito Federal e os estados do Acre, Rondônia, Tocantins, Mato Grosso do Sul, Goiás, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul cultivam basicamente feijão-comum, e os demais feijão-comum e feijão-caupi, conjuntamente, ou preponderantemente o caupi, em determinadas áreas.

O feijão-comum possui vários tipos comerciais, e os preferidos, dependendo da região, são o preto, o mulatinho, o carioca, o roxo-rosinha e o jalinho. O consumo do feijão-preto prevalece nos estados do Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, sul e leste do Paraná, sudeste de Minas Gerais e sul do Espírito Santo, já o mulatinho é bastante consumido no Nordeste e o carioca em todo o Brasil, representando cerca de 60% da produção do País. O tipo roxo-rosinha é o preferido em Minas Gerais e Goiás. A pluralidade de tipos dá ao povo brasileiro, também diverso, mais uma experiência gratificante.

A utilização do feijão na cozinha gourmet europeia data da idade média, o qual não era o *P. vulgaris*, que fazia parte da dieta dos povos primitivos do continente americano, circunscrito àquela faixa de terra, separado dos demais por vastos oceanos. A intensa aplicação do feijão nas Américas ocorria, sobretudo, no México, em regiões do Peru e da América Central, como apontou o geneticista Nikolai Vavilov (1887–1943). O livro de receitas *Le Viandier*, considerado o primeiro impresso na França, do final do século 13, descreve um purê de feijões descascados, de outro gênero, na forma típica de apresentação, para os apreciadores da boa cozinha da época:

[...] pegue feijões descascados, bem limpos e lavados, leve-os ao fogo e, quando começarem a cozer, retire-os e deixe escoar a água. Aí torne a encher sua panela com água pura, de modo que cubra os feijões com dois dedos de altura; acrescente sal a gosto e deixe sua panela cozinhar em fogo baixo, tapada e bem longe da chama, por causa da fumaça, até os feijões atingirem cozimento e formarem uma espécie de pasta. Então, é preciso levar tal pasta ao pilão e mexer e misturar bem, para formar uma massa. Coloque-a de volta à mencionada panela e aqueça-a. Se pretende montar suas travessas e tigelas, prepare seu prato para servir como explicado a seguir: Frite primeiro cebolas cortadas bem finas em óleo fervente e acrescente-lhes sálvia e figos ou pequenos pedaços de maçã. E despeje esse alimento bem quente na travessa ou nas tigelas onde já se encontram os feijões, e sirva. Há quem polvilhe condimentos (Trefzer, 2009, p. 34-35).

Fica claro que a denominação de feijão não corresponde à espécie *P. vulgaris*, a qual seria conhecida na Europa cerca de dois séculos mais tarde.

Na região Nordeste do Brasil, nenhuma outra farinha substituíra a de mandioca associada com o feijão de caldo. Pelo menos nos últimos cem anos, o título 'o mais nacional dos pratos' deixou de ser o feijão com farinha, passando a ser atribuído ao feijão com arroz. Em certa medida, por um lado a expansão das cidades e de outro o aperfeiçoamento das cadeias produtivas, exerceram papéis relevantes na preferência crescente do arroz com feijão como dupla inseparável no prato de milhões de brasileiros, os quais evoluíram, expandindo-se separadamente e tornando a se juntar de forma efetiva e generalizada na preferência sávida dos brasileiros. Prato complementar, mas essencial na alimentação do dia a dia, o feijão adquiriu predileção e excelência através da feijoada, certamente o mais brasileiro dos alimentos. A feijoada é a evolução do feijão caseiro incrementado com ingredientes tradicionais, sendo o prato que demanda companheirismo, conversa e encontro entre amigos e, com esse, a dobradinha arroz com feijão se intensificou, incorporando novas particularidades com a adição da couve fatiada e da laranja cortada em rodela.

Na cozinha, o feijão passa por transformações químicas no preparo e cozimento para chegar à mesa bem ao gosto dos que se servirão, assumindo formas variadas, trazendo peso regional incontestável. Antecedendo essa fase condimentar, há a limpeza dos grãos, tarefa indispensável até pouco tempo, e a escolha dos ingredientes que farão parte do prato, podendo ser carne de charque, paio, carne de porco, dentre outros, dando-lhe personalidade própria.

No início do século 20, nos grandes centros urbanos, o consumo do feijão atingia níveis de sofisticação inéditos, onde o consumo relacionava-se quase que exclusivamente à alimentação principal do dia, havendo, e ainda há, uma versão do grão transformado em sopa ou caldo quente, costumeiramente servidos na hora do jantar, associando sabor e saciedade na busca do prazer gastronômico. Normalmente, o feijão não era usado antes nem depois do almoço propriamente dito, com exceção das variações de sopas elaboradas com a fabácea e servidas regularmente no jantar.

O hábito brasileiro de concentrar a ingestão do feijão na refeição principal se distingue bastante da tradição de alguns países da América Central, onde, por exemplo, o tradicional prato costarrriquenho 'gallo pinto', em que o feijão e o arroz são cozinhados juntos, é comumente servido no desjejum junto com outros ingredientes. Horta (2015) conseguiu mostrar que atualmente o feijão pode ser utilizado com sucesso em entradas sofisticadas e como aperitivos na principal refeição do dia, enriquecendo e aprimorando o uso.

Referências

- ABREU, A. G.; OLIVEIRA, J. P. Botânica e desenvolvimento fenológico da planta. In: BORÉM, A.; RANGEL, P. H. N. (ed.). **Arroz: do plantio à colheita**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2015. p. 27-42.
- BRAUDEL, F. **Civilização material e capitalismo, séculos XV-XVIII**. Lisboa: Cosmos, 1970. v. 1.
- CÂMARA CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Nacional, 1967. v. 1. (Coleção brasileira, 323).
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** 10. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. 126 p.
- DEBRET, J. B. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**. São Paulo: Livraria Martins, 1972. v. 2.
- DIDONET, A. D. Ecofisiologia e rendimento potencial do feijoeiro. In: DEL PELOSO, M. J.; MELO, L. C. (ed.). **Potencial de rendimento da cultura do feijoeiro comum**. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2005. p. 9-37.
- DURÃO, J. R. S. **Caramuru: poema épico do descobrimento da Bahia**. 2. ed. Lisboa: Imprensa Nacional, 1836. p. 204.
- EVANS, A. M. Beans: *Phaseolus* spp. (Leguminosae-Papilionatae). In: SIMMONDS, N. W. (ed.). **Evolution of crop plants**. London: Longman, 1979. p. 168-172.
- FARIA, L. C.; MELO, L. C.; DEL PELOSO, M. J.; ABREU, Â. F. B. Base genética da produtividade de grãos do feijoeiro comum no Brasil e no mundo. In: DEL PELOSO, M. J.; MELO, L. C. (ed.). **Potencial de rendimento da cultura do feijoeiro comum**. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2005. p. 39-70.
- FERREIRA, C. M.; PINHEIRO, B. S.; SOUSA, I. S. F.; MORAIS, O. P. **Qualidade do arroz no Brasil: evolução e padronização**. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2005. 61 p.
- FREIRE FILHO, F. R.; CARDOSO, M. J.; ARAUJO, A. G. Feijão macáassar (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.): nomenclatura científica e nomes vulgares. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DO PIAUÍ, 2., 1980, Teresina. **Anais...** Teresina: EMBRAPA-UEPAE de Teresina, 1981. p. 61-66.
- GALLI, J. Origem, distribuição e domesticação do arroz. **Lavoura Arrozeira**, v. 31, n. 307, p. 63-68, 1978.
- GAO, L. Population structure and conservation genetics of wild rice *Oryza rufipogon* (Poaceae): a region-wide perspective from microsatellite variation. **Molecular Ecology**, v. 13, n. 5, p. 1009-1024, May 2004. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1365-294X.2004.02108.x>.
- GENTRY, H. S. Origin of the common bean, *Phaseolus vulgaris*. **Economic Botany**, v. 23, n. 1, p. 55-69, Jan./Mar. 1969.
- GEPTS, P.; DEBOUCK, D. Origin, domestication, and evolution of the common bean (*Phaseolus vulgaris* L.). In: SCHOONHOVEN, A. van; VOYSEST, O. (ed.). **Common beans: research for crop improvement**. Wallingford: CAB; Cali: CIAT, 1991. p. 7-53.
- GEPTS, P.; KMIČEK, K.; PEREIRA, P.; BLISS, F. A. Dissemination pathways of common bean (*Phaseolus vulgaris*, Fabaceae) deduced from phaseolin electrophoretic variability. I. The Americas. **Economic Botany**, v. 42, n. 1, p. 73-85, Jan. 1988. DOI: <https://doi.org/10.1007/BF02859036>.
- GONZÁLEZ F., J. Origen, taxonomía y anatomía de la planta de arroz (*Oryza sativa* L.). In: TASCÓN J., E.; GARCÍA D., E. (ed.). **Arroz: investigación y producción**. Cali: CIAT, 1985. p. 47-64.
- GRIST, D. H. **Rice**. 5th ed. Londres: Longman, 1975. 601 p.
- HARLAN, J. R. **Crops and man**. 2nd ed. Madison: American Society of Agronomy, 1992. 284 p.

- HORTA, N. **O frango ensopado da minha mãe**: crônicas de comida. São Paulo: Companhia das Letras, 2015. 288 p.
- HUGHES, J. S. Potential contribution of dry bean dietary fiber to health. **Food Technology**, v. 45, n. 9, p. 122-124, 1991.
- LAJOLO, F. M.; GENOVESE, M. I.; MENEZES, E. W. Qualidade nutricional. In: ARAUJO, R. S.; RAVA, C. A.; STONE, L. F.; ZIMMERMANN, M. J. O. (coord.). **Cultura do feijoeiro comum no Brasil**. Piracicaba: Associação Brasileira para Pesquisa da Potassa e do Fosfato, 1996. p. 23-56.
- LÉRY, J. de. **Viagem à terra do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980. 303 p.
- MARQUES, C. A. **Dicionário histórico-geográfico da Província do Maranhão**. 3. ed. Rio de Janeiro: Fon-Fon e Seleta, 1970. 634 p.
- MARTINO, J. **1789**: a Inconfidência Mineira e a vida cotidiana nas Minas do século XVIII. São Paulo: Excalibur, 2014. 330 p.
- MARTINS, A. A. Imigrantes esquecidos na fronteira norte: açorianos na colonização e na cultura. Maranhão, século XVII. In: BARROSO, V. L. M. (org.). **Açorianos no Brasil**: história, memória, genealogia e historiografia. Porto Alegre: Est Editora, 2002. p. 16-41.
- PEREIRA, J. A. **Cultura do arroz no Brasil**: subsídios para a sua história. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002. 226 p.
- PEREIRA, J. A. **O arroz e outros elementos culturais da Guiné-Bissau**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2008. 77 p.
- PEREIRA, J. A. **O arroz-vermelho cultivado no Brasil**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2004. 90 p.
- PEREIRA, J. A.; MORAIS, O. P. **As variedades de arroz vermelho brasileiras**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2014. 39 p. (Embrapa Meio-Norte. Documentos, 229). <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1009323>.
- RIO GRANDE DO SUL. **Melhoramentos da rizicultura no Rio Grande do Sul**: maio de 1945. Porto Alegre: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio, 1946. 429 p.
- SAINT-HILAIRE, A. **Viagem à província de São Paulo e resumo das viagens ao Brasil, Província Cisplatina e Missões do Paraguai**. São Paulo: Martins, 1945. 375 p. (Biblioteca história brasileira, 2).
- SAMPAIO, T. **História da fundação da cidade do Salvador**: obra póstuma. [S.l.]: Tipografia Beneditina, 1949. 295 p.
- SILVA, C. M.; KARASAWA, M. M. G.; VENCOSKY, R.; VEASEY, E. A. Elevada diversidade genética interpopulacional em *Oryza glumaepatula* Steud. (Poaceae) avaliada com microssatélites. **Biota Neotropica**, v. 7, n. 2, p. 165-171, 2007. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1676-06032007000200016>.
- SINGH, S. P. Broadening the genetic base of common bean cultivars: a review. **Crop Science**, v. 41, n. 6, p. 1965-1975, Nov./Dec. 2001. DOI: <https://doi.org/10.2135/cropsci2001.1659>.
- STEELE, W. M. Cowpeas: *Vigna unguiculata* (Leguminosae-Papilionatae). In: SIMMONDS, N. W. (ed.). **Evolution of crop plants**. New York: Longman, 1979. p. 183-185.
- TREFZER, R. **Clássicos da literatura culinária**: os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009. 328 p.
- VIEIRA, C. **Cultura do feijão**. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 1978. 146 p.
- VIEIRA, C. **O feijoeiro comum**: cultura, doenças e melhoramento. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 1967. 220 p.

YOKOYAMA, L. P.; BANNO, K.; KLUTHCOUSKI, J. Aspectos socioeconômicos da cultura. In: ARAUJO, R. S.; RAVA, C. A.; STONE, L. F.; ZIMMERMANN, M. J. O. (coord.). **Cultura do feijoeiro comum no Brasil**. Piracicaba: Associação Brasileira para Pesquisa da Potassa e do Fosfato, 1996. p. 1-21.

ZIMMERMANN, M. J. O.; TEIXEIRA, M. G. Origem e evolução. In: ARAUJO, R. S.; RAVA, C. A.; STONE, L. F.; ZIMMERMANN, M. J. O. (coord.). **Cultura do feijoeiro comum no Brasil**. Piracicaba: Associação Brasileira para Pesquisa da Potassa e do Fosfato, 1996. p. 57-70.