

## Artigo original

## ENSAIO SOBRE A IDENTIDADE CULTURAL CEARENSE A PARTIR DO BAIÃO DE DOIS

### ESSAY ON CULTURAL IDENTITY CEARENSE FROM “BAIÃO DE DOIS”

Murilo Sérgio da Silva Julião<sup>1</sup> ; Francisco José Freire de Andrade <sup>2</sup>; José Arimatéa Barros Bezerra<sup>3</sup>

## RESUMO

Certos valores subjetivos e objetivos relacionados à gastronomia, como: tradição, história, tipos de alimentos, sabores, técnicas e práticas culinárias, podem ser os elos para a formação de uma cultura gastronômica regional. Hoje em dia as sociedades estão tentando resgatar a culinária tradicional, valorizando principalmente a cozinha regional, numa tentativa de revalorizar as raízes culturais. Entretanto, desde o final do século XX, os saberes e os sabores da culinária tradicional estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que o modo de elaborar as preparações gastronômicas está gradualmente desaparecendo, pois infelizmente a memória coletiva e o conhecimento tradicional estão sendo engolidos pelo processo de globalização. O objetivo do trabalho foi enfocar alguns perfis históricos e culinários do prato denominado “baião de dois” com a finalidade de preservar a preparação tradicional deste produto da cultura cearense e valorizá-lo como uma iguaria de um determinado local, um fator identitário, para que seja reconhecido como patrimônio gastronômico estadual, assim como fizeram outros estados brasileiros. Os perfis aqui tratados: históricos, culturais e nutricionais do baião de dois, servem para subsidiar a valorização e legitimar as formas de utilização do alimento como parte de interesses que considerem razões de ordem política, econômica, identitária, etc. A preservação do patrimônio gastronômico deve ser valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas em contraposição às tendências de homogeneização e ao processo de globalização, a fim de equilibrar as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social sustentável, gerado a partir do uso de matérias-primas locais.

**Palavras-chave:** Arroz e feijão. Gastronomia. Ceará.

## ABSTRACT

*Certain subjective and objective values related to gastronomy, such as tradition, history, types of foods, flavors, culinary techniques and practices can be links to the formation of a regional food culture. Nowadays the societies are trying to rescue traditional cuisine, valuing especially the regional cuisine in an attempt to revalue the cultural roots. However, since the late twentieth century, knowledge and flavors of traditional cuisine are losing certain historical and cultural characteristics, as the way to develop the culinary preparations is gradually disappearing, because unfortunately the collective memory and traditional knowledge are being swallowed up by globalization. The aim of paper was to focus on some historical and culinary profiles of the plate called “baião de dois” in order to preserve the traditional preparation of this product of the “Cearense culture” to value it as a delicacy in a particular location, an identity factor, to be recognized as a state gastronomic heritage, as did other Brazilian states. The profiles covered here: historical, cultural and nutritional of the “baião de dois”, serve to value and to legitimate ways of using food as a party in interest to consider political, economic, identity order reasons, etc. The preservation of gas-*

<sup>1</sup> Professor Associado do Curso de Química da Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA). Sobral, Ceará, Brasil. E-mail: murilosan@gmail.com

<sup>2</sup> Professor da Universidade Estadual Vale do Acaraú. Especialista em Gestão Educacional pela UVA. Sobral, Ceará, Brasil. E-mail: francisco\_freire@uvanet.br

<sup>3</sup> Professor Associado da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará. Doutor em Educação Brasileira pela Universidade Federal do Ceará. Pós-doutor em História pela Universidade Federal do Paraná. Fortaleza, Ceará, Brasil. E-mail: jotabarrosbezerra@gmail.com

*tronomic heritage must be valued because of the need for reaffirmation of collective identities as opposed to the trends of homogenization and globalization process, in order to balance the traditional manifestations and social sustainable economic progress, generated from the use of local raw materials.*

**Keywords:** *Rice and beans. Gastronomy. Ceará.*

## INTRODUÇÃO

Na afirmação de Brillat-Savarin (1995): “Dize-me o que comes e te direi quem és”, há uma tentativa deste autor em revelar a personalidade e o caráter de um indivíduo por meio do modo de comer. Já, outras duas frases anônimas: “somos o que comemos” e “tem gente que morre pela boca” podem ter vários sentidos, porém do ponto de vista histórico-cultural estas assumem um significado de natureza social (coletiva), mais que individual, pois a qualidade da comida, relacionada à primeira frase, e a quantidade de comida, associada à segunda, podem revelar a identidade sociocultural de um povo.

Certos valores subjetivos e objetivos relacionados à gastronomia, como: tradição, história, tipos de alimentos, sabores, técnicas e práticas culinárias, podem ser os elos para a formação de uma cultura gastronômica regional. Atualmente há uma tendência das sociedades para o resgate da culinária tradicional, valorizando principalmente a cozinha regional, numa tentativa da revalorização das raízes culturais. (BELUZZO, 2009, p. 185-186)

Entretanto, vários autores (HERNANDEZ, 2005; GARCIA, 2003; FAGLIARI, 2005; POULAIN, 2013; MACIEL, 2001; PROENÇA, 2010; GIMENES 2008; CANESQUI, 2005) têm reportado que, desde o final do século XX, os saberes e os sabores da culinária tradicional estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que o modo de elaborar as preparações gastronômicas está gradualmente desaparecendo, pois infelizmente a memória coletiva e o conhecimento tradicional estão sendo engolidos pelo processo de globalização.

Não são somente os *chefs* que se queixam da perda de identidade, do desvirtuamento, do desaparecimento virtual das cozinhas, ou do abandono da preparação de antigos pratos tradicionais, a própria literatura especializada em gastronomia trata a preparação de pratos das cozinhas ‘tradicionais’, ‘nacionais’ ou ‘regionais’ como decadentes. De acordo com Ariès (1997), na França, a cozinha tradicional, feita a partir das matérias-primas brutas, representa apenas 4% dos mercados. Barbosa (2007, p. 105) reporta que apenas 1,4% e 5,4% dos fortalezenses afirmaram consumir tapioca e baião de dois, respectivamente. Talvez se possa atribuir como causas dessa perda de identidade: a pressa, a massificação e a dificuldade de encontrar matérias-primas de qualidade.

Definitivamente, a progressiva homogeneização e a globalização alimentares provocam uma certa nostalgia relacionada aos modos de se alimentar e aos pratos que desapareceram, levando ao interesse pelo regresso às fontes dos patrimônios culturais. Porém o que faz com que as pessoas se lembrem de

pratos deliciosos quase que mitificados e variedades gastronômicas de outras épocas é a insipidez de tantos pratos prontos e semi-prontos oferecidos pela indústria de alimentos.

Sobre a culinária brasileira, Dória (2009, p. 19-20) afirma que a cozinha brasileira não se apresenta integrada, mas formada por um conjunto de “cozinhas regionais” espalhadas pelas cinco regiões geográficas estabelecidas pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Essa afirmação bem que poderia ser utilizada para declarar a não existência da cozinha brasileira. Entretanto, há uma pressão muito forte, principalmente nos grandes centros urbanos para o enaltecimento da culinária brasileira, e levando-se em consideração a opinião pública e também dos formadores de opinião é que vários gastrônomos estão se propondo a criar estilos para apresentar ao público consumidor pratos tradicionais da culinária brasileira.

Devido as comidas regionais do Brasil terem sido influenciadas por fatores ambientais (solo, clima, disposição geográfica, fauna) e pelo tipo de colonização ocorrida em cada região, estabeleceu-se uma certa confusão na denominação original e no modo tradicional de preparação dos pratos de cada culinária regional. Exemplo típico disto é o texto do lusitano Gomes (2016):

[...]No Brasil encontra-se o que os cearenses reclamam de sua especialidade mas que eu chamaria nordestina pois já encontrei em outros estados confecções semelhantes que é o “baião de dois”. Trata-se, no essencial, num arroz com feijão, com a designação de “Baião de dois”. As origens deste preparo não estão bem definidas e grandes autores como Carlos A. Dória, publicou uma crônica na Folha de São Paulo em 27/12/1998, na qual escreveu: “Mas pouco sabemos sobre o processo de adesão ao feijão com arroz[...]”, o que confirma as dúvidas sobre a origem da receita[...] (GOMES, 2016).

Para evitar confusões e/ou equívocos como o exemplificado na última citação, cada país e/ou região deve realizar uma ampla pesquisa de cunho histórico-social a fim de reconhecer simbolicamente suas cozinhas tradicionais como patrimônio imaterial.

Hernandez (2005) entende o termo patrimônio, entre outras possibilidades, como algo que foi herdado do passado ou algo que se quer preservar. Então, entende-se processo de patrimonialização das cozinhas regionais como a conversão em patrimônio de determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que possam estar excluídos desse processo.

Portanto, a motivação deste artigo enfoca alguns aspectos históricos e culinários do prato denominado “baião de dois” com a finalidade de preservar a preparação tradicional deste produto da cultura cearense e valorizá-lo como uma iguaria de um determinado local, um fator identitário, que merece ser reconhecido como patrimônio gastronômico estadual, assim como fizeram outros estados brasileiros.

## **A GASTRONOMIA COMO FORMA DE RESISTÊNCIA À GLOBALIZAÇÃO**

O Nordeste brasileiro, o Ceará e outros lugares do mundo passaram por intensas mudanças socioe-

conômicas e culturais nos últimos trinta anos (1986-2016) devido à globalização, resultante das ações que garantiram o surgimento de um mercado dito global, que se sobrepôs aos espaços, como consequência de uma nova fase do sistema capitalista de produção, denominada de período técnico-científico-informacional ou de capitalismo tecnológico. Santos (2014a, p. 9) considera que a globalização é o estágio supremo do processo de internacionalização do capital. O capitalismo, nesta fase atual da história, só se dispersa mais rapidamente graças ao papel unificador das técnicas de informação, as quais asseguram a presença de um capital comum em todos os lugares. Para Santos (2014b, p. 23), a globalização só acontece quando esse processo penetra nas práticas cotidianas dos homens, ou seja, na totalidade do lugar.

O aumento da aculturação e a destruição das identidades são consequências do processo de globalização, e isto leva a uma produção de kits de perfis-padrão de acordo com cada órbita do mercado, para serem utilizados por indivíduos, indiferentemente ao contexto, âmbito geográfico, cultural, etc. As identidades regionais tradicionais somem e dão lugar às identidades globais mutáveis, que se alteram com a velocidade e a vontade dos movimentos do mercado (LINS, 2002, p. 20).

Santos (2014b, p. 15) afirmava, por meio do conceito da sabedoria da escassez, que os “[...] agentes do futuro do país encontram-se entre os que estão sendo excluídos da contabilidade da globalização”. Uma vez que a sabedoria advinda da experiência da escassez, seria a utilização da sensação, da vivência do restrito, do negado, para o verdadeiro entendimento e mudança da realidade mostrando a irrealidade no pressuposto de que todos são iguais perante as leis.

A globalização de certa forma produz efeitos maléficos ao indivíduo: estresse, sofrimento e devastação de estilos de vida ou instituições. E como uma forma de resistência à globalização, pode-se destacar a identidade como “expressão” para manter as bases locais.

Assim, é que, na resistência à globalização, surge a gastronomia regional, que prioriza a preparação de pratos étnicos, locais, típicos que valoriza o patrimônio imaterial e utiliza a sabedoria da experiência da escassez na produção de poucos alimentos para preparar pratos nutritivos e únicos.

## **A GASTRONOMIA COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE OU DE IDENTIFICAÇÃO**

O termo identidade envolve alguns significados, podendo-se referir tanto a pessoas como a objetos, coisas. Sob o ponto de vista histórico, ele vem sendo empregado para significar o que hoje se entende por personalidade, privilegiando não só a perspectiva individualista, mas também coletiva. Já no entendimento de Haesbaert (1999, p. 173), identidade implica uma relação de semelhança ou de igualdade.

É importante ressaltar que a identificação de um objeto se faz por meio da comparação entre esse objeto e outros objetos, como afirmou Vala (1996, p. 26). Nesse caso, distinguir supõe comparar, e o produto de uma comparação é um inventário de semelhanças e diferenças. Se identificar significa diferenciar, por meio da atribuição de uma identidade própria a alguém, a identificação refere-se à ação em que al-

guém se torna semelhante e diferente a outro por meio de comparações.

Stuart Hall (2006) discute a identidade, questionando em que, efetivamente, consiste a “crise de identidade” e afirma a urgente necessidade de se repensar o entendimento de identidade, visto que as sociedades foram, ao longo do tempo, marcadas por transformações, que influenciaram as maneiras de compreender os sujeitos e sua cultura.

Mais do que falar em identidade, Hall (2006) sugere que toda identidade é móvel e pode ser redirecionada, indicando a possibilidade de se utilizar o termo “identificação” ou a expressão “processo identitário” para compreender de maneira mais significativa as representações que formam (e transformam) as culturas, os sujeitos e os espaços. Dentre as inúmeras concepções de identidade, consideraremos para efeito de discussão neste ensaio, a identidade territorial (cultural).

Montanari (2008) faz uma analogia entre comida e linguagem quando trata da identidade de um povo:

Assim, como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é um instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida dos outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua (MONTANARI, 2008, p. 183)

A característica única de um local a qual gera um sentimento de identidade, identificação de uma comunidade em relação às demais, é denominada de fator identitário. Dessa forma pode-se considerar as manifestações culturais matrizes de identidades locais, pois, a partir das manifestações culturais, o homem consegue interagir com o meio em que vive. Por exemplo: a utilização de alimentos característicos de uma região para prover energia, garantindo assim a vida.

O homem utiliza-se do seu meio de diversas formas. Certos locais, porém, possuem características próprias e técnicas únicas de demonstração da cultura, dentre elas está a gastronomia, que consiste na reprodução de técnicas de preparo dos alimentos. Baseado nisso, pode-se considerar que o “prato” conhecido como baião de dois constitui um fator identitário gastronômico da cultura cearense, pois, além de ser de grande relevância para a alimentação dos cearenses, os insumos (arroz e feijão de corda) utilizados na preparação desse prato são facilmente cultivados por pequenos agricultores durante o período da estação invernal, criando, de certa forma, um sentimento de pertencimento e de unidade singular na população cearense. Outros exemplos de fator identitário gastronômico: na Bahia seria o acarajé, em Minas Gerais o pão de queijo e no Rio Grande do Sul o churrasco.

## **A GASTRONOMIA COMO ELEMENTO DA CULTURA DE UM POVO**

Segundo Montanari (2008, p. 184), quando se trata da cultura alimentar de um povo, as duas no-

ções de identidade e troca são frequentemente evocadas em contraposição, quase como se a troca, ou seja, o confronto entre identidades diversas, fosse obstáculo à salvaguarda das identidades, do patrimônio cultural que cada sociedade reconhece no próprio passado. Nessa perspectiva, observa-se uma combinação da desconfiança pelo diverso com o medo da contaminação, pois a história é costumeiramente tida como lugar de produção das origens, de raízes mais ou menos míticas, pois podem conservar a própria identidade. Entretanto Montanari destaca que a história nos mostra exatamente o contrário:

[...] que as identidades culturais não são realidades metafísicas (o espírito dos povos) e nem estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas se modificam e se redefinem incessantemente, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas (MONTANARI, 2008, p. 183) .

As comunidades necessitam se relacionar para preservar a sua própria existência, mas para que isto aconteça faz-se necessário um meio para o estabelecimento dessas relações, isto pode se dar por meio da cultura de cada comunidade. E a gastronomia é um importante componente da cultura de um povo. Neste componente estão envolvidos desde os ingredientes como: frutas, verduras, legumes, carnes, bebidas, (e alguns são endêmicos de uma determinada região), até as preparações culinárias dispostas à mesa. Estas, principalmente, identificam um povo, um lugar ou uma época da vida. A culinária local, com cheiros, cores e sabores únicos, reúne em suas receitas formas de preparação que seguem a uma tradição.

A comida, além de fornecer informações sobre um povo, também transmite aspectos sentimentais e sensoriais, ou seja, a cultura e os hábitos de um povo podem ser compreendidos por meio de sua gastronomia. O aspecto cultural da comida deve ser evidenciado a partir dos valores atribuídos aos pratos típicos e na forma como devem ser preparados, assim como na manutenção das tradições culinárias e na sua perpetuação simbólica.

Apreciar os pratos típicos da terra natal é uma maneira de lembrar os costumes, assim como preservá-los. Alguns pratos, como o baião de dois, a feijoada, o tutu à mineira, o churrasco e o acarajé são emblemáticos e servem para caracterizar um determinado grupo. Esses pratos podem ser usados também como um indicador de restrição temporária de alimentos, ou seja, um indicador da condição financeira de um grupo social.

Há quem diga que a formação do Brasil colonial se deveu, em grande parte, à gastronomia (ZARVOS; DITADI, 2001, p. 9). Os colonizadores trouxeram para terras tupiniquins hábitos e práticas gastronômicas e misturaram os elementos da velha Europa com os temperos daqui. Logo, o que houve não foi uma mudança radical nos hábitos alimentares, mas, sim, uma adaptação das novas práticas gastronômicas aos pratos ditos tradicionais e vice-versa.

A globalização, por ser um processo contínuo, acompanhou historicamente essa adaptação. Na con-

quista por territórios, a culinária e os hábitos alimentares dos povos colonizadores são impostos para os povos de outras nações, provocando ao longo prazo modificações nas tradições locais e mudanças comportamentais, levando a outras novas.

As mudanças comportamentais são reflexos da industrialização, das novas técnicas e do ritmo acelerado da vida imposto pela modernidade. As comidas típicas perdem, aos poucos, características tradicionais durante o preparo, mas ganham na velocidade de preparação, criatividade e sofisticação. Ribeiro (2006, p. 25) ressalta que:

Não é possível ponderar sobre os aspectos negativos ou positivos dessas transformações culturais, pois o risco de perder a herança cultural regional está sempre presente contrapondo-se com a riqueza de informações adquiridas através do intercâmbio cultural e gastronômico. (RIBEIRO, 2006, p. 25).

As tradições culinárias não desaparecem totalmente, uma vez que a comida sempre aparecerá como um identificador da identidade cultural de uma região. Evidencia-se que há um crescente reconhecimento da importância do alimento para a compreensão de tudo o mais na história, pois nada importa mais que a comida para a maioria das pessoas, na maioria das culturas, pela maior parte do tempo. Os alimentos representam, assim, a ligação mais primitiva entre natureza e cultura, fazendo parte da raiz que liga um povo, uma comunidade ou um grupo à sua terra, à alma de sua história (ARAGÃO; OLIVEIRA; BEZERRA, 2014).

## **A GASTRONOMIA REGIONAL COMO AFIRMAÇÃO DA IDENTIDADE CULTURAL**

Gastronomia e identificação regional estão estreitamente relacionadas, como sugere Garcia (1999), pois os costumes e comportamentos de um povo, ou seja, a cultura regional, podem ser compreendidos por meio da alimentação. E isto deve incluir as receitas culinárias, uma vez que o modo de cozinhar denota o modo de vida de uma população.

Desta forma, a gastronomia se enquadra nesse contexto, pois se torna adequada aos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identificação cultural. Além disso, a gastronomia tenderá sempre a proporcionar prazeres não somente palatais, mas também acrescentará ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente, status social e a capacidade de convivência e relacionamento social (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58)

A alimentação não pode ser entendida pela sociedade contemporânea somente pelas características nutricionais e bioquímicas que cada prato apresenta, pois os valores comportamentais relacionados à comida difundem os aspectos culturais dessa sociedade.

A materialização da estrutura social, atualização da interação social, socioambiental e das representações socioculturais estão condicionadas à alimentação humana possuidora da mesma cultura. A concre-

tização de uma cultura pode ser abstratamente conceituada a partir de seus pratos (IKEDA, 2004, p. 289-292; MILLÁN, 2002, p. 277-285)

As culturas regionais são formadas a partir da contribuição de aspectos como: tradição, história, sabores, técnicas e práticas culinárias. A valorização da cozinha regional e resgate da culinária tradicional, como patrimônio imaterial, é uma tendência atual em várias partes do mundo, como uma forma de identificação cultural (BELUZZO, 2009, p. 185).

Sob o olhar dos antropólogos, os pratos típicos de uma região podem valorizar a cultura regional, perpetuar a memória culinária das famílias e oferecer garantias de recursos financeiros para os setores industrial e comercial (FLANDRIN; MONTANARI, 2007).

Assim, quando se aborda aspectos de identificação cultural com o Brasil, é impossível não mencionar sua vasta culinária e dentro desta pode-se afirmar que os alimentos mais arraigados na culinária brasileira são o arroz e feijão, melhor dizendo, no Brasil o prato de feijão com arroz é tão popular quanto o futebol. A união entre esses dois grãos foi tão bem aquecida, que a maioria dos brasileiros considera-a indissolúvel. Daí a importância de se resgatar a preparação de um prato típico, o baião de dois, como um elemento da identidade cultural cearense.

## **ARROZ E FEIJÃO: DOIS CEREAIS INICIALMENTE DISTANCIADOS NO TEMPO E NO ESPAÇO**

Como imaginar que o arroz e o feijão foram disseminados e cultivados em épocas e locais tão distantes. Entretanto, trata-se de uma verdade consensual entre os historiadores: apesar de seus usos iniciais terem sido bem diferentes das aplicações atuais, esses dois cereais acabaram se tornando a dupla alimentícia mais consumida no Brasil.

O arroz tem origem asiática, provavelmente no sudeste asiático, especificamente nas províncias indianas de Bengala, Assam e Mianmar. Na China foram encontrados registros literários deste cereal com aproximadamente 5.000 anos. Da Índia, o arroz foi levado para a China e mais tarde para a Indonésia. Os árabes cultivavam o arroz no delta do rio Nilo e por volta do século VIII, foram os responsáveis em difundi-lo para os países do Mediterrâneo. A introdução desse cereal na África Ocidental foi feita pelos portugueses, enquanto a disseminação nas Américas é creditada aos espanhóis (COUTO FILHO, 2004, p. 64).

Cascudo (2011, p. 454-464) afirma que o arroz tornou-se conhecido pelos nossos primeiros habitantes somente após a chegada e a instalação dos portugueses. No início da colonização brasileira o consumo de arroz não era significativo e não era consumido com feijão e/ou farinha. A cultura de arroz, denominada de orizicultura, se deu de forma organizada no Brasil em meados do século XVIII. No Brasil, diferentemente da forma como era preparado em Portugal, os negros africanos de origem malê introduziram o azeite com alho ou cebola ao refogar o cereal, antes de cozinhá-lo.



O feijão, por sua vez, é mais antigo que o arroz, pois achados arqueológicos no Peru, após datação isotópica, revelaram que esse cereal está na natureza há mais de 10.000 anos, suscitando a hipótese de que o feijão teria sido domesticado na América do Sul e depois levado para a América do Norte (CASCUDO, 2011, p. 433-437). Portanto, o feijão antes de se unir ao arroz para formar a parceria mais conhecida da culinária nacional, fez um percurso bem longo (COUTO FILHO, 2004, p. 61).

Entretanto, o feijão não era a comida típica dos colonizadores portugueses, nem dos silvícolas e nem dos escravos africanos. No norte de Portugal as pessoas consumiam geralmente favas cozidas com arroz e carnes, os camponeses consumiam feijão apenas ocasionalmente na forma de cozidos e ensopados. Os silvícolas do Brasil chamavam os feijões e as favas de *cumandá*, fáceis de cultivar, podendo ser plantados ao redor das casas. Já o consumo de feijões pelos escravos africanos é sintetizado por Cascudo (2011, p. 441) para descrever o que viria a ser a feijoada:

[...] o feijão apareceu aos olhos da cunhã, cozinheira e amásia o reforço mais imediato para completar a refeição. Os filhos foram logo depois da desmama habituados ao caldo de feijão e a mastigá-lo com qualquer carne, na forma de cozido que o português amava repetir no Brasil. Os primeiros brasileiros não dispensaram o prato nacional por excelência (CASCUDO, 2011, p. 441)

O feijão é conhecido em alguns lugares como "carne de pobre" pelo fato de ser um alimento rico em proteínas, carboidratos complexos, vitaminas, minerais e fibras. Sua combinação com o arroz é tida como "saudável", segundo os critérios de saúde atuais, constituindo uma importante fonte proteica, e talvez a principal fonte de proteínas de grande parte da população brasileira (MACIEL, 2004, p. 32)

No Brasil não se sabe bem como começou a arte de misturar arroz e feijão, porém, em 1940, Gustavo Barroso já havia publicado no livro "Liceu do Ceará" uma frase que demonstrava ser essa mistura um prato popular no Ceará,

[...] Aos domingos, fazíamos ali um almoço ajantarado, de lamber o beijo: delicioso baião de dois com toucinho, isto é arroz e feijão cozinhados juntos pelo mestre cuca Caganiquel (BARROSO, 1940, p. 123)

Enfim, o simples aproveitamento de restos de feijão cozido e arroz ainda é muito comum em áreas rurais do Nordeste e isto demonstra que o nordestino é sábio em lidar com a escassez de insumos alimentícios na preparação de pratos nutritivos e saborosos.

## O PERFIL HISTÓRICO-CULTURAL DO BAIÃO DE DOIS

A breve história do baião de dois pode ser contada a partir dos tempos de grandes dificuldades do povo nordestino com os flagelos das secas, época em que a comida era escassa e nada podia se estragar ou desperdiçar. Desta forma, o cearense aprendeu a unir as sobras da cozinha, arroz e feijão com o pouco que tinha de carne seca e queijo de coalho e assim surgiu esse saboroso prato da cozinha nordestina. Com o tempo as receitas foram sendo ampliadas e diversificadas, de modo que cada cearense tem a sua

própria receita.

Do ponto de vista gastronômico, essa denominação surgiu em decorrência de as mulheres dos vaqueiros levarem para casa as sobras de feijão e arroz das mesas dos fazendeiros numa única panela (COUTO FILHO, 2004, p. 62). Sob o olhar cultural, o nome dessa comida pode ter origem a partir de uma visita de Humberto Teixeira e Luiz Gonzaga, feita à casa do senhor Adão Apolinário, um fazendeiro de Barbalha – CE. Couto Filho (2004, p. 63) relata que a comida estava atrasando e Adão começou a apressar sua mulher, que cada vez que ia à cozinha, mexia nas panelas da mistura de arroz e feijão. A mulher então reclamou e pediu aos convidados que chamassem o marido para fora, senão não ia ter comida, pois, cada vez que levantava a tampa da panela, atrasava o cozimento. Ao servirem a mesa, o Rei do Baião, em homenagem ao fazendeiro, fez alguns acordes de “baião”, uma dança típica nordestina derivada de uma forma de lundu chamado “baiano” e que se tornou o ritmo musical mais difundido por Luiz Gonzaga a partir da década de 1950, o qual compôs em parceria com o cearense Humberto Teixeira a música que leva o nome desse prato nordestino, que diz assim:

*Abdom que moda é essa  
Deixe a trempe e a cuié  
Home não vai na cozinha  
Que é lugá só de mulhé  
Vô juntá feijão de corda  
Numa panela de arroz  
Abdom vai já pra sala  
Que hoje têm baião de dois*

*Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois  
Se o baião é bom sozinho  
Que dirá baião de dois  
Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois  
Se o baião é bom sozinho  
Que dirá baião de dois  
Ai ai, baião de dois, ai ai, baião de dois*

A escritora cearense Raquel de Queiroz (2004) afirmava que, apesar da simplicidade em se misturar feijão cozido ao arroz cozido, a preparação requereria um procedimento bem específico, pois o feijão deveria ser cozido sem tempero e somente num momento certo do cozimento é que o arroz seria misturado e cozinhado naquele caldo de feijão enriquecido de seus nutrientes naturais (BOTELHO, 2006, p. 85). Prato de todas as camadas populares, o baião de dois é apreciado em todas as regiões do país. A tal ponto que fica a impressão de que a culinária, e não a língua, como se diz normalmente, ter sido o grande fator de unificação cultural de um Brasil de dimensões continentais.

Até pouco tempo, o nordestino, reconhecido por Euclides da Cunha como um homem forte, era considerado um símbolo de pobreza no Brasil, entretanto hoje em dia considera-se simbolicamente que a história desse homem, incluindo-se o cearense, é honrosa, pois é reconhecido pela coragem e resistência geneticamente herdadas do sertanejo, seu ancestral direto. Baseado nestas premissas é que o estado do

Ceará, por meio de políticas públicas e de um forte aparato publicitário, está contribuindo para uma reinvenção da cultura cearense e, nesse processo, os pratos típicos da população local são apresentados e divulgados de forma a fortalecer a imagem turística do estado.

Além da propaganda publicitária, uma das estratégias de identificação cultural incluiu a apresentação do projeto Comida Ceará, pelos curadores do Centro Dragão do Mar. O projeto contribuiu para a legitimação de certos alimentos como “patrimônio cultural” do estado. Pouco tempo, o que configurava ou não comida regional era definido por meio da utilização de recursos meramente simbólicos e informais (apelando-se à tradição), hoje em dia, o que se verifica é a oficialização de tais concepções, por meio da criação de leis patrimoniais e do estabelecimento das chamadas Denominações de Origem Controladas – espécie de selo que garante a autenticidade dos intitulados produtos da terra.

O governo do estado Ceará encarregou aos coordenadores do projeto Comida Ceará uma pesquisa em toda a extensão territorial do estado, a fim de registrar os “hábitos alimentares cearenses”, para possibilitar, com base no relatório final das atividades do projeto, a abertura de um processo de tombamento da receita de baião de dois como patrimônio cultural do estado, registrado em lei.

## O PERFIL NUTRICIONAL DO BAIÃO DE DOIS

Por conter diversas vitaminas e minerais e de prolongar a sensação de saciedade, o feijão é considerado “forte”. Woortmann (2009) exalta o feijão como um alimento forte:

O feijão é o componente central dessa categoria de alimento forte. Num sentido mais restrito, que se atualiza em momentos de carência, a comida se limita ao feijão, o alimento forte mais acessível ao pobre, transformando-se o resto em mistura ou mesmo em besteira (WOORTMANN, 2009, p. 31)

Além de ser uma saborosa parceria, a união do arroz com o feijão faz deste prato uma importante fonte balanceada de nutrientes. O que falta no arroz o feijão complementa. O arroz possui várias vitaminas do complexo B, carboidratos, cálcio, ácido fólico e ferro. O feijão é rico em proteína vegetal, uma boa fonte de ferro, de vitaminas do complexo B e de minerais fundamentais para o bom funcionamento do organismo. O arroz contém a metionina, o feijão, a lisina, dois aminoácidos que, juntos, são muito eficientes na reparação dos tecidos do organismo. Se o arroz for consumido sozinho as taxas de açúcar e de insulina na circulação sanguínea podem aumentar, entretanto, o feijão pode frear esse efeito, estabilizando o teor de glicose.

Por isto, o baião de dois é um prato completo, ou seja, não precisa de acompanhamento, mas pode ser servido com paçoca de carne seca ou farofa de cuscuz. Para prepará-lo deve-se cozinhar o arroz no caldo do feijão já cozido e temperado, misturando o feijão cozido com o arroz na panela ainda no fogo, e depois de pronto adiciona-se queijo de coalho em cubos e também coentro e cebolinha (opcional).

Porém, a tradição cearense na preparação do baião pode estar sendo desprezada, pois, apesar de o acréscimo de linguiça, torresmo ou bacon deixá-lo um prato mais nutritivo, tornando-o uma comida mais “forte”, a adição desses ingredientes aumenta os teores de gordura, em especial de gordura saturada, colesterol e sódio (Figura 1).

Portanto, essas adições à receita original descaracterizam o prato, levando-o à perda de sua identidade, pois a forma como os alimentos são preparados e servidos exprime identidades culturais e dá um caráter simbólico à comida.

**Figura 1:** Prato de “baião de dois” preparado com bacon, linguiça e queijo de coalho.



Fonte: Murilo Sérgio da Silva Julião

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir deste artigo é possível afirmar que dentre as áreas de estudo da gastronomia, a gastronomia regional deva ter um destaque especial, para que seja compreendida como um delineador étnico, resultante da aliança cultural de formação e colonização de um povo, não tendo a menor intenção de ser uma manifestação engessada e sim um movimento repleto de transformações.

Pode-se considerar que a gastronomia regional é um poderoso elemento de mediação do cotidiano de uma determinada cultura. É responsável pela manutenção de vínculos duradouros com a cadeia social, e estes estão muito ligados aos pratos típicos regionais. Esse é o motivo de tamanha importância atribuída à transmissão e à manutenção da tradição no preparo e consumo do baião de dois.

Quando alguém procura um restaurante especializado em comidas típicas de uma região, na maioria das vezes ele está interessado em encontrar um pouco de sua terra natal na terra onde agora está residindo. É tentar se sentir familiarizado em um ambiente estranho. E felizmente, a gastronomia tem esse poder de restaurar laços rompidos pela distância ou pela separação irreversível causada pelo tempo.

Os perfis aqui tratados: históricos, culturais e nutricionais do baião de dois, servem para subsidiar a valorização e legitimação nas formas de utilização do alimento como parte de interesses que levam em consideração razões de ordem política, econômica, identitária, etc. Uma vez que a valorização dos alimentos “da terra”, como o baião de dois, pode revelar, além de interesses econômicos evidentes, tentativas de reequilíbrio do capital político das elites locais, enfraquecido no processo de unificação nacional (ORTIZ, 2008).

De fato, a gastronomia regional urge mais ações de pesquisa, valorização e disseminação, a fim de preservá-la, não pensando exclusivamente em manter e desenvolver a identidade local, mas também com a intenção de contribuir para o desenvolvimento regional.

Finalizando, é mister afirmar que a preservação do patrimônio gastronômico deve ser valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas em contraposição às tendências de homogeneização e ao processo de globalização, com o objetivo de equilibrar as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social sustentável, gerado a partir do uso de matérias-primas locais.

## REFERÊNCIAS

ARIÈS, P. *La Fin des Mangeurs: les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*. Paris: Desclée de Brouwer, 1997, 173p.

ARAGÃO, F. J. A.; OLIVEIRA, A. M. S.; BEZERRA, J. A. B. Práticas Alimentares de Sertanejos Cearenses no Século XX (1920-1970). In: Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: aproximando o diálogo entre produção e consumo, 1, Aracajú - SE. In *Anais...* UFS, Aracajú, 2014. Disponível em: <<http://www.grupam.net/news/gt-01-a-produ%C3%A7%C3%A3o-e-o-consumo-de-alimentos-tradicionais-nos-territorios-rurais-e-urbanos/>> Acesso em set. 2016.

BARBOSA, L. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: o Brasil no Prato dos Brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

BARROSO, Gustavo. *Liceu do Ceará: 2º Volume de Memórias*. Rio de Janeiro: Getúlio Costa, 1940, 220p.  
 BELUZZO, R. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: Editora Senac-DF, 2009, pp. 181-188.

BOTELHO, R. A. Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2006.  
 BRILLAT-SAVARIN, J-A. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo (SP): Companhia das Letras, 1995, 352p.

CANESQUI, A. M. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. CABESQUI, A.M; GARCIA, R.W.D (Orgs.). Rio de Janeiro (RJ): Editora Fiocruz, 2005. 306p.

CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. 4. ed., São Paulo (SP): Global Editora, 2011, 976p.

COUTO FILHO, C. *Tempero do Sol: culinária cearense*. Fortaleza (CE): CCF Ltda., 2004, 80p.

DÓRIA, C. A. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo (SP): Três Estrelas, 2014, 280p.

FAGLIARI, G. S. *Turismo e Alimentação: Análises introdutórias*. São Paulo (SP): Roca, 2005, 216p.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *A História da Alimentação*. 5. ed., Tradução: Luciano V. Machado e Guilherme J. F. Teixeira, São Paulo (SP): Estação Liberdade, 2007, 904p.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.16, n. 4, p. 483-492, out/dez, 2003.

- GARCIA, R. W. D. *A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana*. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.305f.
- GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: *Anais...*, Caxias do Sul. 2006. Disponível em: <[www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios...4.../GT03-1.pdf](http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios...4.../GT03-1.pdf)>. Acesso em set. 2016.
- GOMES, V. N. *Arroz de Feijão e Baião de Dois*. Disponível em: <<http://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/505-arroz-de-feijao-e-baião-de-dois>>. Acesso em set. 2016.
- HAESBAERT, R. Identidades territoriais. In: ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (Org.). *Manifestações da cultura no espaço*. Rio de Janeiro (RJ): EdUERJ, 1999, p. 169-190.
- HALL, S. *A Identidade Cultural na Pós-modernidade*. 11. ed., Tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro, Rio de Janeiro (RJ): DP&A, 2006, 102p.
- HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro (RJ): Fiocruz, 2005, p. 129-145.
- IKEDA, J. Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies. In: *A sociology of food and nutrition: the social appetite*. Oxford: Oxford U. P., 2004, p. 289-292.
- LINS, D. *Cultura e subjetividade: saberes nômades*. 3. ed. Campinas (SP): Papirus, 2002, 115p.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, jan/jun de 2004, p. 25-39.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre. v. 7, n. 16, p. 1-10, 2001.
- MILLÁN, A. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRÁCIA-ARNAIZ, M. *Somos lo que Comemos: estudios de alimentation y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002, p. 277-285.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. Tradução: Letícia Martins de Andrade, São Paulo (SP): Senac-SP, 2008, 207p.
- ORTIZ, R. *Cultura brasileira e identidade nacional*. 5. ed., 10. reimpressão, São Paulo (SP): Brasiliense, 2008, 148p.
- QUEIROZ, R. *O Não Me Deixes: suas Histórias e sua Cozinha*. São Paulo (SP): ARX, 112p.
- POULAIN, J-P. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução: Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silvia Rial e Jaimir Conte, 2. ed., Florianópolis (SC): EdUFSC, 2013, 285p.
- PROENÇA, R. P. C. *Alimentação e globalização: algumas reflexões*. *Ciência e Cultura*, São Paulo (SP), v. 62, n.4, p. 43-47, 2010.
- RIBEIRO, C. M. A. *Gastronomia: história e cultura*. São Paulo (SP): Hotec, 2006, 80p.

SANTOS, M. *Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal*. 23. ed., Rio de Janeiro (RJ): Pioneira, 2014a, 174p.

SANTOS, M. *A Natureza do Espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. 4. ed., São Paulo (SP): Edusp, 2014b, 392p.

VALA, J. Identidades, estruturas cognitivas e transformações culturais. In: Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais: Dinâmicas multiculturais, novas faces, novos olhares, 3., 1996, Lisboa. *Actas das sessões plenárias do...* Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, p. 25-29, 1996.

WOORTMANN, K. A. A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília (DF): Editora Senac-DF, 2009, pp. 23-55.

ZARVOS, N.; DITADI, C. A. S. *Multissabores: a formação da gastronomia brasileira*. São Paulo (SP): Editora Senac-SP; 2001, 133p.

---

**Data da submissão:** 12.10.2016

**Emissão de parecer:** 27.11.2017

**Publicação:** 22.12.2017