

VIRADO À PAULISTA:
A MARCA MISTIÇA, POPULAR E REGIONAL DE UM
PRATO ESSENCIALMENTE PAULISTA

MAURÍCIO WALDMAN

Parecer sobre o Registro do Virado à Paulista como
Patrimônio Imaterial Paulista

São Paulo
Outubro-Novembro de 2017

AGRADECIMENTOS

**Para Joana Darc Moreno de Andrade,
pela gentileza das conversas e atitudes.**

I - O MANDATO DESTE PARECER

Este documento, centrado na avaliação do Virado à Paulista, tem por origem convite encaminhado ao autor pela Secretaria de Estado da Cultura do Estado de São Paulo (SEC-SP), no sentido de calçar e detalhar o debate pertinente à titulação deste prato tradicional da culinária do Estado de São Paulo na categoria de patrimônio cultural imaterial paulista.

Institucionalmente, a participação do autor foi referendada em reunião travada na SEC-SP aos 5 de Setembro de 2017, ocasião em que a equipe da Secretaria repassou-lhe cópia da Citação de Tombamento nº. 01087, de 25-10-2011, sob os auspícios do CONDEPHAAT (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico, da Secretaria de Estado da Cultura), referente à inscrição do Virado à Paulista como patrimônio imaterial.

Este documento foi passado às mãos do responsável pelo laudo com o intuito de familiarizá-lo com o histórico da *Citação de Tombamento*, que inclui o andamento administrativo e o estado da arte da argumentação concernente ao Virado à Paulista (ou simplesmente Virado), até aquele momento amalhada no contexto da SEC-SP.

O autor comprometeu-se em afinar a avaliação de modo a fornecer dados e sopesar a informação disponível de modo a reforçar o elenco de considerações indexadas à Citação, desenvolvendo material específico com foco no Virado à Paulista.

Requeru-se um estudo em profundidade ¹, cujo caráter precípua, reconhecidamente de molde cultural, foi aceito pelo autor em vista de apresentar formação e histórico de pesquisa em antropologia, bem como trajetória acadêmica em pesquisa científica e produção de texto.

As considerações e comentários presentes neste laudo são o desdobramento direto deste compromisso.

¹ A consideração relacionada ao *âmbito* do tombamento do Virado à paulista constitui justamente o âmago da manifestação de Heitor FRUGOLI JR. como Conselheiro no Processo de Tombamento do Virado à Paulista (Ver 2014: 37-38).

II - A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

O entendimento do que levamos à boca constitui um patrimônio cultural imaterial, embora constitua apreciação intrínseca aos estudos da cultura, somente conquistou foro institucional fora deste marco em data relativamente recente.

Enquanto marco normativo, o reconhecimento desta importante faceta identitária das coletividades culturais possui nítida conexão com deliberações assumidas por diversos organismos internacionais, cujos posicionamentos, reverberam progressiva tomada de consciência do cultural.

Deveras, compreenda-se que a cultura, ao configurar um problema ontológico para a consciência contemporânea, fez com que a análise do cotidiano, as mediações simbólicas da percepção, as diferentes bagagens étnicas, do imaginário social, da força das representações e da memória coletiva, assim como questões relacionadas à identidade no seu sentido geral, terminassem, no leque das acepções atinentes à cultura, auferidas de centralidade no *status quo* planetário (Cf. WALDMAN, 2006a; MONTERO, 1991; LAPLANTINE, 1988).

Outro ponto a ser destacado é a transformação do conceito de cultura, que ampliou-se de modo a não mais se circunscrever à cultura formal ou erudita, passando a ser entendida como mesclada à cultura popular e com tradições externas ao circuito cultural hegemônico, abarcando agora variegadas construções do gênio humano, materializadas ao longo de toda a história humana e em todos os teatros geográficos (Cf. REIS et FIGUEIREDO, 2015: 15-16).

A partir deste pano de fundo, explica-se que entidades como a UNESCO (acrônimo de *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*: Órgão das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura em português), assumissem crescente interesse por este debate, sendo uma das marcas mais consagradas, a criação em 2003, por iniciativa da UNESCO, da *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*² (Ver a respeito REIS et FIGUEIREDO, 2015: 17-21).

Os protocolos que orientam a Convenção, pactuados pelos Estados-membros desta organização, foram criados, embalados por pressão das delegações dos países do III Mundo relativamente à revisão de concepções e preceitos eurocentrados, com o fito categórico de proteger e promover acervos reconhecidos como patrimônio cultural imaterial, ou *Intangible Cultural Heritage*, daí a sigla ICH.

² Confira-se a íntegra da Convenção em: < <https://ich.unesco.org/en/convention> >, acesso: 09-10-2017.

Enquanto marco da herança de povos, grupos e nações, o ICH abrange as expressões e tradições com explícita carga simbólica, preservadas por diferentes comunidades culturais, dizendo respeito a diferentes acervos ancestrais, de interesse para um senso de pertencimento a ser repassado para as gerações futuras, prossecução vital para a continuidade das comunidades enquanto circunscrição sociocultural.

Nesta perspectiva, seria inevitável assimilar esta diretiva na ótica do fortalecimento da *Gemeinschaft*, conceituação clássica das ciências sociais, intuindo a noção de uma *comunidade de destino*, tal como forjada pelo sociólogo alemão Ferdinand Tönnies (1855-1936), conotando um *espaço de sociabilidade* calcado na interação solidária e compartilhamento de noções matriciais referentes aos grupos (Cf. RECUERO, 2001).

Considerada a partir deste prisma, a Convenção entende como patrimônio cultural intangível o conjunto formado por práticas, representações, expressões, saberes e habilidades que as comunidades reconhecem como manifestação inerente do seu modo de ser, investido da condição de *herança cultural viva*³.

Pois então, esta última se manifestaria *inter alia*, nos seguintes domínios: tradições orais, incluindo a linguagem como veículo cultural intangível; artes performáticas, danças, lendas e músicas; práticas e eventos sociais, rituais e festivos; diferentes tipologias de artesanato; acervos representativos de cosmovisões relativas ao meio natural e ao universo; e no que tange a este parecer, *as tradições alimentares*.

Nos dias que correm, referências relativas à esfera culinária passaram a respaldar uma agenda relacionada ao universo alimentar, incorporando indicações às listas de bens culturais sob a cobertura desta referência.

Rápida consulta às listagens do ICH da UNESCO⁴ seria suficiente para confirmar esta notação, sublinhando-se que indicações acatando este viés estão presentes numa proporção relativamente alta: cinco inscrições num total de 31⁵. Logo uma sexta

³ “Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa” (SANTOS, 2005:15, *grifos nossos*).

⁴ A respeito, consulte-se a listagem do ICH, que incorpora a descrição de cada patrimônio listado : < <https://ich.unesco.org/en/lists?text=food&inscription=0&country=0&multinational=3&type=0&domain=0#tabs> >. Acesso: 13-10-2017.

⁵ Este arrolamento *inclui apenas itens gastronômicos*. Portanto, a Bélgica, cuja cultura cervejeira foi inscrita em 2016, e os processos vinícolas tradicionais da República da Geórgia, reconhecidos em 2013, não constam desta relação.

parte do total, índice significativo principalmente se levarmos em consideração que durante décadas, a gastronomia ocupava posição discreta na programação cultural de grande parte dos países.

A título de ilustração, os cinco registros gastronômicos galardoados como patrimônio cultural intangível são: o *Kimchi*, preparação culinária típica da Coreia, consumida como prato solteiro ou então, enquanto coadjuvante com outros alimentos (inscrito em 2015), o *Washoku*, modelo culinário tradicional endêmico do Japão (referendado em 2013), a dieta mediterrânea (também em 2013), e o cardápio gastronômico do México (2010), e da França (2008) ⁶.

A saber, autentique-se que o Brasil possui seis bens culturais reconhecidos como patrimônio cultural imemorial pela UNESCO: As expressões orais e gráficas do Wajapi do Norte da Amazônia (2008), Samba de Roda do Recôncavo baiano (2008), o Museu ao Vivo do Fandango (2011), o Frevo (2012), o Círio de Nazaré (2012) e a Capoeira (2013), nenhum dos quais relacionados à área culinária.

Ao mesmo tempo, seria conveniente assentar que apenas nas duas últimas décadas se verificou no Brasil uma intensificação da produção intelectual e investigações com foco nos aspectos culturais, historiográficos e gastronômicos da alimentação. Porém, ainda assim em proporção significativamente menor do que os países de ponta no setor (SANTOS, 2005: 17).

No século passado, aparte os escritos de intelectuais históricos do porte de Gilberto Freyre, Câmara Cascudo e Roberto da Matta, o temário da alimentação manteve-se, grosso modo, sob a batuta de estudos com orientação eminentemente nutricional, quando não hegemonizados por matrizes tecnicistas ou mesmo discriminatórias (BEZERRA *et alli*, 2011).

Em vista disso, toda discussão que coloque um bem cultural culinário brasileiro na roda de discussões na direção de uma inscrição como patrimônio imaterial, como justamente é o caso do Virado à paulista, é sempre bem-vinda, tanto por pautar a quota brasileira de contribuições gastronômicas, quanto por alentar um debate que durante décadas não esteve contemplado na agenda da academia e nas pesquisas científicas (Vide SANTOS, 2005).

No plano da discussão colocada por este parecer, importaria recordar que no Brasil, o marco legal para uma política de patrimônio cultural imaterial é a Constituição

⁶ Note-se as diferenças estruturais e taxonômicas entre a dieta mediterrânea (que mesmo cingindo nuanças socioculturais constitui basicamente uma recomendação nutricional), o *Kimchi* (que é um prato), e a representação de culinárias eminentemente nacionais, caso do México, Japão e França.

Federal de 1988, na qual o Artigo 216 o conceito de patrimônio cultural apreende as dimensões do material e do imaterial.

Neste quesito, o Artigo 216, paralelamente a bens de natureza material, tais como sítios arqueológicos, obras arquitetônicas, urbanísticas e artísticas, tal-qualmente ratifica manifestações de natureza imaterial, dentre estas celebrações e saberes da cultura popular, festividades, a religiosidade, músicas, danças, comes e bebes, artes e artesanatos, mitologias e narrativas, as línguas e a oralidade (Vide VIANNA, 2015).

Aliás, recorde-se que com base no Decreto nº. 3.551, de 4-08-2000, foi instituído o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), plataforma de apoio e fomento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), cuja meta é agilizar a formação de parcerias públicas e privadas com o fito de viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e divulgação do patrimônio imaterial brasileiro (Vide CAVALCANTI et FONSECA, 2008).

Em nível do Estado de São Paulo, assinala-se a instituição pela Administração do Governador Geraldo Alkmin, de legislação que trata do patrimônio imaterial, por intermédio do Decreto Estadual nº. 57.439, de 17 de Outubro de 2011, iniciativa que acompanha cenário global favorável à proteção dos patrimônios culturais intangíveis.

Esse instrumento jurídico e legal estabelece o registro para bens culturais como um *título*, discriminando os procedimentos para obtê-lo. Os mecanismos de garantia da reprodução e continuidade do bem cultural na escala do tempo, isto é, para a salvaguarda do patrimônio imaterial, estão previstos para serem objeto de resolução futura da Secretaria de Estado da Cultura (SEC-SP), preconizando-se com isso, o estabelecimento de uma Política Estadual do Patrimônio Imaterial, feito que aguarda por maiores desdobramentos ⁷.

Isto posto, na perspectiva deste parecer, elaborar laudo que pavimentaria a titulação do Virado à Paulista como patrimônio imaterial paulista, atenderia, lado a lado com as premissas comungadas pelas normatizações citadas, a uma série de várias outras pontuações, a começar pelos méritos que este prato agremia enquanto expressão de

⁷ Muitos autores questionam a eficácia jurídica do Registro criado pelo Decreto nº. 3.551/2000, entendendo que este requer outros instrumentos, como os planos de salvaguarda, para de modo efetivo proteger o bem imaterial: “Na verdade, um novo marco jurídico se colocou no campo do patrimônio com a incorporação das questões relacionadas aos bens de natureza imaterial, envolvendo o direito difuso. E para atender as demandas nesse novo campo, é preciso o desenvolvimento de direito positivo suplementar ao existente para o patrimônio material” (REIS et FIGUEIREDO, 2015: 35).

uma culinária que antecipamos, mais do que bandeirante, seria *mestiça, regional e popular*.

Nesta adscrição de qualificativos, chamaríamos atenção para a adjetivação *popular*. Observe-se que no fluxo da calendarização tradicional do cardápio dos pratos feitos, que 500.000 Virados à Paulista são consumidos apenas nas segundas-feiras na capital paulista (Cf. LOPES, 2014), e de forma indireta, visto que também servido de forma fragmentada nos restaurantes por quilo ⁸, presumivelmente por muitas dezenas de milhares de outros cidadãos.

Reconhecidamente, o que estes números explicitam em si mesmos é o *valor cultural* deste resiliente manjar paulista, que no frigidar de muitas adições e ressignificações culinárias, demonstrou poderosa capacidade continuar a seduzir e satisfazer com seus sabores o apetite do povo paulista quando à mesa.

Ao mesmo tempo, entendamos que a titulação do Virado seria um primeiro passo visando a salvaguarda deste patrimônio culinário, até porque, *além de ser cada vez mais um prato que é degustado fora do lar*, nada obsta cautela e cuidado diante do avanço do *delivery food*, dos produtos entronizados pelas cadeias de *fast food* e pela propensão do imaginário culinário na gentrificação do que se põe à mesa.

Correspondendo a epifenômenos do que se tem sido carimbado como expansão do *gosto globalizado*, tais formas de *uniformização do paladar*, apesar de enfrentarem resistências variadas da culinária tradicional, tem avançado no plano internacional sob o signo de uma onipresente inculturação midiática, pela pressão econômica dos países afluentes e pela difusão de uma cenografia social tipificada no *modern lyfestyle* (WALDMAN, 2017a e 2006a; ORTIZOGA, 2000; DELPEUCH, 1990).

Esta *ocidentalização do apetite*, consorciada ao desmonte dos cardápios tradicionais, contou, é certo, com a onipresente influência cultural das nações ricas ⁹, expressa não somente na atuação das empresas, mas de igual modo, vitaminada por imagens

⁸ Entenda-se esta observação na perspectiva dos diferentes componentes do Virado à Paulista serem oferecidos neste tipo de estabelecimento separadamente nas bandejas térmicas dos *buffets*.

⁹ No mais, a propagação do apetite globalizado foi alavancada por um leque de estratégias extremamente impactantes na alteração dos hábitos alimentares, cabendo citar, dentre estas, os préstimos do auxílio alimentar encaminhado para as nações do III Mundo. Repetidamente, a doação de alimentos e os carregamentos oferecidos politicamente a baixo custo, materializam práticas cujo desdobramento, premeditado ou não, é induzir a demanda por produtos importados. Com isso, a pauta nutricional tradicional dos países periféricos é posta em cheque, caindo paulatinamente em desuso, e por tabela, consolidando mercados consumidores dantes inexistentes (*apud* WALDMAN, 2017a: 6-7).

propagadas pela indústria cultural, do cinema, particularmente, com o que de novo se recoloca os nexos culturais que comandam os hábitos alimentares.

Sequenciando este processo, a pasteurização da agenda culinária tem ensombrado em especial os acervos gastronômicos das nações não-hegemônicas, tendência que se manifesta também no Brasil, onde “estudos e pesquisas têm demonstrado que, em função do *fast food*, um novo padrão alimentar está se delineando, com prejuízos dos produtos da dieta tradicional do povo” (SANTOS, 2005: 23).

O Virado à Paulista persiste em tempos embebidos por gostos cosmopolitas e perpassado de alto a baixo por signos, ícones, mensagens e símbolos cabalmente novos, fortalecendo e refinando predileções que inauguraram, fidelizaram e/ou fixaram novas subculturas de consumo, corporificadas em nichos gastronômicos de novo tipo, impulsionando a proliferação do “gosto global” no país.

Assim, mais de uma voz tem ecoado em defesa do patrimônio gastronômico paulista, nunca desprovidas de razão. Na taxativa advertência de Rosa BELLUZZO, especialista no campo da história da alimentação, no Estado de São Paulo:

“Os pratos mais característicos de sua cozinha - o virado à paulista, o frango caipira ou recheado com farofa, o cuzcuz, a canjica, o curau, a marmelada e a goiabada, as brevidades e o pudim à pauliceia - estão desaparecendo” (2008: 70).

Bem longe de constituir uma catilinária de saudosistas, as estatísticas confirmam, por exemplo, uma queda significativa no consumo de alimentos constituintes da pauta tradicional da culinária brasileira.

Para citar exclusivamente o feijão, carro-chefe da culinária brasileira e ingrediente essencial para o Virado à Paulista, embora o consumo dos diferentes tipos desta leguminosa varie de acordo com as classes sociais, o consumo total caiu, segundo o IBGE, na proporção de 26,4% entre os biênios 2002-2003 e 2008-2009. Ao mesmo tempo, o consumo de alimentos industrializados expandiu-se em 400% (LEME, 2015: 111).

Com isso, fica claro o quanto as alterações dos hábitos alimentares podem repercutir no panorama econômico e nos ciclos produtivos do país, inferência que decorre diretamente de demandas culturais, que escoram estruturas de gosto e os padrões

de aceitação dos produtos alimentícios. Efetivamente, o gosto também constitui um mercado ¹⁰.

Em suma, estes considerandos tornam imperativa a importância de agradecer de proteção institucional os acervos gastronômicos tradicionais, tencionando que sejam devidamente salvaguardados, máxime quando em casos como do Virado, estamos diante de autêntico marco identitário da cultura paulista.

Destas asserções decorrem um passo preliminar, substantivado numa breve incursão sobre o universo conceitual relacionado à alimentação, que no bojo deste parecer, subsidiarão o *modus faciendi* na apreciação do Virado à Paulista como requerente ao título de patrimônio imaterial paulista.

Substantivando um *mise en place* conceitual a articular parâmetros essenciais para a configuração de um marco teórico e do ferramental, sigamos então adiante nesta direção.

¹⁰ O valor de um bem se altera quando muda a opinião das pessoas a seu respeito, interferindo na percepção da capacidade do produto em satisfazer uma necessidade humana (SINGER, 1980: 15).

III - ANTROPOLOGIA, CULINÁRIA E SOCIEDADE

Consecutivamente à proposição do parágrafo anterior, pautar a inscrição do Virado à Paulista como patrimônio imaterial paulista nos direciona, conforme destacado, a um horizonte centrado nas *exterioridades intangíveis das culturas humanas*, conceito universalizado pela Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO.

Assim, nada mais coerente do que pautar breve incursão sobre o relacionamento da alimentação com a *dimensão do cultural*, diretiva que conjuminada a inferências de mote temporal e espacial, nos direciona obrigatoriamente para o campo das ciências sociais, especialmente da antropologia.

O realce feito à antropologia não é nada fortuito. Não por outra razão, senão pelo fato singular de que a disciplina tem por objeto precípua de análise a esfera da cultura, atribuição inerente à sua função em meio às ciências da sociedade (*passim* WALDMAN, 2006a).

Numa instrução antropológica de cunho protocolar, a cultura - palavra com origem no verbo latino *colere*: cultivar, criar, tomar conta e cuidar -, distingue um modo de vida típico de um grupo de pessoas, alicerçado em comportamentos aprendidos, transmitidos de geração em geração por meio da língua e do convívio social.

Nesta linha de abordagem, atentemos para o discernimento do antropólogo francês François LAPLANTINE, para quem a antropologia conduziria ao estudo das sociedades humanas, na vertente da *cultura*, no seio de uma diversidade *histórica e geográfica* (1988: 103, *grifos nossos*).

Mais amplamente, este *locus* da antropologia no campo dos saberes e das ações em favor da preservação dos bens culturais viu-se reforçado junto à rede de atores¹¹ que se acercam, estudam e zelam pela integridade e legitimação dos bens imateriais, via de regra endossando preceitos da disciplina, postura que aliás, caracteriza de modo emblemático a atuação da UNESCO, entidade mor do campo cultural.

¹¹ Sucintamente, por *ator* estamos nos referindo ao agente que participa das relações sociais de modo geral, que numa apreensão genérica incluiria, além do Estado, as empresas, entidades supranacionais, movimentos sociais, organizações não-governamentais e em meio a estratificações horizontais das sociedades, segmentos sociais, grupos, indivíduos e todas as categorias de cidadãos que interagem com o campo social.

Neste alinhamento, o pressuposto de base é que caberia à antropologia, posicionada como marco disciplinar, papel relevante na avaliação dos patrimônios imateriais, uma incumbência que certamente exerce, porém sem arrogar-se de exclusividade.

Fundamentalmente em razão de que a análise de um prato e/ou sistema culinário, ao mesmo tempo em que é revelador de conexões mantidas com matrizes culturais, também expõe, além dos citados constructos históricos e geográficos, inflexões de matiz ecológico, político e social, que transitam extensivamente na escala do tempo e do espaço. *Basicamente porque nenhum alimento que entra nas nossas bocas é neutro* (SANTOS, 2005: 12).

Logo, em parceria com a antropologia, são rotineiramente reclamadas contribuições da instrução sociológica, da ciência política, da história e da geografia, de mais a mais contando com o respaldo em ensinamentos das ciências naturais, da botânica e da zootecnia, indispensáveis pela índole de uma prática, a de alimentar-se, que não tem como distanciar-se do meio natural.

Entenda-se igualmente que a alimentação enquanto tema sugere no seu *continuum* detalhamentos procedentes de áreas de interconexão disciplinar, incluindo numa listagem não-exaustiva, apensos da história ambiental, da geografia das civilizações, da antropologia política, sociologia da religião, agronomia histórica, psicologia social, política cultural e filosofia da cultura.

Neste sentido, a análise deste parecer é uma contestação, atualmente amplamente consensual, à fragmentação dos campos do saber, que iniciada no Iluminismo, se acentuou a partir de Augusto Comte com a difusão de primados positivistas clássicos, no geral, fundamentados em restrições que blindaram os objetos de cada disciplina, e com isso, travando o avanço do conhecimento da vida social e do domínio técnico, que se indispõem com marcações exclusivistas ¹².

Quanto à envergadura deste parecer, cujo nexos central reporta especificamente ao Virado à Paulista, note-se que o confinamento disciplinar novamente confirmaria a inaptidão em decifrar uma realidade que se mostra demasiadamente complexa para

¹² O filósofo Ludwig Von Mises, austríaco de nascimento e naturalizado norte-americano, comentou em 1939 em *Kleines Lehrbuch des Positivismus* (Pequeno Manual do Positivismo), relativamente à divisão e subdivisão do saber científico: “Toda divisão e subdivisão das Ciências tem somente uma importância prática e provisória. Não é sistematicamente necessária e definitiva: ou seja, ela depende de situações externas nas quais cumpre o trabalho científico e a fase atual de desenvolvimento das disciplinas em particular. Os progressos mais decisivos têm amiúde origem num esclarecimento de problemas que encontram suas fronteiras em setores até agora tratados separadamente” (ABBAGNANO, 2010: 169).

ser avaliada por uma só disciplina, o que implicaria em depauperar significados que não tem como revelados mediante abordagens monotemáticas.

Convém registrar que se o ato de alimentar-se assegura a sobrevivência humana, o modo como se come e a opção que se faz entre as diferentes provisões, a maneira de prepará-las, os rituais consensados de portar-se à mesa, formas de servir-se dos pratos, o uso de apetrechos, o compartilhamento da refeição e sua ambientação, são indicadores de *valores* que constituem estratégias de distinção social ¹³.

Assim sendo, não é a toa que a pauta alimentar constitui, amiúde, atitude prescrita pelos códigos culturais e religiosos, que soberanamente regem e advertem a respeito do caráter consuetudinário que recai sobre a alimentação num sentido extensivo, e sobre os alimentos, numa visada pontual.

A título de exemplificação, observe-se que na narrativa bíblica da criação, o Livro de Gênesis, a história humana se altera drasticamente com a violação da ordem divina sobre não saborear o fruto do Éden. Portanto, o ato de alimentar-se, ao reportar a sanções culturais, pode configurar-se como origem de problemas sérios e profundos. Ou então, revestir-se da investidura da redenção, tal como registra o Livro do Êxodo no tocante ao episódio do maná do Sinai (Cf. WALDMAN, 2017b).

No que concerne à história da culinária, devemos ainda tomar nota de que em plena terceira década do Século XIX, antecipando possíveis ajuizados antropológicos, o gastrônomo francês Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN celebrou festejado aforismo de sua pena ¹⁴, registrado em sua visionária obra *A Fisiologia do Gosto: “Dize-me o*

¹³ Com relação a este ponto, dois excelentes ensaios fotográficos (Vide MENZEL *et* D’ALUISIO, 2008 e 2007), respaldam interessante amostragem do que terminamos de pontuar. Retratando gastos semanais com alimentação de 24 famílias modelares de diferentes países, com bagagem cultural, perfil socioeconômico e estilos de vida totalmente dessemelhantes entre si, este trabalho oferece uma compreensão instantânea do que está em jogo no ato de alimentar-se e o quanto este procedimento importa numa ampla periferia de epifenômenos sociais, políticos, econômicos e culturais.

¹⁴ Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), foi advogado, parlamentar e sobretudo gastrônomo, um dos mais famosos de todos os tempos. Sua obra *A Fisiologia do Gosto (Physiologie du Goût* na língua francesa), lançada em Dezembro de 1825, dois meses antes do seu falecimento, permanece como bibliografia obrigatória do conhecimento sistematizado em culinária (SANTOS, 2005:13). O gastrônomo precedeu em muitas décadas a teorização científica em gastronomia, entendendo-a não como afazer meramente técnico, mas antes, como uma *ciência potencial*, uma *reflexão filosófica* voltada sobre a nutrição humana, fundamentada num *conhecimento racional da alimentação* (Vide BRILLAT-SAVARIN, 1995: 61-62. A respeito, consulte-se igualmente NEVES, 2015: 11-12).

que comes e eu te direi quem és” (1995: 21), adágio que mesmo hoje usufrui largo trânsito nos compêndios de culinária e da chamada boa cozinha ¹⁵.

Isto em virtude de que BRILLAT-SAVARIN, quase dois séculos atrás, admoestava que a gastronomia condiz a um saber de cunho totalizante concatenando os mais sortidos epifenômenos que guarnecem de concretude a materialidade social das comunidades humanas, que incorpora na alimentação uma multitude de variáveis: história natural, física, química, comércio, economia política, biologia, indústria, as classes sociais e assim por diante (1995: 61).

Enfatize-se que as iluminadas lições do mestre francês conformariam, para qualquer tempo e qualquer sociedade, uma inteligente base objetiva para melhor avaliar as implicações, significados e desdobramentos que conotam a nutrição, calçando de cientificidade as investigações com foco na gastronomia.

Inclusivamente, na delimitação deste parecer, permitiriam, por exemplo, aprofundar a compreensão sobre a inserção e protagonismo dos atores sociais motivadores da criação, disseminação e perpetuação do Virado à mesa cotidiana, e ademais, a razão do porque deste prato, mais do que qualquer outro, ter se tornado peça de proa na gastronomia paulista.

Portanto, nada mais simplório do que enclausurar a noção de alimentação como mero atendimento de “demandas básicas do metabolismo” ou como um trivial “ato biológico”. A cozinha é sobretudo um espelho, um microcosmo da sociedade, plena de significados simbólicos, indissociáveis dos sistemas e das normas alimentares que regram o *savoir-faire* culinário e gastronômico de todos os grupos (Cf. MONTANARI, 2013; CARNEIRO 2013 e 1994; SANTOS, 2005: 21).

Inversamente, envolvendo *saberes* e *sabores*, ambos detendo indelével engajamento sociocultural, o ato de alimentar-se constitui rico manancial de informações sobre a respeito do comportamento humano, dos sistemas culturais e da construção discursiva, filiados que estão com a *formação do gosto*.

Sobremaneira, este pressuposto transparece de modo cabal nas formas como ocorre a obtenção, a cocção, manipulação, compartilhamento, montagem e o estilo como os

¹⁵ Caberia comentar sobre um antigo postulado imputado ao Pai da Medicina, o grego Hipócrates (460-370 a.C.): “Somos o que comemos”, que poderia reivindicar anterioridade ao axioma de Brillat-Savarin. Entretanto, porquanto Hipócrates tenha estendido a cognição dos alimentos para além da trivialidade dos sentidos digestivos, reposicionando a questão em termos da *qualidade alimentar*, sublinhe-se que o julgamento do sábio grego não atendia à preocupações propriamente culinárias, detendo-se antes no efeito dos alimentos para a saúde humana, de resto patenteadas noutra prolóquio bastante conhecido, também atribuído a ele: “Que seu remédio seja seu alimento, e que seu alimento seja seu remédio”.

alimentos são apresentados e consumidos, arranjo que também envolve uma comunicação com os comensais (Cf. COSTA, 2009; SANTOS, 2005:13).

Daí que faria sentido discriminar diferença entre *culinária* de um lado, e *gastronomia* de outro. Isto porque ambos os termos, dicionarizados de uso corrente e nas línguas europeias desde o Século XIX ¹⁶, são usualmente verbalizados na fala coloquial enquanto sinônimos, todavia resguardando significados próprios (Vide HOUAISS et VILLAR, 2009: 582 e 958).

Sinteticamente, *culinária* - do latim *culinarius*, relativo à cozinha -, diz respeito à arte e/ou técnica de cozinhar. Quanto à *gastronomia* - vocábulo etimologicamente derivado do grego *γαστήρ* (*gastér*), estômago e de *νόμος* (*nómos*), lei ou ordem -, esta se refere aos conhecimentos relacionados à arte culinária, a competência em identificar gostos e ao prazer de apreciar os alimentos ¹⁷.

Retenha-se que embora a culinária enquanto saber empírico seja tão antigo quanto as primeiras comunidades de homínidos, por outro lado, *gastronomia* em *lato sensu*, já implicava em longínquo passado certa noção de refinamento, de prestígio social e cultural.

Basta recordar que não por acaso, o termo *γαστρολογία* - *gastronomia* -, reporta a Arcestrato de Gela (Século IV a.C.). poeta natural de Siracusa, na Sicília, então parte da Magna Grécia), autor do poema didático *Hadypatheia* (“Vida de Luxúria”), escrito em torno de 350 a.C.

Em *Hadypatheia*, especulação que repercutiu na antiguidade clássica, citada pelos filósofos gregos Aristóteles e Clearco de Soli, Arcestrato discorre detalhadamente, tomando o caminho dos *chefs* atuais, sobre especialidades culinárias das várias localidades e regiões do mundo mediterrâneo da época.

A narrativa do poeta, rica em detalhes gastronômicos, era conotada pelo princípio do equilíbrio, priorizando a qualidade dos insumos da cozinha e a preservação dos

¹⁶ Línguas mundiais como o inglês, o castelhano, o português e em menor escala o italiano (que pontualmente detém peso específico no meio gastronômico), absorveram estas duas expressões enquanto galicismos provindos de *gastronomie* e *culinaire*, claro reflexo da ascendência do francês como veículo linguístico de transmissão do conhecimento gastronômico.

¹⁷ Na definição de BRILLAT-SAVARIN, culinária responde “pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto” (1995: 61).

sabores originais, harmonizados com a utilização de especiarias e ervas aromáticas ¹⁸, *expertise* obtida através de degustações pessoais do poeta grego.

Nesta linha de entendimento, chama a atenção que embora um conceito *gourmet* frisando o requinte na capacidade de discernir gostos e sabores num contexto do prazer laico, intrínsecos às palavras *gastronomia* e *gourmandise* ¹⁹, transparecesse no imaginário da antiguidade clássica, se tornando inclusive parte do universo linguístico leigo a partir do Século XVII ²⁰, por sua vez a palavra *culinária* ganha inserção no senso comum em data bem mais recente.

Isto ocorre apenas em 1801, quando a palavra *culinária* vem à luz através do poema “*La Gastronomie*” (ou “O Homem, dos campos à mesa”), de autoria do poeta francês, também jornalista e historiador, Joseph de Berchoux. Foi graças à repercussão desta peça literária que o termo conquistou notoriedade, sendo assimilado pelo cidadão comum francês, abrindo caminho para que no ano de 1835, fosse dicionarizado pela altaneira Académie Française.

Trocados em miúdos, no campo da sistematização do saber, a gastronomia desfrutou de audiência mesmo em tempos recuados, em especial nos círculos socialmente hegemônicos, fato que de modo cabal, diga-se de passagem, igualmente denota uma clássica dessimetria entre *quem faz e quem usufrui, quem prepara e quem degusta o prato*.

Estruturalmente, no que interessa diretamente ao tema deste parecer, esta clivagem se desdobra numa longa série de epifenômenos dicotômicos: a *cozinha oral*, com viés camponês e de grupos tradicionais, e a *cozinha escrita*, com clientela afluenta ²¹ ou

¹⁸ Atente-se, contudo, que o hábito de “perfumar” os alimentos é uma prática que não se distingue da aromacologia num sentido geral, consignada que estava na *culinária*, muitos séculos antes dos gregos, no Egito Faraônico, na Índia e na China (Cf. CORAZZA, 2002). Neste seguimento, entenda-se que a vida da Humanidade, enraizada que está numa relação com as plantas, transformou a flora num campo propício para as afetações humanas, pelo que a fronteira definitiva estabelecida para as espécies são sempre de molde social. As coletividades é que fixam o papel ofertado às plantas, e assim, uma mesma espécie pode passar de uma cultura para outra, da condição de especiaria para planta ornamental, de alimento humano para ração dos rebanhos, de fármaco para estupefaciente e assim por diante (CARNEIRO, 1994).

¹⁹ *Gourmandise* seria no sentido clássico, “uma preferência apaixonada, racional e habitual pelos objetos que agradam o paladar” (BRILLAT-SAVARIN, 1995: 133).

²⁰ BRILLAT-SAVARIN recorda que o termo foi “ressuscitado” do léxico grego antigo devido a traduções de Arcestrato que passaram a circular a partir de 1623 (1995: 256).

²¹ Não por coincidência, no Brasil os cadernos de receitas começam a circular no Século XIX (Cf. BELLUZZO, 2008: 69-70), epifenômeno da urbanização e conectada a esta, a entrada em cena de grupos sociais que ressignificaram e remodelaram as *culinárias* e os pratos regionais.

dita “aristocrática”, performances que se traduzem numa *cozinha estratificada*, com pratos, ingredientes, cenarização, formas de preparo e de servir em conformidade com distintas classes sociais (*apud* CARNEIRO, 2013: 13).

Claro está, a alimentação certamente envolve um fio condutor *utilitário*, pois com frequência nos deparamos com opções culinárias alicerçadas em *mediações práticas*, que se impõem em detrimento a considerações de outras ordens, até mesmo incluindo o gosto.

Dito de outro modo, povos, grupos e indivíduos, num exercício premeditado que correntes de análise da antropologia aquilatam como embasado num materialismo cultural ²², definem *o que seria bom para comer*, de modo articulado *com o que é conveniente ou está à mão levar à boca*. Vale dizer, *come-se o que é possível colocar na mesa, não o que se deseja comer*.

Tal dedução explicaria, por exemplo, o fato da cultura tradicional indiana excluir, paradoxalmente para muitos, o consumo a carne bovina da agenda culinária, atitude que encontraria justificativa pela métrica e pela valia dos usos não-alimentares dos bovinos pelas comunidades aldeãs, razão que corroborou o surgimento neste país, de um vasto patrimônio zootécnico bovino.

Em síntese: o numeroso rebanho indiano não é consequência da sacralização da vaca, mas antes, a sacralização ocorreu porque a vaca, para o camponês indiano, é pura e simplesmente mais útil viva do que colocada na brasa (Cf. WALDMAN, 2016).

Portanto, o recorte materialista, seja na Índia e em qualquer outra realidade cultural, não pode ser negligenciado nas análises sobre a alimentação, especialmente quanto à perspectiva utilitarista que assoma na concretude social (MONTANARI, 2013).

Contudo, tais inferências funcionam dentro de certos limites, notadamente diante de inflexões como a facilidade para obter alimentos, adequação dos insumos em serem estocado e para arrematar, em função da capacidade de ao menos saciar a fome, dita que sobremodo, recairia sobre os segmentos de menor renda e poder de mando político (*apud* MONTANARI, 2013: 109-110).

Perpassando por este conjunto de expectativas, temos a atuação dos modelos imaginários engendrados pelas sociedades, que no campo da gastronomia, agem

²² Enquanto *motto* antropológico, o materialismo cultural concerne ao nome de uma escola de interpretação da antropologia, cujo nome mais proeminente foi o antropólogo estadunidense Marvin Harris (1927-2001), principal teórico desta corrente, cujas obras celebrizaram a definição.

diuturnamente de modo a determinar gostos, afetos, percepções, preferências e os volumes de alimentos requeridos quanto ao que satisfaz a fome.

Colocando este ponto em outros termos, este inventário de imperativos mentais não se especifica, conforme poderia ser precipitadamente pensado, unicamente em noções abstratas, sendo cabível encadeá-las em proposições estruturais.

Neste sentido, o embasamento cultural das articulações do gosto, assim entendidas no ângulo de um dado ambiente cultural, geográfico, histórico e social, pode suscitar, como recomendado por Claude LÉVY-STRAUSS na análise das categorias fundantes das culturas (1991 e 1980), analogias com as estruturas da linguagem.

Nesta sequência, a feitura dos pratos, a estruturação dos sistemas culinários e dos padrões gastronômicos, inserem um *léxico* (produtos e ingredientes) e uma *sintaxe* (a refeição), ambos sob tutela de uma *gramática*, que estipula critérios de sequência na ordem do que vem à mesa, identificando *sujeitos principais* (pratos empossados do *status* de carros-chefe das refeições) e *secundários* (alimentos complementares).

Complementando estas flexões, acodem os elementos de ligação para os conteúdos (*preposições* ou *conjunções* como os molhos, que associam os componentes entre si), enquanto os condimentos funcionam como *adjetivos*, emprestando sentido ao prato.

Numa orquestração final, em sendo a culinária uma *linguagem* e portanto sempre tendo algo a nos dizer, o consumo dos pratos implementa uma *retórica*, eloquência afigurada nos *ritos* de preparar, servir e obviamente, de consumir, substancializada nos códigos culturais relativos às reações dos anfitriões, comensais e apreciadores, que expressa a mensagem mais palpável transmitida pelos pratos (Vide MONTANARI, 2013: 165-170; CARNEIRO, 2013: 10-11; COSTA, 2009; SANTOS, 2005; BRILLAT-SAVARIN, 1995 e também LÉVY-STRAUSS, 1991).

Em sendo assim, podemos, na perspectiva de um marco teórico que operacionalize a compreensão dos humanos diante da alimentação, recorrer às noções clássicas que identificam, em todo imaginário social e nas representações coletivas, aquilo que nas sociedades constituiria uma *zona de resistência*, na qual as mudanças somente podem ser lentas, do que se estabelece como uma *zona de mobilidade*, na qual a mudança é possível sem repercussões graves (MERCIER, 1986: 177).

No plano da gastronomia, com em qualquer outro tema relacionado à vida social, a interlocução permanente que se estabelece entre os “pontos fortes” e os “pontos fracos” dos sistemas culturais, é que justificaria o fato frequente de nos depararmos com variáveis perenes e mutantes em qualquer organização culinária cimentada por

povos, grupos e culturas, sustentando uma movimentação perpétua que reflete o caráter profundamente híbrido da gastronomia ²³.

Deste modo, se torna factível os sistemas culinários, as matrizes gastronômicas, as estruturas de gosto e os pratos isoladamente possam perdurar sem que a essência mais íntima que os distingue seja tocada ou colocada em cheque.

Com efeito, mudança não é antagônica à permanência, mas pelo contrário, ambas mantém entre si uma reciprocidade que perpetuamente as fortalecem enquanto referências básicas nas sociedades e na alimentação.

A mais ver, a força das representações coletivas, condignamente ao enraizamento profundo no modo de ser e de pensar das populações, demonstra, nesta equação, obstinação e resiliência incansáveis, pondo a prova toda sorte de pressões em favor da transitoriedade.

Isto porque, tal como recorda o antropólogo francês Georges Balandier, o mundo da tradição é astucioso, não se deixando aprisionar com facilidade. Note-se que com assiduidade, o tradicionalismo subverte as forças que pretendem dominá-lo e sem titubear, faz uso de estratégias e maneirismos que burlam os códigos dominantes, exibindo ânimo apaixonado em encetar a cooptação e a manipulação simbólica dos signos hegemônicos (BALANDIER, 1988, 1976 e 1969; também WALDMAN, 2006a).

Em observância a este ponto, atente-se que mesmo a influência da globalização é embaraçada pelas estruturas tradicionais de gosto. A própria *coca-cola*, símbolo por excelência da uniformização dos paladares, “não tem, em todos os lugares, o mesmo sabor, mas é adaptada ao que pesquisas de mercado conseguem identificar como gostos específicos de determinadas regiões” (MONTANARI, 2013: 150).

Para complementar, cabe uma palavra final aos *elementos de base* da alimentação, que diferem de uma cultura para outra com base nos dados materiais que cada grupo encontrou, adotou ou abduziu do meio ambiente no qual se assentou.

Incorporados à base da vida cotidiana e alterando-se, quando isto ocorre, muito lentamente, os elementos de base são formados a partir de uma escolha cultural no reservatório da natureza: tubérculos, cereais, legumes, frutas, fontes de proteína, condimentos, especiarias e demais componentes que refletem resultados distintos das opções que consubstanciam cada vertente cultural da Humanidade (Cf. BRETON, 1990: 46-48. Ver também ALIER, 2005).

²³ “As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais” (SANTOS, 2005:12)

Isto posto, o senso de pertencimento, que caracteriza uma sociedade, conferindo aos seus membros uma fisionomia cultural comum e um certo estilo, familiar a seus membros e estranho aos alógenos, termina então extravasando, por intermédio da antropogenia do espaço habitado, do nível das representações coletivas, na direção do espaço geográfico, confundindo cultura com o ambiente de vida e a moldura ecológica que caracteriza as diferentes frações do ecúmeno ²⁴.

Atente-se que nesta contextualização, o espaço não é mero receptáculo das relações sociais que magnetizam a história das sociedades, basicamente pelo fato de não constituir elemento passivo para a cultura e pelo contrário, ser indispensável para que as relações sociais se concretizem, faturação que se explicita com incisividade na alçada da alimentação.

Neste prisma, o espaço geográfico é por excelência, uma generosa fonte de insumos. Certificando melhor esta afirmação, apenas o reino vegetal é composto por cerca de 500 a 700 mil espécies (Cf. CARNEIRO, 1994: 13-14), desfrutadas pelas comunidades humanas com base numa seleção cultural que se inicia na aurora da Humanidade ²⁵.

Tirando partido do que melhor o meio ambiente tem a oferecer para o deleite do estômago, nesta intervenção a alimentação se credencia enquanto *key word* para a compreensão das relações ecológicas indissociavelmente mantidas pelas populações humanas com a organização do espaço habitado (Cf. WALDMAN, 2006a).

Nesta direção, confira-se o depoimento do geógrafo e médico brasileiro Josué de CASTRO no seu clássico Geografia da Fome:

“Nenhum fenômeno se presta mais para ponto de referência no estudo ecológico destas correlações entre os grupos humanos e os quadros regionais que eles ocupam, do que o fenômeno da alimentação: o estudo dos recursos naturais que o meio fornece para subsistência das populações locais e o estudo dos processos

²⁴ Termo originalmente circunscrito ao mundo greco-romano, *oikouménē* (do léxico grego *οἰκουμένη*, forma conjugada do particípio do verbo *οἰκέω*: habitar), designa espaço habitado, mundo conhecido e/ou civilizado. Na geografia, esta noção conota a esculturação constante do espaço pelos humanos, empreendedorismo consorciado a um ambiente artificial, uma natureza segunda que progressivamente confundiu com os limites do Planeta (SANTOS, 1998, 1988 e 1978).

²⁵ A antropologia histórica revela que a apropriação dos elementos de base para a alimentação a partir da natureza lança raízes em tempos recuados. Por exemplo, o Homem de Neanderthal tinha conhecimento de espécies úteis desde 60.000 anos atrás. No continente americano, registros arqueológicos comprovam ensaios de seleção genética entre as antigas sociedades do continente datando de 11.000 anos atrás (ALIER, 2005, DIAMOND, 2005, CARNEIRO, 1994 e BRETON, 1990).

através dos quais essas populações se organizam para satisfazer as suas necessidades fundamentais em alimentos” (1965: 15).

Então, como pôde se visto, identificar as interfaces que soldam cognitivamente os apensos culturais da alimentação com as entonações que modulam a gastronomia, a culinária e a alimentação, são apreensíveis unicamente com o recurso a um modelo explicativo geral e de ferramentas conceituais adequadas a dar conta de uma avaliação para a qual convergem múltiplas determinações.

Isso a demonstrar em si mesmas que uma análise de um prato, no caso o Virado à Paulista, não admite a intrusão de generalidades e a desconexão com o cenário sociocultural, fundamentalmente consubstanciado na antropologia, na história e na geografia.

Premissa a ser discutida passo a passo na próxima seção.

IV - VIRADO À PAULISTA: UM BEM CULTURAL NO TEMPO E O ESPAÇO

Uma pontuação prioritária que se impõe num parecer com foco no Virado à Paulista, prato tradicional do Estado de São Paulo, são os vínculos forçosamente mantidos não apenas com a gastronomia enquanto um campo de saber sistematizado, mas em igual medida, com questões associadas à identidade cultural paulista.

Enquanto tal, estas são indissociáveis da reivindicação do Virado, *o mais antigo prato puro-sangue da cozinha paulista* (Cf. LOPES, 2014; FRUGOLI JR. 2014), enquanto bem cultural passível de inscrição no *status* de patrimônio cultural imaterial, que perfaz o debate intrínseco a este parecer.

Estruturalmente, o foco da avaliação, o Virado à Paulista, tal como hoje é oferecido pelo comércio de refeições prontas (Figura 1), é um vistoso prato que inclui diversos componentes agregados ao feijão cozido com toucinho, suporte axial do prato, por sua vez texturizado com adição de farinha de ou de mandioca.

Nesta composição, o tripé formado pelo feijão, toucinho e farinha, cardápio padrão singular da casa paulista e de muitas cozinhas regionais brasileiras, é sem dúvida alguma o eixo histórico e culinário do prato. Comprovam esta afirmação relatos do passado, da pena de nacionais e estrangeiros, que seguidamente registram o hábito dos paulistas de saborear o pitéu (Cf. SILVA, 2008; SILVA, 2005; SCHMIDT, 1959).

Com a passagem do tempo, à mistura de feijão, farinha e toucinho, a bem-dizer o Virado propriamente dito, apimentado ao gosto dos comensais, foram achegados outros componentes: a banana frita, hortaliças e nacos de carne, tendencialmente privilegiando a de origem suína.

A repaginação do Virado à Paulista se consolida durante o Século XIX, no qual avança a modernização do Estado de São Paulo, marcado pela urbanização acelerada e pelo recuo da vida agrária tradicional. Neste interregno, o cardápio urbano comercial induziu uma fixação de caráter estatutário do ovo frito, guarnição de arroz branco e a couve refogada em tiras.

Todos estes itens, na totalidade ou parcialmente, ensejam diferentes históricos quanto ao modo como são incorporação no imaginário culinário regional, sugerindo particularismos que neste parecer, exceto a banana, serão discutidos com maior acuidade na seção seguinte.



FIGURA 1: O Virado à Paulista numa fotografia de *marketing* de restaurante da capital paulista (Fonte: < <http://www.familiatexas.com.br/pratos-do-dia/> >. Acesso: 11-10-2017).

No que se refere à banana, contrariando difuso percepção que a subentende como elemento inerente da comensalidade nacional (LIMA *et alli*, 2012), trata-se de um fruto que não é nem mesmo de origem americana. Pelo contrário, é oriundo de antiquíssimos cultivos da Nova Guiné, na Oceania, onde calcula-se, se tornou um cultivo regular cerca de dez mil anos atrás (BOYD *et* LENTFER, 2017; NELSON *et alli*, 2006), um feito prodigioso dos cultivares agroflorestais dos Papuas ²⁶.

Na realidade, a banana é uma fruta exótica introduzida no Brasil pelos colonizadores portugueses, chegando no novo país adotivo após lenta peregrinação pela Insulíndia, Indochina, Índia, África, países muçulmanos e Sul da Europa, sendo posteriormente transplantada para os países da América tropical.

²⁶ Apesar da história bem-sucedida da agricultura das terras altas da Nova Guiné aguardar merecida menção por parte da literatura especializada e maior difusão para público amplo, os agricultores Papuas desta parte do mundo conseguiram feitos sem igual. Hoje se sabe que esta região é um dos nove centros independentes de domesticação de plantas, com uma agricultura que data de sete mil anos entremeadas à floresta equatorial da ilha, um valioso exemplo de cultivares agroflorestais e de produção sustentável (Ver DIAMOND, 2005: 340-348).

Aclimatando-se rapidamente na costa brasileira, a banana, palavra com origem nos idiomas do Oeste africano, ou *pacobá*, em tupi (SAMPAIO, 1914: 253), foi desde cedo assimilada pelas culturas locais, a tal ponto que a presença de bananeiras nas aldeias indígenas se tornou um indicador de sociabilidade, um índice de aculturação e de proximidade, no plano da interdependência social (*apud* CASCUDO, 2001: 16).

Na dieta indígena, a banana era consumida de várias formas: *in natura*, assada, cozida ou diluída em sopas. Enquanto elemento acessório na alimentação, e tal qualmente outras gastronomias tropicais, foi combinada a itens culinários como grãos, carnes, pescados e frutas.

Montada no Virado à Paulista, a banana cristalizou um toque que ao lado de uma ratificação, que como será visto mais adiante, não pode ser desvincilhada do paladar negro-africano, contou também um respaldo indígena e mameluco na sua inserção do prato.

Ao mesmo tempo, faz pleno sentido admoestar que hoje, em termos da parceria da banana neste prato, percebe-se uma presença revestida de forma semanticamente nova. Isto é, a fruta é consumida de modo diferente do contexto original, empanada com fubá ou *a la oriundi*: à *milanesa*²⁷, processo de cocção que impede que a fruta se desmanche na fritura, emprestando-lhe, em igual passo, um “efeito surpresa”²⁸.

Quanto à proteína animal, estabilizou-se neste conjunto a incorporação da bisteca de porco e/ou linguiça calabresa, disponibilizadas em conjunto ou então isoladamente. *Last, but not least*, satisfazendo o regalo dos comensais, o prato pode ser confeitado por um acepipe de torresmos.

Note-se, a despeito da imagem atualmente difundida do Virado, que o prato, cujas origens datam do povoamento do Estado de São Paulo a partir do Século XVI, passou por uma coleção de transformações, sendo a versão do cardápio dos presentes dias dos botecos e restaurantes, o último avatar das metamorfoses pelas quais chegou-se à atual versão do Virado.

²⁷ Observe-se que o hábito de empanar alimentos não é exclusiva dos italianos e tampouco dos milaneses. Várias gastronomias do Mediterrâneo europeu tradicionalmente empanam, além das carnes, muitas frutas e legumes, procedimento conjuminado à utilização da farinha de rosca, ou seja, do pão seco ralado, método que se revela no próprio termo *empanar*, dito *panatura* em italiano, vocábulo relacionado à *pane*, pão na língua padrão dos peninsulares e no latim.

²⁸ O efeito surpresa é um conceito que define a ação súbita dos excipientes oleosos ferventes, que carbonizam ou tostam o alimento mergulhado no óleo, gerando uma crosta que impede a gordura de penetrá-lo, concentrando assim os sucos do que é conduzido à frigideira, induzindo uma cocção interna que exalta o sabor dos alimentos (Cf. BRILLAT-SAVARIN, 1995: 117-118).

De pronto, advirta-se que a repaginação final encetada pelos *restaurateurs*²⁹ não teria como evitar as impositões inerentes ao exercício deste ofício. No final das contas, mimosear o estômago do público pagante é uma impartível *raison d'être* da popularidade, sucesso e fortuna das casas de alimentação, admitida sem maiores rodeios em certos bordões exemplares, e como tal assomada, basta conferir, nos saquinhos das padarias que envolvem o pão nosso de cada dia: *servir bem para servir sempre*.

Com base neste reparo, não haveria como não aludir às intervenções que desde o funcionamento do primeiro restaurante, induziram em maior ou menor grau uma *gourmetização* dos cardápios. Certo é que pousadas, estalagens, hospedarias e estabelecimentos de beira de estrada sempre saciaram, desde a mais remota antiguidade, a fome das pessoas cujos ofícios as impediam de comer em casa.

Nada obstante, o modelo contemporâneo do restaurante (do francês *restaurant*), assume a feição hoje em voga a partir de 1770, na França, adotando como linha mestra os pratos feitos a preço fixo elencados numa lista nominativa (o cardápio ou carta de pratos), atendimento por *garçons* ou *garçonnetes* (denominações também de origem francesa), ambientação característica e, é claro, o pressuposto confesso de que a refeição será bem recebida pelo estômago (Cf. BRILLAT-SAVARIN, 1995: 258-265).

Com base nesta premissa, os restaurantes modificaram os pratos de modo a torná-los mais atrativos e contingentemente, enquadrando-os numa *calendarização* dos pratos, fixando-os no gosto, na memória e na agenda culinária dos frequentadores.

Além disso, atualmente como nos dias de antanho, ocorrem diferenças nas receitas, tanto de um restaurante para outro, como também, nos manuais da “boa cozinha” e nas revistas especializadas, suportes escritos que *tout court*, contribuem para alterar a montagem, elaboração, concepção e a cenografia dos pratos.

Para informação, nas receitas do Virado consultadas no bojo da confecção deste parecer, cabe registrar que vários ingredientes, a preparação, as recomendações e o tamanho das porções, inclusive a pretexto de se autoproclamarem “tradicionais” ou “legítimas”, discrepam profundamente.

Variações são notadas quanto ao tipo de farinha a ser adicionado ao feijão em caldo (com muitas indicações da farinha de milho substituindo a de mandioca), ao tipo de

²⁹ O termo *restaurateur*, vernáculo do léxico gastronômico, define o gestor dos restaurantes, “cujo comércio consiste em oferecer ao público um festim sempre pronto, e cujos pratos são servidos a preço fixo, a pedido dos consumidores” (BRILLAT-SAVARIN, 1995: 258).

feijão levado à panela (rosinha, carioca, mulatinho ou preto) e mesmo nas formas de processar esta leguminosa, especialmente quanto ao modo de obter o caldo.

Isto, lado a lado com modificações nos condimentos e nas quantidades prescritas dos insumos e acompanhamentos, que contrastam de uma receita para outra, diferenças que num bom número de casos, parecem condicionadas pela citada gourmetização (poderíamos grafar *glamourização*), presumivelmente alentada por conveniências mercantis e/ou pela adequação à disparidade das faixas de renda da clientela das redes de restaurantes ³⁰.

Mas, o que interessa mesmo é frisar que historicamente, o Virado respondia por um protótipo cujo cerne residia num tripé formado por feijão cozido geralmente com pouco sal e toucinho, receita onde com assiduidade, as pimentas tinham lugar certo e reservado ³¹.

Ao caldo assim preparado, os *gourmets* paulistas primordiais misturavam a farinha de milho ou do chamado “pão da terra”, tal como os cronistas se referiam à mandioca, com isso obtendo-se uma consistência adequada para que se alimentassem com as mãos ³².

Afora a massa do tripé, os acompanhamentos de verduras não eram comuns e a proteína animal, ingressava no prato quando à mão. Estes itens estavam sujeitos aos humores do fado, e tendo em vista o que muitos memorialista registraram, a inserção destes no prato certamente contrariaria a feição atual do Virado, podendo mesmo causar estranheza ao paladar “moderno”.

³⁰ Não seria demasiado registrar que especialmente nos estabelecimentos culinários dos países do III Mundo, vigora forte tendência em agigantar as porções dos pratos oferecidos à clientela pagante, procedimento também culturalmente notado em espaços afluentes ou sob o signo do mandonismo hegemônico, transformando os alimentos em fatos comunicacionais quanto ao *status* privilegiado de quem está à mesa (Cf. LACOSTE, 1978: 31-32).

³¹ Existem dois condicionantes notórios a explicar a presença discreta do sal no Virado: o produto era raro e caro, importado de Portugal ou fornecido pela produção clandestina, distante por estar localizada no litoral e também, o fato da tradição indígena não adotar o uso do sal, que aparece de modo muito pontual na cozinha autóctone (Cf. BELLUZZO, 2008: 25; SAMPAIO, 1914: 148). No comentário de Josué de CASTRO, “O tempero que o índio sempre admirou foi a pimenta, não ligando muita importância ao sal, comendo carne ou peixe insosso mas sempre embebidos num bom molho de pimenta” (1965: 84).

³² O hábito de se comer com as mãos, denominado “de capitão” ou “de arremesso”, prolongou-se por muito tempo, mesmo depois de generalizado o uso dos talheres (Cf. MORAIS, 2004: 118 e 130. Ver também SCHMIDT, 1959).

Dentre outras bonificações constavam provimentos aleatórios de carne seca, sem diferenciação quanto ao corte e origem das peças; provisões eventuais da caça como pacas, capivaras, macacos, aves e porcos selvagens³³; da pesca, como peixes e camarões de água doce; proteína de animais domésticos como porco, pato, galinha e carne verde.

Para arrematar, o virado podia ser acompanhado por disputadas bandejadas de içás, espécie de formiga nativa tida como uma iguaria apreciadíssima pelos antigos paulistas, uma devoção gastronômica repassada pela cultura indígena³⁴.

Apenas a partir do Século XIX, vis a vis com a irrupção do comércio de pratos prontos e aportes de mote cultural que se incrustaram no cotidiano paulista do período, é que os pertences hoje conhecidos se consolidaram na apresentação do Virado. Logo, temos à nossa frente, figurantes não propriamente “clássicos” ou “tradicionais” do prato, mas sim, agregados novos ao que era conhecido no passado.

Todavia, antecipamos que estas alterações não se resumem a uma mera itemização, de vez que implicaram, como sói acontecer com qualquer transformação de padrões social e culturalmente instituídos, num rol de reestruturações funcionais.

Estas se verificaram no tocante aos recursos ecológicos; nos petrechos culinários; nos modos de preparação e de cocção; na origem e forma de obtenção dos insumos de base; em mudanças dos próprios ingredientes; nos métodos de conservação dos alimentos; nos rituais de como o prato era servido e com certa sincronicidade com esta última observação, aos locais e à forma como o Virado à Paulista era degustado.

A estas transfigurações, soma-se a alteração da periodicidade tradicional com que o Virado era colocado à mesa junto ao tempo social, com o que se coloca aqui clara

³³ Os porcos do mato, conhecidos como caititu ou cateto, estavam outrora disseminados por vastas extensões do continente americano, desde o Sudoeste dos atuais Estados Unidos até o Norte da Argentina, convivendo com os mais variados *habitat*. Transitando em grupos de dezenas de indivíduos, eram abundantes em todo o território brasileiro, constituindo uma reserva de proteína selvagem a qual frequentemente recorriam os sertanistas nas expedições. Embora não estejam listados como espécie ameaçada, séculos de caça indiscriminada diminuíram consideravelmente as manadas deste animal.

³⁴ Embora petisco comum nos primeiros séculos de história da cidade, no Século XIX esta formiga passou a ser percebida como um alimento exótico, sendo que seu consumo, restringiu-se crescentemente às camadas pobres da população para finalmente desaparecer para sempre dos cardápios. Sublinhe-se que o costume perseverou ao longo de quase todo o Século XIX em razão das formigas terem se tornado uma praga, o que gerava uma certa aquiescência por parte das autoridades em tolerar este hábito, não só na capital, mas igualmente em toda a Província de São Paulo (SILVA, 2008: 103-104)

sinalização relativamente a uma redefinição temporal do prato, que como é usual no universo social, reflete intercorrências do *zeitgeist*³⁵, que soberanamente, reordena a seu gosto o cadenciamento da temporalidade (*passim* GOUREVITCH, 1975).

Nesta linha de abordagem, tem-se que em termos da calendarização, se no passado o Virado era um prato do dia a dia, no Século XIX o quitute passa a ser servido nas segundas-feiras, prática que muitos artigos populares postulam como decorrente do reaproveitamento das refeições dominicais.

Com efeito, outra era a realidade mostrada no período das entradas, bandeiras e das monções, quando nestas investidas rumo ao interior da América do Sul, o manjar constituía o prato rotineiro dos participantes destas expedições. Até porque, era a melhor opção prática à disposição dos paulistas desta época.

Nesta disposição, e num prisma inspirado no materialismo cultural, haveria de ser consignada a *função utilitária* do tripé articulado pelo feijão, farinha e pelo toucinho.

A importância e permanência destes itens na dieta paulista justificou-se, par a par a notórios aportes culturais, por datações econômicas, táticas e logísticas, tais como o transporte, conservação e armazenamento destes insumos, e para complementar, com a relativa facilidade de obtê-los, posicionando-os numa posição de proa na configuração do prato (Cf. SILVA, 2008: 86; *passim* SILVA, 2005).

No referente ao feijão (*Phaseolus vulgaris* e espécies correlatas), também podemos aditar providências como, por exemplo, o ciclo vegetativo rápido da leguminosa (três meses na maioria dos cultivos), elevado teor proteico (podendo alcançar 33%) e ponderável valor energético (341 calorias para cada 100 gramas), características que transformaram a planta num alimento preferencial para as duras caminhadas dos sertanistas (*passim* BELLUZZO, 2008).

Planta cuja origem mesoamericana, com base nas pesquisas do grande sábio russo Nikolai Vavilov, biólogo e geógrafo, é atualmente aceita sem discussão (Vide PEIXOTO *et alli*, 1989: 196), o feijão foi introduzido com sucesso em outros continentes a partir da colonização espanhola e portuguesa da América³⁶.

³⁵ Termo de origem alemã usual nos textos da área das humanidades. Embora contestada, a origem da expressão é atribuída ao filósofo alemão Georg Hegel. A tradução literal corresponderia a “Espírito do Tempo” ou “Espírito de uma Era”, correspondendo às ideias e sentimentos que monopolizam o imaginário dos humanos em uma determinada época e determinado lugar. Em contextos em que a investidura do filosófico não tem a última palavra, *zeitgeist* se aproximaria em sentido coloquial do termo inglês *mainstream*.

Enquanto um cultivo alimentar, a leguminosa desenvolve-se bem em solos pouco profundos, não demonstra sensibilidade ao fotoperiodismo e presta-se a usos culinários muito versáteis, de vez que suas sementes possuem enorme variação quanto à forma, tamanho, cores, listras e pintas (Vide PEIXOTO *et alli*, 1989: 196-197; *passim* LEME, 2015).

Conhecido como *comandá* pelos indígenas (Vide SAMPAIO, 1914: 213), o feijão é um prato que firmou-se no gosto popular nos quatro cantos do país, pelo que, além de culinariamente entronizado e se tornado essencial para o consumo da população, também conquistou lugar de honra como protagonista na construção da imagem da nação brasileira (Vide LEME, 2015: 16-48; BARBARA, 2006).

Tanto assim, que o antropólogo Gilberto FREYRE não titubeou em considerá-lo como *fator de unificação da nacionalidade* (1985: 139. Ver também LEME, 2015: 16-20).

A estas honráveis virtudes, propriedades e sólidos préstimos táticos apresentados pela leguminosa para a dieta paulista - e também para a brasileira -, podemos somar os que constam em duas outras plantas, a mandioca e o milho, ambas inseparáveis da trajetória de formatação do Virado.

A mandioca é uma preciosa raiz cuja origem também é americana. A propósito, não se descarta a possibilidade desta planta ser genuinamente brasileira, conforme atestam muitas análises da biogeografia. Estudos diversificados levados adiante por paleontólogos, historiadores, agrobotânicos, biogeógrafos e antropólogos indicam os indígenas, particularmente a etnia tapuia, como descobridores e disseminadores da mandioca (Cf. PEIXOTO *et alli*, 1989: 386).

Em termos agrícolas, a cultura da mandioca é pouco exigente, progride em solos pobres, tolera condições climáticas adversas e o item culinário de referência, a raiz, não precisa ser colhida e sequer estocada. Esta mantém-se viva no solo por meses a fio, podendo ser desenterrada numa ocasião oportuna.

³⁶ Assevere-se que o fato da nomenclatura “feijão” ser utilizada para se referir a plantas muito diferentes gera uma polissemia que muitas vezes confunde os comentaristas e estudiosos. Na *vox populi*, há quem se refira, por exemplo, ao *feijão-fava* e ao *feijão-soja*, grãos cujas espécies que não se enquadram taxonomicamente na categoria do feijão comum tal como está sendo discutido neste parecer. Todavia, é preciso certificar sobre a existência de muitas espécies afins ao feijão americano, que por esta via, muitas vezes ingressaram na dieta brasileira deslocando as tipologias aborígenes de feijão (Ver a respeito, LEME, 2015: 46-55). O que também não pode ser desmerecido é que eventuais senões quanto ao tipo de feijão presente na culinária, que estes não interferem com um fato central: o consumo da leguminosa pelos indígenas, também observado nos mamelucos, pavimentando assim a aceitação do Virado.

Concorrente do milho no gosto popular, com esta raiz se fazia a “farinha de guerra”, uma pasta de mandioca cozida enrolada em folhas que podia ser conservada por muito tempo. Por isso era levada no bornéu dos sertanistas, para sustentá-los nos sertões (TOLEDO, 2003: 44 e RIBEIRO, 1995)

O milho, cereal que constituiu um verdadeiro presente culinário da América para o conjunto da Humanidade (Cf. PEIXOTO *et alli*, 1989: 525; KLOPPENBURG *et* KLEIMAN, 1987: 14-15), foi com muita celeridade incorporado à bagagem culinária dos bandeirantes e da população em geral da colônia³⁷. Tal como a mandioca, a adoção desta planta na dieta acatou clara motivação estratégica.

Comumente, os bandeirantes faziam roças de milho nos caminhos para servir de posto de reabastecimento para as etapas seguintes das expedições³⁸. Pulverizado em farinha, podia ser rapidamente hidratado e transformado em alimento pronto para o consumo (SILVA, 2008: 32; *passim* SILVA, 2005).

No caso do toucinho, a dupla vantagem oferecida pelo produto por ser ao mesmo tempo fonte de gordura para a cocção culinária e por substituir a carne, formam aspectos maximizados pelos relacionados com a estratificação socioeconômica do Brasil quando colônia portuguesa.

Não mais porque, pelo fato da criação do porco possuir baixo custo de produção, não requerer pastos e sequer muito espaço, pois podendo ser criado em confinamento, se torna compatível com as aglomerações urbanas. Outrossim, dos suínos todas as partes eram aproveitadas: orelhas, pés, e rabo. Portanto, uma fonte de proteína ao alcance das camadas da população carentes de recursos (Cf. VERGUEIRO, 1981: 55; BELLUZZO, 2008: 32), benefícios reforçados por estigmas sociorreligiosos³⁹.

³⁷ Não pode ser esquecido, o milho foi um importante componente do Virado e de muitos outros pratos paulistas, como a *canjica*, que muitos observadores dos Séculos XVI ao XVIII, consideravam como “comida nacional dos paulistas” (SILVA, 2008: 79).

³⁸ Entretanto, em desfavor ao milho, pesou a exigência de solos férteis, *handicap* ausente para a mandioca, que apesar de possuir ciclo vegetativo relativamente longo (8-12 meses), prolifera em praticamente qualquer tipo de solo (Cf. PEIXOTO *et alli*, 1989: 388 e 526).

³⁹ O hábito de comer porco era interpretado como um ato de adesão à fé católica. No Brasil, o Tribunal do Santo Ofício colocou-se no encalço de hereges e transgressores, dentre os quais, criptojudeus e pessoas acusadas de serem judaizantes, que não ingerindo porco, estariam, pois praticando um dos preceitos centrais da fé mosaica. No período colonial, dezenas foram encarcerados e perderam suas posses diante destas acusações, e muitos, queimados nos chamados autos de fé. Formalmente, embora a inquisição deixasse de operar em 1773, quando o Marques de Pombal equiparou juridicamente cristãos velhos e cristãos novos, o labéu simbólico perpetuou-se no tempo, avançando décadas no século XIX. Permanecendo no Brasil entre 1808-1818, o viajante inglês John Luccock observou: “Carne de porco, muitos comiam, e faziam garbo

A inserção deste núcleo mínimo da alimentação paulista, no qual a composição entre os três elementos do tripé caracterizava não só as refeições básicas, mas igualmente na formatação do Virado como um prato que soldava o feijão, a farinha e o toucinho numa moldura única, foi incisivamente reforçada por injunções objetivas, inerentes ao protagonismo histórico paulista.

Basicamente porque em virtude da facilidade e rapidez do preparo, o Virado se tornou prato-chave para dar seguimento às *razzias* dos paulistas, essencial nas curtas paradas dos sertanistas por territórios desconhecidos e/ou hostis à sua presença, tal como acontecia com as bandeiras e as monções, tornando-o perfeito para jornadas de longo termo (Ver a respeito: SILVA, 2008, SCHMIDT, 1959 e TAUNAY, 1953).

A vinculação do Virado ao *modus operandi* dos sertanistas é autêntico por uma vasta literatura de índole histórica e cultural. O prato adequava-se com perfeição ao estilo definido como “seminômade” que caracterizava as caminhadas dos sertanistas. Era consumido aquecido ou frio, pronto ou feito na hora, complementado ou não por pertences adicionais.

Todavia, sempre constando no farnel dos participantes das bandeiras e das monções⁴⁰, prato de providência do dia a dia que era para os paulistas de antanho.

Diante do exposto, a instituição da segunda-feira como sendo “o dia do Virado à Paulista” reporta a arrazoados muito mais complexos do que a preocupação em não desperdiçar o que ficou para trás do almoço do Domingo.

Assim, embora esta motivação não possa ser descartada, certamente não foi a única e tampouco exclusiva. Indubitavelmente falou mais alto a modificação do dinamismo da sociedade paulista, abrindo espaço para a amplificação da agenda alimentar, o que instigou novas apresentações do prato e a realocação do Virado num cardápio semanal, alterando um *status* temporal no qual reinava de modo hegemônico, e à vista disso, o trânsito geoastronômico que usufruía.

Temos, enfim, tanto na calendarização quanto nas demais interfaces, uma coletânea de mudanças que como veremos, estão distantes de constituírem “meros detalhes”, até porque, a palavra “detalhe” não existe por si mesma numa análise centrada na gastronomia.

de comer; mas para mostrar que não eram judeus” (In FREYRE, 1885: 227).

⁴⁰ Advoga-se, em concordância com a inserção do Virado com a natureza das expedições sertanistas, que a designação advém do sacolejar dos barcos ou das mulas, que misturavam os mantimentos acondicionados em sacos de couro. Daí o termo “Virado” (Vide FERGUSSON, 2012).

Na realidade, o Virado à Paulista condensa rica, complexa e prodigiosa progressão culinária, indiscernível da cultura, da história e da geografia do Estado de São Paulo, bem no contexto da análise basilar deste parecer, do papel exercido por polos como a antiga São Paulo de Piratininga e pela vila de Araritaguaba, a hodierna Porto Feliz, ambas umbilicalmente atadas à trajetória do Virado.

A cidade de Porto Feliz, situada na margem esquerda do rio Tietê e a pouco mais de cem quilômetros de Piratininga, cumpriu papel fundamental como guarda avançada da expansão paulista, se tornando elo estratégico para alcançar as cobiçadas jazidas de ouro de Cuiabá e de outros arraiais auríferos, destacando-se como importante ponto de apoio para o movimento monçoeiro.

Definida na voz dos seus habitantes pela insígnia de “Terra das Monções”, Porto Feliz funcionou desde os inícios do século XVIII como plataforma propagadora de matrizes culturais paulistas nos extensos espaços do Oeste do Estado de São Paulo e do Mato Grosso. Foi em consonância com este predicado que o Virado, refeição cotidiana da antiga Araritaguaba, terminou popularizado em sítios longínquos, alargando assim a difusão deste prato na territorialidade brasileira ⁴¹.

Quanto à Vila de Piratininga, coube-lhe, na trajetória do Virado à Paulista, a ventura de germinar o núcleo irradiador matricial que susteve a formação e o alastramento deste manjar na cultura e na sociedade paulista.

Este sítio urbano, que se manteve a testa de um persistente dinamismo socioespacial ao longo de três séculos e meio, teve no Virado um relevante coadjuvante culinário, inseparável das andanças dos paulistas por confins a perder de vista, espaços que se tornariam, mais tarde, porção considerável da territorialidade brasileira.

No que interessa ao estudo do Virado, seria oportuno sublinhar a parceria mantida pelo prato com a formação espacial particular que se irradia do pequeno aldeamento de Piratininga na fruição de sucessivas incursões rumo ao interior, empreendimentos diuturnamente movidos por uma irrefreável *auri sacra fames*: a febre maldita pelo ouro, expressão pela qual o poeta romano Virgílio condenava a ambição desmedida.

Mas, quando os metais e as pedras preciosas não eram encontrados, decepionavam pela exiguidade ou se tornavam rarefeitos, os nativos de Piratininga voltavam-se para

⁴¹ A relevância do Virado em nível local de Porto Feliz e o papel histórico nele inserido justificou mobilização por parte de diversos segmentos da sociedade local para tornar o prato como bem cultural gastronômico da cidade, objeto de Projeto de Lei encaminhado em 2009 por Cláudio Maffei, então prefeito de Porto Feliz, para a Câmara dos Vereadores da cidade, que aprovou a medida em 27 de Novembro deste mesmo ano.

a predação dos naturais da terra, atividade na qual os paulistas revelaram rara distinção, ou captura de escravos foragidos, que por conta da resistência à ordem colonial, se embrenhavam pelo *hinterland* brasileiro.

Numa segunda ordem de motivações, encontramos o reconhecimento do território ou expansão pura e simples da frente pioneira, tendo à sua frente, vultosas seções de população pobre, à busca de um recanto no qual pudessem sobreviver do próprio trabalho.

Todas estas movimentações foram tributárias de densa malha hidrográfica, por seu turno regrada por um domínio orográfico singular, cimentado pelas dessimetrias altimétricas do edifício geológico das terras do atual Estado de São Paulo, opondo fisionomicamente uma vertente marítima confinada pelos altos paredões rochosos da Serra do Mar aos extensos, mas levemente inclinados, patamares planálticos da vertente continental (Cf. AB'SABER, 2004: 37).

Escoando na direção dos extremos sul-americanos, os cursos d'água do Alto Tietê e os fluxos subsequentes a jusante foram esteio por excelência do bandeirismo e das monções, em especial o caudaloso Tietê, em cujas nascentes foi fundada o burgo de de São Paulo, ou para ser mais exato, nas cabeceiras da rede fluvial, localização que relativamente ao sistema hidrográfico do planalto, teve nos primeiros momentos da colonização uma importância excepcional (Vide WALDMAN, 2011 e 2006b; PRADO JR., 1998: 21).

Neste quadro geográfico, São Paulo materializou uma *core area*⁴² com epicentro na cidadela paulistana, baliza de jornadas que década após década reverberaram num dilatado entorno espacial, advindo de modestíssima base geográfica, entrando os paulistas mato adentro “em busca do remédio para sua pobreza”, como afirmavam os documentos da época (VERGUEIRO, 1981: 10).

Nada disso implicou num agigantamento da cidade. Até meados do Século XIX, a cronologia da futura metrópole foi ritmada por um núcleo urbano formado pequeno número de arruamentos, delimitado por várias gerações por três ruas: São Bento, Direita e 15 de Novembro (antiga Rua do Rosário), encimado pela colina na qual em 1554, José de Anchieta funda a aldeia jesuítica que se tornaria a cidade de São Paulo.

Estas três ruas axiais evocavam um “Triângulo” estrategicamente alojado na junção das águas do Tamanduateí e do Anhangabaú (Figura 2), pespontado principalmente,

⁴² Por *core area*, terminologia usual na geografia, homônima a *pivot area* e também área núcleo, se entende um espaço dinâmico que polariza um amplo entorno geográfico ou uma periferia espacial imediata.

aparte os edifícios oficiais, por objetos espaciais como igrejas, conventos, mosteiros e outras instalações eclesiásticas (Vide WALDMAN, 2006b: 444-445; MONBEIG, 2004; PRADO JR. 1998; MOURA, 1980).

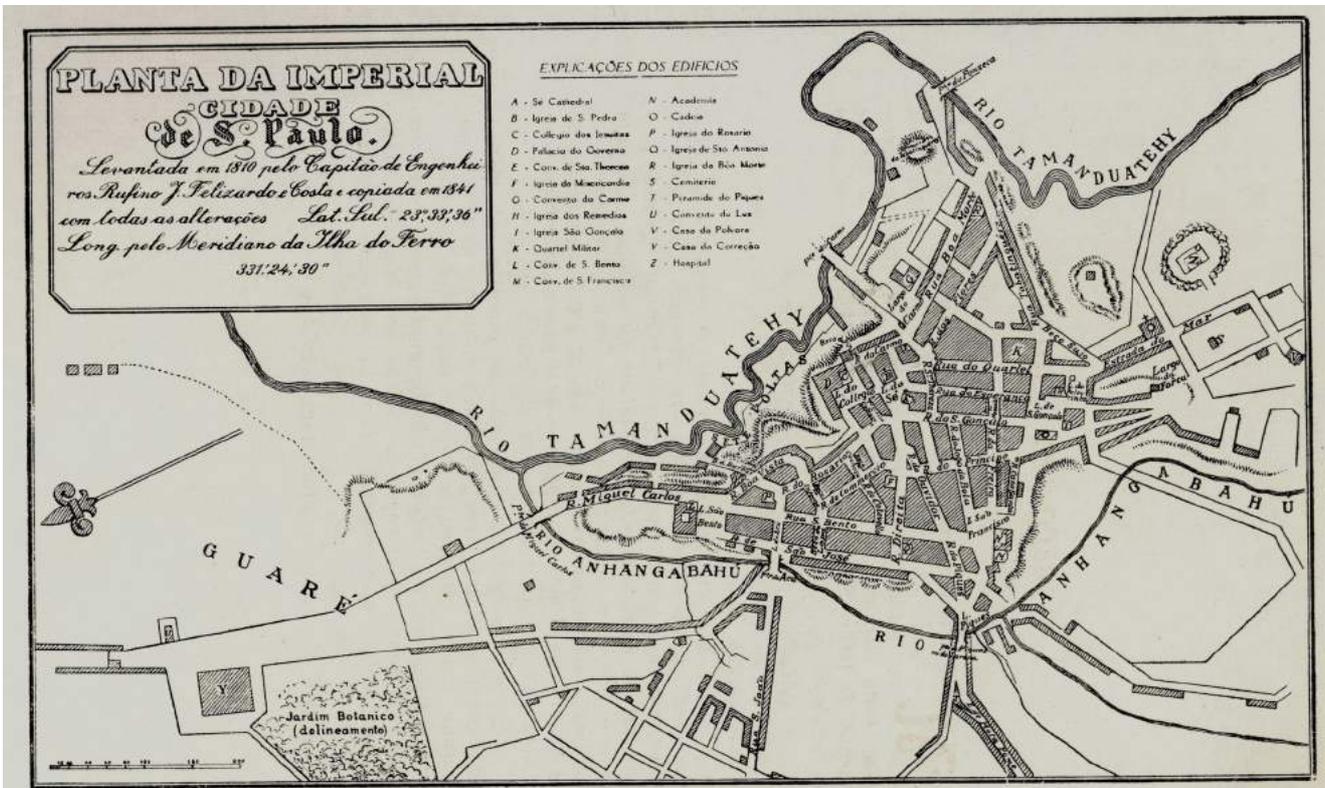


FIGURA 2: Planta da cidade de São Paulo tal como cartografada pelo Capitão de Engenheiros Rufino J. Felizardo e Costa em 1810 e copiada pelas autoridades imperiais em 1841. Visivelmente, a cidade permanecia confinada ao “promontório” formado pelos rios Anhangabaú e Tamanduateí (MOURA, 1980: 16).

A população da cidade agremiou na maior parte de sua história reduzido contingente de brasílicas. Estatísticas informam em 1872, na antessala do Século XX, a cidade de São Paulo contabilizava escassos 31.385 paulistanos, demografia certificadamente exígua quando se leva em consideração que, por exemplo, no ano de 1970, menos de um século após o levantamento citado, a então novel metrópole do Planalto somava exatos 5.924.615 habitantes (Cf. PRADO JR., 1998: 60 e IBGE, Censos de São Paulo).

A esta modesta demografia, a cidade agregava outra particularidade significativa: apesar de encarapitada num ponto do planalto distante menos de cem quilômetros do litoral, a cidade constituía posto avançado de uma nova formação socioespacial, o Brasil, então colônia de Portugal, fato que, *mutatis mutandis*, em nenhum momento foi impeditivo de contraposições dos paulistas com a metrópole, incomodada com o açodamento e a pertinácia de Piratininga em estabelecer suas próprias regras de conduta.

Esta predisposição dos paulistas não procedeu de um simples ato volitivo. Instalada nas cristas de grande obstáculo natural, a Serra do Mar, a solitária vila de Piratininga pautou sua cultura, sociedade, economia e história em relativo descolamento dos polos centrais da administração colonial, fruto do contexto vivido por uma região segregada do litoral, situada à margem da economia dominante na era seiscentista, baseada no *plantation*, condição que alicerçou para toda sorte de especificidades (VERGUEIRO, 1981: 9-10; MOOG, 1973: 171-173).

No seu âmago mais essencial, esta materialidade social foi, no tempo e no espaço, reflexo direto do alheamento de Piratininga aos ciclos econômicos que ditaram o cadenciamento da vida social, cultural, política e econômica do Brasil de outrora, um *modus vivendi* entronizado no sugestivo *motto* que elegeu a vila de Piratininga na fala erudita, como “capital da solidão” (Cf. TOLEDO, 2003).

Coerentemente, esta circunstância explica porque a despeito da precariedade deste ponto de apoio, e exatamente por isso, os paulistas tenham marchado sem titubear do Planalto na direção de espaços imensamente desconhecidos, acarretando com o passar do tempo, profundas modificações na jurisdição territorial brasileira e sul-americana.

Destarte, tendo por eixo pivotante a cidadela de Piratininga, este protagonismo, habitualmente chancelado por imagens e narrativas centradas nos bandeirantes, foi substantivado num vasto espaço geográfico, configurando uma área de povoamento e um arranjo espacial que desde os primórdios da colonização, foi estaqueado por assentamentos rurais relativamente isolados e autárquicos, cujos pontos fixos eram propriedades e povoados isolados, próximos ou acomodados nas margens dos rios.

Porém, à medida que os sertanistas se transformaram em povoadores, estes núcleos rurais, encabeçados por grupos tradicionais não-indígenas, reproduziram ou se ampararam nos modelos herdados das vagas anteriores dos sertanistas paulistas, desenhando um tecido social e cultural “rústico” que se tornou condição *sine qua non* da cultura caipira (CANDIDO, 1977).

Neste sentido, uma vastíssima área cultural definida como *Paulistânia*, cenarizou o surgimento de uma cultura única, mestiça e original, tanto na sua forma de ser quanto de entender o mundo, sendo esta circunscrição territorial o âmbito no qual *a priori*, o Virado foi adereçado da distinção de incontestado e autêntico ícone culinário.

Esta expressão, tal como cunhada pelo historiador paulista Alfredo Ellis Jr. (1896-1974), embora apresente discrepâncias na delimitação territorial de um autor para outro, designa, grosso modo, a área de influência bandeirista, articulada na esteira de sucessivas incursões rumo a muitos tesouros imaginários.

A Paulistânia desenharia então um espaço impregnado de talentos tradicionais, compreendendo os Estados de São Paulo e de Goiás, o Triângulo Mineiro, Sul de Minas Gerais, Norte do Paraná, trechos da seção fluminense do Vale do Paraíba e o antigo Mato Grosso até Cuiabá. Alhures, uma influência mais rarefeita alcançaria rincões catarinenses, capixabas, do Norte de Minas Gerais e o atual Tocantins, uma espacialidade que nitidamente dialoga com a amplitude geográfica alcançada pelo bandeirismo paulista (Figura 3).

Seria mister ressaltar que na esteira do hercúleo empreendimento bandeirante, interações culturais inéditas e imprevistas articularam gradual e inexoravelmente acervos culturais de genealogia ímpar, mormente de base indígena e portuguesa, fundamento de uma cultura mestiça de tipo novo, mameluca na forma e na essência (WALDMAN, 2006b e RIBEIRO, 1995).

Neste panorama, a relevância do elemento mameluco é inegável. No bastião paulista e em grau diferenciado noutras paragens das imensidões brasileiras, este assumiu o talhe de elemento cultural de raiz, sem o qual seria impossível pensar a formação do povo brasileiro. A respeito, que a devida atenção seja prestada ao que argumenta o antropólogo brasileiro Darcy RIBEIRO:

“A expansão do domínio português terra adentro, na constituição do Brasil, é obra dos mamelucos... O mameluco abriu seu mundo vasto andando descalço, em fila, por trilhas e estreitos sendeiros, carregando cargas no próprio ombro e no de índios e índias cativas...” (1995: 109).

Para explicar o viço e o espargimento da carga cultural mameluca, nada melhor do que recorrer ao venerando geógrafo brasileiro Milton SANTOS, que em vários pontos de sua extensa e memorável produção intelectual (Vide 1998, 1988, 1978a e 1978b), admoestava *que nada é alheio ao espaço*.

No contexto do que estamos a discutir, entenda-se que o cosmos paulista gravitava em meio a um espaço ostensivamente mergulhado numa cultura indígena, à qual o mameluco se filia de um modo que não tem como ser contestado. Portanto, a “São Paulo Bandeirante” era verdadeiramente mameluca e indígena na soldadura mais

profunda da sua alma. Isto para não citar uma conclusiva fenotípica, que revelava sem aviso prévio a origem dos paulistas.

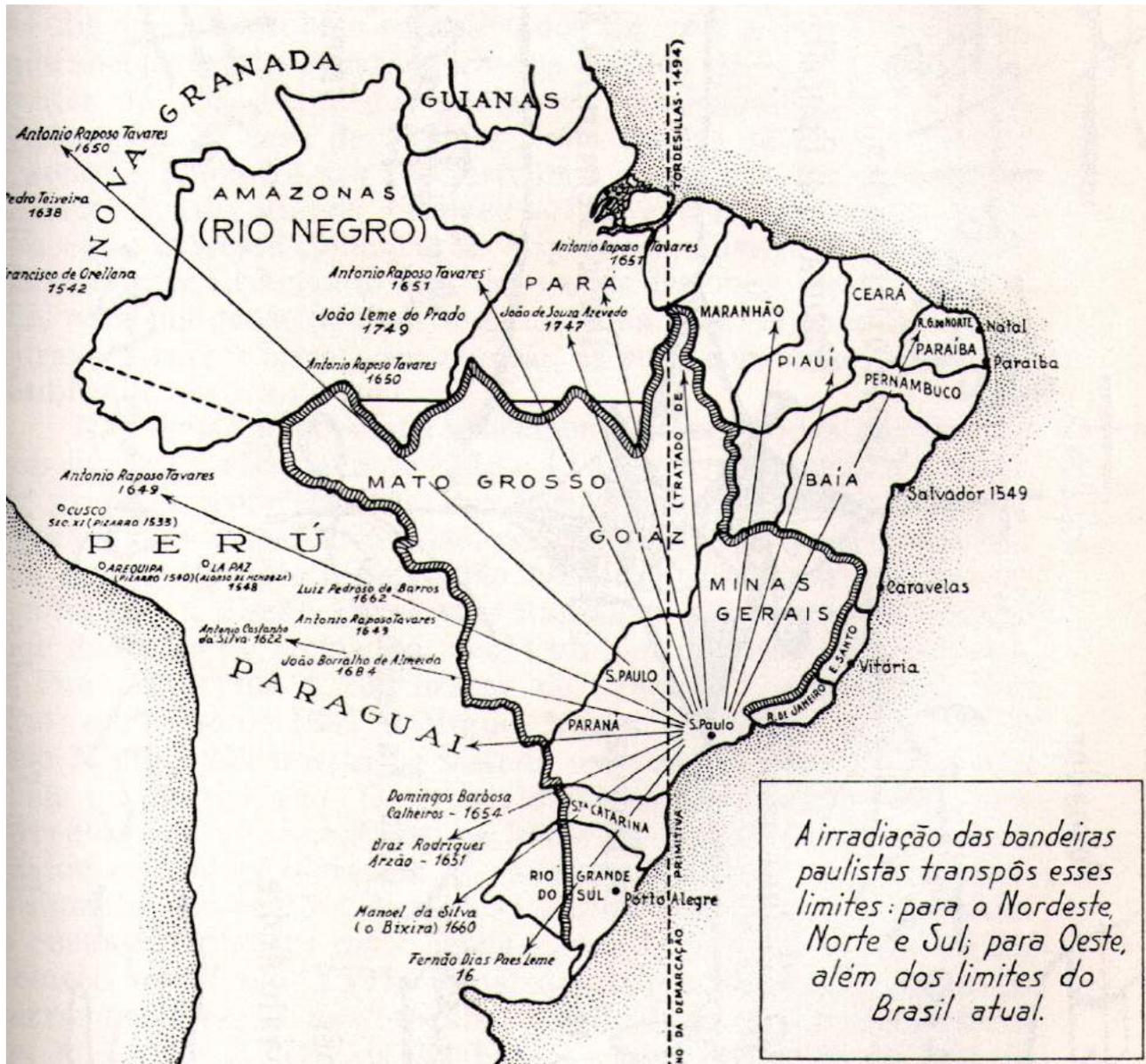


FIGURA 3: O Mapa acima, baseado no “Ensaio de Carta Geral das Bandeiras Paulistas”, do historiador Afonso d’Escragnolle Taunay, é uma das representações cartográficas da expansão da Capitania de São Paulo, cotejando seu ápice de jurisdição territorial (ano-base de 1709). Contudo, este território não pode ser entendido como espaço efetivamente sob batuta institucional de São Paulo em vista de que, em grande parte, consistia de territorialidade nominal, quando muito *de jure*, mas nunca *de facto*. Portanto, não efetivamente incorporada ao mando paulista. Sob outras perspectivas, cartas deste tipo, apesar de embasadas num subtexto ufanista, são ao mesmo tempo reveladoras do quanto, a influência paulista se fazia palpável e notada no interior do país (Fonte: < <http://www.rotamogiana.com/2012/08/a-cultura-caipira-como-resultado-do.html> >. Acesso: 23-10-2017).

Neste aspecto, é o arquiteto e historiador Carlos LEMOS, na sua perspicaz análise sociológica sobre a casa roceira bandeirante e a arquitetura tradicional paulista,

quem informa quão difícil seria imaginar a São Paulo do passado com fisionomia outra que não fosse mameluca:

“Nas serras frias de São Paulo, de invernos rigorosos e de verões encharcados pelas chuvas contínuas, se desenvolveu uma *civilização mameluca*, em cujas casas falava-se correntemente o tupi, mantinham-se hábitos indígenas e dificilmente um estranho poderia distinguir [dentre estes], os servos, administrados, agregados dos membros da família tutelar do feudo caboclo” (1978: 53, *grifos nossos*).

Ora, não seria, por conseguinte, nada surpreendente a ascendência dos suportes que pespontaram desta matriz cultural, que magnetizaram o modo de ser e de pensar dos paulistas, assertiva cabal em duas das mais poderosas manifestações do universo da cultura: a fala e a alimentação.

No campo linguístico, o *nheengatú*, a língua geral de base tupi, foi o molde para a *língua geral paulista*, língua originada no idioma dos índios de São Vicente e alto do rio Tietê, um ramo do *nheengatú* atualmente extinto, mas que no passado se tornara o idioma por definição dos paulistas, que disseminaram topônimos com esta origem pelo país, mesmo em territórios nos quais não havia um único tupi. E mais do que isso, alastraram esta fala estranha aos ouvidos europeus por todo o território da colônia.

Fundamentalmente, a São Paulo dos séculos passados era uma sociedade bilíngue, mas na qual o idioma popular, a *língua geral paulista*, competia com folga com o idioma oficial, o português, como de resto acontecia em todo o país. Sabe-se que o *nheengatú* sobrepujava o português na ordem de três para um, pelo que a “língua do Índio” era o linguajar cotidiano de fato dos brasileiros, que no caso de São Paulo, era beneficiada pelo alheamento socioespacial da cidade⁴³.

Como não poderia deixar de ser, o povo paulista, mameluco na linguagem, era também mameluco na hora sentar à mesa. Numa frase curta e incisiva, sentenciou sobre o tema o jornalista Roberto Pompeu de TOLEDO: “Em São Paulo, comia-se comida de índio, como já sabemos” (2003: 44).

⁴³ Esta situação evidentemente incomodava as autoridades metropolitanas, que impuseram o português por instrumentos legais, proibindo, a partir de provisão de 1727 e principalmente com decreto do Marquês de Pombal de 1758, o uso da língua geral. Esta foi banida e colocada fora da lei, implicando em penalidades severas para os que as utilizassem como meio de comunicação. Todavia, ainda hoje centenas de palavras de base *nheengatú* sobrevivem no Português do Brasil, marca distintiva da fala da nacionalidade, singularidade exclusiva no mundo de língua portuguesa (Ver entre outros SODRÉ, 1977: 13 e particularmente, SAMPAIO, 1914).

Reconhecidamente, os traços indígenas na culinária de São Paulo de Piratininga - a julgar pela persistência e assimilação de numerosa pauta de comidas e alimentos, a começar pelo Virado - eram acentuados e onipresentes (SILVA, 2008), notoriedade que principia no modo como os paulistas comiam, com as mãos, e no próprio espaço de elaboração das refeições: a cozinha.

No apurado estudo de Carlos LEMOS sobre a casa tradicional paulista (1978), que somente se caracterizaria serra acima, o cunho indígena, e na sequência, o sinete mameluco, transparece de modo estrutural na concepção de espaço que regia a *sui generis* residência paulista, construída em taipa de pilão ⁴⁴, derivação não menos evidente no ambiente culinário.

Saliente-se que de um modo geral, o índio, ensinando o branco a viver nos trópicos, emprestou-lhe padrões, técnicas e equipagem que permitiram-lhe saciar a fome em um território cujos segredos não conhecia, poupando-o de mazelas e infortúnios que poderiam fazer soçobrar a empresa colonizadora no seu nascedouro.

Os indígenas apresentaram ao recém-chegado o milho, a mandioca, o mate, o fumo, a abóbora, os feijões, as pimentas, frutas de todos os tipos, o amendoim, as carnes de caça, de pescado, os frutos do mar, elementos de base permanentes da culinária brasileira.

Na esfera dos gostos, o índio tornou a entomofagia um hábito apreciado, instruiu a todos no apreço a beberagens de frutas silvestres e ao cauim, adestrou o estrangeiro nas técnicas de produção de milho socado e da farinha de mandioca, a começar pelo *tipiti*, espremedor de palha com a qual os indígenas prensavam a massa de mandioca para dela extrair a *manipuera*, líquido que contém ácido cianídrico, para assim torná-la adequada ao consumo como alimento (Cf. BELLUZZO, 2008: 28; LEMOS, 1978: 44; SAMPAIO, 1914: 149).

Enfatize-se que não apenas as técnicas de prensagem da massa da mandioca ralada, mas sim todas as etapas do processamento da mandioca e obtenção de subprodutos desta planta (SAMPAIO, 1914: 148-150), foi um conhecimento básico para a criação e disseminação das *casas da farinha*, instalação onipresente nas moradias paulistas tradicionais e no universo das habitações brasileiras de outrora (Figura 4).

O legado de transferência de *know how* indígena alcançou os utensílios culinários, com destaque para a cerâmica de cozinha, um mercado primordialmente abastecido

⁴⁴ Sobre este modelo construtivo, assevera o arquiteto Luís SAIA: “Sem a mestiçagem, que caracterizou o mameluco, não teria havido nem o bandeirismo, nem a mestiçagem arquitetônica representada por este tipo de construção” (1978: 139).

por índias louçeiras, peritas na arte da modelagem de peças utilitárias de barro: panelas,oringas, igaçabas, frigideiras e potes. Não menos importante, os indígenas legaram outros empréstimos culturais como a colher de pau, bastões de lavar, pau para pisa, peneiras e balaios (BELLUZZO, 2008: 28; LEMOS, 1978: 39-40).

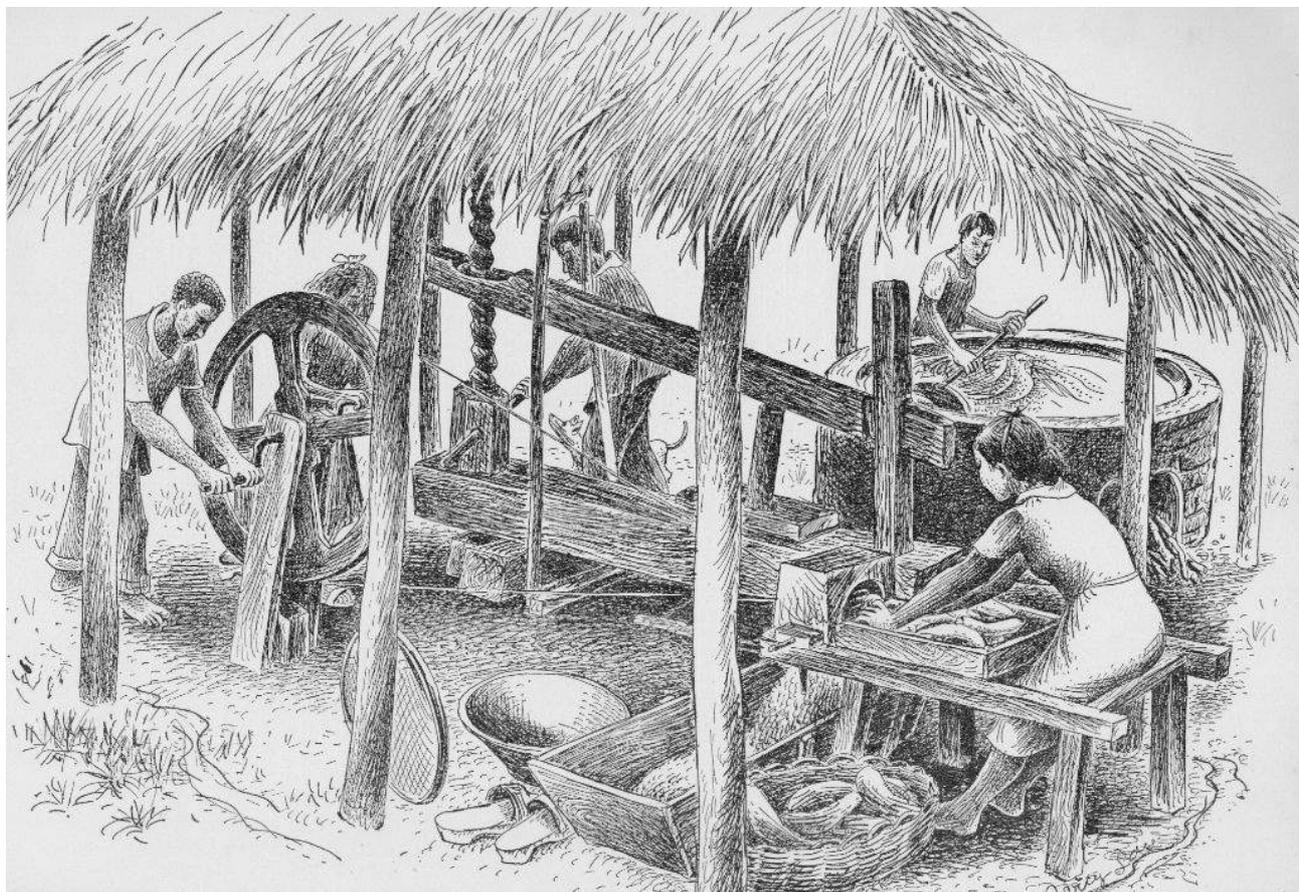


FIGURA 4: Casa da Farinha em desenho de bico de pena do ilustrador Percy Lau (1903-1972), um dos mais notáveis retratistas da realidade brasileira. Nas casas da farinha, a adoção de instrumentos mecânicos rústicos, que imprimiram maior operacionalidade às etapas do processamento da raiz da mandioca, não contradizem o fato essencial do conhecimento das etapas do fabrico da farinha, *expertise* repassada pelos indígenas (Fonte: < <http://www.terrabrasileira.com.br/folclore3/k54farinha.html> >. Acesso: 03-11-2017).

Fato em si emblemático, estes petrechos de terracota, quando levados ao fogo, tinham por destino não a cozinha, mas o quintal, procedimento que o paulista acatou da usança indígena da fogueira externa, rapidamente assimilada pelos alógenos.

Do mesmo modo, para fazer as refeições os paulistas comiam nos espaços externos às residências, em ambientes frescos e aerados, tal como imemorialmente faziam os naturais da terra, recorrendo com frequência às varandas das casas, um cômodo multifuncional, local de estar, comer e trabalhar (Cf. LEMOS, 1978: 99, 44 e 52).

Desta sina não escaparam sequer as residências dos potentados bandeiristas. Numa perspectiva arquitetônica, salta aos olhos que no espaço estritamente reservado à vida social, os agenciamentos interpretáveis como cozinhas apenas são patentes, quando muito, nos exemplares mais tardios destas celebradas residências patriarcais (*apud SAIA, 1978: 135*).

Em paralelo, no que soma e não contradiz em nada ao que foi sedimentado até o presente momento, os apensos solenemente indígenas que regiam o modo como os paulistas satisfaziam o estômago, não admite nenhuma omissão ou secundarização quanto à mescla cultural que resultou da interação entre a cultura indígena e a cultura portuguesa.

Este processo, sabidamente perpassado por contradições e ambiguidades, foi por outras sortes, também gerador de novas realidades, marcadas pela mestiçagem em larga escala em todos os níveis e situações, da qual o mameluco, ícone por definição da hibridização cultural, é o ator mais relevante.

Deste modo, recordando máxima firmada pelo egrégio antropólogo estadunidense Clifford GEERTZ, de acordo com a qual “as formas da sociedade são a substância da cultura” (1989: 39), *seria precisamente este caráter mestiço da sociedade paulista, a fatoração basilar que respaldou a irrupção do Virado nos Campos de Piratininga, para a posteriori, irradiar-se pelos vastíssimos tratos territoriais do interior do Brasil.*

No plano da culinária, esta prototipia é axiomática no fragor de como as relações interétnicas se caldearam nos tachos e nas temperas que entre fogos e aromas, ingredientes e mexidas, determinaram o nascedouro do Virado. É o penetrante olhar do historiador João Luiz Maximo da Silva, reiterando pareceres da antropóloga Paula Pinto e SILVA (2005: 98), quem revela, sem meias medidas, esta conotação fundante e nodal do Virado à Paulista. Vejamos:

“O contraste entre o alimento seco (farinha) e os caldos e molhos apreciados pelos portugueses marcaria decisivamente a culinária brasileira, num processo de ajuste às exigências do paladar do colonizador e também de adaptação ao meio tropical que envolvia questões de armazenamento, transporte e conservação. Uma das principais misturas entre alimentos secos e úmidos foi entre a farinha (mandioca ou milho) e o feijão. Apesar de produto autóctone, o feijão com caldo era utilizado pelos portugueses para equilibrar o seco das farinhas, constituindo-se em um dos pilares da alimentação brasileira. Assim como a farinha teria sido uma adaptação dos colonizadores portugueses do milho socado dos indígenas, o feijão, que era consumido seco pela população local, foi acrescido do caldo apreciado pelos

portugueses, servindo para misturar com a farinha de milho e reduzir sua secura. O toucinho substituía a carne como complemento dessa mistura, providenciando a gordura necessária para o preparo e sabor do prato” (2008:86).

Pois então, apelando para uma locução banhada de *anthropological flavour*, este remate primordial de feijão em caldo, farinha e toucinho desempenha a função, na longa trajetória que conduziu o Virado de outrora às mesas das segundas-feiras, de eixo pivotante, carregado de pendor inercial, conotando uma *zona de resistência* à qual alude Paul MERCIER (1986: 177).

Posicionado enquanto *core* vital do prato, esta *mixture* mameluca de feijão, farinha e toucinho, fortemente enraizada no gosto popular e demonstrando resiliência a toda prova no fragor de séculos, é seguramente um item que pelo seu poder de sedução gustativa descarta qualquer objeção quanto à sua autenticidade como bem cultural.

Constituindo um elemento culinário de base e funcionando como um *atrator*, este avatar da tríade feijão, farinha e toucinho magnetizou a agregação das demais peças que formam o mosaico atual do Virado à Paulista, mutação que é a própria essência da cultura como *herança viva* de povos, grupos e comunidades.

Nesta condição, o prato se revestiu de poderosa capacidade de resignificação, que como veremos, é traço inerente à gastronomia enquanto bem cultural, predicado também inextricável da natureza do Virado à Paulista.

V - A RETÓRICA DO VIRADO À PAULISTA

Páginas atrás, explanamos que a concertação de um prato, de um ponto de vista analítico, similarmente à constelação das falas, espelha um *léxico* e uma *sintaxe*, ambos sob titularidade de uma *gramática*, que na circunscrição dos arranjos que os compõem, admitem discernir *sujeitos principais* e *secundários* no que é oferecido aos comensais.

Por sua vez, a harmonia e a articulação entre os componentes dos pratos é garantida por meio de *preposições* e de *adjetivos*, que junto com os conceitos anteriormente citados, formatam uma *linguagem*, no caso, *gastronômica*, e como tal, portadora de uma *mensagem*, captada com gosto ou desgosto pelos convivas.

Na tecedura mais ampla, esta moldura cognitiva calça uma *retórica* que plenifica os sentidos ofertados aos pratos, que respaldados por meio de aparatos simbólicos, são assim permanentemente substantivados e legitimados na fruição gastronômica à qual se propõem, reverberando com uma sociabilidade ativa, fiadora do que é posto à mesa.

Nesta linha de explanação, o pressuposto deste parecer é que a gastronomia, ao alinhar uma linguagem, insere claro intento comunicacional, cujo constructo objetivo *per se*, os pratos, estabelecem uma comunicação *entre* e *para os comensais*.

Ipsa facto, os pratos sempre tendo algo a nos dizer.

Neste sentido, entendemos que o Virado à Paulista é *detentor de retórica específica*, própria deste manjar e de nenhum outro, motivo pelo qual proceder à análise do que tem a informar é plenamente revelador das dotações culturais, sociais, históricas e geográficas que afirmam sua singularidade e identidade culturais.

Assim sendo, nossa intenção agora seria perscrutar a transição da *mixture mameluca* na direção da configuração atual do prato, tal como este nos é apresentado pelas peças midiáticas, pelos *restaurateurs* e pelas receitas escritas, que desenharam um contorno perceptivo e gustativo que se confunde com o próprio entendimento que o público mais amplo tem, nos dias que correm, do Virado à Paulista.

Retenha-se que na condicionalidade de bem cultural que assomou, a partir do Século XIX, múltiplas adições à sua fisionomia de origem, caberia sopesar, quanto à possível investidura do Virado como patrimônio intangível, uma carga adicional de apensos quanto à sua inserção na história, na geografia e no cosmos da cultura, em vista de

que, como todo produto cultural, o Virado exibe uma vocação inercial e ao mesmo tempo, uma inclinação de mobilidade.

Acatando esta prossecução, a *mixture* mameluca, fruto da *mélange* entre as culturas culinárias indígena e portuguesa ⁴⁵, é *pari passu*, o item que melhor exprime o cerne invariante do prato, que permitiu-lhe atravessar o longo lustro entre o passado paulista e novos tempos bafejados pela modernização.

Conforme foi comentado, o Virado exibiu enorme versatilidade em combinar-se com diversos tipos de carnes e acompanhamentos, variando quanto ao léxico (diferentes tipos de feijão), na adjetivação (sal e pimentas) e na sintaxe (distintas lógicas de comensalidade), modificações que impactaram a gramática do manjar.

Entretanto, no Século XIX ocorre uma nova rodada de mudanças, que se aceleram e diversificam no escopo da modernização do Estado de São Paulo, quando o Virado à Paulista ganhou a feição de verdadeiro banquete, de um manjar que se basta em si mesmo.

Com efeito, a *mixture* mameluca vetorizou muitas inovações, congregando novos componentes, total ou parcialmente ausentes no modelo original. Consolida-se então um leque de acepipes adjuntos, formado pelo ovo estrelado (de preferência com a gema mole, para gulosamente espalhar no arroz), uma porção de arroz polido, um quinhão de torresmos, bisteca e/ou linguiça calabresa, banana empanada e couve refogada.

Esta configuração, suscitando a imagem de regalado festim culinário, poderia incitar, numa ótica eminentemente utilitarista, a tentação intuitiva de entender o Virado à Paulista unicamente como um “mata-fome”, acepção esta que como veremos mais adiante, embora possa reclamar certa concretude, seria, no entanto, uma noção limitadora, pouco propensa a esgotar a complexidade estrutural do prato.

Nesta visada, temos dois apontamentos a considerar: *primeiramente*, o quanto o Virado à Paulista difere doutros pratos regionais nos quais o tripé tradicional que

⁴⁵ Aliás, poder-se-ia elencar várias outras influências de matriz portuguesa, assimiladas não só pela culinária brasileira, mas em igual medida, pela cozinha de outros povos colonizados por Portugal, mesmo pelos que dispunham de longa tradição culinária anterior ao domínio português. Que o comprovem a doçaria de Macau, inspirada na pastelaria lusitana, o hábito de tomar vinho em Angola, a presença de croquetes em Goa e a incorporação de sopas e caldos no cardápio do Timor-Leste. Noutras partes do mundo, Portugal também imprimiu influências da sua cozinha através do prolongado comércio marítimo (WALDMAN, 2017a: 28).

combina o feijão em caldo, a farinha e toucinho é o elemento de base; *segundo*, a ordem de motivações que gerou a *individualidade compósita* do pitéu paulista.

Comparando-se, por exemplo, os receituários do Feijão Tropeiro com os do Virado à Paulista (BELLUZZO, 2008: 81 e 91), ou com as receitas do Tutu à Mineira (FISBERG *et alli*, 2002: 187), pratos com parentesco com seu congênere de Piratininga (mesmo porque também esboçados no transcurso da onda sertanista), leve-se em conta que, independentemente de cada uma das *mixtures* possuir textura própria, que o Feijão Tropeiro e o Tutu à Mineira são iguarias “solteiras”, enquanto que o Virado combina uma coleção de pertences.

Deste modo, o tripé enquanto elemento matricial é um figurante *sollo* nas opções Tropeiro e Mineira, definidos nestes pratos como *sujeito único*, ao passo que no Virado à Paulista, a *mixture* se tornou um atrator de itens coadjuvantes, predicado que o diferencia dos demais pratos.

Acreditamos que a ordenação compósita do cognato paulista não é fruto do acaso. Pelo contrário, decorre das profundas alterações ocorridas na estratificação cultural vivenciada pelo Estado de São Paulo a partir da expansão cafeeira, fenômeno que de modo contundente, introduz variáveis inéditas na história paulista.

A forte marca de hábitos alimentares indígenas e mamelucos irá, pois se confrontar nas últimas décadas do Século XIX, com novos costumes e praxes culinárias no contexto de profundas transformações que sequenciaram a expansão cafeeira no Estado de São Paulo, período em que Piratininga se torna uma grande metrópole, ressemantizando espacialmente todo o antigo entorno tradicional (Cf. SILVA, 2008; WALDMAN, 2006b; SILVA, 2005).

Do ponto de vista geográfico, um sinal inequívoco da ruptura com o antigo mundo tradicional é a transfiguração do espaço. Esta acontece sob o signo do predomínio da temporalidade moderna, mostrando apaixonada predileção em corroer a passos de gigante todas as marcas do passado tradicional (Cf. WALDMAN, 2006b e 1994).

É o que acontece com o primeiro assentamento urbano de São Paulo, edificado com paredes de taipa de pilão, dele nada restou nas recomposições urbanas posteriores, que apagaram totalmente as marcas do primeiro pavimento urbano (Cf. WALDMAN, 2017c; SAIA, 1978). No lugar, ergueu-se paulatinamente uma metrópole apinhada de objetos espaciais que em nada recordavam o assentamento original de Piratininga (Figura 5).



FIGURA 5: Região central da cidade de São Paulo dos anos 1950: Vista da Praça Ramos de Azevedo, que ocupa o antigo leito do rio Anhangabaú, tamponado e transformado em logradouro viário. A imagem é uma das que mostram a radical metamorfose da paisagem urbana, viabilizada com o desmantelamento total do antigo casario da antiga Piratininga. Contudo, nos anos 1960, a população ainda se referia à região central de São Paulo como “cidade” (Fonte: Cartões Publicitários da Editora Melhoramentos, 2002, *in* Boletim *AGB Informa*, nº. 81, I Semestre de 2003).

Novos e vigorosos movimentos populacionais que acompanham o avanço da cultura cafeeira são parte fundamental destas transformações. Na então Província de São Paulo, a população era em grande parte resultante do secular caldeamento dos colonizadores portugueses com etnias indígenas, especialmente concentrada no meio rural, amplamente circunscrita, neste contexto, à cultura tradicional caipira.

Contudo, a economia cafeeira implicou numa radical transformação da demografia étnica, com isso angariando novas e profundas alterações no paladar paulista. Neste particular, durante as primeiras décadas do Século XIX as terras paulistas se tornam o destino de numeroso contingente de escravos africanos.

Atente-se que no transcorrer da história de Piratininga, os grupos afrodescendentes foram pouco expressivos, um cenário que se altera irreversivelmente com o avanço

do café, quando São Paulo assiste ao avultamento da população negra, enquadrada na condição de força de trabalho escrava nas plantações da rubiácea ⁴⁶.

Um aspecto crucial é que os escravos das plantações de café eram majoritariamente recém-capturados na África. Neste período, não havia a possibilidade de realocar a mão de obra escrava de outros pontos do país, que inclusive decrescia (SILVA, 1976: 40). Assim, os escravos em São Paulo, importados em data recente, traziam consigo influências africanas pouco tocadas por influências de outras culturas.

Em decorrência a este fato, ocorre um entremeamento de novos acentos culinários e gastronômicos na cozinha paulista, que apesar de relativamente marginalizados nos estudos sobre a alimentação ⁴⁷, foram absolutamente consideráveis, inclusivamente no que remete ao Virado à Paulista.

Tome-se, por exemplo, o caso do arroz. Ao contrário que estipula o senso comum nacional, que interpreta o arroz como uma contribuição “oriental”, na realidade, o consumo deste cereal, embora corrente numa escala modesta em Portugal desde a era muçulmana, somente triunfa no gosto brasileiro por obra e graça do paladar africano, afeito ao consumo do arroz e que se difunde pelo simples motivo de que os grupos com origem no continente eram francamente majoritários na população estritamente colonial do país ⁴⁸.

O arroz é desde milênios atrás, alimento precípuo dos povos da África D’Oeste. Digase de passagem, o brasileiro faz arroz da mesma forma como os *chefs* do outro lado do Atlântico. Primeiro refoga-se o cereal com óleo, alho, sal e cebola, para depois, adicionar água fervente para dar sequência à cocção. É assim que o arroz é preparado nas cozinhas do Senegal, Guiné, de Gâmbia e da Serra Leoa.

Mais ainda, não somente a forma de preparo, mas também os primeiros espécimes do cereal foram introduzidas no Brasil pelos escravos, matrizes pertencentes à cepa

⁴⁶ Estima-se que o número de escravos trazidos para o Brasil durante a primeira metade do Século XIX foi superior a 750.000 e inferior a um milhão. Isto é, entre 15 e 20 mil em média por ano, assentados numa proporção expressiva em São Paulo (Cf. SILVA, 1976: 40).

⁴⁷ Não estão ausentes em certas análises declinações que descambam para visões ostensivamente racistas. A cartilha de educação alimentar “Os Pequenos Fundamentos da Boa Alimentação”, de autoria do médico Thalino Botelho, publicada em 1937 pelo Serviço Nacional de Educação Sanitária do Ministério da Educação e Saúde, em alto e em bom som proclamava que a herança africana nos hábitos alimentares, atentariam, por exemplo, “contra a própria civilização”, apontando como solução a adoção de programas fundamentados na eugenia, visando melhorias nas “condições raciais” (BEZERRA *et alli*, 2011: 6).

⁴⁸ Não é a toa que o Brasil é atualmente o maior produtor de arroz da América Latina, o maior consumidor do Hemisfério Ocidental e o país com maior demanda pelo produto fora da Ásia.

Oryza glaberrima, originária da África Ocidental e corriqueiramente conhecida como arroz africano ou então, quilombola ⁴⁹. Junto com estas sementes, os africanos introduziram sofisticados métodos de semeadura do arroz, um conhecimento que acumulava séculos de experiências bem-sucedidas em África.

Devemos reter que a estirpe africana do arroz é uma das duas grandes espécies domesticadas do cereal conhecidas pelos agrônomos, sendo a outra, de procedência asiática (*Oryza sativa*).

Neste juízo, lembre-se que existem espécies nativas de arroz na América, que no entanto, nunca despertaram mais do que um interesse marginal das etnias indígenas. Logo, o destaque em termos de importância alimentar recai sobre as espécies *Oryza sativa* e *Oryza glaberrima* (Cf. BARBIERI *et* STUMPF, 2008: 193-194 e PEIXOTO, 1989: 251).

No alusivo à cepa asiática, esta chega ao país no final do Século XVI. Contudo, sempre disputando espaço com a cepa africana, impondo-se em razão apoio do Estado colonial a esta variedade do cereal em detrimento da espécie africana e pelo fato da espécie asiática ter prevalecido nos centros urbanos, justamente os fulcros do poder metropolitano (Ver a respeito CARNEY, 2017; BARBIERI *et* STUMPF, 2008).

Outrossim, o dado de base é que o protagonismo negro na consolidação do arroz junto ao paladar brasileiro, garantiu ao cereal, em aliança com o feijão, celebrada dignidade como pilar da gastronomia nacional.

Ademais, além de respaldar a inclusão desta gramínea na dieta básica, o paladar negro-africano também respaldou a afirmação da banana na gastronomia brasileira. Nesta ótica, não é casual o fato do termo *banana*, definido com propriedade pelo etnólogo Luís da Câmara CASCUDO como o mais popular africanismo oral do Brasil (2001: 11-17), tenha triunfado no Português do Brasil, se popularizando em prejuízo da palavra *pacobá*, palavra de origem tupi e que designava o fruto para indígenas e mamelucos (SAMPAIO, 1914: 253).

Além de confirmar o prestígio da banana na agenda da alimentação nacional, que passou a ser, neste senso, um fruto brasileiríssimo, outra derivação sintomática está relacionada ao agenciamento culinário da banana, que em África estava empossada de funções diferentes que não a de ser uma mera sobremesa ou toque final para a refeição.

⁴⁹ Atualmente o cultivo do arroz africano está restrito às comunidades negras rurais. Contudo, existem esforços para resgatar e ampliar o cultivo desta variedade no território brasileiro.

Na culinária dos povos africanos, a banana participa em pratos salgados sem a menor cerimônia. Rotineiramente acompanha assados, frituras, caldos e cozidos. Registra-se inclusive uma festejada produção de cerveja de banana, de largo trânsito no Congo e nos países da região dos Grandes Lagos Africanos.

Assim, muito embora a presença da banana no Virado à Paulista possa reportar a uma feliz ingerência indígena e mameluca, o beneplácito africano foi seguramente essencial por obra da numerosa parcela de afrodescendentes que passou a integrar, ainda que de modo contraditório e desigual, a sociedade nacional paulista, portadora que era de uma memória gustativa enraizada nas terras da África.

Uma interpretação similar pode ser conferida no tocante à couve refogada. Esta forma de preparo da verdura, tanto quanto a própria procedência do vegetal, é um traço português anexado à culinária nacional, matiz realçada quando o excipiente graxo na panela é o azeite de oliva, ingrediente que traz o timbre de Portugal e que na culinária paulista e brasileira encontrou perpétuo e afetuoso porto seguro ⁵⁰.

No condizente ao pacto da couve com o Virado à Paulista, recorde-se, tal como comentado parágrafos atrás, que a presença de verduras e legumes era incomum na cozinha paulista, como de resto, assim sempre o foi para a gastronomia tradicional brasileira de modo praticamente consensual.

Como bem observou a pena aguçada do antropólogo Gilberto FREYRE, a gastronomia brasileira é indiferente ou mesmo hostil aos “verdes” (1985: 283). Por isso mesmo, até hoje coloquialmente desqualificada como “mato” nos mais díspares ambientes culturais do país.

Uma vez mais, o diferencial para a adoção destes gêneros alimentícios nas refeições dos brasileiros, estigmatizados como “verdes”, “capim”, “matos”, “folhas” ou “comida de bicho”, logo excluídos da dieta, contou com a chancela do paladar negro-africano, decisivo para o ingresso dos vegetais na cozinha nacional.

Para tanto, cabe recordar a atuação das quituteiras negras, que com arte e apuro, enriqueceram as refeições brasileiras com muitas folhas verdes (FREYRE, 1985: 283). Como ator culinário, a perícia destas cozinheiras implicou na colonização do paladar do colonizador pelo colonizado, dinamismo este respaldado por uma fiel e receptiva

⁵⁰ Além dos préstimos da matriz lusitana na adesão do paladar brasileiro ao azeite, esta simpatia foi potencializada por levas de imigrantes oriundos de nações culturalmente latinas, como italianos, espanhóis e portugueses, reforçados pela expressiva imigração com origem no Oriente Médio, que endossaram esta predileção (WALDMAN, 2017c: 7).

clientela afrodescendente, pressuposto seminal para consagrar a admissão da couve e dos vegetais em geral na culinária nacional ⁵¹.

Assim, embora não seja aparente à primeira vista, muitos pertences que constam no Virado à Paulista constituem uma influência negra na culinária paulista e nacional, e seja aqui destacado, um dos inumeráveis assomamentos das gentes da África para a cultura nacional ⁵².

No respeitante às fontes de proteína animal que constam no prato, qual seja, o ovo frito, a bisteca, a linguiça calabresa e os torresmos, cabem apontamentos de fundo historiográfico que tal e qual nos acentos africanos do Virado, são cadenciados por diretivas sociais nas quais a marca europeia tem papel assegurado. Porém, como em todo quesito associado às dietas, estão igualmente condicionados por inelutáveis asserções culturais mais amplas, que se entrelaçam com aportes de outros povos e culturas.

Iniciemos pela linguiça calabresa. Embora não constitua unanimidade no Virado à Paulista (que no prato, às vezes obsequia unicamente a bisteca), este embutido nos remete à imigração italiana, que na segunda metade do Século XIX, no processo de substituição da força de trabalho escrava pelo trabalho livre e assalariado, foi uma das grandes ondas migratórias de origem europeia que se dirigiram para o Estado de São Paulo.

Pondere-se que no mosaico cultural italiano os calabreses conformam uma realidade regional culturalmente vinculada ao *Mezzogiorno*, tal como é conhecida a porção Sul da Itália, área que exhibe discrepâncias de vulto na comparação com as províncias do Centro e do Norte da república italiana.

⁵¹ *En passant*, a estruturação do paladar africano contribuía para que do ponto de vista da nutrição, o escravo tivesse dieta mais equilibrada do que outros estratos não-hegemônicos da população: “Escravo, o africano foi, de modo geral, elemento melhor nutrido que o negro ou mestiço livre e que o branco pobre de mucambo ou palhoça do interior ou das cidades” (Cf. FREYRE, 1985: 283).

⁵² “O Brasil é um país extraordinariamente africanizado. E só a quem não conhece a África pode escapar o quanto há de africano nos gestos, nas maneiras de ser e de viver e no sentimento estético do brasileiro [...] Há comidas brasileiras na África, como há comidas africanas no Brasil. Danças, tradições, técnicas de trabalho, instrumentos de música, palavras e comportamentos sociais brasileiros insinuaram-se no dia a dia africano. E comum que lá se ignore que certo prato ou determinado costume veio do Brasil. Como, entre nós, esquecemos o quanto nossa vida está impregnada de África. Na rua. Na praça. Na casa. Na cidade. No campo. O escravo ficou dentro de todos nós, qualquer que seja a nossa origem” (COSTA E SILVA, 1994. Ver também WALDMAN, 2014; WALDMAN et SERRANO, 2007).

As particularidades da Calábria não se restringem ao plano cultural, respondendo igualmente quanto à moldura histórica, social e econômica, por desequilíbrios e disfunções que induziram o êxodo de dezenas de milhares de habitantes da região para o exterior, que assim, procuravam escapar da fome e do desemprego.

Os calabreses seguiram então, especialmente entre os finais do Século XIX e os anos 1920, para vários países, sendo que no Brasil, um número considerável se instalou na capital paulista, em particular no bairro do Bexiga ⁵³.

Na nova pátria, os imigrantes lutavam com dificuldades, e para complementar o orçamento doméstico, criavam porcos nos quintais das residências, matéria-prima para a produção artesanal das idiossincráticas *Salsiccias di Calabria*, enchido de carne suína temperado com *peperoncino*, à farta classificado em vários textos como uma variedade de pimentão (*Capsicum annuum*) e para mais, aromatizado com semente de erva-doce.

Típico da Calábria, o embutido oferecia duas vantagens: atendia ao consumo familiar e também comercializado para obter dinheiro. Neste panorama, a inclusão da picante linguiça dos calabreses no Virado à paulista pode ser explicada pelo tipo de inserção social dos imigrantes recém-chegados calabreses na cidade que os recebera.

Exercendo ofícios braçais mal pagos, com pouca qualificação e pequenos artesanatos, os calabreses eram alvo de estereotípias que estigmatizavam as atividades manuais, objeção escorada em visões de mundo ainda ensombradas pelo finado escravismo, que com obstinada devoção, sempre demonstrara indisposição e execração pelo trabalho manual (FREYRE, 1985: 372), descrédito que pontualmente, foi reforçado pelo desfavorecido *status* social e econômico destes peninsulares.

Portanto, o contexto enquadrou os calabreses como mais um segmento das classes populares urbanas. Nesta lógica, para o embutido dos calabreses ultrapassar este *locus* social e mergulhar com fé no Virado à Paulista, sociologicamente configurou tão só um pulo.

Todavia, existem duas outras pontuações a respeito das implicações da inclusão da linguiça calabresa no Virado à Paulista. A primeira, defere a contestação do veredicto, que este parecer entende como apressado, que prejulga a linguiça calabresa como

⁵³ Mais conhecido atualmente como Bela Vista, como tal este topônimo é endossado nas cartas geográficas e como designação institucional pelas administrações. Configurou, todavia, de acordo com várias indicações, uma *invenção geográfica* do mercado imobiliário, que desde os anos 1960, procurava borrar a imagem do Bexiga como bairro pobre, requalificando-o no imaginário espacial da cidade.

item legitimamente *oriundi* indexado ao Virado à Paulista, uma afirmação que genericamente confere. Contudo, é merecedora de reparos e correções.

Neste recorte, entenda-se que o embutido produzido no Bexiga difere do original calabrês. Embora preservando a composição de base da linguiça e os ingredientes da aromatização, nem sempre os imigrantes encontravam os insumos necessários para reproduzir a estrutura de gosto que conheciam, lacuna que compeliu alterações no gosto, comprometendo o produto final ⁵⁴.

Um obstáculo de monta encontrado na feitura da linguiça foi *peperoncino* calabrês (*Capsicum annum*), condimento que não era de fácil obtenção. Assim, a solução foi lançar mão da assim carimbada “pimenta calabresa” (*Capsicum baccatum*).

Porém, o nome de batismo aconteceu ao arripio da biogeografia, que confirma a origem sul-americana desta espécie. Logo, não sendo europeia, esta pimenta não poderia ser “calabresa” de jeito algum. Por extensão, tampouco o embutido em si o seria (LOPES, 2013).

Isto não é tudo. Mesmo o modo de preparação e as partes do porco aproveitadas para o enchido passaram a divergir do receituário primigênio, ao mesmo tempo em que os processos culinários artesanais, que por definição fazem o tempo trabalhar em seu favor e não o contrário (WALDMAN, 1994; GOUREVITCH, 1975), terminaram por se render às evidências incuráveis da temporalidade moderna.

Tais divergências são implícitas na adoção da separação mecânica da carne, de cortes outros que não os do lombo do porco (indispensável no embutido original), e de métodos mais rápidos de preparação ⁵⁵, que descurando do rigor *contadini* quanto

⁵⁴ A mesma sina acometeu outras comunidades de imigrantes. A colônia alemã assentada em Santa Catarina, substituiu, por exemplo, a maçã pela banana no preparo de doces tradicionais do país de origem; os judeus, para preparar o entronizado *gefilte fish*, tiveram que apelar, na ausência da carpa, ingrediente original do prato, para a pescada branca e outras espécies da ictiofauna tropical; os lituanos, para degustar peixes marinados, tão caros à gastronomia dos povos do Báltico, tiveram que abrir mão dos pescados que apreciavam, típicos das águas gélidas do Hemisfério Norte, por sardinhas ou pelo que tivessem à mão. Aspectos escancaradamente utilitários das opções adotadas e sinal de que nem sempre prevalecem nuances unicamente culturais. No mais, reafirmemos então que nada, *nem ninguém*, é alheio ao espaço.

⁵⁵ Esta tendência está estampada nos próprios regulamentos técnicos oficiais relativos à identidade e qualidade dos embutidos, que passaram a dar curso a condicionalidades que afetam os modelos originais de preparo, que não precisam as partes do porco, ingredientes e estatuem os mais diversos tipos de preparo, nem sempre condizentes com o padrão tradicional. Leia-se: “É o produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para

aos tratos de fabricação desta linguiça, induziram inevitáveis alterações no paladar, distanciando-se das regulações italianas, aferição que os registros institucionais não admitem quaisquer dúvidas (Vide Istruzione Agraria).

A segunda pontuação refere-se à presença da pimenta no embutido calabrês e os entrelaçamentos gastronômicos entabulados por este ingrediente com os demais coadjuvantes culinários e culturais do Virado à Paulista, que num prisma *gourmand*, configura um importante adjetivo culinário.

Nesta linha de interpretação, cabe aqui consignar a popularidade da pimenta na culinária brasileira em geral. Para tanto, seria suficiente acomodar-se em qualquer estabelecimento culinário no Brasil. Nas mesas, não importa a prescrição comercial do estabelecimento, origem social, cultural ou região do país, somente a título excepcional estão ausentes os indefectíveis aspergidores ou potinhos de pimenta, sempre acessíveis para benzer os alimentos com investidura irretorquivelmente ardente, acelerando o metabolismo e excitando o paladar dos comensais.

Este axioma se repete na cozinha tradicional paulista, marcada pela assimilação, desde os primeiros momentos da história de Piratininga, da afeição indígena pelo acento apimentado ofertado aos pratos ⁵⁶, e com base nesta propensão, no paladar mameluco, traço posteriormente reforçado pelas gustações negras e africanas ⁵⁷, inapelavelmente afeitas ao impacto queimante das pimentas.

Nesta visada, no que toca às lógicas da ciência da nutrição, especialmente nas linhas matizadas por um olhar social ou sociológico, tem lugar uma proclamada tendência no sentido de entender a pimenta como um estimulante da salivação, despertando o organismo do entorpecimento da fome, sendo nesta acepção pautada nos estudos da alimentação em regiões ou países gravados pela pobreza (Vide CASTRO, 1965: 72), arrazoado que, em certa medida, pode ser evocado na avaliação do manjar paulista.

Neste sentido, embora a pimenta, tal como qualquer outro ingrediente, possa se autonomizar junto às estruturas de gosto, se tornando uma opção gastronômica *per se*, desvinculada das afetações metabólicas e vivenciais, não deixa de ser pertinente a vinculação do trânsito desta planta nos meios socialmente desfavorecidos.

desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional” (Instrução Normativa nº. 4/2000, página 1, do Ministério da Agricultura).

⁵⁶ “Os indígenas sempre foram grandes comedores de pimenta - não só o consumo da pimenta ralada dando sabor picante aos molhos, às pastas e às carnes, como as pimentas inteiras comidas como fruta, aos punhados” (CASTRO, 1965: 71).

⁵⁷ Muitas pimentas, como a malagueta, da costa ou ataré e vários pimentões, foram aclimatados no Brasil pelos escravos (CASTRO, 1965: 163).

No final das contas, indígenas, mamelucos, africanos e calabreses configuraram cada um a seu tempo, constructos sociais e culturais historicamente representativos do peso da incorporação desigual de grupos não-hegemônicos na sociedade nacional.

Assim, averbações utilitaristas da pimenta apoiadas em instrumentais metodológicos baseados em métricas biológicas e da ecologia, respaldam considerandos para uma interlocução com o materialismo cultural dos antropólogos, que nas circunstâncias citadas, não deixam de ser um aspecto a ser levado em consideração ⁵⁸.

Nihil obstat, nas variáveis étnicas citadas encontramos estruturas de sabor nas quais uma calibragem gastronômica com base no uso de pimentas acontece em maior ou menor grau, característica que objetivamente, encerra canais de diálogo gustativo que viabilizaram a conjugação de doutrinas gastronomicamente distintas num único assento gastronômico, alvitando convivência no seio de um mesmo prato: o Virado à Paulista.

Deste modo, mesmo usufruindo regalia discreta no prato, a pimenta, enquanto *gourmandise* que varia um *chef* para outro, de um bar, boteco ou restaurante para com os demais, *mutatis mutandis*, revela o fato indisputável da jurisdição que lhe é atribuída, sempre figurando na agenda do prato.

Logo, fizeram-se presentes elos enredando índios, mamelucos, negros e calabreses, contribuindo cada uma destas vertentes com seu quinhão na adjetivação picante encastelada no Virado à Paulista.

Na orquestração do pitéu paulista, teríamos por fim, pontuações quanto ao ovo frito, à bisteca e aos torresmos, que comungam da mesma função alimentar clássica reservada às proteínas: a de interagirem com carboidratos: no caso, o arroz e as farinhas, de milho ou de mandioca.

Neste plano de interpretação, o que a história do Virado à Paulista demonstra foi a predisposição constante do prato em reivindicar a parceria dalgum tipo de proteína. Não importou que a fonte proteica fosse resultante da caça dos catetos, das pacas, lagartos, galinhas, patos, peixes ou içás.

Então, pode-se entender que o ovo estrelado, a bisteca e os torresmos, tais como a linguiça calabresa, cumprem incumbência similar, potencialmente colocada desde o nascituro do prato.

⁵⁸ Pode-se, decerto, ponderar que populações ricas também adicionam pimenta ao seu cardápio. Contudo, é também verdadeiro que o hábito recrudescer junto aos grupos de menor renda, tópico transparente no amplo universo de atores do Virado à Paulista.

Contudo, existem especificidades dignas de nota. Por exemplo, o ovo frito pode ser observado como uma inclusão de paternidade europeia, que introduz tanto a galinha quanto este tipo de preparo do ovo no continente americano.

Todavia, não esqueçamos a existência de menções ao ovo frito nas crônicas de povos não-europeus, como nos escritos pouco lembrados do filósofo e médico muçulmano Averróis ⁵⁹, da Espanha moura e relatos de viajantes sobre os países asiáticos. Assim, a ubiquidade do ovo frito permitiria filiar o acepipe não somente à Europa, mas a uma geografia culinária bem mais ampla: o Velho Mundo.

Todavia, o ovo frito chega à América por meio dos colonizadores e portanto, é uma marca europeia engastada no Virado à Paulista, estabilizada no prato com o concurso de redes produtivas cada vez mais influentes, que a partir do Século XIX, operam com padronagens produtivas pouco flexíveis, standardizando os insumos (SANTOS, 1998, 1988 e 1978), estratégia que o mundo contemporâneo transformou num paradigma a qualquer prova.

Quanto à bisteca de porco, esta pode ser vista como uma contribuição europeia. Mas em parte. No Brasil, de imediato a verossimilhança do suíno europeu com o porco do mato ou cateto, induziu uma adaptação do gosto português aos exemplares nativos.

Na era bandeirista, o cateto sempre foi caçado nas andanças dos sertanistas para garantir refeição mais substancial e nutritiva, ao menos enquanto eram abundantes as manadas deste animal selvagem.

Portanto, a bisteca também se associa a uma genealogia não-europeia e antropológicamente, ao paladar do natural da terra e por extensão, ao cardápio mameluco, ambos inclinados a encaminhar a carne desta caça diretamente para a panela.

Os torresmos possuem outra trajetória histórica. Subproduto da obtenção da gordura do toucinho, o hábito de ingeri-los seria uma consequência natural da curiosidade despertada por estes petiscos crocantes, que séculos atrás, referendaram-lhes um posto culinário na agenda gastronômica portuguesa.

Entretanto, no Brasil a incorporação e ampliação do consumo do torremo na dieta foi maximizada pelo ambiente social, econômico e cultural, cenário no qual tem uma vez

⁵⁹ No Século XII, este pensador escreveu sobre o preparo e as virtudes do ovo frito na obra *Kitab al-kulliyat fi l-tibb* (Livro sobre Generalidades da Medicina).

mais, a versatilidade do escravo na constituição do paladar brasileiro tem um lugar garantido.

Tirando partido de todas as opções que estavam ao seu alcance para garantir uma pauta nutricional mais adequada às duríssimas condições do trabalho que lhes eram impostas, africanos e negros rapidamente entenderam que estavam diante de uma fonte de calorias que não poderia ser descartada.

Nesta declinação, introduzir estas saborosas miudezas nas refeições se tornou uma praxe que paulatinamente, se tornou retoque indispensável em diversas cozinhas regionais: baiana, mineira, paulista, goiana, etc. Isto para não esquecer a função de tira-gosto e fator de sociabilidade em rodas de conversas regadas com aguardente e mais modernamente, com cerveja.

Logo, em sendo plausível a conexão do torresmo com a cultura portuguesa e com o bandeirismo, não menos autêntica é a vinculação deste quitute com a sabedoria gastronômica negra.

O acervo de informações comentadas, na ótica de um possível tombamento do Virado à Paulista como patrimônio cultural intangível, delinearía então, *um desenho gastronômico absolutamente singular para o prato.*

Contrariamente a pratos que como o Tutu à mineira e o Feijão Tropeiro, o agitado *melting pot* que caracterizou a evolução da demografia paulista, embalado pelas injunções de um *zeitgeist* solenemente paulista, substantivaram de modo cabal e conclusivo, o dado ineludível relacionado ao *caráter composto* do Virado à Paulista, também modulado por uma *inculturação popular*, cujo teatro espacial substantivou-se no Estado de São paulo e em nenhum outro. Logo, *um manjar intrinsecamente regional, um prato paulista.*

Retórica que decorre da análise da estrutura do prato enquanto uma linguagem cultural, plenificada por uma diversidade de atores, venturas e conjunturas, que compõem cenarização essencial para pensar e propor um marco decisório inerente a um documento que sumamente, assume como pré-condição precípua, constituir um parecer.

VI - CONCLUSÕES

Este documento ameahou informações que a guisa de formatar um parecer com foco na possível inscrição do Virado à Paulista como patrimônio Cultural Paulista, desdobraram-se numa fórmula tríplice, entendendo este prato enquanto um bem culinário *mestiço, popular e regional*.

Acima de tudo, o andamento da investigação revelou um ponderável prontuário de aditamentos *depondo em favor da inscrição do Virado à Paulista como patrimônio intangível*, conclusão que no veredicto deste documento, *insere uma legitimidade plena, inquestionável e categórica*.

Ao mesmo tempo, atente-se que o teor das avaliações, assim como as notações históricas, geográficas e antropológicas encartadas ao longo do texto, apontam para uma caracterização do prato em motes que diferem dos originalmente indexados na Citação de Tombamento do Virado à Paulista.

Particularmente, a caracterização deste prato como uma peça culinária bandeirante e/ou monçoeira, requereria apensos diante do que ficou exposto na avaliação.

Como foi visto, o legado mameluco, indissolúvelmente incrustado na natureza do Virado à Paulista, transpôs o umbral de séculos. De mais a mais, as sucessivas intervenções que foram paulatinamente recobrando o manjar com novas redes de significações, seria impeditivo de apelos visando elegê-lo com a patente de “prato bandeirante” e/ou “monçoeiro”.

É verdade que o bandeirismo e as monções cumpriram uma função decisiva em difundir o Virado pelo vasto *hinterland* brasileiro, com isso afirmando-o como marco identitário culinário paulista.

Todavia, é também verdadeiro que o Virado à Paulista agremiou vasta e heterogênea coleção de atores: indígenas, portugueses, mamelucos, calabreses, africanos e uma intrincada rede de evocações socioculturais, ecológicas e culinárias, algumas de larga antiguidade, o que por si só interdita um monopólio simbólico impregnado por um imaginário bandeirista.

Implicitamente, as manifestas peculiaridades culturais que perpassam o Virado à Paulista, justamente as que chancelariam sua investidura como patrimônio imaterial paulista, descartam o endosso acrítico de mitologias de origem, e muito menos, a

adoção de “bandeirantes abstratos” postados no papel de demiurgos da culinária tradicional regional de São Paulo.

Foi visto, o prato que potencialmente constitui um patrimônio cultural paulista, teve por eixo pivotante uma *mixture* mameluca baseada no tripé feijão em caldo, farinha e toucinho, nitidamente uma prototípia mestiça, mais exatamente de base indígena e portuguesa, que pavimentou a gênese e os desdobramentos posteriores do Virado à Paulista, incluindo uma heterogênea seriação de elementos coadjuvantes alojados na “área de mobilidade” do prato.

Neste sentido, carimbar o Virado à Paulista unicamente como “prato bandeirante” ou “monçoeiro”, transpareceria como uma invectiva desconcertante, bastante familiar aos paramentos das “tradições inventadas”⁶⁰.

Certo é que a trajetória do Virado à Paulista, ao contrapor-se com estas averbações idealizadas do bandeirismo, implica numa tarefa de renovar imagens coletivamente construídas, consentidas com o concurso de uma persistente impostação de modelos ideacionados que obviamente, atendem expectativas históricas, culturais e sociais localizadas, e que por isso, auferem inteligibilidade típica dos símbolos primordiais.

Logo, e recorrendo ao pensamento do sociólogo e filósofo francês Roland BARTHES, para quem “Quando um mito fala sobre um objeto, despoja-o de toda a sua história” (1972: 171), o que podemos sugerir é um *repensar especial* do Virado à Paulista, acatando bases teóricas e culturais que reponham, e não fagocitem, a complexidade histórica, geográfica e cultural que o prato incorpora.

Neste senso, o marco teórico proposto pelo documento, subscritando uma análise estrutural do Virado à Paulista, revela uma persistente área inercial, a *mixture mameluca*, que se estende desde os tempos primordiais até nossos dias, assoalhando por sua vez um regime de anexação simbólica que propiciou o ingresso de vários apensos ao prato, performance passível de ser interpretada enquanto uma das emanações do *caráter camaleônico do tradicionalismo*.

Sintetizando, poderíamos reproduzir a máxima cunhada por Georges BALANDIER, que com lucidez, detecta este comportamento da cultura tradicional. Diz ele: “Com efeito, a tradição não pode ser totalmente eliminada e alguns de seus elementos

⁶⁰ “Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas 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 com relação ao passado*. Aliás, sempre que possível tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado” (HOBSBAWM et RANGER, 1984: 9).

subsistem, mudando de aspecto”, daí resultando que “a astúcia do tradicionalismo torna-se então, mais dificilmente desvelável” (1969: 167).

Nestes termos, *a tradição pode ser inventada. Mas, por outras vias, a tradição não é uma invenção*. Pelo contrário, constitui a pedra fundamental a incitar a resiliência dos regimes de sentido, inerente aos produtos culturais como expressão mais íntima da autenticidade.

É o que se encontra assente na reflexão do sociólogo e filósofo Walter BENJAMIM: “O que faz com que uma coisa seja autêntica é tudo o que ela contém de originariamente transmissível, desde sua duração material até seu poder de testemunho histórico” (2000: 225).

Não poderia ser outro o argumento matricial da legitimidade do Virado à Paulista como patrimônio intangível. Expressando uma história de mais de cinco séculos do Estado de São Paulo, este prato notável nos revela uma arqueologia de gostos e sabores, um verdadeiro fio condutor histórico, geográfico e cultural, cuja investidura, seria a admissão da gastronomia como depositária de um *conhecimento profundo*, do inconsciente da *Erfahrung*, da *experiência histórico-cultural* do povo paulista.

Posicionar o Virado à Paulista como patrimônio cultural paulista seria o mínimo a fazer diante da historicidade que constitui seu alicerce mais essencial, revelador da trajetória mestiça da população do Estado, da persistência do paladar de raiz, da especificidade cultural do Estado de São Paulo.

Motivos mais do que justos a inspirar o merecido respeito e reconhecimento de que o Virado à Paulista merece.

É esta a posição deste documento.

DownTown

ESPECIAL
DE SEGUNDA:

**Virado à
Paulista**



BIBLIOGRAFIA**Livros, Capítulos de Livros, Artigos e Papers**

ABBAGNANO, Nicola. *Dicionário de Filosofia*. Atualizado e ampliado por Giovanni Fornero. 4ª edição, 3ª reimpressão. México (DF): Fondo de Cultura Econômica. 2010;

A'B SABER, Aziz Nacib. *São Paulo: Ensaio, Entreveros*. São Paulo (SP): coedição Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP) e Imprensa Oficial do Estado de São Paulo. 2004;

ALIER, Juan Martinez. *El Ecologismo de Los Pobres - Conflictos Ambientales y Lenguajes de Valoración*. Barcelona (Espanha): Icaria-Antrazyt-Flacso, 2005;

BALANDIER, Georges. *Modernidad Y Poder*. Serie Antropología. Madrid e Barcelona (Espanha): Jucar Universidad. 1988;

_____. *As Dinâmicas Sociais - Sentido e Poder*. São Paulo e Rio de Janeiro (SP-RJ): Editora Difusão Européia do Livro (DIFEL). 1976;

_____. *Antropologia Política*. São Paulo (SP): coedição Difusão Européia do Livro (DIFEL) e Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP). 1969;

BARBARA, Danusia. *Feijão*. Coleção Aromas e Sabores da Boa Lembrança, volume 2. Publicação ilustrada por fotos de Sergio Pagano. Rio de Janeiro (RJ): Editora Serviço Nacional do Comércio (SENAC). 2006;

BARBIERI, Rosa Lía et STUMPF, Elisabeth Regina Tempel. *Origem e Evolução de Plantas Cultivadas*. 1ª edição. Brasília (DF): Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). 2008;

BARTHES, Roland. *Mitologias*. São Paulo (SP): Difusão Européia do Livro (DIFEL). 1972;

BELLUZZO, Rosa. *São Paulo: Memória e Sabor*. São Paulo (SP): Editora da Universidade de São Paulo (UNESP). 2008;

BENJAMIN, Walter. *A obra de arte na época de sua reprodutibilidade técnica*. In: ADORNO et alli, *Teoria da Cultura de Massa*. São Paulo (SP): Editora Paz e Terra, 2000;

BEZERRA, Jose Arimatéia Barros; FROTA, Jorge Washington da Silva et BASTOS, Tiago Sampaio. *Análise de Obras Seminais sobre o Saber em Alimentação no Brasil*. XV Congresso Brasileiro de Sociologia, 26 a 29-07-2011, Curitiba (PR), Grupo de Trabalho nº. 20. 2011;

BOYD, W. et LENTFER, C. *Tracing antiquity of banana cultivation in Papua New Guinea*. Artigo eletrônico publicado na home page da Australia & Pacific Science Foundation. Disponível *on line* em:
< http://apscience.org.au/projects/PBF_02_3/pbf_02_3.htm >. Acesso: 25-10-2017. 2017;

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Fisiologia do Gosto*. 2ª edição. São Paulo (SP): Editora Companhia das Letras. 1995;

BRETON, Roland J. L. *Geografia das Civilizações*. Série Fundamentos, nº. 60. São Paulo (SP): Editora Ática. 1990;

CANDIDO, Antonio. *Os Parceiros do Rio Bonito - Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 4ª edição São Paulo (SP): Livraria Duas Cidades. 1977;

CARNEIRO, Henrique. *Apresentação*. In: MONTANARI (Obra citada). São Paulo (SP): Editora do Serviço Nacional do Comércio (SENAC). 2013;

_____. *Filtros, Mezinhas e Triacas: As Drogas no Mundo Moderno*. São Paulo (SP): Xamã Editora. 1994;

CARNEY, Judith. *O Arroz Africano na História do Novo Mundo*. In: Journal of Social, Technological and Environmental Science, Volume 2, nº. 2, pp. 192-197, Maio-Agosto de 2017. 2017;

CÂMARA CASCUDO, Luís da. *Made in Africa*. 3ª edição. São Paulo (SP): Editora Global. 2001;

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro et FONSECA, Maria Cecília Londres. *Patrimônio imaterial no Brasil: Legislação e Políticas Estaduais*. Brasília (DF): coedição Representação da UNESCO no Brasil e Instituto Brasileiro de Educação e Cultura (Educarte). 2008;

CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome - O Dilema Brasileiro: Pão ou Aço*. 9ª edição. São Paulo (SP): Brasiliense, 1965.

COLLINSON, Diané. *50 Grandes Filósofos*. Tradução do original em língua inglesa *Fifty Major Philosophers* por Maurício Waldman e Bia Costa. São Paulo (SP): Editora Contexto. 2004;

CORAZZA, Sonia. *Aromacologia: Uma ciência de muitos cheiros*. São Paulo (SP): Editora do Serviço Nacional do Comércio (SENAC). 2002;

COSTA, Ana Beatriz Bueno Ferraz Costa. *Revista Gula: A Formação do gosto na construção discursiva*. Dissertação de Mestrado em Comunicação e Semiótica. São Paulo (SP): Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). 2009;

COSTA E SILVA, Alberto. *O Brasil, a África e o Atlântico no Século XIX*. São Paulo (SP): Revista do Instituto de Estudos Avançados da Universidade de São Paulo, Volume 8, nº. 21. Texto disponível on line: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40141994000200003 >. Acesso: 10-11-2017. 1994;

CUVILLIER, Armand. *Sociologia da Cultura*. Porto Alegre e São Paulo (RS-SP): coedição Editora Globo e Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP). 1975;

DELPEUCH, Bertrand. *O Desafio Alimentar Norte-Sul*. Rio de Janeiro (RJ): coedição Federação de Órgãos de Assistência Educacional (FASE) e Editora Vozes, Rio de Janeiro. 1990;

DIAMOND, Jared. *Colapso: Como as sociedades escolhem o fracasso ou o sucesso*. São Paulo (SP): Editora Record. 2005;

FERGUSSON, Gabriela Sampaio. *Prato de indígenas e portugueses, Virado à Paulista é a cara da cidade*. Artigo eletrônico, jornal Folha de São Paulo, Versão Digital em UOL Comidas e Bebidas, edição de 25-01-2012, 7h00. Texto disponível on line em: < <https://comidasebebidas.uol.com.br/noticias/redacao/2012/01/25/prato-de-indigenas-e-portugueses-virado-a-paulista-e-a-cara-da-cidade.htm> >. Acesso: 9-11-2017. 2012;

FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal et COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato (Organizadores). *Um, Dois, Feijão com Arros - A Alimentação no Brasil de Norte a Sul*. São Paulo (SP): Editora Atheneu. 2002;

FREYRE, Gilberto. *Sobrados e Mucambos: Decadência do Patriarcado Rural e Desenvolvimento do Urbano*. Coleção Documentos Brasileiros, nº. 66, 7ª edição, Rio de Janeiro (RJ): coedição Livraria José Olympio Editora e Fundação Nacional Pró-Memória. 1985;

FRUGOLI JR., Heitor. *Apenso documental à Citação de Tombamento do Virado à Paulista*, Processo nº. 01087/2011. In: CITAÇÃO. São Paulo (SP): Secretaria de Estado da Cultura do Estado de São Paulo. 2014;

GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro (RJ): Livros Técnicos e Científicos Editora (LTC). 1989;

GOUREVITCH, Aron Yakovlevich. *O Tempo como Problema de História Cultural*. In: Estudos reunidos pela UNESCO. Petrópolis e São Paulo (RJ-SP): coedição Editora Vozes e Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP). 1975;

HOBBSAWM, Eric et RANGER, Terence (organizadores). *A invenção das Tradições*. Rio de Janeiro (RJ): Editora Paz e Terra. 1984;

KLOPPENBURG, Jack et KLEIMAN, Daniel Lee. *Seed Wars: Common Heritage, Private Property, and Political Strategy*. In *Socialist Review*, nº. 95, September-October. 1987;

LACOSTE, Yves. *Geografia do Subdesenvolvimento*. São Paulo e Rio de Janeiro (SP-RJ): Editora Difusão Européia do Livro (DIFEL). 1978;

LAPLANTINE, François. *Aprender Antropologia*. São Paulo (SP): Editora Brasiliense. 1988;

LEME, Adriana Salay. *Feijão: Dono das Tradições: Representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)*. Dissertação de Mestrado em História Social. São Paulo (SP): Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH-USP). 2015;

LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. *Cozinhas, etc: Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista*. 2ª edição, Coleção Debates, nº. 94. São Paulo (SP): Editora Perspectiva. 1978;

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O Cru e o Cozido - Mitológicas*. São Paulo (SP): Editora Brasiliense. 1991;

LIMA, Marcelo Bezerra; SILVA, Sebastião de Oliveira et FERREIRA, Cláudia Fortes. *Banana*. 2ª edição, revista e ampliada. Brasília (DF): Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). 2012;

LOPES, José Antônio Dias. *A História do Virado à Paulista*. Artigo digital publicado na Seção Paladar do jornal O Estado de S. Paulo, edição de segunda-feira, 27-03-2014. Artigo disponível *on line* no link: < <http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,a-historia-do-virado-a-paulista,10000008995> >. Acesso: 02-10-2017. 2014;

_____. *Da Calábria? Não, do Bexiga Mesmo*. Artigo digital publicado na Seção Paladar do jornal O Estado de S. Paulo, edição de segunda-feira, 04-12-2013. Artigo disponível *on line* no link: < <http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,da-calabria-nao--do-bexiga-mesmo,10000009269> >. Acesso: 11-10-2017. 2013;

MERCIER, Paul. *História da Antropologia*. Lisboa (Portugal): Editorial Teorema. 1986;

MENZEL, Peter et D'ALUISIO, Faith. *What the World Eats - Photography Series*. Ten Speed Press. 2008;

_____. *Hungry Planet: What the World Eats - Part I*. Coletânea Fotográfica Time-CNN. Disponível *on line* em: < <http://www.time.com/time/photogallery/0,29307,162519,00.html> >. Acesso em: 03-11-2017. 2007;

MONBEIG, Pierre. *Aspectos Geográficos do Crescimento da Cidade de São Paulo*. Boletim Paulista de Geografia, nº. 81, pp. 115-147. São Paulo (SP): Associação dos Geógrafos Brasileiros (AGB), Seção Local São Paulo. 2004;

MONTERO, Paula. *Reflexões sobre uma Antropologia das Sociedades Complexas*. Universidade de São Paulo (USP): Revista de Antropologia, nº. 34. 1991;

MOOG, Clodomir Viana. *Bandeirantes e Pioneiros: Paralelo entre culturas*. 10ª edição. Porto Alegre e Brasília (RS-DF): Editora Globo e Instituto Nacional do Livro (Ministério da Educação e Cultura). 1973;

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo (SP): Editora do Serviço Nacional do Comércio (SENAC). 2008;

MOURA, Paulo Cursino de. *São Paulo de Outrora (evocações da metrópole)*. São Paulo e Belo Horizonte (SP-MG): coedição Editora da Universidade de São (EDUSP) e Editora Itatiaia. 1998;

MORAIS, Luciana Patrícia de. *Culinária Típica e Identidade Regional: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira*. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação do Departamento de História da Faculdade de Filosofia e Ciências

Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Belo Horizonte (MG): UFMG. 2004;

NEVES, Maria Eunice Mendonça das. *Coração, Cabeça e Estômago de Camilo Castelo Branco: uma Retórica do Gosto*. Dissertação de Mestrado - Estudos românicos e clássicos, literatura portuguesa, literaturas de língua portuguesa. Porto (Portugal): Faculdade de Letras da Universidade do Porto. 2015;

NELSON, Scot C.; PLOETZ, Randy C. et KEPLER, Angela Kay. *Musa Species (banana and plantain)*. Species Profiles for Pacific Island Agroforestry. Disponível *on line* em: < www.traditionaltree.org >. Acesso: 07-10-2017; 2006;

ORTIZOGA, Silvia Aparecida Guarnieri. *A Proliferação do Gosto Global no Brasil*. Depto de Geografia da FFLCH-USP: GEOUSP, nº 8, pp. 67-76. 2000;

PEIXOTO, Aristeu Mendes; SOUZA, Julio Seabra Inglês et TOLEDO, Francisco Ferraz de (Organizadores). *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. São Paulo (SP): Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP). 1989;

PRADO JR., Caio. *A Cidade de São Paulo: Geografia e História*. Coleção Tudo é História, nº. 78. São Paulo (SP): Brasiliense, 1998;

RECUERO, Raquel da Cunha. *Comunidades Virtuais: Uma Abordagem Teórica*. Seminário Internacional de Comunicação, V, 2001, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS). Grupo de Trabalho de Comunicação e Tecnologia das Mídias. 2001;

RIBEIRO, Darcy. *O Povo Brasileiro: A Formação e o Sentido do Brasil*. 2ª edição. São Paulo (SP): Editora Companhia das Letras. 1995;

REIS, Alcenir Soares dos et FIGUEIREDO, Betânia Gonçalves. *Patrimônio Imaterial em Perspectiva*. Belo Horizonte (MG): Fino Traço Editora. 2015;

SAMPAIO, Theodoro. *O Tupi na Geographia Nacional*. Memória lida no Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo. 2ª edição, correta e aumentada. São Paulo (SP): Empresa Typographica Editora "O Pensamento". 1914;

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e seu Lugar na História: Os Tempos da Memória Gustativa*. In: Revista eletrônica História: Questões & Debates, nº. 42, pp. 11-31. Curitiba (PR): Editora da Universidade Federal do paraná (UFPR) . 2005;

SANTOS, Milton. *Técnica, espaço e tempo: globalização e meio técnico-científico informacional*. 4ª edição. Coleção Geografia e Realidade, nº. 25. São Paulo (SP): Editora de Humanismo, Ciência e Tecnologia (HUCITEC). 1998;

_____. *Metamorfoses do Espaço Habitado*. São Paulo (SP): Editora de Humanismo, Ciência e Tecnologia (HUCITEC). 1988;

_____. *Por uma Geografia Nova - Da crítica da geografia a uma geografia crítica*. São Paulo (SP): coedição Editora de Humanismo, Ciência e Tecnologia (HUCITEC) e Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP). 1978a;

_____. *Espaço e Dominação*. In: Seleção de Textos, nº 4, pp. 3-19. São Paulo (SP): Associação dos Geógrafos Brasileiros (AGB), Seção Local São Paulo. 1978b;

SAIA, Luís. *Morada Paulista*. 2ª. Edição. Coleção Debates, nº. 63. São Paulo (SP); Editora Perspectiva. 1978;

SCHMIDT, Carlos Borges. *O Virado Paulista*. In: CITAÇÃO. Artigo publicado pelo Diário de São Paulo (posteriormente Diários Associados), edição de 21-06-1959. Texto disponível *on line*: < <http://ropresso.blogspot.com.br/2017/09/o-virado-paulista.html> >. São Paulo (SP): 1959;

SILVA, João Luis Maximo da. *Alimentação de Rua na Cidade de São Paulo (1828-1900)*. Tese de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em História Social, Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH-USP). São Paulo (SP): USP. 2008;

SILVA, Paula Pinto e. *Feijão, Farinha e Carne-seca: Um Tripé Culinário no Brasil Colonial*. São Paulo (SP): Editora do Serviço Nacional do Comércio (SENAC). 2005;

SILVA, Sérgio. *Expansão Cafeeira e origens da Indústria no Brasil*. Biblioteca Alfa-Omega de Ciências sociais, Série 1ª, Volume 1. São Paulo (SP): Editora Alfa-Omega. 1976;

SINGER, Paul. *Curso de Introdução à Economia Política*. Coleção Textos Didáticos de Economia, nº. 1, 6ª edição. Rio de Janeiro (RJ): Editora Forense-Universitária. 1980;

SODRÉ, Nelson Werneck. *Síntese de História da Cultura Brasileira*. Coleção Retratos do Brasil, Volume 78, 5ª edição. Rio de Janeiro (RJ): Editora Civilização Brasileira. 1977;

TAUNAY, Afonso d'Escragnolle. *Relatos Sertanistas*. Biblioteca Histórica Paulista, Volume VII. São Paulo (SP): Livraria Martins Editora. 1953;

TOLEDO, Roberto Pompeu de. *A Capital da Solidão: Uma história de São Paulo, das origens a 1900*. Rio de Janeiro (RJ): Editora Objetiva. 2003;

VERGUEIRO, Laura. *Opulência e Miséria das Minas Gerais*. Coleção Tudo é História, nº. 28. São Paulo (SP): Editora Brasiliense. 1981;

VIANNA, Letícia C. R. *Patrimônio Imaterial*, verbete de Dicionário do Patrimônio Cultural. Brasília (DF): Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Texto disponível *on line*:

< <http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/85/patrimonio-imaterial> >. Acesso: 24-10-2017. 2015;

WALDMAN, Maurício. *Recursos Hídricos: Impactos da Produção dos Alimentos e dos Resíduos Orgânicos*. Texto masterizado, revisado e configurado editorialmente com base no *paper* acadêmico Recursos Hídricos: Os Impactos da Produção de Alimentos e dos Resíduos Sólidos, I Seminário de Pesquisa em Geografia (SEPEGE), Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana, FFLCH-USP, 8-10/12/2003. Disponível *on line* em: < http://www.mw.pro.br/mw_mw/index.php/papers-e-ensaios-geografia/82-recursos-hidricos-os-impactos-da-producao-de-alimentos-e-dos-residuos-solidos >. Acesso: 24-10-2017. São Paulo (SP): Editora Kotev. 2017a;

_____. *Eco-Kasher: O Código Alimentar Judaico na Ótica Ambiental e de Acerto de Mundo*. Texto masterizado, revisado e configurado editorialmente com base em artigo originalmente publicado sob o título Eco-Kasher e Oiko-menismo pela Revista de Interpretação Bíblica Latino-Americana (RIBLA), edição bilíngue nas línguas portuguesa e castelhana, dedicada ao Pentateuco, nº. 23, páginas 22-25, coedição Editora Vozes e Sinodal, Petrópolis e São Leopoldo (RJ/RS), 1996. Disponível *on line* em: < http://www.mw.pro.br/mw/rel_eco-kasher_e_o_oiko-menismo.pdf >. Acesso: 26-10-2017. São Paulo (SP): Editora Kotev. 2017b;

_____. *A Eficácia Histórica e Construtiva da Argila*. Construção Civil: Série Economia dos Materiais nº. 1. Mais informação: <http://kotev.com.br/?product=eficacia-historica-e-construtiva>. São Paulo (SP): Editora Kotev. 2017c;

_____. *Oliveira: Dádiva Antiga em novas terras*. Texto masterizado, revisado e reconfigurado editorialmente com base em artigo originalmente disponibilizado pela revista eletrônica Viverde aos 29-03-2010. Disponível *on line* em: < http://www.mw.pro.br/mw/hist_oliveira_dadiva_antiga_em_novas_terras.pdf >. Acesso: 10-11-2017. São Paulo (SP): Editora Kotev. 2017d;

_____. *A Ecologia da Vaca Sagrada*. Texto masterizado, revisado e configurado editorialmente com base em reportagem da Coluna do Waldman (Site Cultura Verde!,

1-06-2009), e versão sintética publicada pelo jornal O Imparcial, de Presidente Prudente (3-11-2015, Opinião, página 3a). Disponível *on line* em: < http://www.mw.pro.br/mw/eco_coluna_do_waldman_vaca_sagrada.pdf >. Acesso: 26-10-2017. São Paulo (SP): Editora Kotev. 2016;

_____. *Waters of Metropolitan Area of São Paulo: Technical, conceptual and environmental aspects*. In Sustainable water management in the tropics and subtropics. BILIBIO, Carolina *et alli* (Organizers). Witzzenhausen (República Federal da Alemanha): Universität Kassel - Department of Agricultural Engineering and Agricultural Engineering in the Tropics and Subtropics. 2011;

_____. *Meio Ambiente & Antropologia*. Série Meio Ambiente, nº. 6. São Paulo (SP): Editora SENAC. 2006a;

_____. *Água e MetrÓpole: Limites e Expectativas do Tempo*. Tese de Doutorado em Geografia. São Paulo (SP): Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH-USP). São Paulo (SP). 2006b;

_____. *Tempo, Modernidade e Natureza*. In: Caderno Prudentino de Geografia, Presidente Prudente, nº 16, p.s 24-73, setembro de 1994. Presidente Prudente (SP): Seção local da Associação dos Geógrafos Brasileiros (AGB). 1994.

WALDMAN, Maurício *et* SERRANO, Carlos. *Memória D'África - A Temática Africana em Sala de Aula*. São Paulo (SP): Cortez Editora. 2007;

Relatórios de Pesquisa

WALDMAN, Maurício. *O Papel de Angola na África Centro-Meridional: Recursos Hídricos, Cooperação Regional e Dinâmicas Socioambientais*. Relatório de pesquisa de Pós Doutorado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH-USP) & Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). São Paulo (SP): USP-FAPESP. 2014;

Obras de Consulta

HOUAISS, Antônio *et* VILLAR, Mauro de Sales. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa^{1ª} Reimpressão, com alterações. Rio de Janeiro (RJ): coedição Instituto Antônio Houaiss - Editora Objetiva. 2009;

LIDDELL, Henry George *et* SCOTT, Robert. *A Greek-English Lexicon*. Oxford (Reino Unido): Perseus Digital Library. 1940;

Documentos

CITAÇÃO. *Citação de Tombamento do Virado à Paulista*. Processo nº. 01087/2011, Patrimônio Imaterial Paulista, nº. Bem: 28357, datado de 25-11-2011. São Paulo (SP): Secretaria de Cultura do Estado de São Paulo, CONDEPHAAT. 2011;

Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília (DF): Centro Gráfico do Senado Federal, 1988;

Decreto nº. 57.439, de 17 de Outubro de 2011, que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Disponível *on line* em:

< <http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/2011/decreto-57439-17.10.2011.html> >. Acesso: 14-10-2017;

Decreto nº. 4.772, de 27 de Novembro de 2009, que institui o Virado à Paulista como bem cultural gastronômico do município de porto Feliz, conforme especifica e dá outras providências. Disponível *on line* em:

< <http://boaterradeportofeliz.blogspot.com.br/p/turismo.html#Virado> >. Acesso: 30-10-2017.

Instrução Normativa nº. 4/2000, Ministério da Agricultura, Anexo III: Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Linguiça, Disponível *on line* em:

< <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1640> >. Acesso: 10-11-2017.

Istruzione Agraria. Salsiccia di Calabria DOP, Atlante dei Prodotti Tipici - Salumi tipici italiani. Riconoscimento Denominazione di Origine Protetta (DOP): Reg. Comunità Europee (CE) nº. 134/98. Disponível *on line* em:

< <http://www.agraria.org/prodottitipici/salsicciacalabriasoppressatacalabria.htm> >. Acesso: 10-11-2017.

Entrevistas

Lévi-Strauss Explica o Estruturalismo, entrevista de Claude Lévi-Strauss concedida Jean-Paulo Enthoven e André Burguière ao *Novel Observateur* e publicada pelo Jornal "O Estado de S. Paulo" nas edições de 13 e 20 de Julho de 1980.

Webgrafia

AGB - Associação dos Geógrafos Brasileiros

< <http://www.agb.org.br/> >

BMA - Biblioteca Mário de Andrade

< <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/cultura/bma/> >

CONDEPHAAT - Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico

< <http://condephaat.sp.gov.br/> >

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

< <https://www.ibge.gov.br/> >

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

< <http://portal.iphan.gov.br/> >

Portugal Tastes

< <http://www.portugaltastes.com/homepage> >

UNESCO - United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

< <https://en.unesco.org/> >

SOBRE O AUTOR DESTA PARECER

Maurício Waldman é jornalista (MTb 79.183-SP), pesquisador acadêmico, consultor, editor, professor universitário (MBA e Pós-Graduação) e antropólogo.

Consultorias: nas áreas de Resíduos Sólidos (Fundamentalmente em Resíduos Urbanos, Construção Civil e Reciclagem), Recursos Hídricos (Gestão e abastecimento público de água), Sustentabilidade (Educação Ambiental, Construção Civil, Lixo e Água), Afro-educação, Relações Internacionais, Cerâmica Vermelha, Mercadologia e Economia dos Materiais.

Formação: Graduação e Licenciatura em Sociologia e Geografia Econômica (USP, 1982), Mestre em Antropologia (USP, 1997), Doutor em Geografia (USP, 2006), Pós-doutor em Geociências (UNICAMP, 2011), Pós-doutor em Relações Internacionais (USP, 2013) e Pós-doutor em Meio Ambiente (PNPD-CAPES, 2015).

Pós Doc em andamento: Elaboração de Projeto de Investigação para o Quarto Pós-Doutoramento, na área das Ciências da Religião.

Atuação Institucional: Membro da Direção da Associação dos Geógrafos Brasileiros (AGB, Seção local São Paulo); Diretor da Escola e dos Cursos Profissionalizantes do Serviço SOS Criança e da FEBEM-SP; Chefe da Coleta Seletiva de Lixo da capital paulista e Secretário do Meio Ambiente de São Bernardo do Campo (SP).

Performances: Assessor de Chico Mendes e Coordenador do Comitê de Apoio aos Povos da Floresta (1988-1992); integrou o Centro Ecumênico de Documentação e Informação (CEDI, 1987-1990); Professor colaborador no Centro de Estudos Africanos da USP (2004-2014); Colaborador de Geocarto: Website de Geografia e Cartografia (USP, 2010-2011); Coordenador *ad-hoc* da Cortez Editora (Coleção Água em Foco, 2015) e Consultor Internacional da Afro-Chamber: Câmara de Comércio Afro-Brasileira (2013-2017).

Destaques: Em 2010, com base em avaliação de pesquisadores em linha étnica dos EUA, integrou lista de 96 personalidades brasileiras de origem judaica, com biografia publicada na obra *Brazilian Jews* (Books LLC, Estados Unidos: Memphis, Tennessee, 2010). Em 2004, em enquete do Centro Brasileiro de Análise e Planejamento (CEBRAP), figurou como um dos 30 ambientalistas históricos do Estado de São Paulo.

Jornalismo: Articulista da revista Brasil-Angola Magazine (São Paulo) e Repórter da revista Ambiente Urbano (Santo André, SP). Na mesma função: Colaborador de Cultura - Jornal Angolano de Artes e Letras (de Luanda), do Instituto Portal Afro (São Paulo) e da revista eletrônica Contemporartes (Curitiba, PR). Em 2011, participou como interlocutor de referência no programa *Água: O Mundo e um Recurso Precioso*, produção especial da Rádio Nações Unidas, transmitido diretamente de Nova York.

Publicações e Produção Acadêmica/Científica: Autoria de 18 livros, 32 ebooks e mais 700 artigos, *papers* e pareceres de consultoria, centrados basicamente nos campos da Geografia, Antropologia, Ciências Ambientais, Relações Internacionais e Ciências da Religião.

Temas principais:

Economia dos Materiais, Meio Ambiente, Regiões Metropolitanas, Recursos Hídricos, Resíduos Sólidos, Matriz Energética, Globalização, Relações Internacionais, Livro Didático, África Negra, Espaço-Tempo, Topologia, Cartografia Antiga, Cartografia de África, Religião, Construção Civil, Cerâmica Vermelha, Ecologia Doméstica, Conflitos Sociais, Imaginário, Cultura, Cidadania e Políticas Públicas.

Publicações Mais Recentes:

Crise Hídrica: A persistência do controle desagregador do Estado (Capítulo de Livro, no prelo). São Paulo (SP): Rede de Justiça e Direitos Humanos. 2017;

A Eficácia Histórica e Construtiva da Argila. São Paulo (SP): Editora Kotev, 2017.

Recursos Hídricos, Resíduos Sólidos e Matriz Energética: Notas conceituais, metodológicas e gestão ambiental (Capítulo de Livro) Porto Alegre (RS): Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2016.

Obras mais representativas:

Lixo: Cenários e Desafios- Abordagens básicas para entender os resíduos sólidos. Obra Finalista do Prêmio Nacional Jabuti de 2011 (entre os dez primeiros colocados em 1.337 títulos). São Paulo (SP): Cortez Editora, 2010.

Waters of Metropolitan Area of São Paulo: Technical, Conceptual and Environmental Aspects, Capítulo de livro em *Sustainable Water Management in the Tropics and Subtropics - and Case Studies in Brazil* (maior coletânea sobre recursos hídricos em circulação). Brasil-Alemanha: Co-edição Universidade Kassel-Unipampa. 2011.

Memória D'África - A temática africana em sala de aula (com Carlos Serrano). Obra de referência nacional sobre afro-educação. São Paulo (SP): Cortez Editora, 2007.

Meio Ambiente & Antropologia, primeira obra brasileira sobre antropologia ambiental. São Paulo (SP): Editora SENAC, 2006.

Coleção Tecendo o Saber (Maurício Waldman *et alli*). Instituto Paulo Freire, 12 volumes e 75 vídeos. Rio de Janeiro (RJ): Fundação Roberto Marinho e Fundação Vale do Rio Doce, 2005.

Brava Gente de Timor (com Carlos Serrano), Prefácio de Noam Chomsky, primeira obra brasileira sobre o Timor-Leste. São Paulo (SP): Editora Xamã, 1997.

Paper mais relevante:

Africanidade, Espaço e Tradição: a topologia do imaginário africano tradicional na fala griot de Sundjata Keita do Mali. Artigo considerado relevante pelo Centre National de la Recherche

Scientifique (CNRS, Paris, França). Centro de Estudos Africanos da USP (CEA-USP): Revista África, Volume 20/21, pp. 219-268. Universidade de São Paulo (SP): CEA-USP. Ficha Catalográfica CNRS: < http://mw.pro.br/mw/cat.inist.fra_2017_kotev.pdf >. 2000;

Traduções Mais Representativas:

Manifesto Eco Modernista (com Tadeu Alcides Marques, inglês-português). Oakland (EUA); Breakthrough Institute. 2015.

O Ecologismo dos Pobres, de Joan Martinez Alier (tradução solo, castelhano-português). São Paulo (SP): Editora Contexto, 2007.

50 Grandes Filósofos, de Diané Collinson (com Bia Costa, inglês-português). São Paulo (SP): Editora Contexto, 2004.

Informação adicional:

Portal do Professor Maurício Waldman - www.mw.pro.br;

Curriculum Vitae Plataforma Lattes-CNPq - <http://lattes.cnpq.br/3749636915642474>;

Currículo Corporativo 1 página: http://mw.pro.br/mw/mw_cv_1_pg.pdf

Verbete Wikipédia BrE edition - http://en.wikipedia.org/wiki/Mauricio_Waldman .

Contato E-Mail: mw@mw.pro.br