

# Negra te quero, te quero negra

## I want you black, black feijoada

Almir Chaiban El-Kareh<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Professor Doutor aposentado do Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Filosofia da Universidade Federal Fluminense e do Departamento de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Correspondência / *Correspondence*  
E-mail: almirelkareh@gmail.com

### Resumo

Prato favorito e cotidiano dos brasileiros de todas as classes sociais, a feijoada entrou para o jargão popular, artístico e político. Feijoada significava mistura, confusão, plebe ignara, o dia a dia, os velhos hábitos, o que havia de mais simplório e menos sofisticado. Podia ter, igualmente, um significado sexual – neste caso, “comer feijoada” podia significar ter relações sexuais. Apesar de tão popular, a feijoada, acusada de indigesta e nociva para a saúde, foi proscrita pelas ideias higienistas da segunda metade do século XIX como propiciadora da febre amarela e da cólera-morbo. No entanto, a partir das duas últimas décadas do mesmo século, a difusão das novas ideias microbianas e a descoberta da transmissão da febre amarela pelo mosquito arrefeceram o medo da população contra a doença; e sua erradicação no Rio de Janeiro, a partir de 1907, a reabilitou definitivamente. Com efeito, em 1900, uma das maiores e mais populares sociedades carnavalescas do Rio de Janeiro, a dos *Democráticos*, refletindo o clima de revalorização de tudo o que era brasileiro, introduziu a “feijoada completa” em seu menu das festividades pré-carnavalescas e substituiu o champanhe pela cachaça. Esta iniciativa “nacionalista”, que se traduzia pelo uso de prato e bebida tipicamente brasileiros, se tornou uma tendência e foi, daí por diante, copiada pelas demais sociedades carnavalescas e clubes esportivos em seus banquetes ordinários. Finalmente, em 1911, em almoço oferecido ao Presidente da República, Hermes da Fonseca, os pratos principais foram churrasco e feijoada. Desde então, a ideológica “feijoada nacional” se impôs no Rio de Janeiro como o prato obrigatório de todas as festividades.

**Palavras-chave:** Feijoada e identidade brasileira. Feijoada e língua “brasileira”. Feijoada, cotidiano e sociabilidade de classes. Feijoada e carnaval. Feijoada, nacionalismo e política.

## Abstract

Favourite and daily dish for Brazilians of all social classes, *feijoada* entered the popular, artistic and political jargon. *Feijoada* meant mixture, confusion, uneducated mob, the day-to-day, old habits, simpler and less sophisticated thing. It could have also a sexual meaning – in this case, “to eat feijoada” could mean “to have intercourse”. Although so popular, *feijoada* was accused of being indigestible and harmful to health, and was proscribed by hygienist ideas of the second half of the 19th century as a facilitator of yellow fever and cholera morbus. However, from the last two decades of this same century, the spread of new microbial ideas and the discovery of yellow fever transmission by the mosquito cooled fear of the population against the disease; and yellow fever eradication in Rio de Janeiro, beginning in 1907, definitely rehabilitated the *feijoada*. Indeed, in 1900, one of the largest and most popular carnival societies of Rio de Janeiro, the *Democráticos*, reflecting the climate of revaluation of all that was Brazilian, introduced the “full feijoada” in their menu of pre-carnival festivities, and replaced champagne for cachaça. This “nationalist” initiative, which translated by the use of typical Brazilian dishes and drink, became a trend and was, thereafter, copied by other carnival societies and sports clubs in its regular banquets. Finally, in 1911, at a lunch offered to the President of the Republic, Hermes da Fonseca, the main dishes were barbecue and *feijoada*. Since then, the ideological “national feijoada” was imposed in Rio de Janeiro as the mandatory dish of all festivities.

**Key words:** Feijoada and Brazilian identity. Feijoada and “Brazilian” language. Feijoada, everyday life and sociability of classes. Feijoada and carnival. Feijoada, nationalism and politics.

O *Rio Gastronomia*, em sua primeira edição, em 2011, compreendia, entre outros eventos, o *Concurso Feijoada Nota 10*, que devia escolher qual escola de samba preparava a melhor feijoada da cidade. Escola de samba e feijoada! Dois grandes símbolos culturais da cidade do Rio reunidos num grande evento gastronômico, do qual participavam, igualmente, importantes restaurantes e seus renomados mestres-cucas.

Certamente, esta mistura de samba com feijoada soa muito agradavelmente para qualquer carioca e, arriscaríamos afirmar, para qualquer brasileiro. Basta ver como ambos aparecem com frequência juntos, não apenas nas quadras das escolas de samba do Rio de Janeiro, especialmente no período carnavalesco, como também nas comemorações do *Dia da Consciência Negra* em todo

o território brasileiro. O que não é de espantar, uma vez que essa união é centenária, ou seja, desde que a Sociedade Carnavalesca Club dos Democráticos resolveu dar, em janeiro de 1900, numa domingueira pré-carnavalesca, uma “colossal e emporcalhada feijoada”,<sup>1</sup> que foi, muito provavelmente, acompanhada pelo ritmo do maxixe, pois o samba ainda não era permitido nos salões das sociedades onde se reunia a elite carioca.

De fato, a feijoada, em sua forma mais simples de feijão com carne-seca e toicinho, ou mais exuberante de feijoada completa, faz de tal maneira parte da vida cotidiana de boa parte dos brasileiros, de norte a sul, que ninguém se pergunta se algum dia foi diferente.

Mas nem sempre foi assim. Vamos, aqui, acompanhar a saga da feijoada e descobrir como ela se naturalizou, não sem contratemplos, na vida do carioca, estando presente todos os dias em sua mesa, fosse em sua casa, fosse num restaurante.<sup>2</sup> E isto, apesar das investidas das autoridades higienistas que a fustigavam, acusando-a até mesmo de propiciar a febre-amarela e a cólera-morbo; e da estupidez de uma certa elite, pernóstica, que acreditava se valorizar comendo, ao menos em público, pratos franceses, menoscabando a cozinha nacional, particularmente a feijoada.

Veremos, também, como a feijoada entrou no vocabulário do carioca, e do brasileiro em geral, especialmente na segunda metade do século XIX e na primeira do XX, tornando-se um instrumento de interpretação do seu dia a dia e de sua realidade social e, mesmo, política. Em suma, como ela se tornou um dos traços culturais marcantes de sua identidade.

## Feijoada: uma mania brasileira

A feijoada clássica, constituída basicamente de feijão preto, toicinho e carne-seca, consumida invariavelmente todos os dias, o ano inteiro, em todas as casas, fossem pobres ou ricas, foi, ainda na primeira metade do século XIX, identificada pelos estrangeiros que vinham ao Brasil, ou aqui viviam, como o prato nacional dos brasileiros.

Em sua forma mais elaborada, a “feijoada completa”, confeccionada com miúdos de porco e de boi, era, até os anos 1860, um prato consumido em ocasiões especiais, porém informais, como festas familiares e piqueniques. Ela podia levar, inclusive, a cabeça do porco, inteira ou pela metade, com as orelhas. Era, então, chamada de “feijoada com cabeça de porco” ou, mais simplesmente, “feijoada porca”. Era, indiscutivelmente, o prato predileto dos brasileiros, apesar de muito gorduroso e de difícil digestão.

1 O País, 28/01/1900, edição 05592, Declarações, p. 3.

2 Quem quiser conhecer mais sobre a história da feijoada, poderá ler o livro de minha autoria *A vitória da feijoada*, Niterói: Editora da UFF, 2012.

Em sua concepção clássica, mais simples, a feijoada havia se tornado tão presente, indispensável e quase obrigatória no cotidiano dos brasileiros, como parte essencial de sua existência, que mesmo os preceitos religiosos de jejum exigidos pela Igreja católica, religião oficial até 1891, eram driblados, particularmente pelas camadas menos favorecidas da sociedade, mas não só. Comentando o fim da quaresma, um jornalista dizia:

*O bacalhau e o camarão, vítimas propiciatórias e elementares de toda refeição quaresmal, junto com a tainha e o badejo, o linguado e a pescadinha, as ostras, o salmão e a lagosta, terão satisfeito à saciedade não poucos estômagos. Outros contentar-se-ão do modestíssimo e providencial bacalhau, da sardinha, dos peixes salgados e dos mariscos. Os mais modestos não terão podido dispensar a feijoada clássica menos gorda, menos saborosa e mais recoberta das cinzas da farinha,<sup>3</sup> mas, em todo o caso, os nossos contemporâneos, nós todos, somos infinitamente menos observantes e menos penitentes, em matéria de observância e de alimentação, que outros povos hodiernos e do que outros povos da antiguidade.<sup>4</sup>*

Comida no jantar,<sup>5</sup> sua sobra, era servida no almoço do dia seguinte, depois de bem fervida, para matar as bactérias e não vir a causar uma intoxicação:

Pela manhã de ontem, em sua residência à rua Frei Caneca nº 252, Rodrigo Augusto Faria almoçou em companhia de sua esposa e filhos uma boa feijoada que havia ficado do jantar da véspera.

*Todos se serviram do delicioso prato, e, logo após o repasto, a sua filha Rita, 12 anos, e seus filhos Leopoldo e João começaram a sentir-se mal, com cólicas, pelo que Rodrigo pediu socorro ao posto central de assistência.*

*Em poucos momentos [o médico] compareceu ao local, em auto-ambulância, [...] verificando tratar-se de um caso de envenenamento, devido às más condições da vasilha em que foi preparada a comida.<sup>6</sup>*

E, note-se que, por almoço entendia-se ainda, como era hábito no século XIX, a primeira refeição “de garfo” matinal. Assim, o jornalista responsável pela rubrica *Sensações da Semana*, da revista *Fon-Fon*, comentava em relação ao dia 18 de junho de 1914: “[...] Não tive sensação neste dia! Compreendem... **Almocei uma feijoada às 9 horas, e toca a dormir novamente!**”<sup>7</sup>

Contava-se mesmo, como real, a história de um nortista que, tendo sido incluído num batalhão de infantaria da capital, costumava mandar buscar a “boia” numa pensão familiar próxima ao

3 As palavras e frases em negrito, em todo este artigo, são de seu autor.

4 *O País*, 07/04/1901, edição 06025, Páscoas, p. 1.

5 Durante todo o século XIX e início do século XX, por “jantar” se entendia a principal refeição realizada por volta do meio-dia.

6 *O País*, 16/01/1910, edição 09235, Mau almoço, p. 5.

7 *Fon-Fon*, 02/05/1914, edição 0019, *Sensações da Semana*, p. 23.

quartel. Certo dia, foi-lhe interceptado um bilhete dirigido ao “Seu Romualdo”, dono da pensão. Dizia assim:

Mande uma feijoada; *caso não haja, bifés com batatas; caso não haja, picadinhos à baiana; caso não haja, mande uma feijoada (esquecera-se que já havia escrito feijoada), caso não haja, bacalhau à brasileira; caso não haja, roupa velha com repolho; caso não haja, a feijoada. [...].*

*Ganhou dois apelidos: “Caso não haja” e “Feijoada”. Mas o de “Caso não haja” era o preferido dos seus camaradas.<sup>8</sup>*

E, de tal modo, a feijoada fazia parte da existência do carioca, que a crônica policial, a fim de dar maior atrativo ao seu relato, a introduzia como enfeite literário:

*José Coelho de Castro, na tarde de 23 de julho, passeava pela rua do Lavradio, fazendo o quilo após lauta feijoada, quando diante de seus olhos surgiu uma tentação: uma caixa com oito camisas de flanela, que se achava exposta à porta de uma casa de negócio daquela rua.<sup>9</sup>*

Feijoada se tornara apelido de muita gente do sexo masculino, como Antônio Rodrigues de Barros, **vulgo feijoada**, que foi preso por porte de armas proibidas, dando oportunidade ao jornalista de brincar dizendo: “Feijoada... armada... só completa”;<sup>10</sup> ou “o célebre **professor feijoada**”<sup>11</sup> da Escola de Medicina. E como lhe eram atribuídos muitos sentidos, feijoada entrara para o jargão jornalístico, teatral e político.

No ambiente da crítica teatral, significava tudo aquilo que era simples, sem muita sofisticação nem elegância, mas certamente capaz de agradar e satisfazer a maioria das pessoas. Assim, o crítico teatral da *Revista Ilustrada* dizia: “Entretanto, o que parece predominar no gosto do público é aquele último gênero, **a opereta bufa, a parodia, a feijoada** como lhe chama um dos empresários que a dá no seu teatro”.<sup>12</sup>

Outro crítico arguia, a propósito da volta à cena, no teatro Recreio Dramático, da peça *Castelo do Diabo*: “O público deseja **feijoada negra, com todos os seus pertences**: por que hão de embirrar em servir-lhes a fina *mayonnaise*?”<sup>13</sup>

8 Leopoldo D. Amaral, *Fon-Fon*, 19/01/1929, edição 0003, O “Caso não haja”, p. 71-72.

9 *O País*, 25/11/1886, edição 00327, Tribunais, p. 2.

10 *O País*, 18/04/1894, edição B04272, Os gatunos, p. 2.

11 *Gazeta de Notícias*, 22/10/1882, edição 00294, Publicações a pedido, p. 2.

12 *Revista Ilustrada*, 26/08/1876, edição 00033, Resenha teatral, p. 3.

13 *O País*, 14/02/1885, edição 00044, Publicações, p. 2.

Mas feijoada podia significar, igualmente, algo já visto, já batido e sem interesse. Deste modo, ao comentar a reedição da peça *O crime do Porto*, o jornalista, a um tempo incomodado e espantado, afirmava: “Parece incrível a ousadia de quem quer que seja que **mexeu aquela feijoada sem cabeça...** para vir trazê-la em pleno teatro destes tempos”.<sup>14</sup>

E em 1894, o editorialista de *O País*, comentando os fatos da semana, já saturados pelas matérias sobre a Revolta da Armada, entre eles a suposta tentativa de compra de votos na assembleia municipal do Rio de Janeiro, dizia: “Os jornais ocuparam-se muito do fato, ansiosos como estavam de escândalo para servir um prato especial à gula dos leitores, já fatigados com o **menu obrigatório da feijoada da revolta**”.<sup>15</sup>

Significava, igualmente, algo bastante completo, como um livro bem ilustrado e documentado. Dando publicidade ao grande volume de 450 páginas de *A vida do duque de Caxias*, enriquecido com numerosíssimos documentos, além do retrato do duque gravado em Paris, a *Livraria do Povo* terminava dizendo: “toda esta feijoada completa por mil réis”.<sup>16</sup>

Feijoada, especialmente a completa, trazia consigo a ideia de confusão, trapalhada, tumulto, mistura. Em seu artigo, intitulado *Salada de frutas*, a respeito da organização do censo geral da população brasileira, em 1890, um jornalista comentava: “Depois de amanhã proceder-se-á ao recenseamento geral da população da República. Ou eu me engano muito ou ele vai sair-nos uma trapalhada inextricável e inserível, **uma feijoada de se lhe tirar o chapéu**”.<sup>17</sup>

Feijoada, entretanto, podia carregar um sentido pejorativo muito forte de coisa ruim, de escória social. Assim, comunicando a destruição do famoso cortiço Cabeça de Porco, *O País* decantava: “Era uma vez a cabeça/De porco – adeus **feijoada!** –/Talvez mentira pareça/Mas já não há mais **cortiçada!**”.<sup>18</sup>

Mas a feijoada era de fato, e não apenas retoricamente, essencial à vida do brasileiro. Em 1890, ano seguinte ao golpe republicano, a carestia que assolava o país incomodava muito o novo regime, inda provisório. Ele tinha diante de si não só uma crise alimentícia, mas também uma crise política, que se instalara paralelamente a uma grave crise econômica e cambial, herdada da monarquia. E, ainda por cima, se deparou com uma crise de abastecimento de água na capital da nova República. Diante de tudo isto, o jornalista da *Revista Ilustrada*, alcunhado Dominó Sobrinho, servindo-se

14 *O País*, 18/06/1890, edição B02077, *O crime do Porto*, p. 2.

15 *O País*, 11/06/1894, edição 04325, *Notas da semana*, p. 1.

16 *Gazeta de Notícias*, 05/05/1884, edição 00127, *Anúncios*, p. 4.

17 *O País*, 29/12/1890, edição 03170, *Salada de frutas*, p. 2.

18 *O País*, 11/02/1893, edição 03933, *O Zoológico*, p. 3.

habilmente de trocadilhos que tinham a ver com os preceitos morais positivistas comtianos, como o de probidade e transparência, se dirigia aos novos governantes:

*Indaguemos positivamente, se para o povo há coisa mais positiva do que uma “feijoada completa”.*

*Eles, certamente, honrados positivistas que são, e inspirando-se nas belezas da sua igreja – afirmarão, à boca cheia, que não há mesmo objeto tão positivo como uma feijoada – e que sem ela jamais se poderá – Viver às claras – não podendo, igualmente, haver – Ordem e progresso.<sup>19</sup>*

## A feijoada indigesta

É preciso admitir, no entanto, que o desenvolvimento das ideias higienistas em certos meios da elite governante fez muito mal à feijoada, especialmente a completa. A alegre e festiva sociedade carioca ficara traumatizada e vestira-se de luto com a grande e pavorosa epidemia de febre amarela que assolou a cidade, bem como grande parte do país, desde o final de 1849 e que permaneceu endêmica. E ainda não se acostumara com sua presença indesejável quando, em 1855, foi surpreendida pela cólera-morbo.

Era um castigo divino que, com mão pesada, vinha punir a população carioca? Muitos acreditavam que sim. Os médicos diziam que não, que era uma questão de hábitos higiênicos e alimentares, além das emanações fétidas, os chamados miasmas. Culpavam-se os pântanos, os alagadiços, o calor demasiado, o resfriamento brusco do corpo, o trabalho pesado (mas nunca se pensou em poupar os escravos e os pobres carregadores), as frutas, especialmente à noite, inclusive a tão popular laranja, e até a feijoada, por serem de difícil digestão!

Desde então, o prato predileto do brasileiro, a feijoada, foi considerada pesada, indigesta e não só ruim, como péssima, para a saúde. Era, mesmo, objeto de escárnio, sendo apresentada, numa lista de “receitas infalíveis” como a melhor “para indigestão”.<sup>20</sup> Ninguém ousava dizer, mas, provavelmente, os inofensivos gases que produzia passaram a ser vistos pela “milícia médica” como “perigosas emanações miasmáticas”!

Ao mesmo tempo, as camadas ricas da sociedade carioca, em sua sanha desenfreada em imitar e importar, tudo o que era europeu e, muito particularmente parisiense, passou a desdenhar, ao menos publicamente, os pratos nacionais ou aqui naturalizados, como o cozido ou a “gordurosa e indigesta” feijoada, e a preferir os quitutes franceses.

19 Dominó Sobrinho, *Revista Ilustrada*, 01/02/1890, edição 00576, Pequenos ecos, p. 3 e 6.

20 *O País*, 03/07/1893, edição 04074, Ecos de toda a parte, p. 2.

A feijoada, bem como o cozido, eram acusados de serem nefastos e embrutecedores. Afirmava-se que um indivíduo, depois de “comer ao jantar um prato de cozido ou uma feijoada com cabeça de porco”,<sup>21</sup> ficava aborrecido, triste, com a cabeça pesada, as ideias confusas e incapaz de qualquer ação intelectual mais elaborada.

Em compensação, o “alimento feito com arte, com delicadeza e com simplicidade – como dizia Nicácio, em *Os outros*, de Julia Lopes de Almeida – não só nos dá a sensação perfeita do seu sabor natural, **como nos faz espirituosos e saudáveis**”.<sup>22</sup>

É claro que o dedo dos interesses mercantis, dos comerciantes importadores e atacadistas e seus distribuidores no varejo, estava por detrás da campanha higienista! Eram eles os maiores interessados na diabolização da feijoada e demais pratos nacionais pelas camadas mais ricas da sociedade, estimulando o gosto e o consumo de gêneros alimentícios importados. E nesta cruzada contra os pratos nacionais, produzidos com gêneros do país, mais baratos, mais acessíveis, os interesses mercantis contavam com os esnobes, que queriam se diferenciar pelo consumo de luxo, pelo chamado “consumo conspícuo”, talvez por não poderem se destacar pelo mérito e pela cultura. O amigo de Nicácio nos conta seu drama:

*Para imitá-lo começo a refrear os meus apetites. Já não aceito o pirãozinho de farinha de mandioca com o ensopado de camarão apimentado; afasto o tutu como se fora um inimigo. A roupa velha, se me aparece ao almoço, faz-me rugir de cólera. Toda a família estremece. Exijo ceps de Ceilão e champignons do Cairo. Não conseguem arranjar tais gêneros nos nossos melhores armazéns! Sinto-me desgostoso de mim mesmo, envergonhado da minha inferioridade. Nicácio é o meu modelo, mas eu não posso segui-lo, por me faltarem os meios que lhe sobram.*<sup>23</sup>

Poderíamos, pois, dizer que a imperdoável campanha contra a feijoada, em nome da ciência e da higiene, tinha por fundamento a ignorância. E com efeito, num clima de terror onde os preceitos médicos de nada, ou quase nada adiantavam, e as preces e as rezas dos curandeiros, menos ainda, o desconhecimento das verdadeiras causas das epidemias dava lugar a todo tipo de boato, de crença e de cura. E, com o tempo... veio a descrença generalizada.

Em 1877, quando foi publicado na *Gazeta de Notícias* o *Folhetim* intitulado *Feijoadas*, seu autor, França Junior, sabia que a escolha do tema não agradaria à “leitora aristocrática” nem ao “leitor elegante, de perfumado charuto entre *ofura bolo* e o *pai de todos*, metido em luxuoso *robe de chambre*”.<sup>24</sup>

21 *O País*, 08/04/1891, edição 03269, Retalhos, p. 1.

22 Julia Lopes de Almeida, *O País*, 01/03/1910, edição 09278, Nicácio up to date, p. 1.

23 Julia Lopes de Almeida, *O País*, 01/03/1910, edição 09278, Nicácio up to date, p. 1.

24 França Junior, *Gazeta de Notícias*, 28/11/1877, edição 00329, Folhetim da *Gazeta de Notícias*, p. 1.

Nessa época, até o final do século, imperava, ao menos publicamente e em certos meios abastados, o preconceito contra a feijoada. Mas só entre os mais favorecidos, os que podiam comer à francesa em restaurantes caros ou que estavam dispostos a pagar um elevado preço na compra, por exemplo, de “um rapaz<sup>25d</sup> de 30 anos, bom cozinheiro de forno e fogão, **não só à francesa como à portuguesa** [...]”,<sup>26</sup> ou no aluguel de um perito “**cozinheiro branco**, de forno e fogão, que sabe ocupar o seu lugar, para **casa particular e de tratamento, cozinhando à italiana, à francesa e à portuguesa**[...]”.<sup>27</sup>

Entre os menos favorecidos, só restava mesmo comer feijão preto com farinha e dar-se por feliz de poder agregar-lhe um pouco de tocinho e um pedaço, ainda que magro, de carne-seca. Eis o que nos revela Murila Torres, em seu *Conto Semanal*, intitulado *Miséria*, num diálogo fictício de uma senhora com sua lavadeira, mãe de um menininho de sete meses que mal se firmava sobre suas pernas bambas, no interior do barraco em que morava no alto do morro.

A senhora, diante da “barriga imensa” da criança, indaga se ela está doente. Tem por resposta: “É que acabou de jantar como gente grande. Comeu mais do que eu, o esganado!”. E à pergunta: “*Mingau?*” obtém por resposta: “Não. O que eu como: **farinha, feijoada... É o que tem pra comer!**”.<sup>28</sup>

Mas nos meios intelectuais, em sua retórica, ainda que fosse por moda, o preconceito contra a “indigesta feijoada” pegou. Um jornalista da *Revista Ilustrada*, nos finais dos anos 1870, criticando a tendência da seção *Folhetim* dos jornais – que tratava de assuntos leves, às vezes em forma de crônica, e onde eram publicados, em capítulos, romances, alguns célebres – em transformar-se num espaço de discussão de questões sociais e políticas “sérias”, lamentava:

*E o folhetim, que era apenas um delicado hors-d'œuvre que os jornais ofereciam aos seus leitores, tornou-se a feijoada suculenta, mas indigesta.*

*É o folhetim – carne seca o que hoje nos dão em rodapé, a título de folhetim útil e realista.*

*Felizmente nesse meio de realistas... restam ainda Sic e Eleasar que são dois protestos contra o folhetim car-rancudo ou desenxabido.*<sup>29</sup>

25 <sup>d</sup>Por “rapaz” e “rapariga” se entendia jovens escravos. “Que sabe ocupar o seu lugar” significava perito em sua arte. Casa de tratamento, o mesmo que de alto nível.

26 *Jornal do Comércio*, 23/11/1871, Anúncios, p. 1.

27 *Jornal do Comércio*, 10/10/1871, Anúncios, p. 1.

28 *Fon-Fon*, 06/06/1925, Edição 0023, *Conto Semanal*, p. 8.

29 *Revista Ilustrada*, 11/05/1878, edição 00111, Rio, 11 de maio de 1878, p. 2.

No início dos anos 1890, Binóculo, codinome do comentarista teatral desta mesma *Revista*, sem esconder o sucesso da peça em reprise, nos meios sociais mais populares, dizia com certo desprezo:

*No Recreio continuam as indefectíveis reprises. Agora anuncia ele a do Remorso Vivo, essa indigesta feijoada melodramática que, há dezesseis anos, deliciou, do palco do São Pedro, o Saco do Alferes em peso e toda a população de Mata-porcos.*<sup>30</sup>

A crônica policial seguiu esta mesma tendência. Na seção *Retalhos*, do periódico *O País*, que tratava de tudo um pouco, o jornalista responsável pela “crônica do tabefe”, ao notar uma queda nas agressões físicas muito graves, seguidas de morte, e não tendo a relatar senão facadas, navalhadas ou garrafadas sem consequências funestas, comentava:

*A crônica do tabefe é uma substância suculenta, de pesada digestão, semelhante a uma feijoada com cabeça de porco. Serve conseguintemente para os estômagos muito fortes, ao serviço de temperamentos sanguíneos. No nosso tempo os estômagos andam mais ou menos voltados para a cozinha francesa, de sorte que, aparecendo algum petisco delicado e que deixe no paladar agradáveis recordações, o modesto e rude cozinheiro que faz a crônica trata logo de tirar o menu [...].*<sup>31</sup>

E, mesmo em 1912, quando a atitude geral da população, na teoria como na prática, havia mudado em favor da feijoada, um senador mineiro, referindo-se ao Código Civil, dizia que era possível classificá-lo de “feijoada tanto são os temperos que lá entram para satisfação de todos os paladares e tão numerosos os ingredientes que hão de fazer desse código **um prato indigesto e perigoso** [...]”.<sup>32</sup>

## De prato indigesto a símbolo pátrio

Que a relação da elite brasileira com a feijoada era muito contraditória, não há a menor dúvida. Se sua retórica oficial era de negação a este prato, sua prática cotidiana era por sua aceitação, ou, corrigindo-me a tempo, por sua preferência.

Inconscientemente, os jornalistas, ao menos dos periódicos do Rio de Janeiro, deixavam transparecer, por detrás do discurso higiênico oficial, diríamos politicamente correto, sua verdadeira queda pela feijoada.

30 *Revista Ilustrada*, 00/01/1891, edição 00612, Pelos teatros, p. 5.

31 *O País*, 22/12/1891, edição 03526, Anúncios, p. 2.

32 *O País*, 03/10/1912, edição 10224, Anúncios, p. 1.

Numa aposta entre colegas da redação da *Gazeta de Notícias* com os da *Revista Ilustrada*, em que o prêmio combinado era um jantar, os jornalistas da *Revista* foram os ganhadores. Um deles, cujo codinome era Junio & Cia., nos conta como a cobrança da aposta, ou seja, a escolha do jantar foi decidida:

*Tony, que é o guloso da casa, vota por uma feijoada, Toby com o seu recente lirismo quer uma festa campestre; eu confesso, preferia meu quinhão em dinheiro.*

*Em todo o caso para não ser desmancha prazeres como a chuva de hoje [...], vá pela feijoada...*<sup>33</sup>

Periódico declaradamente antimonárquico, esta mesma *Revista* enviou um correspondente à Exposição Universal de Paris, em 1878. *A Esfinge*, como era conhecido esse jornalista, lá encontrou o Conde d’Eu, que viera representando o Brasil, e aproveitou a deixa para criticá-lo e ao governo monárquico brasileiro.

Reproduzindo, por pilhéria, o sotaque francês do conde, e fazendo uso de palavras de duplo sentido, explicava sua presença no evento: Ali estava para “**estrumar-se** no seu país, que ele *adorra*, mas pelo qual não é *adorrado!*” E jurava, o correspondente, que o conde não era benquisto em sua pátria por causa de “suas economias exageradas”, de sua mesquinhez: “Vocês aí já devem ter notado pelos jornais que qualquer principzinho atoa faz sua figura em Paris; aparece em belos carros, frequenta as festas, recebe um dia por semana etc., etc.”.

Mas o “nosso conde” não fazia nada disso. Andava na carruagem do pai, o duque de Nemours, se alojava no hotel do pai: “É lá que ele mora, e lá espera os seus amigos todas as quintas, com uma **feijoada à brasileira!** É indigesto, dizem os que lá foram; mas custa barato, diz ele”.<sup>34</sup>

Quem poderia imaginar que o conde d’Eu, marido da princesa Isabel, futura herdeira da coroa brasileira, e pai de outros futuros herdeiros, enquanto embaixador do Brasil, abria os salões do hotel<sup>35</sup> de seu pai, em Paris, ninguém menos que o conde de Nemours, para receber amigos e personalidades todas as quintas-feiras, com uma feijoada! Por avareza, ou por gosto, não importa, mas certamente porque a “feijoada à brasileira”, além de saborosa, simbolizava todo um país!

Infelizmente, *A Esfinge*, tomada por preocupações de ordem política, não conseguiu decifrar o enigma da surpreendente feijoada, capaz de estar presente na mesa do pobre, no banquete do rico e nos salões aristocráticos de Paris...

33 Junio & C., *Revista Ilustrada*, 07/09/1878, edição 00128, Ricochetes, p. 6.

34 *A Esfinge*, *Revista Ilustrada*, 21/07/1878, edição 00121, *A Revista* na exposição, p. 5.

35 “Hotel aqui, aclarava *A Esfinge*, quer dizer mesmo hotel”, a fim de que o leitor não confundisse hotel com “*hôtel particulier*” que, em francês, significa palacete, e servia de moradia urbana à aristocracia.

Mas a contradita e indigesta feijoada era, também, intencionalmente utilizada nas charges da mesma *Revista* como símbolo do Brasil, como na publicada em 17 de março de 1877. Aí, não escondendo sua posição anticlerical, o chargista simbolizava o Brasil pela feijoada e o Papa pela macarronada. Nas legendas, ele dizia: “S. M. aproveitou a ocasião para, não desfazendo no macaroni do Papa, fazer valer **a excelência e vantagens de uma boa feijoada**”, e, num quadro posterior afirmava: “Estamos certos que S. M. sustentará energicamente **a superioridade de uma boa feijoada**”, acrescentando no último: “Todavia preferimos que **S. M. coma o seu feijão** e deixe o infalível carcamano saborear o seu macaroni”.<sup>36</sup>

E o que podia ser um fato da vida real (em seu duplo sentido), tornava-se um fato simbólico: o monarca brasileiro, em sua intimidade, comendo, como qualquer súdito, “o seu feijão”, “uma boa feijoada”.

Seria, talvez, exagerar dizer que o imperador comia feijoada como qualquer súdito, que “se regala a meter as mãos, fazendo o seu capitão, e lambendo depois os dedos até o cotovelo”.<sup>37</sup> Mas vejamos o que nos revela a reportagem, realizada ainda a bordo do vapor *Gironde*, pelo correspondente da *Gazeta de Notícias*, que acompanhava suas Majestades Imperiais, D. Pedro II e sua esposa, em viagem à Europa, em julho de 1887:

*O outro dia, como os dias seguintes, passou sem maior novidade. Apenas no dia 5, houve uma novidade, e esta ao almoço: uma feijoada à brésilienne, feita em honra de Sua Majestade – e a que Sua Majestade fez a maior honra.*<sup>38</sup>

E não é que para homenagear o imperador do Brasil, o comandante do navio francês escolheu, não por acaso, a “feijoada à brasileira”? Ou por ser considerada internacionalmente o prato por excelência brasileiro, ou porque ele sabia que o imperador a apreciava muito. Mas, o que importa sobretudo aqui, é a expressão do jornalista ao dizer que o monarca lhe “fez a maior honra”, como se estivesse diante de um símbolo nacional, como a bandeira pátria.

Em 1908, a entrevista fictícia, feita por um jornalista da revista *Fon-Fon* com um súdito alemão radicado no Rio de Janeiro, a respeito do convite feito pelo *kaiser* ao ministro da guerra brasileiro, teve por título “A feijoada e a chucrute” e, por subtítulo, “O maxixe e a polca”. Não havia dúvida de que, no início daquele século, a comida e a música já eram os principais símbolos da nacionalidade brasileira e se confundiam com o prato e o ritmo tipicamente cariocas.<sup>39</sup>

36 *Revista Ilustrada*, 17/03/1877, edição 00059, p. 2-3.

37 *Gazeta de Notícias*, 10/07/1885, edição 00191, Balas de estalo, p. 2.

38 *Gazeta de Notícias*, 24/07/1887, edição 000205, Suas Majestades Imperiais, p. 1.

39 *Fon-Fon*, 11/04/1908, edição 0017, Uma entrevista de atualidade, p. 25.

## A feijoada: da retórica pedante para as ruas

De tudo o que foi dito até aqui, fica evidente que havia uma distância abissal entre um certo discurso oficial de rechaço à feijoada, que, sem dúvida alguma, se havia instalado no imaginário do carioca, identificando-a com algo nefasto e indigesto, e o cotidiano da população.

Era um fato que o carioca, como a maioria dos brasileiros, apreciava a feijoada clássica e babava pela completa. Logo, era difícil impor este discurso oficial, quando havia apenas algumas décadas atrás os estômagos “davam-se perfeitamente com a feijoada diária, engordurada a toicinho e apaçocada em farinha”.<sup>40</sup>

Era que, de fato, a feijoada continuava a ser servida diariamente em todas as casas, mesmo na do Nicácio, “um rapaz que se esmera na *toilette*” e que se satisfazia “como qualquer desses pobres burgueses de que ele tanto se ri, à mesa de sua própria casa, com o prato nacional e pesadão da feijoada”.<sup>41</sup> Da mesma forma, a feijoada completa continuava a ser o prato festivo por excelência. Eis como um grupo de amigos, que se intitulava *Uns pândegos*, avisava, em versos, através da *Gazeta de Notícias*, a ceva de um porco capado: “O Arrelia vai ser cevado/Num chiqueiro que aprontamos/Para a grossa feijoada/Que já nós todos tratamos”.<sup>42</sup>

E, em nenhum momento, os restaurantes do centro comercial da cidade, bem como os dos arrabaldes, pararam de oferecer pratos nacionais. Ao contrário, nos anos 1880, ao mesmo tempo em que os restaurantes que forneciam pratos estrangeiros proliferavam, outros se especializavam em comida regional, especialmente baiana.

Mas o gosto que o carioca tinha por sua feijoada completa era tal, que mesmo os restaurantes de comida europeia, até aqueles cujos proprietários eram estrangeiros, ofereciam em alguns dias da semana a feijoada completa. O *Grand Restaurant de la Terrasse*, do Teatro São Pedro de Alcântara, servia, numa quinta-feira, *bouillabaisse* ou moqueca de peixe, no almoço, e **feijoada especial completa**, no jantar.<sup>43</sup> O *Restaurant Portuense*, especializado em “comidas à portuguesa e à francesa”, oferecia **feijoada completa todas as terças, sábados e domingos**, e garantia “o **bom paladar por ser seu dono um excelente artista culinário** e serem seus gêneros todos de primeira qualidade”.<sup>44</sup> Os proprietários do *Hotel do Triunfo* colocaram em sua porta “um dístico que dizia: Anгу de quitandeira – *Rabioli*”<sup>45</sup>, e serviam “**uma boa feijoada às quartas-feiras, rabioli às quintas-**

40 *O País*, 24/03/1892, edição 03618, Malhando, p.1.

41 Julia Lopes de Almeida, *O País*, 01/03/1910, edição 09278, Nicácio up to date, p. 1.

42 *Gazeta de Notícias*, 01/03/1877, edição 00060, Folhetim da Gazeta de Notícias, p. 1.

43 *Gazeta de Notícias*, 11/08/1881, edição 00220, Avisos, p. 2.

44 *Gazeta de Notícias*, 18/01/1879, edição 00018, Anúncios, p. 3.

45 Rabioli, o mesmo que ravióli.

feiras e domingos, zorô<sup>46</sup> às sextas-feiras, sopa de marmelo todas as noites” e angu aos domingos.<sup>47</sup> O muito cosmopolita restaurante *À la Chaumière*, oferecia “*Sauerkraut mit Schweinefleisch, Chicken Kury, Mayonaise de homard, Rabioli italiani, Puchero espanhol, Feijoada completa*”.<sup>48</sup> Na dúvida, para não errar, o freguês, que só entendia o português, pedia: “Por favor, uma feijoada completa”.

Destarte, incluir a feijoada completa no cardápio tornara-se uma obrigação. O Hotel Gonçalves Dias, num sábado, anunciava sem nenhuma vergonha: “Hoje **feijoada porca** ao jantar”.<sup>49</sup> Da mesma forma, o Hotel Luso-chinês, que tinha feijoada completa todas as quintas-feiras, advertia, sem nenhum escrúpulo, que nos sábados havia “a **grande feijoada completa com a competente cabeça de porco**”.<sup>50</sup>

E, da mesma maneira que no centro comercial da capital imperial se acotovelavam muitos pequenos e médios assalariados, inúmeros ricos comerciantes e banqueiros, advogados, médicos, jornalistas, altos funcionários públicos, além de deputados, também havia “feijoada” para todos os gostos e todos os bolsos. O *Restaurant Estelita*, querendo bater seus adversários, oferecia refeições completas “com 4 pratos a escolher, sobremesa etc.” a 400 réis. Um preço bem abaixo dos seus concorrentes, que cobravam 600 réis com meia garrafa de vinho, e 500 sem vinho. Sua feijoada “**bem completa da Silva**”,<sup>51</sup> que saía pelos mesmos 400 réis, era servida às terças, quintas e sábados, alternando as **feijoadas à carioca, à mineira e à baiana** com outros pratos: “Hoje ao almoço angu à baiana, feito a capricho, amanhã a boa e completa feijoada”.<sup>52</sup>

Refletindo a tendência à valorização do que era brasileiro, a moda da comida baiana se instalou de vez no Rio de Janeiro. O Restaurante Baiano, da rua dos Ourives, caprichava na cozinha típica com o mocotó à baiana, o angu, o “legítimo sarapatel”, a “verdadeira canjica de milho verde”<sup>53</sup> e a feijoada completa à baiana.

Seguindo esta mesma linha, o que demonstra a boa aceitação desta cozinha nos anos 1880, *A Casa Baiana*, da rua da Assembleia, numa quarta-feira, avisava o público: “Vatapá e feijão com leite de coco, bacalhau com leite de coco, frigideira com leite de coco, moqueca de peixe e de

46 Prato tradicional do Norte, preparado com camarões, quiabo, azeite e muitos condimentos.

47 *Gazeta de Notícias*, 11/03/1879, edição 00069, Anúncios, p. 4.

48 *Gazeta de Notícias*, 20/01/1885, edição 00028, Avisos, p. 2.

49 *Gazeta de Notícias*, 12/02/1881, edição 00043, Anúncios, p. 6.

50 *Gazeta de Notícias*, 12/05/1883, edição 00132, Anúncios, p. 4.

51 *Gazeta de Notícias*, 05/08/1885, edição 00216, Anúncios, p. 6.

52 *Gazeta de Notícias*, 29/10/1885, edição 00302, Anúncios, p. 4.

53 *Gazeta de Notícias*, 30/12/1885, edição 00364, Anúncios, p. 4.

camarão, hoje; amanhã angu e **feijoada completa**.<sup>54</sup> Confirmando que predominava a moda “assaz fluminense de comer feijoada às quintas-feiras”.<sup>55</sup>

Nos anos 1890, a tendência a valorizar o que era brasileiro foi acentuada pelas ideias do movimento operário que se faziam sentir no meio gastronômico, e invadiam o ramo da restauração. Ali, era possível confundir “cozinha brasileira” com “mão-de-obra nacional”. Esta miscelânea, verdadeira “feijoada completa”, pode ser identificada no anúncio do *Restaurante*<sup>56</sup> à Baiana (*Cozinha brasileira*):

*Este restaurante acaba de completar o pessoal nacional para todo o serviço da casa, criando assim jus ao título da casa, habilitando-se a bem servir a sua distinta e numerosa freguesia qualquer prato da cozinha brasileira, especialmente da baiana, com os afamados: vatapá, caruru, moquecas etc., etc.*

*Para amanhã – 30 pratos especiais incluindo soberba feijoada à baiana.*<sup>57</sup>

De fato, este movimento de valorização da cozinha brasileira se deu concomitantemente às descobertas sobre a origem microbiana das doenças. Nos anos 1890, confirmou-se a suspeita, que se arrastava desde meados do século, de que era uma espécie determinada de mosquito, o *Aedes aegypti*, que transmitia a febre amarela.

Esses avanços no campo da ciência colocavam em xeque todos os argumentos, até então propalados pela medicina, quanto à transmissão de algumas doenças epidemiológicas, como a febre amarela, o paludismo, a cólera, a tuberculose e outras, pelas emanações fétidas, os miasmas. Estávamos na era dos micróbios e da microbiologia. Eram aqueles corpos ínfimos que deviam ser temidos e perseguidos.

Sem embargo, algumas medidas higiênicas, ainda contaminadas pela corrente “miasmática”, se voltavam contra tudo que estivesse em estado de deterioração para conter o avanço, em 1895, da epidemia de cólera que se alastrara em Minas Gerais. Em uma nota, *O País* comunicava que o comissário de higiene da capital federal havia mandado inutilizar no Mercado da Candelária 210 abacaxis, 112 melancias, 318 laranjas, 8 balaios de coco de catarro, 2 de quiabo, 3 melões, ½ caixa com pêssegos, 5 jacas, 290 cocos da Bahia, 11 enchovas, 11 arraias, 10 tainhas, 7 corações, 12 fígados, 6 peixes-cachorro, 3 balaios de sardinhas, 6 quilos de carne de vaca e 8 de dobradinha.<sup>58</sup>

54 *Gazeta de Notícias*, 10/03/1886, edição 00068, Anúncios, p. 3.

55 *Revista Ilustrada*, 05/10/1880, edição 00204, Gazetilha, p. 2.

56 Coerente com seu alinhamento nacionalista, abandonara a ortografia francesa de “restaurant”.

57 *O País*, 18/10/1894, edição 03670, Anúncios, p. 8.

58 *O País*, 01/01/1895, edição 03760, Gravíssimo, p. 2.

Este fato, bem como a recusa do responsável mineiro pela saúde pública em aceitar que a doença que grassava na hospedaria de imigrantes de Juiz de Fora era a cólera e, em consequência, não tomava as medidas higiênicas e profiláticas necessárias para impedir seu alastramento para os estados vizinhos, motivaram o artigo publicado no mesmo periódico, naquele ano de 1895, intitulado “*Gravíssimo. A irradiação do cólera*”. Nele, em tom de mofa, o jornalista criticava as autoridades médicas e de higiene que não queriam aceitar as novas teorias epidemiológicas e continuavam a acusar o alcoolismo e outros hábitos da população como suas causas:

[...] *Enfim, no nosso Brasil tivemos o mérito de uma novidade na etiologia do cólera: o bacilo vírgula foi posto à margem e constituiram certas sumidades médicas uma nova lista ainda não terminada de causas eficientes do morbo indiano: pêssegos verdes, chouriços podres (e segundo outros linguíças ardidas), pântanos horrorosos, feijoada, ananás, vol-au-vent de ostras etc., etc. [...].*<sup>59</sup>

Felizmente, o discurso médico se adequou aos avanços da ciência epidemiológica e a campanha contra os mosquitos, desencadeada no Rio de Janeiro nos primeiros anos do século XX, e sua erradicação a partir de 1907, liberaram de vez o consumo sem culpa da feijoada. Já era possível, de vez em quando, ouvir um garçom, sem complexo, “cantar” o prato escolhido por um freguês: “**Salta uma feijoada completa, com cabeça de porco** e todos os ingredientes saporíferos, que o freguês é de massa!”<sup>60,61</sup> E um jornalista dizer, enfaticamente, que os carnavalescos do Clube dos Tenentes do Diabo haviam realizado uma “**festa de mastigação de uma feijoada de truz**”<sup>62</sup>, **dessas de comer com a mão fazendo capitão**”.<sup>63</sup> E outro avisava, a respeito do forrobodó promovido pelo Grupo *Come Gente* e animado pelo coro do Zeca Cavaquinho: “A festa terá início às 2 horas da tarde com a **lavagem das unhas, a fim do pessoal cair de dedo na suculenta e gordurosa feijoada** acompanhada de um material *mastigante e bevestível* de primeira qualidade”.<sup>64</sup>

Mais significativa ainda, foi a resposta dada, em 1913, pelo colunista *K. T. Espero* do jornal *O País*, a um defensor do príncipe D. Luiz Maria Felipe, exilado na França e que se batia pela restauração da monarquia no Brasil. Não nos vamos ater aqui a indagar por que, tão desrespeitosa e indelicadamente, o jornalista chama o herdeiro do extinto trono imperial brasileiro de “príncipe D. Maricas” ou “Lulu Mariquinhas”, pois isto não nos diz respeito. O que, sim, nos prende a atenção é sua proposta de bater-se em “duelo genuinamente brasileiro – quer dizer, que a arma há de ser

59 *O País*, 01/01/1895, edição 03760, Gravíssimo, p. 2.

60 Não encontrei o significado da palavra “massada” nos dicionários. Parece significar, aqui, “de estômago resistente”.

61 *O País*, 29/01/1912, edição 09976, Anjo de caroço, p. 4.

62 Truz significa, segundo o Lello Universal, de primeira ordem, excelente, magnífico.

63 *O País*, 23/01/1906, edição 07777, Carnaval, p. 4.

64 *A Noite*, 21/09/1912, edição 00371, Os que se divertem, p. 4.

a **capoeiragem**, instituição puramente monárquica e sustentáculo do partido conservador” do qual o príncipe era chefe. E, completa:

*A não ser assim, não quero. E olhe que lucrava com isso o D. Lulu, provando que, pelo menos, tinha um ladozinho brasileiro, ele, que nem sequer ainda comeu uma feijoada, ou um bom vatapá, alimentando-se de bécasse au canapé e outras porcarias francesas [...].*<sup>65</sup>

De fato, sua irreverência não parou aí. E, não sabemos bem por que, ele prosseguiu atacando o “príncipe futuro” e contou, utilizando-se de um sutil jogo de palavras, o que não podia ser senão uma piada: Que um certo fabricante de sabão mandara fazer 400 mil retratos do príncipe, “tendo **nas costas** o anúncio **da sua indústria**: – Usai o sabão Cuticure –”<sup>66</sup>. E finalizou dizendo: “Droga que não entrou, não entra nem entrará em casa do *K. T. Espero*”.<sup>67</sup> Mas isto também não nos diz respeito. O que nos interessa aqui é a escolha feita pelo colunista republicano para identificar-se como brasileiro: a “criminosa, bárbara e africana” **capoeira** das navalhadas, o baiano **vatapá** e a **brasileira feijoada**.

Esta voga nacionalista se confirmava no *Cardápio da Semana* – e não no francês “menu” – publicado pela revista *Fon-Fon* em 1914:

*Canja. Caldo de feijão preto com arroz. Mocotó bem puxado. Vatapá. Sarará com pimenta. Baicuru com palmito. Feijoada completa. Lombo de Minas. Orelhas de porco com feijão branco. Moqueca. Peru com farofa. Carne assada. Churrasco a Rio Grande. Assaí. Bolos de acarajé.*<sup>68</sup>

## A volta triunfante da feijoada

De fato, muito antes que fosse declarada guerra aos mosquitos, a população carioca já não acreditava no discurso médico oficial. Ficara descrente diante de tantas palavras e tão poucos resultados. Já não acreditava em suas recomendações profiláticas, nem se deixava levar por suas lúgubres ameaças terroristas que queriam pôr fim aos seus prazeres:

*Ela, que tripudia assanhada com um calor de 35º centígrados, em bailes a que só põem termo os clarões da madrugada; ela, que consome, a despeito de mil conselhos higiênicos, quanta fruta azeda aparece no mercado;*

65 K. T. Espero, *O País*, 06/01/1913, edição 10319, A tal restauração, p. 2.

66 Esta piada remete a outra, contemporânea a ela, contada por Pedro Nava em seu livro *Chão de Ferro*. Se trata de versos atribuídos ao poeta Emílio de Menezes, que os teria escrito a pedido do boticário inventor de um sabão maravilhoso para a pele, o *Cuticura*: “Quando o Emílio de Menezes/ Acorda de pica dura./ Fala, batendo na dita:/ Só sabão de Cutitura...”.

67 *O País*, 06/01/1913, edição 10319, A tal restauração, p. 2.

68 *Fon-Fon*, 02/05/1914, Edição 0019, Cardápio da semana, p. 32.

*ela, que valsa e bebe soda gelada; ela, que, arquejando e gotejante, não perde uma corrida de cavalos – não pode com razão ser increpada de haver atendido a quaisquer temores de cair doente.*<sup>69</sup>

Até o último ano do século XIX, as sociedades carnavalescas do Rio de Janeiro comemoravam o carnaval se sacudindo, rodopiando e, ultimamente, maxixando em esplendorosos bailes à fantasia em seus luxuosos, fantásticamente bem decorados e profusamente iluminados salões. Nos clubes mais ricos, esses bailes eram sempre acompanhados de um lauto banquete regado a champanhe, fornecido por uma das grandes confeitarias da cidade, que era oferecido aos sócios.

Naquele ano de 1900, o “Grupo dos Pensionistas” do clube dos Democráticos, uma das maiores sociedades carnavalescas cariocas, resolveu inovar introduzindo, no menu de suas festividades pré-carnavalescas, a “feijoada completa”, e substituir o champanhe pela aguardente de Parati.

Se foi por necessidade econômica, devido à crise financeira por que passava o país, ou por questões ideológicas de brasilidade, pouco importa. O fato é que, ao reintroduzir em suas faustosas festas um prato e uma bebida tipicamente brasileiros, os Democráticos inauguraram uma nova tendência. Eis sua propaganda: “Club dos Democráticos. Hoje, domingo às 3 horas, Colossal e Emporcalhada Feijoada”.<sup>70</sup>

A moda pegou, e os clubes esportivos da elite – de regatas, futebol, remo, motociclismo e outros – passaram a comemorar reunindo-se em torno de uma feijoada completa regada a parati, o “champanhe nacional”.

Desde então, a feijoada completa, que sempre necessitava de adjetivos para diferenciar-se da clássica e simples feijoada de todos os dias, passou a ser superlativada pelos foliões. Foi, talvez, a forma encontrada para admiti-la nos seletos salões. Assim, a “feijoada porca” transformou-se em “colossal e emporcalhada feijoada”. E, para regá-la, só mesmo um “finíssimo parati legítimo e sem mistura”.<sup>71</sup>

Era, pois, natural que, no meio carnavalesco, tão seleta e aristocrático, a feijoada, até que fosse definitivamente aceita, tivesse que ser mascarada e fantasiada, adjetivada e superlativada. Por isso, nos primeiros cinco anos do século XX, nos clubes carnavalescos, ela sempre era referida, às vezes sarcasticamente, como soberba, *congestional*, ultragastronômica, pantagruélica etc. A partir de 1906 até 1912, o grau de adjetivação decaiu, ela é sobretudo deliciosa, suculenta, apetitosa, apimentada, boa, gorda, grossa, fumegante, supimpa, estupenda. Poucas vezes ela é *adjetivante* e magnífica, e chega, em raríssimos casos, a ser *supimpérrima*. A partir de 1917, ela tende a ser, ainda

69 C. de L., *O País*, 07/03/1889, edição 01612, Microcosmo, p. 1.

70 *O País*, 28/01/1900, edição 05592, Declarações, p. 3.

71 *O País*, 18/02/1903, edição 06707, Crônica, p. 2.

que com algumas recaídas, simplesmente “feijoada completa” ou apenas “feijoada”: ela havia sido definitivamente naturalizada.

Como nos anos 1840, quando a feijoada era pretexto para todo e qualquer pagode, a ponto de ser sinônimo de patuscada, em 1915, mais de 60 anos depois, os carnavalescos do Clube dos Excêntricos avisavam que iriam dar “um grande baile, **que terá por fim especial de operar a digestão da succulenta feijoada** que será comida às 18 horas”.<sup>72</sup> Destarte, a feijoada completa – agora simplesmente chamada de “feijoada”, como os monarcas que são chamados pelos seus nomes e não precisam usar sobrenomes – era não só festejada nos restaurantes e nos clubes da elite carioca, mas também nas altas rodas da sociedade e da política.

Naquele início de século, a elite brasileira já não escondia sua preferência por este prato. Ela o consumia com um prazer não apenas sensual, gustativo, mas também político e ideológico, expresso no termo “nacional”.

Na seção masculina da coluna *Reportagens íntimas*, da revista *Fon-Fon*, à pergunta “O que o seu paladar prefere?”, um ex-deputado baiano respondeu: “Tudo quanto caiba na curva descrita por um pêndulo que oscilasse da **fantástica feijoada completa nacional** à última criação culinária a ser feita pelo mais requintado Vatel francês”.<sup>73</sup> A “feijoada completa nacional” era colocada ao nível dos pratos internacionais mais requintados.

Na aristocrática Petrópolis, onde anteriormente só havia lugar para pratos europeus, especialmente franceses, mesmo em seus piqueniques, como no espaço externo da *Crèmerie Buisson*, a diretoria do Clube dos Diários decidiu inovar: junto à canja de galinha, à maionese de robalo, à *pâte de lièvre truffée*, *dinde*, *poulet*, *jambon*, *roast-beef*, *pâté de chasse*, Chateaubriand, *pommes robe de chambre*, *haricots verts*, incluiu o *asado con cuero*, que não era senão o churrasco rio-grandense.

E, no meio de tantos paladares estrangeiros, foi o gaúcho churrasco, ou, se preferirem, o *asado con cuero*, quem “provocou mais curiosidade”, talvez por ter sido “preparado sob a imediata direção do famoso caudilho federalista Laurentino Pinto”.<sup>74</sup>

Mas era certamente a feijoada o prato que impregnava toda a cultura brasileira, e um fazendeiro, “matuto dos confins de São Paulo com Mato Grosso”, que foi largado em Paris, lá pelos anos 1920, “acabou falando francês, francês horrível, francês assassinado, **rescendendo a feijoada com parati...**”.<sup>75</sup>

72 *O País*, 06/02/1915, edição 11079, Carnaval, p. 6.

73 *Fon-Fon*, 08/12/1917, edição 0049, Reportagens Íntimas, p. 20.

74 *O País*, 24/02/1902, edição 06348, Estado do Rio. Notícias de Petrópolis, p. 2.

75 *Fon-Fon*, 05/07/1919, edição 0027, Parisianas, p. 46.

## Feijoada e política

Entretanto, ao mesmo tempo em que o movimento nacionalista soprava em todo o país, os regionalismos se acirravam e se identificavam em torno de alguns pratos de sua culinária. A feijoada, refletindo a política nacional, foi também assumindo características regionais. Assim, diante da foto de uma barraquinha da feira do Largo do Arouche, em São Paulo, onde se misturavam carne-seca, toucinho, fiambre, mortadela, paio, linguiça, chouriço e banha, o comentarista, em seu artigo intitulado “Dize-me o que comes, eu direi quem és”, desabafava: “Até dá para pensar numa boa **feijoada à carioca**... como se diz lá em São Paulo”.<sup>76</sup>

Em 1908, a revista *Fon-Fon* noticiava o resultado geral do *Grande concurso culinário!*<sup>77</sup> Dele haviam participado os melhores pratos nacionais. Os fictícios, improváveis e impossíveis 496.392.625 votos, já recebidos dos seus leitores pela revista, haviam se distribuído nas seguintes proporções:

Mineiro com botas .....	223.694.320
Viradinho paulista .....	220.563.200
Vatapá .....	161.116.207
Feijoada .....	102.116.207

Este concurso imaginário, realizado na primeira década do século XX, refletia a luta real pelo poder entre grupos de interesses dos diferentes Estados. E, entre os múltiplos traços culturais representativos das distintas regiões, o jornalista provavelmente escolheu aquele que, para o seu público leitor, melhor as simbolizava: a comida. Não por acaso, a feijoada completa, o prato nacional, representava o Estado do Rio de Janeiro e a capital da República Federativa do Brasil, incontestável centro cultural do país.

Em 1912, a Sociedade Teuto Sul-americana, instalada em edifício próprio subvencionado pelo governo brasileiro, expunha suas atividades do ano anterior, especialmente as de propaganda dos produtos brasileiros, em particular na Alemanha.

A sociedade computava entre suas múltiplas atividades não só 15 conferências realizadas em seus salões, tendo o ministro brasileiro acreditado em Berlim, Brazílio Itiberê da Cunha, honrado com sua presença várias delas, como também a visita que recebera do senador Lauro Müller, então ministro das Relações Exteriores do Brasil. E, num parágrafo à parte, lembrava que: “**Como em outros anos, também em 1911** a sociedade reuniu os seus membros para uma

<sup>76</sup> *Fon-Fon*, 23/05/1953, edição 2405, Dize-me o que comes, eu direi quem és, p. 6.

<sup>77</sup> *Fon-Fon*, 11/04/1908, edição 0029, Grande concurso culinário, p. 16.

**boa feijoada brasileira**, tomando parte também o ministro Dr. Itiberê da Cunha e o adido militar tenente-coronel Julien”.<sup>78</sup>

Parece que os homens de negócio alemães, com o seu agudo faro comercial, antes mesmo dos políticos brasileiros, já haviam descoberto a importância simbólica e política, e mesmo gustativa, da “feijoada brasileira”.

A comida se tornara, com efeito, importante instrumento do jogo político republicano, populista. E não foi sem razão que, no Rio, naquele mesmo ano, num momento em que o movimento operário crescia e se organizava, em sua visita à primeira vila operária, ainda em construção, foi oferecido ao Presidente da República, Hermes da Fonseca, e sua comitiva, “um almoço, que constou de **uma feijoada e um churrasco**, servido no restaurante dos operários”.<sup>79</sup> Quanta simbologia!: A nação brasileira, representada pela feijoada (que por sua vez já era considerada o prato típico do Rio de Janeiro), à mesma mesa que o rebelde Estado do Rio Grande do Sul, representado pelo churrasco; e todos juntos num restaurante operário!

E, em 1935, já sob o governo constitucional do gaúcho Getúlio Vargas, maior presidente populista brasileiro, num almoço de conagração entre militares de alta patente, a pretendida unidade política e territorial brasileira ficava, mais uma vez, claramente manifesta no menu oferecido: “[...] **um churrasco legitimamente gaúcho casado a uma feijoada violentamente nortista, tudo regado a chope e a guaraná cariocas**”.<sup>80</sup> Como se pode notar, a cerveja europeia e o guaraná da Amazônia se haviam naturalizado cariocas. Por sua vez, a feijoada, segundo o momento político, podia ser carioca, mineira, paulista, baiana, pernambucana, nortista etc. Era, indiscutivelmente, um prato camaleônico que servia a todos os interesses ideológicos. E, se era negra, é porque absorvia todos os cumprimentos de onda do espectro político.

A feijoada, tivesse ela o paladar de brasileira ou regional, pouco importa, participava oficialmente, como prato principal, da mesa da alta burguesia e da Presidência da República, ainda que fosse num restaurante operário. Desde então, ela viu o tapete vermelho estender-se aos seus pés.

Em 1920, um dos associados do seletto Clube Motociclista Nacional, numa excursão a Santa Cruz, na zona oeste do Rio, “ofereceu uma **esplêndida feijoada que foi saboreada com todas as honras de um sublime prato genuinamente nacional**”.<sup>81</sup>

78 *O País*, 11/05/1912, edição 10079, Sociedade Teuto Sul-americana, p. 7.

79 *O País*, 15/12/1911, edição 09931, Visita presidencial, p. 1.

80 *Fon-Fon*, Edição 0013, 30/03/1935, Festa no parque do Hotel Tijuca, p. 37.

81 *O País*, 18/05/1920, edição 13004, Sports, p. 12.

## Feijoada e sociabilidade republicana

Em 1910, um cronista comentava:

*Não podemos compreender que o nosso Rio, tão nosso conhecido noutros tempos, aquele Rio de vielas, de becos, de amendoim torrado e “banha de cheiro”; aquele Rio d’outrora, sujinho e mexeriqueiro [...]; pudesse se transformar tão depressa numa cidade moderna de vida febril e intensa!*<sup>82</sup>

E, de fato, aquele Rio, “onde a gente passeava pacatamente, às quatro horas da tarde, depois do jantar empanturrante”, indo em casa dos amigos “para esgaravatar as mazelas da vizinhança”, havia ficado rapidamente para trás.

“Derrubou-se muita coisa, o bota-a-abaxio foi grande, mas não se transformam hábitos como se reconstroem edifícios”, comentava saudosamente o cronista, acrescentando: “Aqui ficamos nós, a tradição viva do tamanco e do bolo de milho quentinho vendido sob o cobertor que servia de agasalho ao sono do vendedor guedelhudo. O nosso feitio não pode ser mudado”. E lembrava, nostalgicamente, “**do bom tempo da feijoada com parati** e do doce de coco, devidos à habilidade culinária da *sinhá dona* que fazia crochê nas horas vagas dos seus cuidados caseiros [...]”<sup>83</sup>

O Rio republicano do século XX – apressado pelas atividades de uma numerosa e dinâmica população dedicada aos negócios, cujos prósperos setores médios queriam não só ganhar dinheiro, mas divertir-se também – procurava uma identidade.

A sociabilidade e os laços de afinidade desses novos setores e categorias sociais se construíam nos clubes, em seus jogos e competições, em suas reuniões e em suas festas; bem como nos cafés e confeitarias, onde os políticos, jornalistas, homens de negócio, altos funcionários públicos e profissionais liberais, mas também os pequenos comerciantes, se encontravam; e, mais intimamente, nas festas entre familiares e amigos em suas residências para comemorar batismos, casamentos e aniversários. Esta sociabilidade republicana se fazia, invariavelmente, em torno a uma mesa farta e bem regada, ou de um simples cafezinho.

## Feijoada e identidade social

Desde o início do século XX, a feijoada completa foi se tornando um prato emblemático e incontornável desses momentos. É claro que seu paladar, entranhado em toda a população havia mais de um século, bastaria para explicar tal preferência. Mas a maneira como sua presença era

82 *Fon-Fon*, 24/09/1910, edição 0039, Entre o Pudor e a Verdade (Mirada Retrospectiva), p. 22.

83 *Fon-Fon*, 24/09/1910, edição 0039, Entre o Pudor e a Verdade (Mirada Retrospectiva), p. 22.

requerida e cortejada, reiterada, quase que compulsivamente, só podia ser explicada por razões de ordem ideológica.

O Tijuca Tênis Club, com 16 anos de idade e sempre frequentado “pela mais fina sociedade do bairro”, inaugurava, em 1931, sua nova sede, o “imponente palácio da rua Conde do Bonfim”, com uma das grandes atrações do clube: uma “piscina, ampla e branca, medindo 10m x 25m e toda revestida de azulejos”. O almoço, servido “numa grande mesa em forma de T, no amplo salão do ginásio”, foi “**uma feijoada completa, com parati e laranjas**”.<sup>84</sup> Mas... também houve discursos: o do Dr. Herbert Moses, **presidente da Associação Brasileira de Imprensa**, em nome dos jornalistas homenageados; o do Dr. José Manoel Fernandes, **em nome dos “sócios capitalistas”** do clube. E tudo foi fixado em fotos...

Ah! A fotografia. Ela era capaz de fixar o tempo, os detalhes, as senhoras rechonchudas em elegantes toaletes, as jovens descontraídas e ainda magras e bonitas, os homens – pouquíssimos de chapéu –, a mesa posta mas não servida, os cálices ainda vazios. Todos à espera da “negra caldeirada”.

Foi uma foto que flagrou, em 1924, “Uma alegre feijoada promovida pelo grupo “Você vai!”<sup>85</sup> todos igualmente fantasiados à mesa, e a feijoada servida em muitas pequenas panelas de ferro fundido. Outro flagrante, tomado em 1947, da despedida da “embaixatriz da música do México”,<sup>86</sup> Elvira Rios, festejada com “uma feijoada completa à brasileira”, **servida com arroz** (e não mais com farinha de mandioca) **e acompanhada de cerveja**. Propositalmente, a garrafa estava com o rótulo voltado para a câmara fotográfica: era da Brahma Chopp.

E porque a feijoada completa era consumida em ambientes os mais díspares, o lugar, as bebidas e demais pratos, os convivas e suas vestes, bem como a mesa em que era servida, serviam de parâmetros, de medida social.

O cronista da *Fon-Fon*, Leo Fabio, em franca atitude de *voyeur*, do seu apartamento assistia “sem o querer, num *après-midi* domingueiro, ao almoço, o clássico ajantarado, de alguns caixeiros-viajantes”, e os classificava socialmente:

*Os caixeiros sentaram-se todos* rumorosamente, em mangas de camisa, *trauteando uma copla do* Forrobodó *ou coisa idêntica*: devoraram *uma sopa de caldo cozido, um pratarraz de macarrão de côculo, uma feijoada completa, dois frangos de cabidela e outras entradas de ida e volta, regadas a Alvaralhão*<sup>87</sup>, *ou qualquer semelhante tintura de... ovas*; fumaram *cigarros e charutos*, trocaram *sopapos de experiências*, bateram familiarmente à anca da copeira *etc., etc...*<sup>88</sup>.

84 *Fon-Fon*, 05/09/1931, edição 0030, A nova sede do Tijuca Tênis Club, p. 28.

85 *Fon-Fon*, 05/03/1924, edição 0011, Ecos do Carnaval, p. 88.

86 *Fon-Fon*, 07/06/1947, edição 2096, A despedida de Elvira Rios, p. 23.

87 Alvaralhão: casta de uva e vinho tinto português feito a partir dela.

88 *Fon-Fon*, 19/07/1930, edição 0029, Girandola, p. 58.

Em outro bairro, os proprietários d'A *Elegante Garçonnière*, dois “**rapazes estimadíssimos**”, ofereceram a um grupo de amigos “uma suculenta feijoada”, aliás regada por **vinhos de primeira qualidade**. “Tinham sido convidadas também algumas representantes do belo sexo, de forma que naquela mesa havia tudo quanto encanta na vida: **mulheres, flores, perfumes**, e até – ó prodígio – o esplendor de uma aurora”.<sup>89</sup>

O cronista da *Fon-Fon*, Luciano de Rosal, no centro comercial da cidade, apanhou em flagrante alguns escritores que, não resistindo ao apelo de uma feijoada, transgrediam a etiqueta:

*Depois de tomarmos um aperitivo no botequim vizinho, fomos sentar-nos a uma pequena mesa lá do fundo da sala, onde um criado solícito recebia os chapéus dos cavalheiros que entravam. Perto de nós, se encontravam, a devorar, silenciosos e bem dispostos, exuberante feijoada, o Humberto Campos e o poeta Alberto de Oliveira, que corresponderam ao nosso cumprimento num vago gesto de embaraço mal velado.*<sup>90</sup>

Foi “**num ambiente de carinho e cordialidade**” que, em 1956, decorreu a “**suculenta feijoada à carioca**” oferecida no aniversário comemorativo do famoso “Programa Cesar de Alencar” da Rádio Nacional.<sup>91</sup>

No entanto, a popular e muito querida cantora Ângela Maria não teve igual sorte ao ter seu aniversário noticiado pela colunista Jeanette Adib, da seção *Rádio Onda*, da revista *Fon-Fon*. Talvez por despeito, por não ter sido convidada, a jornalista não a perdoou e soltou esta: “[...] uma **suculenta feijoada**, que segundo eu soube, deixou muita gente de “molho”, pois **os ingredientes estavam fortes demais**”.<sup>92</sup> E, como para bom entendedor o pingo do i é letra, isto queria dizer que a cantora ainda não havia sido capaz de se libertar de seu passado humilde e seus gostos rudes e grosseiros.

Entretanto, dez anos antes, na mesma revista, na coluna social de *Miss N.*, ao lado do casal da *high-life* carioca que falava, “com entusiasmo, do seu *chateau*”, um ótimo apartamento que havia comprado em Ipanema, “Tina Vitta, que aniversariava a 26, fazia convites às amigas para **uma feijoada completa, daquelas!**...”.<sup>93</sup> A simples expressão “daquelas!...” dizia tudo e muito mais quando se tratava de uma pessoa que levava o nome *très chic* de Tina Vitta. Certamente, sua feijoada completa fora temperada na medida certa e fora servida, acompanhada de vinhos de primeira qualidade, para pessoas do seu mesmo nível social. Em todos os casos, bem diferente daquela,

89 Trepador, *Fon-Fon*, 14/07/1917, edição 0028, Trepações, p. 33.

90 Luciano de Rosal, *Fon-Fon*, 19/07/1924, edição 0029, Um prato novo, p. 36.

91 *Fon-Fon*, 04/08/1956, edição 2574, O 11º Aniversário do “Programa Cesar de Alencar”, p.11.

92 Jeanette Adib, *Fon-Fon*, 05/06/1957, edição 2609, Rádio Onda, p.36.

93 *Miss N.*, *Fon-Fon*, 05/04/1947, edição 2087, Sob a grande marquise, p. 36.

oferecida pela ex-proletária Ângela Maria (nascida Abelim Maria da Cunha) aos seus familiares de origem humilde e amigos, que havia sido acompanhada de alguns “goles comemorativos”. Bastava ler os seus nomes... Para bom entendedor, o pingo do i é letra.

Talvez por causa disso, ou seja, para evitar que os convidados ficassem de “molho”, as colunas dos jornais sobre culinária proliferaram. Com efeito, os anos do segundo-após-guerra foram de ascensão social para muitos brasileiros de extração humilde. Vindos das zonas rurais para as grandes cidades e, principalmente, saídos das fileiras do proletariado, muitos foram promovidos com o desenvolvimento industrial do país com reflexos em toda a economia.

E, de fato, as colunas e páginas dos jornais consagradas à cozinha, nos anos 1950, como *A Culinária de Bom Gosto*, da revista *Fon-Fon*, apresentavam e reapresentavam receitas de pratos nacionais, inclusive “O Prato Nacional – Feijoada”,<sup>94</sup> como se quisessem aprimorar o gosto das novas classes sociais emergentes.

Mais do que isso, a comida brasileira, com a “feijoada nacional” em destaque, se tornara um assunto de debate nos jornais, dando oportunidade a muitas mulheres de se manifestarem “politicamente” usando seus conhecimentos domésticos. Uma leitora da revista *Fon-Fon*, Marisa Lima era o seu pseudônimo, reivindicava a capacidade criativa da mulher brasileira:

*Por que essa imitação constante? Modelo francês, pratos americanos e canadenses? Então a mulher brasileira não tem capacidade de criar uma moda sua? Não tem mãos capazes d’um delicioso “tutu à baiana”, “churrasco à gaúcha”, “broas”, cozido e feijoada? Vamos aprimorar o que é nosso. [...]”*<sup>95</sup>

## Feijoada e mulher brasileira

Em 1910, a jornalista, de pseudônimo Carmen Dolores, criticando o novo modelo de mulher que se queria impor à sociedade carioca, escrevia na seção *A Semana d’O País*:

*Marthe Régnier chegou, viu e venceu em toda a linha, com a sua feição grácil, a sua mocidade, o seu talento esperto, nervoso e moderno, a sua magreza serpentina, forma por que hoje se baba o carioca smart... Dizia-me um poeta, sacudindo a cabeleira inspirada e com um puxão aos punhos: ‘Isso de contornos arredondados, só para as velhas. Na mulher nova, quer-se o corpo magro, de uma fragilidade perversa, o seio estreito de andrógina, mãos brancas e transparentes, perturbantes, floridas de anéis raros, sempre lassos, dançando sobre as falanges de criança...*

*Eu ria-me, ouvindo-o, e evocava uma espécie de esqueletozinho sem sexo, desarticulado no andar, de espáduas pontudas não permitindo o desnudamento triunfal do decote, e cujos dedos ossudos, sem o arredondado macio*

94 *Fon-Fon*, 13/09/1952, edição 2370, *Culinária de Bom Gosto*, p. 65.

95 *Fon-Fon*, 05/07/1952, edição 2360, Coluna dos leitores, p. 52.

*da carne, deixam rolar sempre anéis bizarros, irremediavelmente largos... Na caveirinha exangue, coberta de água de Beleza, abre a ferida da boca avivada pelo carmim ou vinagre...*

*Não é esse o tipo agora ideado entre nós pela convenção mundana? A magreza! A magreza! Nada de curvas!... Somente como a brasileira as tem, geralmente, mais Rubens do que Tanagra em suas formas de filha de um país quente em que se come feijoada e bebe muita água, desde quase ao nascer [...].<sup>96</sup>*

Mulheres magras, muito magras, ou arredondadas? Nesse mesmo ano, na seção *As nossas patricias*, da revista *Fon-Fon*, a foto da “senhorita Nenen de Mello Nogueira, 1º prêmio de beleza de 1909 e de elegância de 1910 da *Revista Moderna de São Paulo*”, não deixava a menor dúvida: a beleza feminina brasileira se definia pelas formas de quem “come feijoada e bebe muita água”.

De qualquer jeito, as mulheres, nas classes mais abastadas, continuavam a ser cultuadas por sua beleza e capacidade de sedução, e serviam sobretudo para serem exibidas ou para atrair público. Em 1930, a propaganda d’O Grito de Carnaval no Beira Mar Casino lembrava que, para ressaltar o seu brilho, contava com “a concorrência feminina – à qual a direção dedica esta festa – e que, assim, está isenta do pagamento de ingresso”.<sup>97</sup> Mas, como se poderia dizer: Não existe feijoada grátis. Logo...

No entanto, Yves, o consultor sentimental da revista *Fon-Fon*, responsável pela coluna *Saibam todos...*, que não tinha papas na língua, advertia:

*Não esqueça que a mulher bonitinha, mas oca, sem inteligência, sem espírito, pode agradar somente a primeira e a segunda vez... É como doce de chocolate: enjoa depressa. A mulher feia, mas inteligente, é como a feijoada brasileira: é pouco atraente, pouco elegante, mas, alimenta e satisfaz; é suportável o ano inteiro... (Desculpe a deselegância da comparação...).*<sup>98</sup>

A relação entre festa, sexo, mulher e comida é evocada, naquele mesmo ano, com a chegada do carnaval. O jornalista, que assinava *Arrebiros*, num jogo de palavras, entrecruzando pratos e mulheres, dizia:

*Sobre o idílio prevalece a exigência da “bola”<sup>99</sup>, comer bem e pouca prece, era o dilema de Troia! Só por isso as domingueiras têm angu e feijoadas, mulheres lindas, brejeiras, gostosas macarronadas. Outros mantêm cozidos, deliciosas peixadas, e, num cordão de sabidos, querem bacalhoadas!<sup>100</sup>*

96 Carmen Dolores, *O País*, 17/07/1910, edição 09416, A Semana, p. 1.

97 *O País*, 29/01/1930, edição 16537, Artes e artistas, p. 5.

98 *Fon-Fon*, 14/10/1933, edição 0041, Saibam todos, p. 14.

99 Bola, o mesmo que comida. Peixões, o mesmo que mulheres bonitas. Bacalhoadas, o mesmo que pancadas. Quanto ao possível duplo sentido da palavra “cozido”, podendo ser confundida com a sua homófona “cosido”, veja a nota 103 do pé da página seguinte.

100 *Arrebiros*, *O País*, 24/02/1930, edição 16563-16564, Aproxima-se o reinado de Momo, p. 8.

E acrescentava: “Cardápios bem diferentes para engordar foliões, mesmo os mais intransigentes, com mastigos e peixões.”

Ainda naquele ano, o sambista Milton Amaral oferecia, ao grupo carnavalesco “Você vai”, a sua canção oficial intitulada “Reparem só”. Suas palavras, que deveriam ser cantadas por multidões alegres, diziam: “Esta vida é gozada. A mulher tem mais xodó, quando o homem lhe dá pancada”.<sup>101</sup>

Ainda dentro desta perspectiva, o mesmo Yves da *Fon-Fon*, à pergunta da leitora, que assinava Branca de Neve (Alagoas): “Como farei a paz do amor desejado?”, a aconselha: “De dois modos: andando na *linha*, para não irritar o marido, ou, se apanhar de cabo de vassoura, não fazer grande berreiro. A *paz também* resulta do silêncio – diz o Sr. Dr. Calino...”.<sup>102</sup>

E, respondendo à mesma leitora sobre o conceito de felicidade no amor, não podendo ser suficientemente claro e direto ao referir-se às relações sexuais no matrimônio, utilizou-se de metáforas. Assim, “comer feijoada” significava “fazer sexo”, e “prato boicotado pela cozinheira” queria dizer que a empregada se recusava a fazer sexo, no caso, com o filho dos patrões; “esposo lhe dá feijão” por “esposo lhe dá sexo”. Quanto ao significado das “que gostam de **cosido**”<sup>103</sup> à portuguesa... deixamos a interpretação por conta do leitor.

Eis a resposta do Yves na íntegra:

*Depende. Depende do conceito que forma da felicidade em amor. Há pessoas que casam somente para comer feijoada – quando em casa dos pais esse prato é boicotado pela cozinheira... Se o esposo lhe dá feijão, ela é feliz. Há outras que gostam de cosido à portuguesa... Como vê, a felicidade, nesse caso, depende do apetite e da cozinha...<sup>104</sup>*

De outra feita, o mesmo Yves, como sempre, cheio de malícia, respondendo a outra leitora que lhe perguntava: “Por que a alma é insaciável?”, a aconselhava “a fornecer-lhe um vasto menu à brasileira, no qual entre **uma feijoada completa**, acompanhada de **bom vinho verde do querido Portugal**”. E se sua alma, ainda assim, permanecesse insaciável, devia dar-lhe, “**por cima, um cosido, rico de legumes**”. É verdade que haverá o sério perigo de uma indigestão. Mas a insaciabilidade

101 *O País*, 17/01/1930, edição 16525, Artes e artistas, p. 6.

102 Yves, *Fon-Fon*, 17/02/1939, edição 0007, Saibam todos, p. 9.

103 O correto seria “cozido”, particípio passado, com valor de adjetivo, do verbo cozer, cozinhar. Teria ele, propositalmente, escrito “cosido” com “s”, particípio passado, com valor de adjetivo, do verbo coser, costurar? É quase certo que sim. Neste caso, segundo o *Lello Universal*, poderia significar: bem próximo, muito junto, encostado. Ou seja, na gíria de hoje, gostar de “cosido” significaria gostar de “tirar um sarro” ou de um “amasso”.

104 Yves, *Fon-Fon*, 17/02/1939, edição 0007, Saibam todos, p. 9.

passará, com certeza.” E concluía dizendo: “Desculpe esse conselho **culinário**, digno, muito mais das páginas d’A *Cozinheira*, do que do *Saibam todos...*”.<sup>105</sup>

## Feijoada: uma paixão nacional

Em suma, no Rio de Janeiro, a feijoada sempre esteve associada à vida dos cariocas em todas suas manifestações e, por isso mesmo, assumiu múltiplos significados, pois servia a tudo e a todos os gostos. Daí sua forte simbologia.

Esta importância simbólica da feijoada e seu amplo espectro, nacional e classista, não escaparam aos meios publicitários, e nos anos 1950, a marca de cigarros mais popular no país anunciava: “Como **a feijoada gostosa e nutritiva**, *Continental* **é uma preferência nacional** – é o cigarro de classe mais vendido no Brasil!”.<sup>106</sup>

De fato, a “negra caldeirada” podia ser comida na sala ou na cozinha, com as mãos até o cotovelo, lambendo os dedos; com cachaça, vinho ou cerveja. Simples, era o prato de todos os dias; completa, era o prato preferido, e com a cabeça do porco... era uma festa! Para os insaciáveis, podia ser acompanhada de um cozido. Tudo dependia... da feijoada, “do apetite e da cozinha”, ou, como diria o cronista Alter: “Tudo vai da intenção com que se a come”.<sup>107</sup>

Negra te quero, te quero negra.

## Bibliografia

A Noite [Internet] (Rio de Janeiro). 1911-1964. Disponível em: <http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/noite/348970>

Fon-Fon: Semanário alegre, político, crítico e efuziante [Internet] (Rio de Janeiro). 1907-1945. Disponível em: [http://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_periodicos/fonfon/fonfon\\_anos.htm](http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/fonfon/fonfon_anos.htm)

Gazeta de Notícias [Internet] (Rio de Janeiro). 1875-1956. Disponível em: <http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/gazeta-noticias/103730>

Grave J, Coelho N, organizadores. Lello universal. Porto: Lello & Irmão; [ca 1947].

Jornal do Comércio [Internet] (Rio de Janeiro). 1827–

Nava P. Chão de ferro. Rio de Janeiro: José Olympio; 1976. Disponível em: [http://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_manuscritos/mss1307743/mss1307743.pdf](http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_manuscritos/mss1307743/mss1307743.pdf)

105 Yves, *Fon-Fon*, 24/09/1932, edição 0013, Saibam todos, p. 8.

106 *Fon-Fon*, 24/11/1951, edição 2328, Qualidades de liderança, p. 18.

107 Alter, *Revista Ilustrada*, 21/05/1881, edição 00248, Crônica fluminense, p. 2.

O País [Internet] (Rio de Janeiro). 1884-1934. Disponível em URL:<http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/paiz/178691>

Revista Ilustrada [Internet] Rio de Janeiro; 1876-1894. Disponível em: <http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/revista-illustrada/332747>

Recebido: 20/4/2015

Revisado: 04/6/2015

Aprovado: 28/7/2015

