

NARRATIVAS DO FEIJÃO HISTÓRIAS SOBRE O GRÃO DE PREFERÊNCIA NACIONAL

Larissa Ivo Ramos ¹
Ícaro Santana Lima ²

RESUMO

O artigo apresenta narrativas diversificadas sobre o feijão. Este é o ponto de partida proposto por este trabalho para entender qual a dimensão das narrativas na relação entre o sabor do grão e a construção da identidade brasileira como apreciadora de tal alimento. Teria sido a população educada para gostar de consumir o feijão? Textos de um viajante do século XIX e de um acadêmico do século XX são analisados a partir dos conceitos de cultura, identidade/ alteridade, trabalhados por dois autores brasileiros, Roque Laraia de Barros e Paulo César Alves, e narrativa, a partir das discussões trazidas pelos estudos da americana Cathrine Rissman e dos franceses Michel Foucault e Paul Ricoeur. Considera-se que a construção destes (con)textos é importante, entretanto não determinante, já que apenas reiteram um processo cultural já solidificado.

Palavras-chave: Feijão. Cultura. Educação.

1 INTRODUÇÃO

Falar de comida tornou-se, em nossa sociedade, quase tão prazeroso quanto o próprio ato de comer. A boca não somente é a receptora dos alimentos, e grande mestra dos demais sentidos na determinação das predileções gastronômicas, como também ponto de partida de histórias e narrativas sobre estes manjares e suas contribuições para educação popular, edificação de impérios, destruição e privação de sociedades inteiras. É através da narração que os povos passam seus costumes e começam a entender melhor certos hábitos, transmitidos geração após geração. Segundo Roland Barthes (2008) não há nenhum povo sem narrativa. No caso da alimentação, a palavra reitera o que o paladar comprova. Certos hábitos, como o consumo em grande escala do feijão no Brasil, são motivados, por aspectos histórico-sociais. É importante lembrar que ele já serve como base alimentar do país desde o século XVIII (RADEL, 2006). Esta pesquisa, de natureza básica, descritiva e cunho bibliográfico, se propõe a entender em que medida as narrativas de viajantes estrangeiros e posteriormente acadêmicos sobre o feijão, contribuíram para ele seguir, durante tanto tempo, como o grão mais importante do Brasil. Há uma certa dificuldade em encontrar textos do século XVIII

¹ Mestre, UCSal, e-mail: larissa.ramos@pro.ucsal.br

² Graduando, UCSal, e-mail: icarosantanalima@gmail.com.

sobre o assunto, por isso utilizamos duas fontes secundárias dos séculos seguintes que, de alguma maneira, se aproximam do enfoque. Escolhemos trabalhar com recortes de falas presentes em dois livros de teóricos com trabalhos reconhecidos dentro do campo gastronômico, que abordam, de maneiras distintas, o tema, mas seguem mantendo ligação com o produto feijão. A escolha se deu devido à nossa familiaridade com o trabalho de ambos e a facilidade de acesso e análise de tal material. Quando necessário, construímos conexões entre os textos utilizando conceituações de cultura (ALVES, 2010; LARAIA, 1999) e a questão narrativa, com contribuições da socióloga americana Cathrine Rissman (1996) e dos filósofos franceses Foucault (1996) e Ricoeur (1994), entre outros. Também adotamos como contraponto aos (con) textos apresentados, um exemplo de texto não narrativo, uma receita de feijão do livro do professor Manoel Querino (2006).

2 UM POUCO DE FEIJÃO E HISTÓRIA

A narrativa se faz presente tanto no coletivo, como no individual, reforça o que é dito sobre coisas e pessoas. É importante analisar determinadas construções narrativas e seus (con)textos a fim de descobrir o peso de sua influência na educação e transmissão cultural. Neste trabalho, o exercício se dá através de um ingrediente alimentício que se tornou base da alimentação nacional - o feijão. Muito já foi dito sobre o grão, mas, por questões metodológicas, vamos nos ater a apenas duas narrativas de situações e séculos distintos, uma do ponto de vista da alteridade e outro da identidade.

Para Paul Ricoeur “compreender uma história é compreender ao mesmo tempo a linguagem do ‘fazer’ e a tradição cultural da qual procede a tipologia das intrigas” (RICOEUR, 1994, p. 91), então ao ouvirmos estas narrativas, onde o feijão não é necessariamente o ator principal da trama, mas muitas vezes um coadjuvante de peso, estamos reiterando esta prática da nossa tradição na medida em que precisamos entender porque, naquele (con)texto, o ato de comer este alimento está inserido e, vindo isto à tona, necessariamente fazemos juízo de valor da importância do feijão para a nossa cultura e identidade. Como nos apresentamos aos demais. Uma vez compreendido este processo, vamos utilizá-lo para também transmitir este conhecimento ao outro. Esta necessidade dos seres humanos de transmitir o saber é um traço nitidamente cultural e, por isso, é utilizado por muitos autores como parte da definição de cultura.

O professor Paulo César Alves faz uma ressalva de que esta definição de cultura com “[...] tudo aquilo que é feito pelo homem e que é transmitido de uma geração para outra”

(ALVES, 2010, p. 23) seria extremamente geral, mas, no entanto, ele também alerta que “Tendo em vista a massa de definições atribuídas ao conceito de cultura, qualquer tentativa de síntese pode correr o risco de grave simplificação.” (*id; ibidem*).

Mesmo frente à esta dificuldade de definição do termo cultura, não é difícil afirmar que os hábitos alimentares dos seres humanos fazem parte dela, já que além da motivação nutricional estão embutidos no ato de comer várias outras questões e representações, que variam conforme o povo e a época. De maneira geral, a alimentação brasileira é herança cultural do que aprendemos com os três povos que majoritariamente formaram nosso país: indígenas, negros e portugueses. Muitos pratos e ingredientes podem ser atribuídos a uma destas culturas, no entanto, o costume de comer feijão está presente em todas as três, como nos mostra Luís Câmara Cascudo (2004), em a História da Alimentação no Brasil. Ele traz relatos de espécies nativas brasileiras desde a época do descobrimento, mas, no entanto, faz a ressalva de que até hoje em nenhuma dessas culturas há a predileção pelo grão como é observada no nosso país. O professor Carlos Roberto Santos (2004) cita nove tipos diferentes desta planta leguminosa que são consumidos diariamente nas mais diferentes partes do país. Este autor atribui a preferência por tipos específicos de feijões em determinadas regiões a questões históricas da própria localidade. Além de ser a opção alimentar mais utilizada no dia a dia dos brasileiros, o feijão também é o principal ingrediente daquele que ostenta o título de prato nacional, a feijoada, e atualmente serve como base das inovações de Alex Atala. O mais prestigiado chefe de cozinha nacional traz no seu livro *Escofianas Brasileiras* (ATALA, 2007) quatro receitas nas quais o feijão é servido ao lado de iguarias como o *foie gras* e *carpaccio*. Técnicas de *esferização* e emulsificação, difundidas mundialmente pelo chefe Ferran Adrià da gastronomia tecno-emocional (LAMBERDIÈRE, 2008), são utilizadas para criar um novo (con)texto para o produto feijão, mostrando que ele tem versatilidade muito maior do que no binômio feijão com arroz.

Voltando um pouco no tempo para o período do Brasil colônia, no qual não se imaginava que a ciência poderia ter uma relação tão estreita com o *menu*, apesar dos relatos de viajantes e da preocupação de tantos historiadores em evidenciar a presença do feijão em solo brasileiro, como também da chegada de novas variedades da planta, adquiridas por viajantes de outras partes do mundo e adaptadas à realidade nacional, por muitos séculos, o feijão não chegou a ter muita relevância para as autoridades nacionais.

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. (CASCUDO; 2004 p. 441)

O pesquisador Guilherme Radel (2006) aponta como motivo provável para a falta de ações governamentais específicas para este alimento ou até mesmo a ausência da menção do feijão em muitos documentos oficiais do primeiro período da colônia, ao lado de outros itens largamente utilizados e que mereceram muitas menções, ao fato de esta leguminosa ser de fácil cultivo, fácil colheita e conservação natural e, conseqüentemente, escapar à lógica do mercado. Acreditamos que se trate de um bom argumento, uma vez que mesmo ainda não tendo a importância que alcançou na alimentação nacional depois dos primeiros séculos, o feijão já fazia parte da dieta dos escravos e da população de baixa renda, como também serviu de alimento durante alguns movimentos nacionais, como o tropeirismo na região de Minas Gerais e também nas bandeiras e entradas realizadas em São Paulo, Bahia e outras regiões (SANTOS, 2004).

Outro ingrediente alimentar presente neste período era a farinha de mandioca. De origem indígena, ela era utilizada abundantemente, não somente como acompanhamento do feijão, mas em muitos outros preparos. Segundo Silva Campos (2006), fazendo um comparativo ao consumo atual poderíamos dizer que proporcionalmente, ao contrário do que ocorreu com o feijão, houve um declínio no consumo deste item. Na capitania de São Jorge dos Ilhéus, um dos principais pólos produtores da colônia no século XVII, ela era fornecida para as tropas, naus da Índia, exportada para a Costa da África e também alimentava a população de Salvador. Sua escassez provocou até revoltas populares na capital do Brasil Colônia (TAVARES; 2008). Por este motivo, nos primeiros séculos a farinha sempre mereceu um grande destaque no texto dos cronistas da época, mas desde o princípio do século XIX, quando analisamos as narrativas de diversos viajantes estrangeiros, é curioso observar que a partir deste período o feijão é que se torna a principal referência das refeições das mais distintas classes sociais e nas mais diversas regiões do país. Vejamos o que o suíço-alemão Carl Seidler escreveu sobre ele em um livro a respeito de suas viagens ao Brasil.

O feijão, sobretudo o preto, é o prato nacional e predileto dos brasileiros; figura nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne de rês seca ao sol e de toucinho à vontade. Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome. É nutritivo é sadio, mas só depois de longamente acostumado sabe ao paladar europeu, pois o gosto é áspero, desagradável. (SEIDLER *apud* CASCUDO, 2004, p. 444)

Este é apenas um trecho que apresenta dados e expressa a opinião do autor sobre o assunto tema deste trabalho, dentro de um contexto maior de um livro sobre as experiências de Seidler no Brasil. Deixamos claro que não é pela natureza do assunto que este pequeno

texto isolado não se caracteriza como uma narrativa, uma vez que Roland Barthes falou sobre a variedade de temas que servem de assunto para a narrativa dos homens (BARTHES *apud* ADAM, 1997), mas sim pela falta de elementos que caracterizem uma narrativa. No entanto, também é preciso lembrar que ele é parte integrante de um texto que tem esta característica, uma vez que o livro narra uma história que fala de certo tempo, com a representação de ações e seus desenlaces (ADAM, 1997). É muito importante que isso seja estabelecido, uma vez que certos elementos que se apresentam nesta citação são importantes para observarmos algumas questões pertinentes à proposta deste trabalho. Primeiro, vamos observar o papel deste estrangeiro como narrador que faz juízo de valor sobre o gosto das comidas experimentadas por ele dentro de outros (con)textos que não o de sua própria cultura. O ato de comer a cultura do outro é muito emblemático. Estamos levando para dentro de nós toda uma gama de técnicas utilizadas ao longo de gerações para a confecção destes gêneros alimentícios. Através dos sabores, mesmo que apenas instintivamente, aprendemos e apreendemos um pouco dos saberes daquele povo. E Seidler apreendeu, tanto que esta experiência está relatada em um livro, mas ele se valeu do que Paul Freedman (2009) classificou em “A História do Sabor” como uma espécie de etnocentrismo alimentar ao desqualificar a mesa do outro, utilizando como critérios apenas suas experiências prévias, o que segundo a nutricionista Sandra Pacheco (2008) é perfeitamente compreensível tratando-se do paladar, mas dentro de uma narrativa, onde esta aparente escolha arbitrária dos elementos sempre revela uma espécie de poder do narrador, como já foi astutamente observado por Michel Foucault (2004), que vale como verdade absoluta para as pessoas que têm acesso a este material e que jamais tiveram a oportunidade de provar o feijão brasileiro. Catherine Riessman traz no seu livro *Narrative Analysis* uma visão interessante do *The Personal Narratives Group* sobre a verdade nas narrativas onde quem narra sempre apresenta suas ideologias e interesses, independente de uma verdade absoluta.

Quando falando de suas próprias vidas as pessoas às vezes mentem esquecem muito, exageram se confundem e erram. Mesmo assim estão revelando verdades. Essas verdades não revelam o passado como ele "realmente foi", carecendo de um padrão de objetividade. Ao invés disso ele nos dá a verdade das nossas experiências [...] (*tradução nossa*). (RIESSMAN, 1993, p. 22)

É claro que a opinião do viajante sobre o gosto da comida brasileira não influenciou os nativos, uma vez que o feijão não deixou de ser predileção nacional, mas outras colocações feitas por ele neste mesmo trecho, como o fato de no Brasil não haver refeição sem feijão e que somente o feijão mata a fome, fazem parte de (con)textos cotidianos que sempre ouvimos

e contamos sobre refeições e hábitos alimentares. Não se escreve um livro, pelo menos não se deveria, sobre uma cultura estrangeira sem ouvir este povo. Neste caso específico, as palavras são muito parecidas ao que brasileiros de todas as classes repetem hoje, no século XXI, quando se referem à presença do feijão no seu cardápio, o que nos leva a concluir que no século XIX Carl Seidler deve ter ouvido estas mesmas narrativas, repetidas, por sua vez, no seu texto e por isso elas nos parecem tão familiares. A acessibilidade ao feijão já foi mencionada anteriormente, agora voltamos o olhar para a questão nutricional, também aqui mencionada como parte do texto de Seidler. Acreditamos, no entanto, que nos falte qualificações para falar desta questão, por isso nos valem do resultado da tese da professora de nutrição Norka Gonzalez, que aponta a riqueza nutricional dos sete tipos de feijões consumidos no país. Em um dos artigos publicados pela professora, em parceria com outros colegas da área, na Revista de Nutrição (GONZALES, 1999), ela se refere a algumas substâncias presentes no feijão que causam o processo de fermentação. Muitos consumidores do produto associam este processo à sensação de saciedade após uma refeição.

Os elementos apontados até aqui, como preço acessível, alto valor nutricional e esta suposta sensação de saciedade, tão necessária a pessoas que desempenham cotidianamente tarefas que exigem muito esforço físico, como era o caso do trabalho escravo e de algumas atividades exercidas pela população de baixa renda nos séculos passados, persistem até os nossos dias. Tais aspectos fazem desta leguminosa um bom ingrediente para a alimentação. No entanto para consumir um alimento é necessário apreciar o seu sabor, o que é extremamente pessoal e, muitas vezes, independe dos condimentos utilizados na preparação do mesmo. Teria sido a população educada para gostar de consumir feijão? A resposta é sim, através do exemplo de pais e outras pessoas que influenciam na formação do paladar. A pesquisadora Anabel Boehmer nos diz que esta predileção gustativa pode ser adquirida como qualquer outro costume, a depender da nossa realidade e do (con)texto social no qual estamos inseridos. “[...] o papel que os outros membros da família exercem, ao elogiarem ou censurarem alguns alimentos e preparações, contribui para a aquisição de hábitos” (BOEHMER *apud* PACHECO, 2008 p. 221). Como expressa bem Roque Laraia (1999), este aspecto ainda tem um peso maior na cultura latina já que existe o hábito das famílias se reunirem à mesa. Dentro desta esfera, o feijão seria um alimento tipicamente social, já que é feito em quantidade e realmente pode ser compartilhado pela família, que além de ser comido por todos, reforçando para os membros mais novos do grupo a necessidade de seu consumo, depois ainda pode estar presente no imaginário ao ser associado às histórias contadas sobre

estes momentos, ganhando uma dimensão simbólica, que vai além do comer. Isto faz deste um alimento referência que ultrapassa questões relacionadas às papilas gustativas.

A feijoada é um dos pratos brasileiro sobre o qual ainda há muita discordância quanto à sua origem (RADEL, 2006), mas não existe dúvida quanto ao sentimento gregário envolto desde a elaboração até a degustação desta iguaria, uma vez que é o tipo de alimento que geralmente está associado a situações de festa e confraternização, que vão além da esfera familiar central, envolvendo também parentes mais distantes, grupos de amigos e agregados. Quanto mais gente envolvida, existe uma maior possibilidade de surgirem narrativas do momento no qual estas pessoas se encontram e fazem esta refeição.

Como já mencionamos anteriormente, quanto mais se fala sobre um determinado assunto mais fácil se torna para ele ganhar importância e também ter novas dimensões de significado. Porém, vale ressaltar que nem tudo o que se fala sobre este assunto pode ou deve ser classificado como narrativa. Uma das formas mais usuais de se referenciar a comida é a receita e assim como a narrativa ela é ternária, uma vez que possui uma situação inicial, uma transformação e uma situação final, mas é preciso dizer que se trata de um texto processual, porque aqui só existe uma cronologia, mas nenhuma espécie de tensão dramática (ADAM, 1997). Tomemos como exemplo a receita de feijoada proposta pelo baiano Manuel Querino.

É condição essencial que o feijão seja novo para que a feijoada se torne apetitosa [...] separam-se os grãos de todos os resíduos estranhos ou danificados pelo gorgulho ou caruncho, e finalmente são lavados em água fria. Enquanto isso se faz, levando-se ao fogo a carne de charque para escaldar e por fim lavada com água para assim limpá-la de qualquer impureza, com auxílio da faca de cozinha ou instrumento cortante. O feijão, a carne de charque, a carne verde ou moquecada e o toucinho são postos ao fogo e depois de tudo bem fervido, adicionam-se lingüiça, carne de porco salpresada, que é lavada para retirar o sal, e finalmente moem-se a cebola, pimenta do reino, tomate e alho em um pouco de vinagre e com essa mistura tempera-se a panelada. [...] (QUERINO, 2006, p. 43-44)

Podemos observar que se tratam de ações encadeadas e que podem ser interpretadas de diferentes maneiras, a depender de quem leia o texto, mas a falta deste nó dramático para mover os acontecimentos não possibilita a dimensão narrativa. Para evidenciar como a mesma comida pode ser o assunto central de uma narrativa, vamos citar um texto apresentado pelo professor Vivaldo da Costa Lima sobre o motivo do oferecimento da feijoada para o orixá guerreiro Ogum. Já antecipamos ser fácil notar neste exemplo uma motivação e um enredo. Existe neste caso uma mudança de situação através da qual se justifica a classificação deste texto como narrativa.

Um filho de santo estava passando por uma certa dificuldade de vida e foi a casa de seu pai de santo à procura de ajuda. Procópio o teria recebido mal,

negando-lhe qualquer auxílio e até mesmo se recusando a oferecer comida a seu filho. Falta, portanto, muito grande de um pai para com um filho. Diz-se que logo em seguida o Ogun de Procópio multou ele por ter feito aquilo com o próprio filho de santo, ordenando-o que fizesse uma grande feijoada no primeiro dia consagrado a Ogun, e convidasse especialmente o filho que maltratara para o lugar de honra. (LIMA *apud* JÚNIOR, 2009, p. 153)

A narrativa associa aqui comida e religião. Dentro do candomblé esta relação é realmente intrínseca, já que toda a comunicação com os orixás é feita através do oferecimento de comidas. O antropólogo Wilson Caetano Júnior (*ibidem*) reitera esta importância da comida, segundo os seus estudos ela vai aparecer em diversos mitos e por isso ela é de fundamental importância para compreender o universo afro-brasileiro. Lendo sobre a culinária baiana, percebemos que o feijão serve como matéria-prima para vários pratos ofertados aos orixás. O feijão de leite é ofertado a Nanã, o acarajé a Iansã, o abará a Obá e a Oxum, o *humulucu* a Ewá, e o *humulucu* com ovos a Oxum. Para o professor Guilherme Radel (2006) o fato de neste mesmo contexto ser servido feijoada a um orixá, neste caso Ogum, ao lado de outras comidas tão tradicionais seria uma distorção do candomblé que, segundo ele, também se apropriou de bebidas alcoólicas por corrupção da tradição. Acreditamos que, como qualquer elemento cultural, a religião de matriz afro e os elementos utilizados por ela têm o direito de se reinventar. Os deuses do dendê sempre comeram uma versão mais elaborada e reverenciada da comida dos homens. Como a feijoada e o feijão estão presentes no dia a dia dos seus devotos nada mais natural do que ele também faça parte não somente do cardápio como também das narrativas relacionadas a este povo que se fortalece do que é dito e repetido sobre estes costumes e comidas.

[...] não há sociedade onde não existam narrativas maiores que se contam, se repetem e se fazem variar; fórmulas textos, conjuntos ritualizados de discursos que se narram, conforme circunstâncias bem determinadas; coisas ditas uma vez e que se conservam, porque nelas se imagina haver algo como um segredo ou uma riqueza. (FOUCAULT, 1996, p. 22)

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O (con)texto é muito importante para a educação de um povo e o desenvolvimento de determinada cultura. As novas dimensões sobre um determinado assunto, produto ou mesmo situação acontecem a partir do quanto ele é comentado, narrado e colocado em evidência. O feijão é um produto em evidência no Brasil há séculos. Ele está presente, certo que muitas vezes num papel coadjuvante, em vários momentos da vida em família e acontecimentos sociais. Desta maneira, há um reforço do feijão como parte da nossa identidade a partir das

narrativas, que servem para que brasileiros e também estrangeiros contem as histórias vividas dentro deste processo.

O baixo valor monetário e alto valor nutricional do grão, aliado à sensação de saciedade que desperta em seus comensais são questões determinantes para o sucesso do feijão entre os brasileiros. A palatabilidade é desenvolvida graças ao exemplo que as crianças recebem desde muito cedo nas famílias para incorporar o ingrediente como parte importante da alimentação e a narrativa entra mais como um reforço positivo na identificação com esta comidas e todos os costumes ligados à ela não só na Bahia como em todo o Brasil.

REFERÊNCIAS

ADAM, Jean-Michel; Françoise Revaz. **A Análise da Narrativa**. Lisboa: Gradiva, 1997.

ALVES, Paulo César. Origens e Constituição Científica da Cultura in ____ (org) **Cultura Múltiplas Leituras**. Bauru: EDUSC – EDUFBA, 2010.

ATALA, Alex e Carolina Chagas. **Escofianas Brasileiras**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

BARTHES, Roland. Introdução à Análise Estrutural da Narrativa in ____ (org) **Análise Estrutural da Narrativa**. Petrópolis: Editora Vozes, 2008.

CAMPOS, João da Silva. **Crônica da Capitania de São Jorge dos Ilhéus**. Ilhéus: Editora da UESC, 2006. 426p.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2007.

FOUCAULT, Michel. **A Ordem do Discurso**. São Paulo: Edições Loyola, 1996.

FREEDMAN, Paul (org). **A História do Sabor**. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

GONZALEZ, Norca Beatriz B. Uso doméstico da maceração e seu efeito no valor nutritivo do feijão-comum. In **Rev. Nutr.** vol. 12 nº 2. Campinas, 1999.

JÚNIOR, Vilson Caetano de Sousa. **O Banquete Sagrado**. Salvador: Editora Atalho, 2009.

LAMBERDIÈRE, Manfred Weber. **As Revoluções de Ferran Adrià**. Porto Alegre: L&PM Editores, 2007.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura** – Um Conceito Antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1999.

PACHECO, Sandra S M. O hábito alimentar enquanto comportamento culturalmente produzido. In OLIVEIRA, Nilce de (org). **Escritas e Narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: Edufba, 2008.

QUERINO, Manuel. **A Arte Culinária na Bahia**. Salvador: P555 Edições, 2006.

RADEL, Guilherme. **A Cozinha Africana da Bahia**. Salvador: Solví/Ministério da Cultura, 2006.

RIESSMAN, Catherine Kohler. **Narrative Analysis**. EUA: Sage Publications, 1996.

RICOEUR, Paul. **Tempo e narrativa**, v. I. Campinas: Papyrus, 1994 (p.85-131)

SANTOS, Carlos R. Antunes dos. Era Só Feijão, Feijão... O Consumo Diferenciado do Feijão no Brasil. In **Revista Super Interessante** n° 204. São Paulo, 2004.

TAVARES, Luís Henrique Dias. **História da Bahia**. Salvador: Edufba, 2008.