



Clipping de notícias



Recife, 02 de julho de 2021.

Jornal do Sertão

EM CIRCULAÇÃO DESDE 2006

AGRONEGÓCIOS

Feijão verde, um produto com cara do Nordeste

Ao longo do tempo seu nome foi mudando, passou a se chamar feijão Macassar e atualmente a maioria das pessoas o conhece como feijão caupi, uma corruptela do inglês, Cowpea, ou ervilha de vaca em uma tradução literal.

[WhatsAppFacebookMessenger](#)

Postado em 01/07/2021 2021 17:23 , [Agronegócios](#). Atualizado em 01/07/2021 17:28

Colunista [Geraldo Eugenio](#)



Geraldo Eugênio Foto: Divulgação

Os feijões consumidos no Nordeste

Quem visitou o Sertão e não provou do feijão verde perdeu uma grande oportunidade. Na realidade, ao se falar dele, diga-se de passagem, que, para o nordestino, nada mais é do que o feijão de corda imaturo em processo de secamento. O grão está formado, mas ainda demora duas a três semanas para chegar ao ponto de secagem. Sempre foi muito consumido na roça. Por sua precocidade, ao redor de 40 dias a família já tinha seu almoço garantido. Ao longo do tempo seu nome foi mudando, passou a se chamar feijão Macassar e atualmente a maioria das pessoas o conhece como feijão caupi, uma corruptela do inglês, Cowpea, ou ervilha de vaca em uma tradução literal.

O feijão verde, o bode assado e o charque

O interessante é que ano após ano o feijão verde foi conquistando o paladar das cidades. Os restaurantes passaram a servi-lo cozido, apenas na água e sal, seguindo do baião de dois, do arrumadinho. Na Bahia, do acarajé. No Centro Oeste e Sudeste sempre foi considerado mais uma salada do que o prato principal. A verdade é que o baião-de-dois é a cara do meu Ceará, servido com bode assado ou guisado, com charque ou qualquer mistura. O arrumadinho, por seu lado, saiu dos botecos para as mesas finas oferecendo aquele sabor sertanejo. A nossa Bahia de todos os santos e seu inigualável acarajé, frito no dendê, recheado com tomate cebola, camarão, vatapá e uma boa pimenta não teria esta iguaria sem a pasta dos grãos do nosso feijão particularmente do fradinho, aquele da casca branca e os olhos negros, como me ensinou o amigo Antônio Félix.

As mulheres debulhadoras de feijão de corda

O problema é que a coluna de culinária do JS já está muito bem atendida e o nosso foco é o agronegócio. A cada dia fico mais admirado com o número de pessoas que vivem do cultivo e da debulha e venda do feijão de corda. Em cada cidade são centenas ou milhares de mulheres que, da praça principal aos bairros mais distantes têm como principal produto em sua banca, o feijão verde. Um produto disponível do inverno ao verão, com preços variando entre dois e dez reais, o litro, unidade de volume ainda utilizada nas feiras livres no Nordeste. Uma atividade que merece a devida atenção e apoio. Um amigo meu, depois de lutar por muito tempo para debulhar meio litro de feijão se convenceu que pagar dez reais pelo litro não era nada absurdo, sem contar que para chegar aquele estágio alguém plantou, tratou, capinou, colheu e transportou até as centrais de abastecimentos ou mercados livres.

Saiu do Nordeste. Agora é o Brasil e o mundo

Passsei boa parte da vida ouvindo que o feijão de corda era coisa de nordestino, hoje, o cultivo desta espécie que tem o nome charmoso de *Vigna unguiculata* se estendeu ao Mato Grosso, oeste da Bahia, Paraná e Goiás. Depois da conquista do Cerrado, o feijão de corda é um dos principais produtos de exportação daquela região para os países do Oriente Médio e Ásia. Sua expansão merece um texto exclusivo, atores próprios e uma dinâmica um pouco diferente. No caso do Feijão de corda no nosso sertão gostaria de chamar a atenção para o trabalho fabuloso do nosso saudoso, Paulo Miranda, do IPA e do pesquisador Francisco Freire, da Embrapa Meio Norte, de Teresina. Suas contribuições fizeram o feijão de corda o que é hoje.

Quem é Geraldo Eugênio: Engenheiro Agrônomo, com mestrado na Índia e doutorado e pós-doutorado nos na Texas A&M University, Estados Unidos, é pesquisador do IPA e colaborador da empresa Inovate Consultoria & Projetos Ltda. Foi secretário de agricultura de Pernambuco, Presidente do IPA, do ITEP e Diretor Executivo da Embrapa. Viveu parte de sua vida em Serra Talhada, dedicando-se à agricultura de sequeiro e no Vale do São Francisco, quando liderou o programa de Hortaliças, do IPA. Atualmente tem acompanhado de forma direta políticas, tecnologias e iniciativas de gestão de secas, no Brasil e no exterior. Considera essencial entender melhor o Sertão, visualizando-o como um grande ambiente de negócios e sucesso.

Recife, PE, 29 de junho de 2021