



## **FEIJOADA: PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DO BRASIL**

João Batista Villas Boas Simoncini<sup>1</sup>  
Pedro Ivo Dias Tanagino<sup>2</sup>  
Tatiani dos Reis Magalhaes<sup>3</sup>

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

### **RESUMO**

Este artigo é resultado do projeto de Iniciação Científica do curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia e pretende entender e demonstrar a origem da feijoada, levando em consideração diversas abordagens encontradas na literatura sobre o tema, que em alguma medida, se contradizem com outras fontes históricas. Apesar de algumas divergências quanto a gênese, não é desconsiderada a importância desta iguaria, como base alimentar da população brasileira e como patrimônio cultural imaterial. A feijoada é um prato emblemático da culinária brasileira, simbolizando a diversidade cultural. Diante do exposto, vale também destacar a produção de feijão em suas diferentes fases, enfatizando, na atualidade, o resgate das sementes crioulas que certamente atribuem à feijoada um especial sabor e que traz consigo muitas experiências culturais. Assim, neste artigo será demonstrada a origem da feijoada, considerando as diversas abordagens temáticas encontradas na literatura.

**Palavras-chave:** Feijoada; Gastronomia; Gênese; Patrimônio cultural.

---

<sup>1</sup> Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Coordenador e professor do curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Orientador

<sup>2</sup> Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Pesquisador em Estágio pós-doutoral com financiamento da Bolsa PDJ-CNPq/FAPEMIG (Processo N.: BPD-00899-22). Coorientador voluntário.

<sup>3</sup> Graduanda no curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Bolsista.

## 1 INTRODUÇÃO

Para o entendimento da temática sobre a feijoada, é importante entender a sua origem e suas contínuas peculiaridades, que acompanham a história da alimentação. Uma das afirmativas mais difundidas é de que a feijoada, a mais típica entre todas as iguarias brasileiras, foi legada pelos escravos negros. De acordo com Christo (2006, p.137), “os senhores de engenho comiam habitualmente muita carne de porco. As partes mais nobres deste animal, como o lombo, pernil, costeletas, faziam parte da mesa do senhor. As partes não aproveitadas, como rabo, orelhas, pés e focinho, iam para a senzala onde o negro aproveitava para cozinhá-las junto com o feijão, enriquecendo-o com o seu sabor”.

Aparentemente não há referência que aponte para tal relato ou afirmação. Neste contexto pretende-se buscar em vários autores o entendimento sobre a origem da feijoada para uma definição de sua (s) gênese (s). Assim, para demonstrar a origem da feijoada, serão consideradas diversas abordagens encontradas na literatura sobre a temática.

Metodologicamente, para o desenvolvimento do tema de pesquisa foram levantados documentos, dados, publicações e referências sobre a origem da feijoada no Brasil, para entender a importância desta iguaria e o seu impacto sobre a alimentação da população brasileira, além de pesquisar a origem e as características dos produtos que compõe a feijoada.

No levantamento bibliográfico, para definir as principais obras que permeiam o tema, foram considerados, entre outros, os estudos realizados por Cascudo (2004), Castro (2004), Candido (2010), Christo (2006), Santos (2006), Elias (2007), Simoncini (2012).

Além das temáticas abordadas na Gastronomia, é importante salientar o aporte teórico-metodológico de outras ciências como Geografia, História, Antropologia Sociologia, Economia e Nutrição que tratam das variadas temáticas em torno da história e regionalização da alimentação, bem como das características nutricionais da feijoada e sua importância como componente alimentar da população brasileira em suas variadas dimensões.

A metodologia também teve um aporte de pesquisas documentais (dados secundários), prospectados junto a diversas fontes públicas, privadas, de caráter nacional, regional e local, analisados à luz da bibliografia de referência apresentada.

## 2 ORIGEM DA FEIJOADA

A feijoada, um dos ícones da culinária brasileira, possui uma origem envolta em mistérios e narrativas diversas. Cada autor que se debruça sobre sua história, traz uma perspectiva distinta, refletindo suas próprias interpretações e ênfases culturais. Enquanto alguns enfatizam as influências africanas, outros destacam os elementos indígenas e europeus que compuseram essa receita ao longo do tempo. Essa pluralidade de abordagens revela não apenas a complexidade da feijoada, mas também a riqueza cultural do Brasil, onde múltiplas vozes se entrelaçam na construção de uma identidade gastronômica.

Cascudo (2004, p.445) menciona que indígenas e africanos não cozinhavam os alimentos conjuntos. Feijão só feijão. Milho, só milho. Batatas, só batatas. Podiam acompanhar carne, mas seriam preparados em outra vasilha. Assim, surge o questionamento: a quem se deve o “surgimento”, elaboração ou preparo da feijoada?

No entanto, a principal ideia de Câmara Cascudo sobre a origem da feijoada é que ela representa uma mistura de influências culturais, especialmente da culinária africana e portuguesa. O autor defende que a feijoada é um prato que reflete a adaptação dos ingredientes disponíveis no Brasil, combinando feijão preto, carnes variadas e temperos, simbolizando a integração das tradições indígenas, africanas e europeias. Além disso, ele ressalta que a feijoada é mais do que um prato; é um elemento cultural que une as famílias e comunidades em celebrações e confraternizações.

Para Cascudo (2004, p.446), o que chamamos “feijoada” é uma solução européia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro. A feijoada simples ou “completa” (sempre incompleta, no julgamento dos entendidos), é o primeiro prato do brasileiro.

Nívia Pombo dos Santos (2006, p.35) descreve na revista *Nossa História* que o prato (feijoada) não saiu das senzalas, preparado com as carnes desprezadas pelos senhores dos engenhos. Veio com os portugueses que seguiam uma tradição mediterrânica de misturar vários tipos de carne, verduras e legumes.

Assim como Cascudo (2004), enfatiza Santos (2006) sobre a origem da feijoada abordando ser um prato que sintetiza as influências da culinária portuguesa e indígena, refletindo a formação social e cultural do Brasil. Pombo destaca que a

feijoada é uma adaptação que utiliza ingredientes locais para recriar uma refeição nutritiva e significativa.

Tanto os portugueses como os espanhóis, possuem o hábito de utilizar como técnica de cocção, o cozimento dos alimentos.

A feijoada como conhecemos atualmente é fruto do *hibridismo alimentar*, estando ligada às tradições antigas. Esse prato tipicamente brasileiro contou com ingredientes e técnicas oriundos do velho mundo e principalmente com ingredientes disponíveis na alimentação indígena, como o feijão preto.

De acordo com Antonio Candido (2010. p.65) “o feijão foi incorporado à culinária dos similares portugueses, fervendo-se com sal e banha de porco e adicionando-se quando possível, pedaços de carne de porco. Indígena quanto à origem, foi lusitanizado pelo modo de preparar”.

Ainda referente às técnicas de preparação e cocção introduzidas por portugueses e espanhóis, a feijoada segue um ritual de preparação que varia apenas na tipologia dos ingredientes utilizados e na sequência de introdução dos mesmos, na panela, para o cozimento. Convém salientar que o resultado do prato incide diretamente na qualidade dos ingredientes selecionados para sua elaboração.

Assim, como primeira fase, se dá a preparação dos ingredientes, sendo uma prática deixar o feijão de molho antes do cozimento. Essa técnica traz algumas vantagens como: a redução do tempo de cozimento, pois deixar de molho amolece os grãos, fazendo com que cozinhem mais rapidamente; melhora na digestibilidade, reduzindo os compostos que causam flatulência, tornando o feijão mais fácil de digerir e, entre outras vantagens, o aumento da absorção de nutrientes, uma vez que o molho pode ajudar a ativar enzimas e aumentar a biodisponibilidade de certos nutrientes. Todos esses fatores contribuem para resultar em um prato mais saboroso e saudável.

Os outros ingredientes usados na feijoada como as carnes (como carne de porco, costela, pé, rabo, focinho, orelha, linguiça etc.) são geralmente salgadas e outras carnes (carne seca e charque) deixadas de molho para dessalgar e incorporar em um refogado de cebola, alho e temperos (como louro, pimenta, cominho) em gordura (geralmente banha, óleo ou azeite). A fase final do preparo é o cozimento, onde as carnes são adicionadas ao refogado, seguidas do feijão e água. O cozimento lento, geralmente é feito em panelas de pedra, ferro e na atualidade em panela alumínio ou inox, permitindo que os sabores se misturem e as carnes fiquem macias.

Mas, para garantir maior praticidade e rapidez é feito uso de panela de pressão (alumínio ou inox). Independente das técnicas, utensílios e ingredientes utilizados para a elaboração da feijoada, ela é geralmente servida com arroz, couve refogada, farofa, laranja e molho de pimenta, complementando o prato.

Nas figuras que seguem pode ser observado algumas das inúmeras formas de preparação da feijoada:



Fotos: Isabelle Salvi @isabellesalvifotografia – Tradição Mineira – Juiz de Fora – MG – 08/07/2020.



Fotos: Isabelle Salvi @isabellesalvifotografia – Tradição Mineira – Juiz de Fora – MG – 08/07/2020.

Dissertar sobre quando e como surge a ideia que a feijoada é oriunda das senzalas é algo difícil e complicado, o que se pode dizer, é que a feijoada não surge nas senzalas e que essa é uma “tradição inventada”.

Hobsbawm (2008), elucida que, muitas vezes, “tradições” que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas. Destaca ainda que o termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado tempo [...]. Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente regulada por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado [...]. (Hobsbawm, 2008. p.9).

Na medida em que há referência a um passado histórico, as tradições “inventadas”, como é o caso da feijoada, caracterizam-se por estabelecer com o passado uma continuidade bastante artificial. Hobsbawm (2008) menciona que é natural que qualquer prática social que tenha de ser muito repetida tenda, por conveniência e para maior eficiência, a gerar um certo número de convenções e

rotinas, formalizadas de direito ou de fato, com o fim de facilitar a transmissão do costume.

Segundo Rodrigo Elias (2007, p.38), o que se sabe de concreto é que as referências mais antigas à feijoada não têm nenhuma relação com escravos ou senzalas, mas sim a restaurantes frequentados pela elite escravocrata urbana. O exemplo mais antigo está no *Diário de Pernambuco* de 7 de agosto de 1833, no qual o Hotel Théâtre, de Recife, informa que às quintas-feiras seriam servidas “feijoada à brasileira” (referência ao caráter adaptado do prato?). No Rio de Janeiro, a menção à feijoada servida em restaurante – espaço da “boa sociedade” – aparece pela primeira vez no *Jornal do Commercio* de 5 de janeiro de 1849, em anúncio sob o título *A bela feijoada à brasileira*: “Na casa de pasto junto ao botequim da Fama do Café com Leite, tem-se determinado que haverá em todas as semanas, sendo às terças e quintas-feiras, a bela feijoada, a pedido de muitos fregueses [...]”.

A literatura sobre o tema leva a refletir e entender a origem da feijoada, a mais conhecida, consumida e procurada entre os pratos tipicamente brasileiros. O legado histórico desta iguaria é atribuído aos escravos negros, ou seja, oriundo das senzalas. Entretanto, de acordo com as publicações recentes sobre este tema, pode-se dizer que a sua origem configura-se como um mito e que a feijoada está longe de ser uma dádiva africana.

De acordo com Christo (2006, p.137), os senhores de engenho comiam, como era de uso, muita carne de porco. As partes mais nobres deste animal, como o lombo, pernil, costeletas, faziam parte da mesa do senhor. As partes não aproveitadas, como o rabo, orelha, pés e focinho, iam para a senzala onde o negro aproveitava para cozinhá-las junto com o feijão, enriquecendo-o com o seu sabor. Este prato ficava tão saboroso que os próprios patrões passaram a fazer uso na sua mesa.

Cabe destacar que não há referência que aponte para tal relato ou afirmação. De acordo com o Lorenzo Aldé (2008), em seu artigo “Um País Enganador”, a identidade nacional é feita de equívocos e desinformação. Das salas de aulas às mesas de bar, o Brasil não é o que parece ser.

Para desfazer o mito de que feijoada não surgiu nas senzalas e não era esta iguaria ingerida pelos negros, basta recorrer aos clássicos: “História da Alimentação no Brasil” e “Feijão, Angu e Couve”. Nem o mais antigo livro de culinária do Brasil, “O

cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro – 1877”, tem qualquer menção que diga que a feijoada surgiu nas senzalas.

Quanto à alimentação dos escravos, Frieiro (1982, p.119) cita que “quase sempre, não passava de feijão bichado e mal cozido. Em outros casos, a pobre besta escravizada tinha de contentar com laranja, banana e farinha de mandioca”. Acrescenta Frieiro (1982, p.120) que “os porcos tinham melhor alimentação”. [...] A base da alimentação dos escravos é o feijão, e esse pão de farinha de milho (fubá) sem fermento, a que damos a denominação de angu. O angu feito em um tacho com água quente, bem como o feijão, é dado ao escravo à discricção, e há sempre tanto sobra que eles sustentam com ela os seus cães. O toucinho também lhe é fornecido para adubar o feijão. O escravo tem além disso para seu alimento as ervas, como mostarda e serralha que crescem espontaneamente em todas as roças, as frutas, especialmente a laranja, que é de tanta abundância, em muitos lugares, que apodrece desprezada debaixo dos pés [...]

Saint-Hilare teve uma importante contribuição ao observar e descrever sobre o tema. Saint-Hilaire (1975, p.95-96), “ao hospedar-se na propriedade do Sr. Capitão Antonio Gomes de Abreu, relata o costume e o hábito alimentar dos brasileiros: fazer três refeições ao dia”. O autor descreve os vários alimentos encontrados à mesa de ricos e pobres: os legumes e as carnes eram sempre somados à presença de pão, farinha e hortaliças. Como prática diária, a refeição do meio dia era a mais importante. Saint-Hilaire (1975, p.96) afirma que “o feijão era produto indispensável nas mesas de pobres e ricos, sendo que para os primeiros essa leguminosa era a base e, na maioria das vezes, o único alimento existente”.

Na mesa das famílias mais abastadas, ao feijão se adicionava arroz, couve e várias ervas picadas, podendo ainda esse prato ser composto de carne de porco ou galinha. Segundo Saint-Hilaire (1975), um prato muito apreciado pelos ricos era comer-se galinha cozida com o fruto do quiabo e angu, uma espécie de polenta sem sabor. Outro prato era a carne assada, comida juntamente com um punhado de farinha. Nas casas dos pobres, como os vaqueiros e muladeiros, o feijão e a farinha de milho, salpicados por um pouco de salsa eram misturados formando assim uma pasta homogênea, geralmente comida com as mãos.

Há especulações e indícios históricos de que a feijoada esteja relacionada ao processo de ocupação territorial do Brasil e à formação da cozinha mineira, podendo

ser resultante de escassez alimentar. Como destaca Sahlins (2003, p.172) “em uma crise, as contradições do sistema se revelam”, ou seja, mudam-se os hábitos alimentares.

Assim, é válido afirmar que a feijoada está intimamente relacionada à ocupação territorial do Brasil, refletindo a diversidade cultural e as influências regionais que marcaram a formação do país. Neste contexto podem ser considerados alguns pontos importantes como: as influências regionais, pois a feijoada varia em cada região, incorporando ingredientes locais e técnicas de preparo que refletem a cultura e a história de cada área; as migrações e interações: a história da migração interna e do intercâmbio cultural entre diferentes regiões do Brasil também contribuiu para a evolução da feijoada, tornando-a um prato que une várias tradições; identidade nacional: A feijoada se consolidou como um símbolo da culinária brasileira, representando a mistura de influências que caracterizam o país, e, por consequência, sua ocupação territorial.

Esses aspectos evidenciam como a feijoada é um reflexo da história e da ocupação do Brasil, além de ser um elemento de união cultural. Com o tempo, passaram a incluir uma variedade maior de carnes, linguiças e os mais variados cortes de carne de porco, tornando o prato mais sofisticado. Há variações regionais: cada região do Brasil desenvolveu sua própria versão da feijoada, incorporando ingredientes locais. Por exemplo, no Nordeste, pode incluir feijão mulatinho e carne seca ou carne serenada. Atualmente a feijoada é vista como um ícone da culinária brasileira, servida em restaurantes e festas, sendo reconhecida internacionalmente.

Essas transformações refletem a evolução sociocultural do Brasil, tornando a feijoada um símbolo da cultura, da diversidade e da história do país.

As sementes crioulas desempenham um papel importante na evolução da feijoada, contribuindo para a diversidade e a riqueza dos ingredientes utilizados no prato. Essas sementes impactaram a culinária e são fundamentais para a gastronomia por várias razões. Quanto a biodiversidade, elas preservam uma ampla variedade de espécies e cultivares, garantindo a diversidade de sabores, texturas e nutrientes nos alimentos.

Neste sentido, a qualidade dos ingredientes deve ser considerada e, muitas vezes, as sementes crioulas produzem alimentos de melhor qualidade em termos de sabor e aroma, em comparação com variedades comerciais.

A sustentabilidade também deve ser levada em conta, pois o cultivo de sementes crioulas é frequentemente associado a práticas agrícolas sustentáveis, promovendo a saúde do solo e a resiliência dos ecossistemas. Culturalmente, são parte da herança cultural e gastronômica de diversas comunidades, refletindo tradições e modos de vida locais. Na cozinha, chefs, cozinheiras(os) têm utilizado sementes crioulas para criar pratos inovadores, incorporando ingredientes locais e valorizando a culinária regional.

Esses aspectos mostram como as sementes crioulas são essenciais para a gastronomia, enriquecendo tanto a experiência culinária quanto a cultura alimentar. Enfatizando que as sementes crioulas desempenham um papel fundamental na feijoada brasileira, não apenas por sua relevância na produção da matéria-prima, o feijão, mas também por sua conexão com a identidade cultural do país. Essas sementes, que são variedades locais cultivadas e adaptadas ao longo do tempo, garantem a diversidade agrícola e a preservação de sabores autênticos.

Na feijoada, o feijão preto é o protagonista, e as variedades crioulas oferecem características únicas, como resistência a pragas e adaptabilidade ao clima. Isso contribui para a qualidade do prato, que é um símbolo da culinária brasileira. Além disso, o uso de sementes crioulas promove práticas agrícolas sustentáveis e a valorização do trabalho dos agricultores locais.

A preservação dessas sementes é também uma forma de manter viva a herança cultural, pois cada variedade carrega histórias e tradições que refletem a diversidade regional do Brasil. Neste contexto, não apenas garantem a continuidade da feijoada como um ícone da gastronomia nacional, mas também sustentam a riqueza da biodiversidade e a cultura alimentar do país.

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao compreender como se constituiu a alimentação no Brasil, compreende-se, de certa forma, boa parte de sua própria história. O que não se deve é distorcer a própria história do país, seja para quaisquer motivos e causas. Para advertir sobre tal risco, abordamos os equívocos sobre a história da feijoada como exemplo desta distorção.

O que se pode destacar quanto à origem da feijoada, símbolo da culinária nacional, é que ela não surgiu nas senzalas e nem foi elaborada pelos escravos negros. Esse prato, tal como concebido no Brasil, foi elaborado num momento de escassez alimentar, tendo como técnica de cocção o cozimento lento, ou seja, técnica portuguesa com ingredientes locais, tais como o feijão preto e a farinha de mandioca.

Os dois maiores estudiosos do tema alimentação no Brasil, Luís da Câmara Cascudo e Josué de Castro, convergem para um ponto em comum: a contribuição dos índios, portugueses e negros para o processo de hibridização alimentar no Brasil.

Cabe elucidar que para cada região do país um grupo étnico contribuiu mais que os outros, mas não há como desconsiderar a importância destes no que tange ao hibridismo alimentar. A feijoada neste contexto, é a iguaria que possui uma utilização generalizada no país guardando as especificidades de hábitos, costumes e iguarias e considerando as potencialidades produtivas do feijão e de todos os componentes da feijoada.

Independentemente de sua origem, a feijoada é, de fato, um prato icônico que une os brasileiros pela gastronomia. Sua versatilidade e sabor fazem dela uma opção apreciada em diversas regiões do país. Cada estado pode ter suas próprias variações, refletindo a cultura local e os ingredientes disponíveis. Essa diversidade torna a feijoada um símbolo da culinária brasileira, celebrando a importância entre diferentes tradições, classes sociais e culturas.

## REFERÊNCIAS

- ALDÉ, Lorenzo. **Um país enganador**. 2008. Disponível em: <<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/capa/um-pais-enganador>>. Acesso: 04 jul. 2012.
- CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre azul, 2010.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 4. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.
- CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- ELIAS, Rodrigo. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. In: Revista Textos do Brasil. Brasília, DF: MRE, edição 13, 2007. p.33-39.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Limitada; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1982.
- HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). **A invenção das tradições**. Tradução: Celina Cardim Cavalcante. 5. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.
- SAHLINS, Marshall David. **Cultura e razão prática**. Tradução: Sérgio Tadeu de Niemayer Lamarão. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Tradução: Vivaldi Wenceslau Moreira. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1975.
- SALVI, Isabelle. **Feijoada no Fogão Campeiro com os Chef João Batista Villas Boas Simoncini e Chef Thiago Brandão Caiafa**. Lançamento da Cachaça José (Prata Reserva Especial – 13 anos de descanso, Castanheira 8 anos, Castanheira 12 Anos e Carvalho 16 anos – Single Barrel / Barril Único) – Alambique Tradição Mineira – Juiz de Fora – MG – 10/07/2020.
- SANTOS, Nívia Pombo Cirne dos. Cardápio Brasil. In: NOSSA HISTÓRIA. **Culinária Brasileira**: os descobrimentos e os alimentos - as receitas dos imperadores - comidas típicas. São Paulo: Editora Vera Cruz, Ano 3, n. 29, março de 2006. p.32-35.
- SIMONCINI, João Batista Villas Boas. O Hibridismo Alimentar no Brasil e a Origem da Feijoada. In: **CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA, 2012**. São Paulo. Anais do Congresso Internacional de Gastronomia. Mesa Tendências 2012. São Paulo: SENAC, 2012. p. 172-181.

## **FEIJOADA: BRAZIL'S INMATERIAL CULTURAL HERITAGE**

### **ABSTRACT**

This article is the result of the Scientific Initiation project of the Gastronomy Technologist course at the UniAcademia University Center and aims to understand and demonstrate the origin of feijoada, taking into account various approaches found in the literature on the subject, which to some extent, contradict other historical sources. Despite some disagreements regarding its origins, the importance of this delicacy as a staple food for the Brazilian population and as intangible cultural heritage cannot be Feijoada is an emblematic dish of Brazilian cuisine, symbolizing cultural diversity. In view of the above, it is also worth highlighting the production of beans in its different phases, emphasizing, at present, the rescue of native seeds that certainly give feijoada a special flavor and that bring with them many cultural experiences. Thus, this article will demonstrate the origin of feijoada, considering the different thematic approaches found in the literature.

**Keywords:** Feijoada; Gastronomy; Genesis; Cultural heritage.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – as colaboradoras Daniela Aparecida de Miranda, Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira e Matheus Braga Condé do Centro de Pesquisa e Extensão do Centro Universitário UniAcademia pela atenção e apoio e ao UniAcademia pelos recursos concedidos para realização desta pesquisa.