



Blog do Chef Mané

## Virado à Paulista, agora um patrimônio histórico e cultural

por Manuel Alves Filho

*Publicado em 12 de junho de 2018*

Pela primeira vez na história, uma produção culinária, o Virado à Paulista, foi tombada como patrimônio histórico e cultural imaterial do Estado de São Paulo. A iniciativa, ainda que criticada por alguns poucos, a meu ver reveste-se de grande importância, por reconhecer as preparações gastronômicas como bens tão valiosos para a sociedade quanto um edifício ou uma peça de artes plásticas. Uma receita é capaz, sim, de revelar de forma eloquente costumes, comportamentos e trajetórias de um povo. O tombamento do Virado à Paulista pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo (Condephaat), órgão subordinado à Secretaria da Cultura, foi precedido de um parecer emitido pelo professor Mauricio Waldman, homem de muitas letras e especialidades. Jornalista, antropólogo e pós-doutor em Geociências pela Unicamp, o intelectual fez uma análise aprofundada do tema, considerando diferentes dimensões, e concluiu por recomendar a preservação do prato.

Em suas considerações, Waldman sustentou suas argumentações em três premissas: a vertente popular, a mestiça e a regional do Virado à Paulista. “Note-se que o Virado sempre foi um prato do dia a dia dos paulistas, mais tarde calendarizado pelo cardápio dos botecos e dos restaurantes como manjar das segundas-feiras. É igualmente mestiço por fundamentalmente resultar da articulação de dois acervos culturais, o indígena e o português. Por fim, é regional,

pois apenas em São Paulo encontramos o Virado tal como o conhecemos”, sustenta. E completa, elencando aspectos históricos, sociais e culturais relacionados ao pitéu: “O Virado à Paulista não é propriamente bandeirante, como muitos apregoam. Este manjar é na realidade de extração mameluca, ou dito de outro modo, matricialmente associado à miscigenação de base que caracteriza a população original resultante da colonização do Estado de São Paulo, basicamente formada por mestiços de populações indígenas com colonizadores portugueses. Coube aos mamelucos sintetizarem o eixo pivotante do prato, que é a massa de feijão cozido no toucinho com a farinha de milho, ou então, de mandioca, como também acontece até hoje”. Na entrevista que segue, Waldman fornece todos os detalhes da pesquisa que serviu de base ao tombamento do prato.

### **Como surgiu a oportunidade de o senhor produzir o laudo que serviu de base ao tombamento do Virado à Paulista?**

**Maurício Waldman** – Desde o ano de 2011, com a Citação de Tombamento nº. 01087, de 25-10-2011, sob os auspícios do Condephaat (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico), a questão da inscrição do Virado à Paulista como patrimônio imaterial já estava pautada pela Secretaria de Estado da Cultura (SEC-SP). Contudo, a grande lacuna para encaminhar esta demanda para uma tomada de posição final era a ausência de um laudo científico que encetasse uma análise em profundidade do tombamento do Virado à Paulista, o que não é nada simples.

### **Qual a principal dificuldade, nesse caso?**

**Maurício Waldman** – Basicamente, porque um estudo deste tipo exige uma avaliação não só histórica e geográfica, mas também um levantamento de mote cultural, isto é, antropológico, e mais ainda, em profundidade. Por isso mesmo, tão só um profissional da culinária ou da gastronomia seria, ao menos em princípio, insuficiente para lastrear os arrazoados técnicos necessários à titulação do Virado como patrimônio imaterial ou intangível, como também é referendado pela literatura específica da área. Esta foi a razão do convite a mim endereçado pela SEC-SP no sentido de assumir a tarefa em elaborar o laudo que certificaria ou não o Virado à Paulista ao *status* de Patrimônio Imaterial. Este ponto foi um aspecto essencial colocado pela própria SEC-SP durante a reunião na qual participei em setembro de 2017, requerendo um estudo exaustivo e detalhado, cujo caráter precípuo, reconhecidamente de molde cultural, foi por mim aceito em vista de dispor de formação e longo histórico de pesquisa em antropologia, bem como trajetória acadêmica em pesquisa científica e produção de texto, e ao lado disso, pelo fato de ser pesquisador na área de gastronomia.

### **Quais foram as principais matrizes utilizadas pelo senhor para fundamentar o seu parecer?**

**Maurício Waldman** – Naturalmente, um estudo na área de gastronomia é necessariamente complexo em razão de que, em primeiro lugar, o que levamos à boca está diretamente associado a um *ethos*, ou seja, a uma identidade cultural, que por si mesma, constitui um nexó absolutamente complexo, sob o qual se intercala amplo leque de variáveis. Ao mesmo tempo, atente-se em segundo lugar, que o ato de degustar não é neutro, e, portanto, remete para muitas determinações

sociais, políticas e econômicas. Disto decorre que o parecer final, um documento com 164.932 caracteres e seis figuras, amalhou contribuições de mote necessariamente interdisciplinar, sem com isso, é claro, perder de vista o foco de um trabalho que obrigatoriamente reporta à gastronomia.

### **O senhor recorreu a que fontes?**

**Maurício Waldman** – O trabalho requereu consulta, formatação e inserção de axiomas de muitos autores, particularmente da área da alimentação, gastronomia, culinária, antropologia e das ciências sociais, tais como Georges Balandier, Roland Barthes, Walter Benjamim, Armand Cuvillier, Clifford Geertz, François Laplantine, Lévi Strauss, Paul Mercier, Gilberto Freyre, Carlos Lemos, Massimo Montanari, Caio Prado Jr., Darcy Ribeiro, Theodoro Sampaio, Luís Saia, Roberto Pompeu de Toledo, Josué de Castro, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Rosa Belluzo, Antonio Candido, Henrique Carneiro e Câmara Cascudo, entre outros. Paralelamente, muita literatura técnica, manuais de biogeografia e, obviamente, de culinária brasileira, também constituíram menção obrigatória. Foi um trabalho árduo. Mas para quem gosta do assunto, extremamente prazeroso.

### **Quais os aspectos mais relevantes que recomendaram o tombamento?**

**Maurício Waldman** – Meu parecer baseou-se em três premissas, que positivaram o laudo em favor do tombamento: a *vertente popular, mestiça e regional* do Virado à Paulista, eixos que conotam de modo inextricável o caráter paulista deste verdadeiro banquete. Note-se que o Virado sempre foi um prato do dia a dia dos paulistas, mais tarde calendarizado pelo cardápio dos botecos e dos restaurantes como manjar das segundas-feiras. É igualmente mestiço por fundamentalmente resultar da articulação de dois acervos culturais: o indígena e o português. Por fim, é regional, pois apenas em São Paulo encontramos o Virado tal como o conhecemos. Outras culturas gastronômicas regionais, como a culinária mineira, podem oferecer o tutu de feijão, congênere ao que encontramos no Virado à Paulista. Mas apenas o Virado combina o tutu com banana a milanesa, bisteca de porco, arroz, torresmo, couve, etc., uma combinação única, singular da culinária paulista.



Virado à Paulista agora é bem histórico e cultural imaterial de São Paulo

### **O que esse prato nos conta sobre a história, hábitos e costumes da gente paulista?**

**Maurício Waldman** – Conta tudo, absolutamente tudo. A começar pelo fato de que o Virado à Paulista não é propriamente bandeirante, como muitos apregoam. Este manjar é na realidade de extração mameluca, ou dito de outro modo,

matricialmente associado à miscigenação de base que caracteriza a população original resultante da colonização do Estado de São Paulo, basicamente formada por mestiços de populações indígenas com colonizadores portugueses. Coube aos mamelucos sintetizarem o eixo pivotante do prato, que é a massa de feijão cozido no toucinho com a farinha de milho, ou então, de mandioca, como também acontece até hoje. Milho e mandioca são insumos de origem autóctone. Contudo foram misturados ao cozido, forma de preparo que é bem ao gosto da culinária portuguesa. A partir deste ponto, notamos outras contribuições, que refletem as vagas migratórias que alcançaram o Estado de São Paulo. O uso da banana num prato salgado é, por exemplo, uma inculturação africana. A entrada do arroz no quitute também é procedente das gentes da África. A couve refogada é obviamente um traço português no prato, assim como dos torresmos, no caso, uma adjetivação no Virado que também contou com o reforço gastronômico da tradição negro-africana. A bisteca de porco remete ao antigo consumo local da carne do porco do mato sul-americano, o cateto, que levado à extinção, foi substituído pela bisteca do porco domesticado de cepa europeia. Temos de igual modo aportes italianos, como o empanamento da banana e a linguiça calabresa, esta última uma contribuição dos colonos calabreses, que criaram este embutido aqui no Brasil. Portanto, pelo que a própria lógica do concreto demonstra, não existe nada mais paulista de raiz numa mesa do que o Virado à Paulista. Mais ainda, o Virado também reflete o caráter mutante da cultura. O manjar foi se modificando ao longo da história até chegar à sua forma final, hoje disseminada por todos os estabelecimentos de alimentação e nos lares do Estado de São Paulo.

### **Trata-se, salvo engano, do primeiro bem gastronômico tombado pelo Condephaat. Qual a importância desse pioneirismo?**

**Maurício Waldman** – Primeiramente, recordemos que uma rápida consulta às listagens de bens culturais tombados pela UNESCO seria suficiente para confirmar a importância da inscrição do Virado à Paulista como acervo cultural intangível. Note-se que indicações globais acatando este viés estão presentes numa proporção relativamente alta: cinco inscrições num total de 31, logo uma sexta 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 referendados como patrimônio cultural intangível pela UNESCO 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). 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). Contudo, nenhum destes itens está relacionado à área culinária. Assim sendo, 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. Ao mesmo tempo, para além dos aspectos culturais, existem também várias repercussões de grande importância para a sociedade e a economia.

### **Poderia dar um exemplo dessas repercussões?**

**Maurício Waldman** – Após o tombamento, muitos restaurantes reintroduziram o Virado à Paulista no cardápio, estabelecimentos que em alguns casos, haviam retirado o prato do menu há muitos anos. A própria imprensa noticiou que nunca o Virado à Paulista foi tão bem comercializado quanto agora, após o tombamento. Clara exemplificação do quanto a economia também depende de conceitos culturais de vida.

### **Haveria, segundo seu conhecimento, outros pratos que mereceriam esse mesmo status?**

**Maurício Waldman** – Muitas vezes têm ressoado em defesa do patrimônio gastronômico paulista, sempre cobertas de razão. Na taxativa advertência de Rosa Belluzzo, especialista no campo da história da alimentação, os pratos mais característicos dos paulistas, como o frango caipira ou recheado com farofa, o cuscuz, a canjica, o curau, a marmelada e a goiabada, as brevidades e o pudim à pauliceia, estão desaparecendo. Em paralelo, novas subculturas de consumo, corporificadas em nichos gastronômicos de novo tipo, impulsionando a proliferação do “gosto global” no país, tem se constituído numa ameaça direta ao patrimônio gastronômico do Estado. Daí que os pratos tradicionais merecem, tanto quanto o Virado à Paulista, estudos que demonstrem a certificação destes manjares como representativos da cultura regional. E uma vez tombados, que sejam revivificados pela própria cultura paulista.

### **Particularmente, o senhor é apreciador do Virado à Paulista?**

**Maurício Waldman** – Sem dúvida alguma, pois sou paulista. Isto recordando uma máxima gastronômica pela qual nós somos o que nós comemos. Agora, o que eu nunca pensei, é que um dia o destino me reservaria a missão de desenvolver um trabalho acadêmico visando imortalizá-lo como bem cultural do Estado de São Paulo. Assim é a vida. Gostei!

### **Fotos: Reproduções**