



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTES
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

CLAUDIA SOUZA DA COSTA

**A COZINHA AFETIVA DO SERTÃO NORDESTINO BRASILEIRO ATRAVÉS DE
UMA IGUARIA CEARENSE: O CAPITÃO DE FEIJÃO**

**FORTALEZA- CE
2026**

CLAUDIA SOUZA DA COSTA

A COZINHA AFETIVA DO SERTÃO NORDESTINO BRASILEIRO ATRAVÉS DE
UMA IGUARIA CEARENSE: O CAPITÃO DE FEIJÃO

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
apresentado ao Curso de Gastronomia da
Universidade Federal do Ceará, como
requisito parcial à obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof. Dra. Matusaila Aragão
Macedo.

FORTALEZA – CE

2026

CLAUDIA SOUZA DA COSTA

A COZINHA AFETIVA DO SERTÃO NORDESTINO BRASILEIRO ATRAVÉS DE
UMA IGUARIA CEARENSE: O CAPITÃO DE FEIJÃO

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
apresentado ao Curso de Gastronomia da
Universidade Federal do Ceará, como
requisito parcial à obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: 16/01/2026.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Matusaila Aragão Macedo (Orientadora)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Eveline de Alencar Costa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Robson Nascimento da Mota
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Deus, minha força maior sempre.
A minha Mãe, Genecivalda Garcia e aos meus grandes amores Atila Becker e minha Avó materna, Maria Gilda Garcia, fonte de inspiração deste projeto. Aos meus amigos, familiares, e meus professores, que confiaram na minha capacidade, meus incentivadores, e foram os melhores da minha caminhada até aqui.

RESUMO

Este trabalho, teve como inspiração a vivência da autora com sua avó materna, cujas memórias e afetos comprovam que uma comida pode perpetuar a cultura histórica através de um alimento. A farinha e o feijão são vistos como alimentos de sustança¹ no interior nordestino. Em período de seca e dificuldades financeiras, esses insumos formavam a refeição dos sertanejos. Neste trabalho foi reportado sobre *a cozinha afetiva do sertão nordestino através de uma iguaria cearense: o capitão de feijão*. Foi discutido ainda sobre a fome, a resistência e a memória construída em torno dessa preparação. O presente artigo teve como objetivo analisar a trajetória do capitão de feijão, que se apresenta como um alimento de sobrevivência em momentos difíceis no Nordeste, e foi transformada em uma comida afetiva, com questões relacionadas a saudades, cultura e afeto. O estudo também contempla as influências indígenas, portuguesas, e africanas, sobre a preparação. Portanto, trata-se de um ensaio, onde o texto apresenta um breve entendimento sobre o cultivo do feijão de corda e a mandioca, enfatizando o processo de produção da farinha de mandioca, nas tradicionais casas de farinhadas. A metodologia trabalhada neste texto foram, pesquisas exploratórias e descritivas. Como resultado desse projeto foi desenvolvido um ensaio fotográfico dos insumos bases para preparação do capitão de feijão, destacando a imagem como elemento emocional no campo da cozinha afetiva.

Palavras-chave: Capitão de Feijão; Comida Afetiva; Mandioca; Farinha; Feijão; Nordeste.

¹Sustanças: qualidade de algo que é consistente, nutritivo.

RESUMEN

Este trabajo tuvo como inspiración la vivencia de la autora con su abuela materna, cuyas memorias y afectos evidencian que un alimento puede perpetuar la cultura histórica de un pueblo. La harina y el frijol son considerados alimentos de sustento en el interior del Nordeste brasileño. En períodos de sequía y dificultades económicas, estos insumos constituían la base de la alimentación de los sertanejos. En este estudio se aborda la cocina afectiva del sertón nordestino a través de una iguaria cearense: el *capitão de feijão*. Asimismo, se discuten cuestiones relacionadas con el hambre, la resistencia y la memoria construida en torno a esta preparación. El presente artículo tuvo como objetivo analizar la trayectoria del *capitão de feijão*, el cual se presenta como un alimento de supervivencia en momentos difíciles en el Nordeste, transformándose posteriormente en una comida afectiva vinculada a la nostalgia, la cultura y el afecto. El estudio también contempla las influencias indígenas, portuguesas y africanas en su preparación. Por lo tanto, se trata de un ensayo en el que el texto presenta una breve comprensión sobre el cultivo del frijol de cuerda y la mandioca, enfatizando el proceso de producción de la harina de mandioca en las tradicionales casas de *farinhada*. La metodología empleada fue de carácter exploratorio y descriptivo. Como resultado del proyecto, se desarrolló un ensayo fotográfico de los insumos base para la preparación del *capitão de feijão*, destacando la imagen como un elemento emocional dentro del campo de la cocina afectiva.

Palabras: Capitán de Frijol; Comida Afectiva; Mandioca; Harina; Frijol; noreste.

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura : - Feijão de Corda, farinha branca e mandioca | 26 |
| Figura - Cozinhando feijão | 26 |
| Figura : - Feijão cozido | 27 |
| Figura: - Preparando o capitão de feijão | 27 |
| Figura : - Capitão de Feijão | 28 |
| Figura : - Fotografando | 28 |

SUMÁRIO

| | | |
|-----------|---------------------------------------|-----------|
| 1 | INTRODUÇÃO | 08 |
| 2 | METODOLOGIA | 09 |
| 3 | COZINHA REGIONAL BRASILEIRA | 11 |
| 4 | AFETO E MEMÓRIA AFETIVA | 12 |
| 5 | CULINÁRIA NORDESTINA | 14 |
| 6 | MANDIOCA E FARINHA DE MANDIOCA | 15 |
| 7 | FEIJÃO | 17 |
| 8 | CAPITÃO DE FEIJÃO | 19 |
| 9 | ENSAIO FOTOGRÁFICO | 21 |
| 10 | CONSIDERAÇÕES FINAIS | 22 |

1 INTRODUÇÃO

Cada região do Brasil apresenta uma singularidade de sabores, técnicas, e distintas culturas. As cinco regiões do país possuem uma culinária única, considerando os insumos locais, seus povos ancestrais, etnia, e a vivência de cada comunidade. Ao falarmos de memória afetiva, logo pensamos em comida capazes de despertar lembranças, sejam elas alegres ou tristes. E assim, cada região guarda em sua identidade um alimento afetivo. Ao falarmos do Nordeste cearense percebemos essa característica, o prato cheio de afeto, sustança, memórias e a força da sobrevivência resistindo em todas as suas adversidades climáticas, (Campos, *et al.*, 2019, p. 08).

Azevedo e Ortale (2019, p. 96) afirmam que “[...] a cozinha afetiva possui uma menção direta à relação entre comida e história familiar, aspecto considerado relevante quando se trata de herança cultural”. A cozinha afetiva não é um local destinado apenas para alimentação. Ela também é notada, como um espaço cheio de lembranças, sabores e cultura.

Assim, ao falarmos de cultura, passada de geração em geração, a comida se apresenta como protagonista, conectando as pessoas às suas origens e memórias. Baseado neste pensamento sobre cozinha afetiva, será realizado um estudo sobre as recordações surgidas em torno do Capitão de feijão, um preparado feito de feijão de corda, com farinha de mandioca (Azevedo, Ortale, 2019).

Neste trabalho, o capitão de feijão é apresentado como alimento de suporte nutricional em período de escassez, assumindo ao longo do tempo o papel de continuidade identitária do povo nordestino. Até ser ressignificado como uma iguaria representativa da cultura alimentar regional. Dessa forma serão pautadas, as influências históricas, sociais e tradicionais que contribuíram para o desenvolvimento, e a continuidade dessa iguaria, até a ressignificação como parte do patrimônio alimentar nordestino.

A palavra iguaria na língua portuguesa significa, “termos genéricos, e designam ‘o que se come’”. A iguaria é no entanto só aplicável ao manjares finos e delicados” Portanto, neste artigo a iguaria é entendida, como uma comida de forema delicada por se tratar de um bolinho de feijão manuseado as mãos e por ser um alimento comestível e de sustança, (Silva, 2011, p.783).

Também merecem ser reportadas as técnicas de cultivo da mandioca e do feijão de corda. A farinha e o feijão de corda, representam o alimento básico do sertanejo, simbolizando resistência, e força (Queiroz, 2000).

O projeto (sobre capitão de feijão), uma comida nordestina, relacionada à cozinha afetiva buscou a origem do capitão de feijão, sua relevância cultural e seu papel como comida nostálgica e de resistência, durante a seca no sertão, incluindo as lembranças da autora. E assim, este trabalho tem como objetivo geral compreender o papel do capitão de feijão como comida afetiva e símbolo de resistência no Ceará.

2 METODOLOGIA

Para elaboração deste trabalho de conclusão de curso, foi conduzida uma pesquisa bibliográfica de caráter exploratório e descritivo. A qual foram selecionados criteriosamente, artigos de revisão bibliográficas, teses, dissertações, revistas, e livros. O objetivo desta seleção, na pesquisa bibliográfica, é fortalecer o desenvolvimento deste estudo em execução, (Sousa; Oliveira; Alves, 2021).

A escolha desses documentos de pesquisas, citados acima, fundamentou-se em determinados temas, como culinárias brasileira, nordestina e sertaneja e um ensaio fotográfico. A opção pelo registro fotográfico deve-se ao potencial da imagem como linguagem, sendo capaz de revelar lembranças, emoções e identidade cultural.

E além disso, a memória e afeto, também foram estudados, assim como os insumos, a farinha de mandioca, e o feijão de corda, que constituem os ingredientes fundamentais da preparação cearense, o capitão de feijão, foco deste trabalho.

A pesquisa exploratória, aplicada nesse contexto, consiste em demonstrar familiaridade com o problema analisado em questão, tendo como principal objetivo, melhorar o conhecimento e desenvolver novas ideias durante o percurso do trabalho executado, (Oliveira; Ponte; Barbosa, 2006). E foi desta forma, que o texto foi sendo criado, baseado em obras de outros autores e prévios conhecimentos da escritora ao decorrer da sua vida acadêmica. Além da pesquisa exploratória, também foi utilizada a pesquisa descritiva e fotográfica na elaboração deste texto.

As pesquisas descritivas possuem finalidade em descrever as características de determinadas populações ou fenômenos, estabelecendo as variáveis, (Gil, 2022, p 42).

Com base nessa constatação, esta pesquisa relata a preparação do capitão de feijão, relacionando emoções saudosas, pertencimento cultural, afeto, memórias, e lembranças de pessoas importante para autora, a qual não se encontra mais entre nós, mas que deixa sua presença na memória de um alimento identitário de um povo, para que este seja lembrado, preparado e dê continuidade a história e vivência de uma comunidade ou uma família.

Ao cursar a disciplina de Estudos em Memória e Afeto na Cozinha, com o Prof. Dr. Robson da Mota, no semestre de 2024.2, na Universidade Federal do Ceará (UFC), no curso bacharelado em gastronomia, determinou que os alunos teriam que desenvolver um projeto de pesquisa dentro do contexto da disciplina. A memória e o afeto na cozinha me vieram representados através do capitão de feijão, presente na casa de minha avó que sempre o preparou para os netos, pois é típico das cozinhas dos sertões cearenses.

O estudo seguiu a metodologia de pesquisa bibliográfica realizada em livros, artigos e sites acadêmicos. O capitão de feijão por ser uma comida cultural e atualmente, com a gourmetização pode ser visto como referências para releitura de outros pratos, pois, o mesmo aparece em cardápios com diferentes nomes como, bolinhos de feijão, petisco, entradas e entre outros. Desse modo, a discente em comum acordo com a orientadora, Profa. Dra. Matusaila Macêdo, optaram por fazer um ensaio fotográfico. Que contemplou os ingredientes, incluindo imagens da mandioca, da farinha de mandioca, do feijão de corda, bem como outros produtos que fazem parte de seu preparo, até sua finalização.

Segundo Canabarro, (2005, p. 30), “A fotografia é um relevante documento cultural, capaz de gerar memórias e constrói a identidade de um povo”. A fotografia é mais do que capturar um momento, ela representa recordações e sentimentos atemporais. As imagens não apenas evocam emoções passageiras, mas também fixa memórias que perduram no tempo, possuindo a capacidade de nos transportar para outros lugares, onde é possível reviver memórias e amenizar saudades de alguém, ou de períodos significativos em nossa trajetória. (Diniz; Koller, 2010; Lopes; Maia (2020).

A imagem está presente na vida do indivíduo desde o nascimento até seus últimos dias. Na verdade, está presente desde o início da humanidade. Somos intérpretes e utilizadores da imagem de forma natural, sendo possível encontrá-la em tudo que nos cerca, desde de uma pintura abstrata a ícones smartphones, nas fotografias, e até mesmo, nas lembranças de nossas mentes. (Lopes, Maia, 2020, p.06).

É neste contexto que a pesquisa se apropria de uma documentação fotográfica como metodologia para a apresentação deste estudo.

3 COZINHA REGIONAL BRASILEIRA

Na cozinha brasileira, não podemos reportar somente aos seus insumos, temos que também contextualizar a prática do “comer” que em muitas regiões do Nordeste ainda se consome os alimentos com as mãos, dispensando o uso de talheres. Este ato é sempre realizado de acordo com o tipo de alimento e da cultura alimentar da comunidade. O costume de comer com as mãos, remete a um hábito antigo dos indígenas, que foi se repetindo e chegou até os dias de hoje. Influência essa ainda, muito usada no norte e nordeste do Brasil.

O protestante holandês Joan Nieuwhof, que esteve em Pernambuco em 1640, também notou entre os indígenas que conheceu. O hábito de comer aos punhados, jogando com as mãos a comida para dentro da boca. “apanha-se a farinha de mandioca com três dedos da mão direita e atiram para dentro da boca (Pinto e Silva, 2005, p.115).

E a partir desse costume, os mais antigos repetiam essa tradição fazendo capitão de feijão com as mãos e consumindo com elas próprias. Sempre buscando amenizar a fome de sua família em um período de seca e carência (Pinto e Silva, 2005).

Com farinha e o feijão de corda cozido, geralmente temperado só com o sal, as pessoas pegavam esses ingredientes amassavam tudo junto e misturavam bem, e com as mãos davam o formato de um bolinho de feijão. Neste preparo, o afeto surge através da forma de como a comida é feita, com as próprias mãos, e na maioria das vezes o feijão ainda se encontra quente durante o manuseio para que escale a farinha que junto com o feijão dar-se o formato do bolinho, essa ação justifica a preocupação em alimentar o próximo e o ato de cuidar e se doar pelo o seu membro querido (Pinto e Silva, 2005).

4 AFETO E MEMÓRIA AFETIVA

Quando trabalhamos com gastronomia, imediatamente vinculamos o afeto e o sentimento, evocado de maneira natural um alimento ou uma preparação significativa que pode nos remeter a boas recordações. Mas, afinal o que compreendemos sobre as palavras Afeto e Memória Afetiva? Qual efeito o afeto exerce sobre nós e a vivência em relação às pessoas que nos rodeiam?

Afeto é uma palavra de expressão, manifestando um sentimento de apego a algo ou alguém, seja esse sentimento positivo ou negativo (Afeto filosófico, p. 46)

Quando alguém sente, ou recebe esse sentimento, ele é afetado passivamente pelo que o outro diz, sente e oferece. O afeto é algo que nos move delicadamente, quando somos tocados por uma emoção, ou presença. E a memória afetiva? Qual manifestação ela exerce sobre nós e sobre quem fomos um dia? (Santos, 2023).

A memória afetiva acontece em um curto período, necessariamente ela surge quando ocorre a lembrança de alguma vivência no passado, ao saboreamos uma iguaria, sentimos um determinado aroma ou observamos a forma de preparo ou de servir alguém. (Sartori, Cruz, Tricarico, 2021, p. 1010).

Ao degustarmos um prato de nossa vivência, o mesmo pode nos trazer a memória afetiva. Essa memória pode ser reativada pelo aroma de uma comida, sobre o momento vivido ou lembranças que persistem no campo da afetividade (Sartori; Cruz; Tricarico, 2021).

As lembranças não existem de forma isolada, elas estão ligadas a valores, a fatos ocorridos, aos afetos, as pessoas, a alimento e a um local físico. Lugar esse, compreendido como material, simbólico, e de valor sentimental.

A cozinha também se pode apresentar como instrumento, um local onde a vida acontece, a partir das tarefas executadas e situações vivenciadas dentro nela, onde as práticas são moldadas pelo tempo e torna-se, memórias (Ferreira,2021).

Na medicina, a memória é classificada em dois tipos: declarativa e implícita. A memória implícita se refere àquela em que a mente humana armazena tarefas realizadas de forma repetitiva e padronizada, sem a necessidade de esforço

consciente. Já a memória declarativa é responsável pelo registro de lembranças de momentos vividos e pela conservação de informações adquiridas por meio de experiências escritas, visuais ou sonoras. Na gastronomia afetiva, é possível observar a atuação da Memória declarativa, essa memória acontece quando armazenamos momentos marcantes ocorridos, arquivados na mente, como exclusivo e único (Varella, 2020).

Cada família carrega consigo um vínculo afetivo relacionado a uma preparação culinária, assim como o capitão de feijão deixou marcas importantes no povo cearense. Tais marcas, transformadas com o passar do tempo, em doces lembranças, resgatadas pela memória afetiva, armazenadas na gaveta da alma de muitos sertanejos (Varella,2020).

5 CULINÁRIA NORDESTINA

A culinária nordestina possui uma das gastronomias mais ricas em cores, sabores e aromas. A cozinha do Nordeste é um reflexo da miscigenação dos povos indígenas, africanos e portugueses. Os hábitos alimentares desta região é composta pelas variedades de frutos, tubérculos, carnes e pescados.

Dentre os nove estados da região, Alagoas, Bahia, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte, Sergipe e o Ceará, destaca-se este último. Nas terras de Cearense a culinária se diferencia conforme a localidade, (Campos *et al*, p.03). Nesse contexto, podemos mencionar a comida de sobrevivência para os moradores da zona do Ceará, principalmente para culinária do nordestino, e a transformação desta de subsistência para o aspecto cultural.

De acordo com Ferraz *et al* (p.04) “O sertanejo aprendeu a viver com dificuldades, principalmente quando nos referimos à fome, as pessoas precisaram inovar e aproveitar tudo aquilo que tinha à disposição para continuarem vivos”.

Como mencionado, o povo nordestino foi treinado arduamente pela ausência de alimentos, principalmente no período de seca no solo sertanejo. Período em que a terra não estava apta para plantio, e sucessivamente para uma boa colheita. E dessa forma as pessoas se alimentavam com produtos que conseguiam brotar da terra, como o feijão de corda, e a mandioca, (Ferraz *et al*, p.04).

6 MANDIOCA E FARINHA DE MANDIOCA

A mandioca (*Manihot esculenta*), é uma planta originária na América do território brasileiro, é um tubérculo que cresce subterraneamente, e é reconhecida como o segundo alimento energético no Brasil, (Idec, 2023). Segundo a Embrapa (2021), esse tubérculo é consumido por cerca de 500 milhões de pessoas, mundialmente, representando 15% da produção de mandioca no território brasileiro.

Existem dúvidas recorrentes sobre a diferenciação dos tubérculos: mandioca e macaxeira. Embora, sejam usados frequentemente como sinônimos, a mandioca é, de fato, diferente da macaxeira. Enquanto, a macaxeira possui menor teor de fibras e um sabor mais adocicado, podendo ser consumida frita, cozida ou utilizada na preparação de bolos, a mandioca, possuem um sabor mais amargo e maior teor de fibras, a qual é utilizada apenas para fins industriais, como na produção de farinha (Revista Oeste, 2021).

A mandioca é apenas para produção de farinha, não pode ser consumida devido a presença de glicosídeos cianogênicos em sua estrutura, substâncias potencialmente tóxicas, que quando ingeridas sem o devido processamento, cozidas ou fritas, pode causar sérios danos à saúde, podendo levar a morte de seres humanos, e animais (Silva, 2016).

Quando os portugueses chegaram no território brasileiro, a mandioca já era cultivada pelos indígenas, utilizada na produção de alimentos e bebidas. Sendo assim deste então, depois de três séculos e meio, a mandioca continua se tornando protagonista na alimentação brasileira, principalmente nas áreas com mais influências indígenas. Atualmente a macaxeira é consumida de variadas formas pelos brasileiros, cozida, frita, em purês, bolos e tapiocas e demais produtos (Embrapa, 2003).

Na fabricação da mandioca em farinha ocorrem diversos processos, demandando uma equipe grande e dedicada, onde cada integrante tem uma função específica a realizar, no tempo estipulado para alcançar o produto final, a farinha de mandioca.

Santos e Silva (2021), afirmam, que o preparo da farinha se inicia com uma equipe que se reúne para retirarem as cascas dos tubérculos, etapa essa conhecida na farinhada pelo termo, raspa da mandioca, em seguida é lavar bem toda a mandioca. O próximo passo é triturar a mandioca, transformando o tubérculo fresco em uma massa úmida, que se extrai do sumo da mandioca. Tarefa essa destinada às

crianças e mulheres, pelo fato de serem as etapas que não serão utilizados a prensa e o forno (Santos; Silva, 2021).

Para produção da farinha de mandioca, a parte sólida é prensada manualmente para remoção do líquido, posteriormente, a massa passa pelas etapas finais, que incluem peneirar, e assar, resultando na farinha de mandioca. O ato de fazer farinha nas casas de farinhada, não significa apenas, um trabalho, uma fonte de renda, vai muito além disso, pois faz parte da cultura sertaneja, repassada dos pais aos filhos, trazendo inovações e permanência marcada pelo tempo, (Santos; Silva, 2021, *apud* Linhares; Santos, 2014).

7 FEIJÃO

O feijão (*Phaseolus vulgaris*), é uma leguminosa de variados tipos, por ser um grão tradicional na culinária brasileira, esse alimento é visto como símbolo de identidade nacional em seus variados pratos.

A feijoada tem sua identidade ligada exclusivamente ao seu preparo com feijão preto, exceto na Bahia. Além de compor o prato mais típico dos brasileiros, o feijão é um alimento nutricionalmente rico, em fontes de carboidratos, proteínas, fibras, e outros minerais e vitaminas. Esse leguminosa é indispensável no Brasil chegando a ser apontado como uma possível substituição para produtos de origem animal na refeição brasileira, (Reifschneider *et al*, 2015, p.07).

Dessa forma, os cearenses fizeram do feijão de corda, sua principal fonte de alimentação, principalmente nos períodos de seca, onde há ausência de chuva no Ceará. E por ser uma semente de fácil cultivo, se adapta ao solo seco e sua colheita é rápida. Além disso, pode ser plantado no meio de outras culturas como milho, mandioca, soja e outros, (Embrapa, 2006).

De acordo com Silva e Wander (2013), atualmente, a agricultura permanece como uma importante fonte de renda para os habitantes do interior do Nordeste. Embora novas tecnologias tenham surgido, oferecendo outras maneiras de trabalho, os agricultores ainda cultivam sementes em roças, como o feijão e milho e entre outros. E assim continuam avançando com atividades agrícolas, pois o que antigamente era suficiente apenas para suprir necessidades nutricionais como o feijão, agora se tornou parte significativa da economia brasileira, contribuindo para a produção nacional em grande escala.

A produção do feijão comum é realizada por diversos tipos de produtores, em diversas regiões do país, utilizando diversos níveis tecnológicos. Dentre estes agricultores a agricultura familiar é apontada como a grande responsável pela produção de feijão no país. (Silva; Wander, 2013, p.11).

O feijão junto com a farinha de mandioca, transcende a simples função de alimento de sobrevivência para os sertanejos. Essa mistura de insumos nordestinos carrega consigo, a cultura do povo brasileiro, desde do tempo da escravidão: "...o feijão junto com a farinha era considerado a "comida de escravos, mas também muito comumente servida aos soldados, que chamavam o feijão com caldo de "boia"" (Silva, Araújo, 2021, p.04).

8 CAPITÃO DE FEIJÃO

As lembranças que tenho da minha infância,
São recortes de panos velhos remendados,
Contudo, com imenso carinho bordados,
O que aumenta ainda muito mais a relevância

Foram tempos de diminuta alternância,
Tempos de onde os dias não pareciam apressados,
Arrastados, e ainda que tão arrastados
Em nada corroía a nossa consonância.

Hoje nós temos muito além do necessário,
Não nos faltando nada na cozinha e armário,
Para fazer a mais cobiçada ambrosia

Mas não tenho o feijão, o cheiro verde, e farinha
Amassados com a mão e afeto na cozinha,
Com a dedicação que minha mãe fazia.

Almeida, Mozaniel, 2025.

O bolinho de feijão feito com farinha, é popularmente conhecido no Ceará, por capitão de feijão, é um preparo carregados de histórias, lembranças afetuosas e aspectos culturais, para o povo do nordeste. No Brasil, e principalmente na região Nordeste existem variações do Capitão de Feijão, cada região tem uma maneira específica de preparar o bolinho de feijão.

No Sudeste, especificamente em Minas Gerais tem uma variação do Capitão de feijão, que é bastante conhecido em Minas por feijão tropeiro. Essa denominação do fato em que os tropeiros era trabalhadores que viajavam junto com os bandeirantes em suas expedições ². O capitão de feijão mineiro não leva caldo de feijão. Na verdade ele é feito com feijão, carne seca, torresmo, linguiça seca e farinha

² Expedição: conjunto de pessoas que viajam para um território á trabalho.

de milho branca, diferenciando o capitão de feijão Cearense, que é feito com apenas feijão de corda e farinha de mandioca. Para preparar o capitão mineiro, basta colocar todos esses ingredientes numa vasilha e misturar tudo com as mãos moldando o capitão de feijão (Rural, 2024, p.83).

“A introdução do feijão com caldo como comida diária apresenta também, as práticas lusitanas, que se sobrepuseram às nativas” (Conceição e Botton, 2022 p. 97 *apud* Pinto e Silva p.115).

Os portugueses também possuíam o hábito de consumir o feijão com a farinha de mandioca para engrossar o caldo, ou seja, ação adquirida com povo lusitano, após a colonização. Dessa forma, é possível identificar hoje na cozinha cearense, a farinha sendo usada como um espessante culinário (Conceição e Botton, 2022).

Segundo o relato de uma moradora do Sudeste brasileiro, o bolinho de feijão com farinha, destacou-se na história de pessoas mineiras e se consolidou como um alimento de sobrevivência para além das regiões nordestinas. Assim relata Mestra Lilia, (2017 *apud* Aguiar, 2018):

...á em casa o fogo nunca que apagava, porque só tinha o fogão a lenha. E nas horas vagas tinha que cozinhar o feijão, e era o feijão de corda, que a gente colhia no meio do mio. A gente tinha que comer o feijão de manhã cedo...e depois já tinha que cozinhar o feijão do almoço e da janta, que era muita gente. E quando a fome apertava e não tinha outro recurso a mãe [avó] ia pro fogão e fazia o capitão. Eu lembro que ela apertava os bolinhos com mão e ficava as marquinhas dos dedos dela... a gente ficava querendo tanto que às vezes ela até queimava a mão porque não dava tempo do feijão esfriar direito. Quando tinha torresmo ela apertava com o dedo no capitão pra colocar o torresmo no meio, pra rechear. Era bom demais! A gente era feliz e não sabia (Mestra Lilia, 2017 *apud* Aguiar, 2018, p.43).

A partir da fala da Mestra Lilia (2017), é possível perceber que apesar das crises financeiras ocasionadas por conta da estiagem do sertão mineiro, o fogo a lenha sempre estava aceso, mesmo com pouquíssimos alimentos para cozinhar, ainda assim nunca faltava feijão em sua panela. O feijão com farinha eram os alimentos essenciais das famílias, e misturados e amassados com as mãos, davam origem ao bolinho de feijão, o alimento que garantia resistência à fome, para os mineiros no sudeste brasileiro. Mesmo com a necessidade financeira e pouca comida a disposição das famílias Mineiras, como a da Metra Lilia, a felicidade sempre esteve presente em abundância naquele lar.

E dessa forma, o capitão de feijão também foi, e ainda é, uma comida especial para mim, autora deste trabalho. Essa iguaria preparada com feijão de corda

e farinha de mandioca, surgiu em minha vida quando tinha 11 anos de idade, na minha residência em Fortaleza. Este contato ocorreu através da minha avó materna, Maria Gilda Garcia, que nos deixou aos 93 anos, no ano de 2022.

Minha avó me apresentou o capitão de feijão, a partir de 2004, quando veio morar conosco, ela costumava comer essa iguaria, por seu apreço pelo feijão, pelo toucinho, e principalmente pela farinha de mandioca. Tudo o que a Dona Gilda comia precisava ter farinha, inclusive a manga, que ela costumava consumir acompanhada desse ingrediente, hábito que, segundo ela, era característico dos residentes do sertão.

Dona Gilda passou a preparar o capitão de feijão com farinha com objetivo de conseguir que eu consumisse o feijão, leguminosa que na época, eu só aceitava através do baião de dois, isso quando não havia um adulto por perto retirando do meu prato os grãos de feijões atendendo minhas vontades. Contudo, como na maioria das vezes estavam em casa apenas ela, minha mãe e eu, o capitão de feijão se tornava uma alternativa que eu gostava. Esse momento se tornava ainda mais significativo por ser acompanhado das histórias que minha avó contava sobre o período em que viveu no interior de Caraussanga, município de Caucaia, ao lado do meu avô Geraldo Souza e dos meus primos que ambos educaram e criaram.

Na década de 1980 em Caraussanga, minha avó já preparava o capitão de feijão, mas com um objetivo do que tinha em Fortaleza. Naquele tempo a família vivia de forma mais simples, com meu avô agricultor, tornando essa atividade a principal fonte de renda da família, e ainda com muitos na casa deles, para que minhas tias pudessem trabalhar. Por isso, minha avó preparava o capitão de feijão para alimentar meus primos e toda família. Dessa forma, Dona Maria Gilda conviveu com os dois lados que o capitão de feijão representa para o povo nordestino: o lado afetivo nos anos 2000, em Fortaleza comigo, e o lado da Sustentabilidade no Interior de Caucaia nos anos de 1980, ao lado do meu avô Geraldo e dos meus primos mais velhos.

Essa iguaria, amassada e muitas vezes usando as mãos para comer, é reconhecida e considerada um parte da cultura do povo cearense, mesmo sendo encontrada, em outras regiões do Brasil. Segundo a revista Sustentarea (2024), “... comer de mãos no Brasil, é coisa de que se identifica com outros modos de vida”. Assim, como ocorre com o Capitão de feijão, esse simples gesto transforma um elo cultural entre os povos Cearenses e as demais populações brasileiras.

O Capitão de feijão é um bolinho feito com feijão, farinha de mandioca e temperos. Seus ingredientes são simples. Seu preparo não tem nada além de misturar tudo. É na hora de comer, é o ideal fazer com as mesmas mãos que uniram o caldo dos grãos à secura da farinha (Sustentarea, 2024).

Ao falarmos do modo de preparo do Capitão de Feijão na cozinha afetiva, é fundamental, mencionar sobre lembranças afetivas, que ele nos remete, como nos levar a um outro lugar sem sair de onde estamos no presente momento. As lembranças que podem ser despertadas também por imagens têm o poder de nos reconectar com o passado, com algo especial, vivido em um tempo distante. São recordações nostálgicas, pelo seu sabor, aroma e formato.

A fotografia é uma das fontes visuais mais estimulantes para despertar essas memórias e lembranças, emoções e sentimentos, sejam de nossa infância ou momentos próximos, tornando -se uma ferramenta de construção e transmissão da memória individual e coletiva, (Salgado, 2024, p.11).

“Todas as fotografias captadas são registros de um passado, mais ou menos distantes. O presente, será a imagem fotografada, mas o seu referente já não existe” (Kowalski, 2013, p. 12). A fotografia é a representação de um passado agradável, aos olhos de quem a contempla. A imagem de um clique da câmera, traduz instantes vivenciados em família, a lembranças de pratos através de insumos, e tudo isso pode nos trazer momento inesquecível.

9 ENSAIO FOTOGRÁFICO DO PASSO A PASSO PARA O PREPARO DO CAPITÃO DE FEIJÃO

Fotografar é uma forma de arte, que permite ao artista expor sua expressão emocional, sobre o objeto retratado. Sendo, assim, a forma mais pura do fotógrafo colocar seus sentimentos na obra executada, sem que o eu lírico interfira diretamente na realidade registrada, é um cenário profissional (Sabbag, 2014).

A ação de fotografar vai além de uma simples profissão, ela é, a transformação de pequenos instantes, em grandes e inesquecíveis memórias registradas através da existência da fotografia. Além de ser reconhecida como uma arte, a fotografia ainda é vista como linguagem gramatical, reunindo elementos visuais simultâneos, carregando um significado a mais, que o visual. É um tipo de comunicação a qual as imagens falam diretamente ao público, com gramáticas feitas, por sombras, luz, enquadramento, sentimentos e lugares. (Sabbag, 2014).

O ato de se comunicar sempre foi realizado de diferentes formas. Desde o período da pré-história, a comunicação entre os homens primitivos, acontecia através de imagens desenhadas nas paredes das cavernas. Muitos desses desenhos representativos, eram feitos na superfície das pedras. Contudo, em diferentes momentos essa comunicação se dava através de sinais representativos, como símbolos desenhados nas rochas, gestos e expressões (Mattos, 2007).

“A intenção da fotografia publicitária gastronômica, é estimular sensações do paladar através da visão.” (Lopes, 2020, p.17). Realizar um ensaio fotográfico com alimentos, é atingir o objetivo de encantar os olhos de quem vê o resultado desse trabalho, incentivando-os a desejar consumi-los, pela visão.

Além disso, essas imagens podem transmitir lembranças afetuosas que aquecem o coração e acolhem a alma, por estarem repletas de boas memórias, assim como uma imagem do Capitão de feijão, feito pelas mãos de nossos parentes.

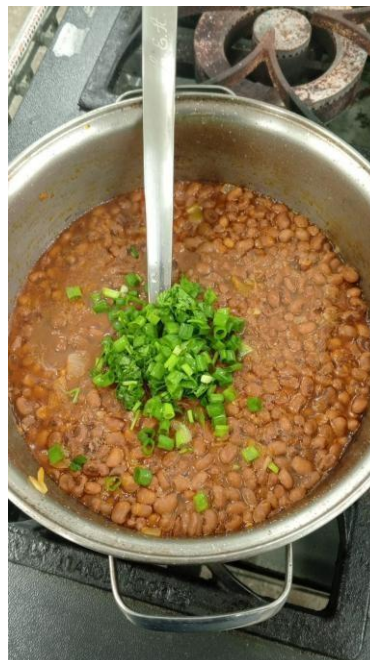
Por outro lado, essas mesmas imagens, podem trazer à tona recordações tristes, remetendo um momento saudoso vivido ao lado de quem amamos e que não está mais presentes entre nós, também há momentos difíceis onde aquele alimento era uma comida de sobrevivência, um meio de passar a fome em uma época de muitas dificuldades financeiras.

Figura 1 - Feijão de corda, farinha branca e mandioca.



Fonte: produção da Autora, **Insumos para o capitão de feijão**, DEZ 2025, ingredientes, 5,19 x 14,56 cm.

Figura 2 e 3 - Cozinhando o feijão



Fonte: produção da autora, **Cozinhando feijão de corda**, DEZ 2025, feijão de corda, 8,09 x 5,04 cm / 8,72 x 4,91 cm.

Figura 4 – Feijão cozido



Fonte: produção da autora, **Feijão de corda servido na panela de barro**, DEZ 2025, feijão, 5,69 x 6,96 cm.

Figura 5 e 6 – Preparando o capitão de feijão



Fonte: produção da autora, **modelando o preparo Capitão de feijão**, DEZ 2025, feijão de corda misturado com farinha. Figura 05 = 8,38 x 7,67 cm / figura 06 = 5,26 x 7,18.

Figura 7: Capitão de feijão no prato de ágata de cor verde sobre a toalha xadrez.



Fonte: produção da autora, **Capitão de Feijão finalizado**, DEZ 2025, Bolinho de capitão de feijão, 5,91 x 9,06.

Figura 8: Realizando o ensaio fotográfico



Fonte: produção da autora, **Realizando o ensaio fotográfico**, DEZ 2025, ensaio fotográfico, 10,57 x 17,14 cm

10 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho estudou o capitão de feijão, preparado exclusivamente, com feijão de corda, e farinha de mandioca, ingredientes disponíveis no Ceará durante todo ano.

O presente estudo evidenciou a importância desse preparo, ao demonstrar que o capitão de feijão era utilizado como estratégia para amenizar a fome no período de escassez, especialmente nas zonas rurais do Nordeste, estendendo-se também a outras localidades brasileiras, como Minas Gerais.

E assim, a presente pesquisa feita baseada em estudos sobre o contexto Afeto filosófico, de Spinoza e Ensaio sobre cozinha afetiva, Lutti (2021), entre outros autores, permitiu relacionar a transformação deste alimento inicialmente como uma opção de sobrevivência, em uma iguaria nostálgica e afetiva se reinventando hoje como um alimento cultural. A partir dessa transformação é possível perceber como esse alimento ainda continua valorizado por toda população, ultrapassando as fronteiras do interior e assumindo um significado cultural amplo em todo o estado.

O capitão de feijão, não se destacou apenas como um alimento de resistência na zona rural no Ceará, ele continua sendo amplamente consumido em diversas regiões brasileiras. Um exemplo citado nesse contexto é o relato de uma moradora do sudeste guardando em suas memórias recordações de uma época em que sua única alimentação era o bolinho de feijão. Naquele período o feijão era cozido em fogo a lenha, devido a impossibilidade financeira de utilizar o gás doméstico. Apesar dessas dificuldades, nunca faltava o feijão, a farinha e a felicidade naquele lar humilde e acolhedor.

O presente estudo além de enaltecer a importância afetiva dessa iguaria gastronômica do Ceará, ele retrata sobre o afeto, cumplicidade e a nítida criatividade para sobreviver diante de qualquer dificuldade. Esta pesquisa também relata o trabalho do agricultor nos tempos de estiagem, onde o solo não foi agraciado pela chuva e a terra não se encontrava propícia para germinar qualquer semente. Mas diante dessas dificuldades, destaca-se a alimentação dos produtores rurais do Ceará, e seus familiares, através do bolinho de feijão, que traz alegria e fartura.

Durante a temporada da colheita da mandioca e da produção da farinha, época de muito trabalho, porém um período visto como olhares amorosos, como símbolos de esperanças, pois os sertanejos acreditam, que dias melhores, estavam por vir. E no decorrer deste artigo foram mencionados os vínculos fraternos de afetos e cumplicidade, surgido entre as famílias residentes do sertão nordestino, construídos através do Capitão de feijão, sejam eles, frutos de lembranças tristes ou alegres. Neste trabalho também ficou evidenciado que esta comida significa, marcas de resistências para algumas pessoas, enquanto para outros, representando um alimento nostálgico, carregados de boas e saudosas lembranças.

Portanto, a cozinha afetiva do sertão nordestino foi retratada através do bolinho capitão de feijão, onde se destacam sua cultura, sua história de sobrevivência e sua transformação em alimento afetivo e continuidade no meio de muitas famílias.

E por meio deste trabalho, a autora presta uma tocante homenagem à pessoa que a introduziu, e a ensinou sobre o capitão de feijão pela primeira vez, quando ela tinha 11 anos, em Fortaleza, em sua própria residência. Essa figura importante, é a sua avó, Maria Gilda Garcia, mulher determinada e corajosa, nascida na Comunidade de Poço Verde, situada no município de Caucaia, interior do Ceará. Ela nos deixou há três anos, em 2022, mas sua memória permanece através de saber popular, uma paixão pela a vida no sertão, e principalmente, um grande desejo de seguir em frente em busca dos seus sonhos, sem nunca esquecer a essência dessa vó tão amada, e as boas recordações que compartilharam juntas, muitas vezes em volta de uma mesa de madeira, cheia de farinha, há muita farinha mesmo, feijão de corda, e deliciosas risadas.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Leticia Cabral. De “**comida de gente pobre**” á **gastronomia**: a trajetória da “comida de quintal” através do festival igarapé bem temperado. 2018, Dissertação (Pós-graduação em ciências sociais), Pontifca Universidade Católica de Minas Gerais, 2018. Disponível em: https://bib.pucminas.br/teses/CiencSociais_AguiarLC_1.pdf. Acesso em: 26 jul. 2025.

AGUIAR, Mário Cesar Moura de. **Capuí o feijão do sertão**. 2006, Empresa brasileira de pesquisa agropecuária, Embrapa, Brasília, 2006. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/100082/1/00078720.pdf>. Acesso em 09 out. 2025.

ALMEIDA, Mozaniel. Capitão de Feijão, Soneto. *In*: ALMEIDA, Mozaniel. **Recanto das letras**, Sergipe, 2025. Disponível em: <https://www.recantodasletras.com.br/sonetos/8291559>. Acesso em: 24 jan. 2026.

AVEZEDO, Silvana; ORTALE, Fernanda Landucci. Cozinha de herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. 2019, artigo de revisão bibliográfica, Universidade de São Paulo, **Revista de Italianística XXXVIII**, São Paulo, 2019. Disponível em: <https://revistas.usp.br/italianistica/article/view/168578>. Acesso em: 29 set. 2025.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão; FERREIRA, Juliana de França; MANGUEIRA, Mariana Nunes; GONÇALVES, Maria da Conceição Rodrigues. **Gastronomia Nordestina**: uma mistura de sabores brasileiros. 2019, XI Encontro de Iniciação à Docência, UFPB-PRG, João Pessoa, Paraíba, 2019. Disponível em: http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCS DNMT01.pdf. Acesso em 24 jun. 2025.

CANABARRO, Ivo. Fotografia, história e cultura fotográfica: aproximações. 2005, Pontifca Universidade Católica do Rio Grande do Sul. **Estudos Ibero- Americanos**, vol. XXXI, núm. 2, Dez, 2005, pp. 23-39, Porto alegre, 2005. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1346/134618596003.pdf>. Acesso em 09 out. 2025.

CONCEIÇÃO, Roziane Costa; BOTTON; Fernando Bagiotto. Sabores plurais da américa portuguesa: o milho, a mandioca, o açúcar e o feijão como fontes para a história. 2022, Revisão bibliográfica, Licenciatura em história, **Revista Humana**, publicado em 25 JAN 2023, Piauí, 2022. Disponível em: <https://revistahumanares.uespi.br/index.php/HumanaRes/article/download/152/86/>. Acesso em: 19 jul. 2025.

CUNHA, Mario Augusto da. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial**: processamento da mandioca. Embrapa, Sebrae, 2003, livro online, 2003. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/993937/iniciando-um-pequeno-grande-negocio-agroindustrial-processamento-da-mandioca>. Acesso em: 09 out 2025.

DUARTE, Giovana Kanashiro; TAVARES, Ingrid Giovanna Alves, MAYNARD, Dayanne Costa, **Relação da comida afetiva no padrão alimenta adulto**. Revisão bibliográfica, Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2023. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/42170>. Acesso em: 02 out. 2025.

FERRAZ, Ana Flavia; OLIVEIRA, Cristiano da Silva; GUABIRABA, Danielly Karla Dantas; LIMA, Iva Emanuelle Pereira; SILVA, Kewerson Pimentel Batista da; SANTOS, Kleber Pereira dos; JUNIOR, Paulo Roberto Freire Vasconcelos; FILHO, Ricardo Santos de; Godez. **Gastronomia sertaneja como forma de identidade cultural**. Alagoas, Universidade de Alagoas – Campus do Sertão, Alagoas, 2017. Disponível em: https://www.academia.edu/26496360/Gastronomia_Sertaneja_como_Forma_de_Ide ntidade_Cultural. Acesso em: 29 jun. 2025.

FERREIRA, Maria Leticia Mazzucchi. **Grandmas Project**: memória e afeto na cozinha. Pelotas, Universidade federal de Pelotas, departamento de museologia, conservação e restauro, 2021. Disponível em: <https://revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/1141/106106106271>. Acesso em: 02 out. 2025.

GAZETA DO POVO. Saboreando memórias: descubra a magia da comida afetiva em Curitiba. Curitiba, 25 jul. 2023, Gazeta do povo. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/conteudo-publicitario/freres-gastronomia/comida-afetiva/amp/>. Acesso em: 09 jul. 2025.

GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4. ed., São Paulo, Editora Atlas, 2002. E-book. Disponível em: Anexo_C1_como_elaborar_projeto_de_pesquisa_-_antonio_carlos_gil.pdf. Acesso em: 27 nov. 2025.

IDEC, Instituto de defesa dos consumidores. **Mandioca**: conheça as variedades e as curiosidades, 2023. Disponível em: <https://idec.org.br/dicas-e-direitos/mandioca-aipim-macaxeira>. Acesso em: 30 jun. 2025

KOWALSKI, Maria Pereira. **O tempo na fotografia**. Programa de Doutorado do Centro de Estudos Sociais, 2013. Disponível em: [https://cabodostrabalhos.ces.uc.pt/n10/documentos/6.1.3_Maria_Pereira_Kowalski.p df](https://cabodostrabalhos.ces.uc.pt/n10/documentos/6.1.3_Maria_Pereira_Kowalski.pdf). Acesso em 29 jul. 2025.

LOPES, Douglas Wanderson dos Santos. **A pulverização das técnicas da fotografia gastronômica publicitária**. Centro Universitário UNIESP, Paraíba, 2020. Disponível em: <https://www.iesp.edu.br/sistema/uploads/arquivos/publicacoes/a-pulverizacao-das-tecnicas-da-fotografia-gastronomica-publicitaria-autor-lopes-douglas-wanderson-dos-santos-.pdf>. Acesso em 05 ago. 2025.

LUTTI, Jane M.G. **Ensaio sobre a cozinha afetiva**. São Paulo, ed. Labrador, 2021, E-book.

MADIO, Telma Campanha de Carvalho; MACHADO, Bruno Henrique; BIZELLO, Maria Leandra, **Desafios na identificação e organização de fotografias: abordagens teóricas e boas práticas nos arquivos brasileiros**. Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Filosofia e Ciências. São Paulo: Editora Cultura acadêmica, SP, 2022. E-book

MATTOS, Ana Carolina Paulino. **Ensaio sobre a gastronomia**. Centro Universitário de Brasília, Faculdade de Ciências Sociais, Brasília, 2007. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/185253212.pdf>. Acesso em: 30 JUL 2025.

NASCIMENTO, Sabrina, **Mandioca, aipim ou macaxeira? Conheça a diferença**, São Paulo, 2021, online. Disponível em: <https://revistaoeste.com/agronegocio/mandioca-aipim-ou-macaxeira-conheca-a-diferenca/>. Acesso em: 12 out. 2025.

OLIVEIRA, Marcelle Colares; PONTE, Vera Maria Rodrigues; BARBOSA, João Vitor Bezerra. **Metodologias de pesquisas adotadas nos estudos sobre balanced scorecard**. XIII Congresso Brasileiro de Custos, Minas Gerais, 2006. Disponível em: <https://anaiscbc.emnuvens.com.br/anais/article/download/1701/1701>. Acesso em: 26 nov. 2025.

REIFSCHNEIDER, Francisco.J. B; NASS, Luciano. L; HEINRICH, Ana Lúcia; RIBEIRO, Cláudia. S. C; HENZ, Gilmar P.; FILHO, Kepler Euclides; BOITEUX, Leonardo Silva; RITSCHER, Patrícia; FERRAZ, Rodrigo M.; QUECINI, Vera. **Uma pitada de biodiversidade na mesa dos brasileiros**. Brasília, DF, 2014, Coordenação editorial e revisão técnica, 2014, p. 02-123. E-book

REVISTA SUSTENTAREA. USP, São Paulo. A mandioca, o capitão e a comida de mão. 2024. Disponível em: <https://cartinhadarainha.substack.com/p/cartinha-da-rainha-24-a-mandioca>. Acesso em: 29 jul. 2025.

RURAL, João. **No fundo do tacho**. São José dos Campos, SP, 2013, Editora Gráfica Mogiana, 2013, p. 01-241. E-book. Disponível: <https://chaocaipira.org.br/wp-content/uploads/2024/08/no-fundo-do-tacho-site.pdf> . Acesso em: 26 jan. 2026.

SABBAG, Pércia Helena. **Fotografia gastronômica: um convite a “comer com os olhos”**. São Paulo, 2014, Programa de pós-graduação em comunicação da universidade paulista - UNIP, 2014. Disponível em: <https://repositorio.unip.br/comunicacao-dissertacoes-teses/fotografia-gastronomica-um-convite-a-comer-com-os-olhos/>. Acesso em: 30 jul. 2025.

SATORI, Anderson; CRUZ, Rosana Arruda; TRICARICO, Luciano. Memória afetiva alimentar: um conceito para o desenvolvimento de experiências para o turismo gastronômico. **Revista Rosa dos Ventos** - Turismo e Hospitalidade, SC, 2021. Disponível em:

<https://sou.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/9034/pdf>. Acesso em: 06 ago. 2025.

SANTOS, Ludmilla Maria Lima; SILVA, Gerlane Ferreira da. **O sabor das tradições:** as farinhadas como processo cultural de preparo ao alimento. Alagoas, 2021, Universidade Estadual de Alagoas, Diversitas Journal, Alagoas, v. 6, n. 1, p. 1006-1021, jan/mar. 2021. Disponível em:

file:///C:/Users/55859/Documents/GASTRONOMIA%20GRADUA%C3%87%C3%83O%20UFC/11%C2%BA%20SEMESTRE%20GASTRO/TCC%20II/DOCUMENTOS%20DE%20PESQUISA/1579-

Arquivo%20contendo%20o%20artigo%20sem%20a%20identifica%C3%A7%C3%A3o%20dos%20autores-6683-7642-10-20210130%20ACESSO%20EM%2003-07.pdf
Acesso em: 04 jul. 2025.

SANTOS, Maria Eduarda dos. **Em afetos:** uma análise sobre os (re)afeamentos nas aulas de educação e sociedade. Universidade Federal de Uberlândia, graduada em ciências biológicas, Minas Gerais, 2023. Disponível em:

<https://comunica.ufu.br/noticias/2021/11/em-afetos-uma-analise-sobre-os-reafetamentos-nas-aulas-de-educacao-e-sociedade>. Acesso em: 01 out. 2025.

SILVA, Antônio de Moraes. **Estudos de língua portuguesa.** Academia brasileira de letras. 2. Ed, Rio de Janeiro, Editora Estúdio Castellani, 2011. Disponível em:

https://www.academia.org.br/sites/default/files/publicacoes/arquivos/cams-10-dicionario_de_sinonimos_da_lingua_portuguesa-para_internet.pdf. Acesso em: 01 out. 2025.

SILVA, Paulo Pinto e. **Farinha, feijão e Carne-seca:** um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo, Editora Senac, 2005. E-book.

SILVA, Osmira Fátima da; WANDER, Alcídeo Elenor, **O feijão comum no Brasil passado, presente e futuro**, Goiana, Embrapa arroz e feijão, 2013.

SILVA, Valdir Carneiro. **Intoxicação experimental por resíduos de mandioca (*manihot esculenta crantz*) (manipueira) em ovinos.** Universidade Federal da Bahia, Escola de medicina veterinária e zootecnia, programa de pós-graduação em ciência animais nos trópicos, metrado, Bahia, 2016. Disponível em:

<https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/21282/1/SILVAVC2016.pdf>. Acesso em: 04 jan. 2026

SILVA, Vivian Giovana Costa da; ARAÚJO, Anderson Davi Martins de. **Feijão com farinha:** de herança indígena a segurança alimentar camponesa. Mato Grosso do Sul, 2022, Congresso online internacional de sementes crioulas e agrobiodiversidades, 2022. Disponível em:<https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/6958/5082>. Acesso em: 18 jul. 2025.

SOUSA, Angélica Silva de; OLIVEIRA Guilherme Saramago de; ALVES, Laís Hilário. **A pesquisa bibliográfica: princípios e fundamentos**. Revisão bibliográfica, Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais Revista Fucamp, 2021. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/2336/1441>. Acesso em: 26 nov. 2025.

TSUMITSUMI, Claudio Yuji; BULLEGON, Lucas Guilherme; PIANO, Jeferson Tiago. Melhoramento genético do feijoeiro. **Avanços Perspectivas e Novos Estudos, no Âmbito Nacional**, Paraná, 2015, v. 03 n. 03, p. 217-223, Jul/set. 2015. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/nativa/article/view/2208/pdf>. Acesso em 18 jul. 2025.

SPINOZA, Baruch. **Afeto filosófico**. s.l.: s.n., s.d. p. 9. Acesso em: 06 jan. 2026.

PEIXOTO, Rodrigo. **Embrapa arroz e feijão, Brasil desenvolve feijão resiste a doença bacteriana quarentenária**. 2020. Disponível em: [https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/57702580/brasil-desenvolve-feijao-resistente-a-doenca-bacteriana-quarentenaria#:~:text=combate%20%C3%A0%20doen%C3%A7a.-,AgroPreventivo:%20prevenir%20para%20n%C3%A3o%20precisar%20remediar,US\\$%2010%20bilh%C3%B5es%20de%20d%C3%B3lares](https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/57702580/brasil-desenvolve-feijao-resistente-a-doenca-bacteriana-quarentenaria#:~:text=combate%20%C3%A0%20doen%C3%A7a.-,AgroPreventivo:%20prevenir%20para%20n%C3%A3o%20precisar%20remediar,US$%2010%20bilh%C3%B5es%20de%20d%C3%B3lares). Acesso em 17 jul. 2025.

PHILIPPE, Dubois. **O ato fotográfico**. 11. ed. São Paulo, Papyrus Editora, 2008. E-book. Disponível em: https://books.google.com.br/books?id=U4srQ7I5--8C&printsec=frontcover&hl=ptBR&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onpage&q&f=false. Acesso em: 30 nov. 2025.

QUEIROZ, Rachel. **Não me deixes**: suas histórias e sua cozinha, Rio de Janeiro, José Olympio Editora, 2000. E-book

VARELLA, Drauzio; BRUNA, Maria Helena Varella. **Memória, Corpo Humano**. São Paulo, editora Jupiter- conteúdo em movimento. Disponível em: <https://drauziovarella.uol.br/corpohumano/memoria/>. Acesso em 06 ago. 2025.

