

FARINHA, FEIJÃO E CARNE-SECA

“[...] a mistura pela cozinha era inevitável. Na simples composição da mesa observam-se elementos distintos, como a cuia, a louça de barro, as colheres e vasilhas de pau indígenas, e os de fora, expressos pela louça branca do Reino, peças de estanho e prata e os panos da Índia. Entretanto, essa “civilidade” só era exposta de quando em quando: no cotidiano, era o ordinário que imperava, seja nos pratos de barro vermelho, nos cuités de farinha, no comer com as mãos, seja na própria comida, composta, invariavelmente, de farinha, feijão e alguma carne-seca.

[...]

No caso do Brasil colonial, verifica-se, a partir do estudo de três casos distintos – a subsistência nos engenhos litorâneos, a particularidade do modo de vida dos exploradores de especiarias do Norte e a construção de um modo de vida paulista -, que a alimentação sempre foi assimilada numa via de mão dupla, que reflete e produz, ao mesmo tempo, um processo de conhecimento, experimentação, adaptação e o surgimento de algo novo.

Nesse sentido, é possível insistir na existência de um *tripé alimentar* formado por farinha, feijão e carne-seca, nascido no bojo da sociedade colonial a partir do encontro e desencontro de culturas diferentes, e que acena para a forma peculiar como se desenvolveu essa sociedade, marcada pela dicotomia, pela hierarquia, pela diversidade e pela fome”.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005. p. 31; 75.