



CONEXÃO UNIFAMETRO 2022

XVIII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

## FEIJÃO TROPEIRO E SUA ORIGEM NO TROPEIRISMO NO BRASIL

**Hyana Granja Dias Sindeaux**

Discente - Centro Universitário Fametro - Unifametro)

hyana.sindeaux@aluno.unifametro.edu.br

**Thais Vieira Nogueira Feitosa**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro)

thais.feitosa@professor.unifametro.edu.br

**Paulo Deroci Casadeval Mazui**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro)

paulo.mazui@professor.unifametro.edu.br

**Área Temática:** Produção e Processamento de Alimentos

**Área de Conhecimento:** Ciências da Saúde

**Encontro Científico:** X Encontro de Iniciação à Pesquisa

**Introdução:** O feijão tropeiro é uma comida típica da região Sudeste do país, no entanto não possui um estado específico de sua origem, perpassando por estados como São Paulo, Minas Gerais e o estado de Goiás que se encontra na região Centro-Oeste. No preparo do feijão tropeiro são utilizados ingredientes como feijão, sendo o mais comum feijão roxinho que possui uma coloração avermelhada e ao ser cozido traz um caldo encorpado. São utilizados também ingredientes como farinha de mandioca, toucinho (que seria a parte de gordura do suíno), carne suína, podendo ser incrementado com linguiça calabresa e ovo frito ou mexido. O começo do preparo se dá pelo cozimento do feijão em calor úmido com líquido ou utilizando a pressão, até o ponto que ele esteja cozido, mas ainda firme (*al dente*); as carnes e gorduras são fritas utilizando calor seco de maneira separada; são adicionados os temperos como cebola e alho, para assim ser acrescentado o feijão e a farinha de mandioca, deixando fritar por alguns minutos para o feijão tropeiro ficar pronto. **Objetivo:** Descrever a história do feijão tropeiro no Brasil. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa qualitativa, por meio de uma busca bibliográfica em artigos científicos, livros e outros materiais de grande relevância acadêmica a partir de 2017 até o ano atual (2022), utilizando plataformas como Google Acadêmico, Scielo, LiLacs, Biblioteca Virtual em Saúde do Governo. Foram usadas palavras chaves como “origem do feijão tropeiro”, “alimentação no tropeirismo” e “feijão tropeiro”. **Resultados e Discussão:** O feijão tropeiro surgiu no Brasil através de um movimento chamado “Tropeirismo”, o qual ocorreu no século

XVIII, no auge do ciclo da mineração no estado de Minas Gerais que estava a enfrentar dificuldades devido o tipo de terreno daquela região e a distância em relação ao litoral do Brasil. O transporte o qual era realizado o minério nessa época eram lombos de índios e negros escravizados, levando assim meses para chegar ao destino final. No entanto, havia a presença de manadas de mulas, grandes e fortes animais dos quais seriam cargueiros de excelência que moravam às margens do rio Uruguai, sendo esses ótimos meios de transporte mesmo na topografia acidentada da região. A mando do rei de Portugal, foram enviados esses animais centro-sul do país, realizando assim uma nova forma de transporte para cargas e pessoas, criando tropas que chegavam a percorrer até 4000 quilômetros, sendo esses mercadores chamados de Tropeiros. Por conta do ocorrido, este preparo foi uma grande herança deixada pelos homens do Tropeirismo, pois deveriam ser preparadas para uma longa duração e como não haviam mulheres nas tropas. A alimentação era preparada por eles mesmos. Aos poucos, eles foram produzindo raízes locais e formando identidades regionais nas localidades que passavam. Apesar das tropas preferirem a base alimentar europeia, os costumes indígenas foram incrementados na alimentação desse povo. Alimentos como charque, farinha de mandioca, paçoca, farinha de milho, chimarrão são costumes vindo da época tropeira. Quando haviam as paradas das tropas para descanso, os tropeiros comiam feijão quase sem molho, evitando assim que estragasse facilmente, com pedaços de carne do sol e toucinho que são originários da cozinha mineira, sendo por esse motivo denominado feijão tropeiro. **Considerações finais:** O feijão tropeiro é uma mistura de vários alimentos com baixa perecibilidade e que possuem nutrientes que propiciavam sustento nutricional para os homens que andavam nas tropas do movimento tropeiro originário na região Sudeste do país. Desde então, esse prato continua sendo tradição na região, podendo também ser encontrado com algumas adaptações e nomenclaturas diferentes.

**Palavras-chave:** Feijão tropeiro; Tropeirismo; Origem.

**Referências:** AGUIAR, M. M. **HERANÇA GASTRONÔMICA DEIXADA PELOS TROPEIROS NA REGIÃO DA COXILHA RICA, LAGES – SC.** 2017. 1 v. Tese (Doutorado) - Curso de Gastronomia, UFSC, Lages, 2017. Disponível em: <<https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/989/Mariana%20Martinago%20-%20TCC%20Gastronomia%202017.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Na%20regi%C3%A3o%20da%20Coxilha%20Rica,para%20ser%20levado%20%C3%A0s%20tropeadas.>>.

Acesso em: 20 maio 2022. BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio

Teixeira. Matríz de



CONEXÃO UNIFAMETRO 2022

XVIII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

referência ENEM. MATIAS, L. F.; MASCARENHAS, R. G. T. CULINÁRIA TROPEIRA E SUAS POTENCIALIDADES NO TURISMO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ: UMA ANÁLISE DOS MUNICÍPIOS CASTRO, LAPA E TIBAGI. **Revista de Cultura e Turismo**, Paraná, v. 02, n. 02, p. 17-46, jul. 2008. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3240054.pdf>>. Acesso em: 02 maio 2022.

RECINE, E.; RADAELLI, P. **Alimentação e cultura**. 2022. Disponível em: <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\\_cultura.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf)>. Acesso em: 02 abr. 2022.

SANTOS, D. M. dos. Gastronomia Brasileira. **Uniasselvi**, Indaial, v. 2, n. 2, p. 1-228, nov. 2019. Disponível em: <<https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=133636>>. Acesso em: 12 abr. 2022.