



## DO FEIJÃO COM TOUCINHO AO “VIRADO À PAULISTA”: O PERCURSO SIMBÓLICO DE UMA RECEITA NA FORMAÇÃO DE UM PATRIMÔNIO CULINÁRIO DE SÃO PAULO

### FROM “FEIJÃO COM TOUCINHO” TO THE “VIRADO À PAULISTA”: SYMBOLIC PATHS OF A RECIPE IN THE FORMATION OF A SÃO PAULO’S FOOD HERITAGE

Viviane Soares Aguiar\*

**Resumo:** Uma das poucas receitas conhecidas com o complemento “paulista” em seu nome, o virado figura em registros que, dos relatos sobre bandeiras e monções, chegam até o presente, com sua recente promoção a patrimônio cultural imaterial de São Paulo. Esta trajetória, se já foi estudada como parte de uma tradição estadual, ainda carece de uma discussão sobre seu percurso simbólico em ensaios, obras literárias e livros de receitas regionais. Com o objetivo de analisar a “biografia” do virado à paulista sob a perspectiva não das práticas domésticas, mas de narrativas construídas pela intelectualidade, este artigo acompanha a participação da receita na formação de um imaginário identitário para São Paulo, tentando abordar os meandros de eleição dela como um “prato típico” e, enfim, como um patrimônio oficial. Pretende-se, com isso, levantar questões sobre os processos de criação das cozinhas regionais e de suas receitas emblemáticas no Brasil, muitas vezes tomados como naturais e como verdades incontestáveis.

**Palavras-chave:** Cozinha paulista. Patrimônio culinário. História da alimentação.

**Abstract:** One of the few known recipes with the “paulista” complement in its name, the “virado” emerges in reports on colonial expeditions led by “bandeirantes” to current considerations, including its recent promotion as a São Paulo’s intangible cultural heritage. This trajectory, already addressed in studies of the state’s traditions, still lacks a discussion on its symbolic path in essays, literature, and regional cookbooks. Analyzing the “biography” of the “virado à paulista” from the perspective of the narratives formulated by intellectuals, rather than the domestic practices, this article follows the recipe in the formation of an imaginary identity for São Paulo, trying to comprise the intricacies of its election as a “typical food” and, finally, as an official heritage. The broad intention is to raise questions about the processes of creation of regional cuisines and their emblematic recipes in Brazil, often taken as natural and unquestionable truths.

\* É mestre em História Social pela Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH-USP), onde desenvolveu a dissertação "Cozinha tradicional paulista (1963): um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida", com bolsa do CNPq. Membro-fundadora e pesquisadora do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA), na mesma universidade, participou da criação da revista acadêmica *Ingesta* ([www.revistas.usp.br/revistaingesta](http://www.revistas.usp.br/revistaingesta)) e integra seu Conselho Editorial. Estudou Museologia no Instituto de Arte da Sotheby's, em Londres, e se graduou em Comunicação Social pela Universidade Estadual Paulista, tendo trabalhado nas funções de preparadora de texto na Editora Senac São Paulo, editora de publicações de viagem e gastronomia da Editora Abril e repórter do extinto Guia Quatro Rodas.



**Keywords:** Paulista cuisine. Food heritage. Food history.

Em fevereiro de 2018, o virado à paulista recebeu o título de patrimônio cultural imaterial do Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo (Condephaat).<sup>1</sup> Com uma justificativa calcada na importância de suas origens étnicas, foi registrado na condição de um prato em que o feijão cozido com toucinho e misturado à farinha de milho seria o “suporte axial” de um conjunto maior, composto, segundo o parecer que sancionou o título, de banana à milanesa, ovo frito, couve refogada, arroz, linguiça calabresa, pimenta, bisteca de porco e torresmo. A relevância do virado estaria exatamente nesse “compósito”, resultante de um “melting pot” característico de São Paulo e capaz de o distinguir de congêneres feitos segundo uma mesma base de feijão, toucinho e farinha de milho e também ligados à história das expedições sertanistas: o “tutu à mineira” e o “feijão-tropeiro”. Ao contrário destes, que seriam “pratos solteiros”, o multifacetado virado à paulista deveria ser considerado, segundo o autor do texto, “um manjar intrinsecamente regional, um prato paulista” (WALDMAN, 2017, p. 56).

Diferentemente do parecer, o presente artigo tem como objetivo discutir não a suposta naturalidade paulista desse prato, mas a formação e a transformação de um imaginário sobre ele, a partir de narrativas e imagens construídas pela intelectualidade ao longo do século XX, que alicerçaram os caminhos para sua oficialização como um patrimônio estadual. Neste processo, a ideia do que seria o virado à paulista, um dos poucos pratos a carregar tal gentílico na linguagem corrente (assim como o cuscuz), ora se aproximou, ora se afastou da definição do que seria a própria “cozinha paulista”, da qual se destacaria como um emblema.

Antes de prosseguir, convém apenas ressaltar que, mais do que “sistemas culinários” estruturados pela inter-relação de certos ingredientes e seus processos de obtenção, seleção, preparo e apresentação (GONÇALVES, 2007), as cozinhas regionais são aqui entendidas como “sistemas simbólicos” (BOURDIEU, 1989), construídos a partir de tradições muitas vezes “inventadas” (HOBSBAWM, 2015) como artifícios de distinção regional, mas não meramente resultantes de uma arbitrariedade ou uma imposição de cima para baixo. Assume-

<sup>1</sup> O primeiro pedido de registro do “virado à paulista” ocorreu sete anos antes, em 2011, quando o vereador Juscelino Gadelha formalizou a solicitação junto não ao Condephaat, mas ao Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental da Cidade de São Paulo (Conpresp). Cf. Diário Oficial da Cidade de São Paulo, 56 (204), 28 out. 2011, p. 97.



se que, mais do que inventadas, as cozinhas que supõem identidades coletivas seriam, sobretudo, “imaginadas” – como suscita o conceito de Benedict Anderson para as nações como “comunidades políticas imaginadas” (2009, p. 32) –, se estruturando e ganhando sentido em um processo mútuo de legitimação para com aqueles que a constituem ou se constituem a partir dela.

É com base nessa perspectiva que se emprega, ao longo do texto, o conceito de “imaginário”, não como algo ilusório ou desprendido da realidade, mas como um repertório de representações e imagens visuais, verbais e mentais em constante construção e articulação com a vida social (BACZKO, 1991; BARROS, 2007). Trata-se de um termo complexo que, da forma como será usado, engloba não só a memória coletiva ou a identidade nacional/regional, como também a inabalável relação entre essas instâncias, analisadas a partir da produção artística e intelectual de narrativas e imagens e da constituição de sentidos e significados para as cozinhas regionais que ultrapassam a culinária em si e que, muitas vezes, acabam sendo reconhecidos como “naturais”, como verdades inquestionáveis.

Sempre em relação de tensão ou complementaridade com as “cozinhas nacionais”, as cozinhas regionais costumam ser construídas como imaginários em um percurso simbólico entretido aos acontecimentos políticos que fundam ou reorganizam as nações (CSERGO, 1998; ELIAS, 2017). No Brasil, a perda da hegemonia política do Nordeste para o poder oligárquico de São Paulo e Minas Gerais na Primeira República deu origem à onda regionalista que, da maneira como foi assumida por Gilberto Freyre a partir de seu famoso *Manifesto* de 1926, se expressou pela história de uma cozinha que se perdia – a tradicional nordestina – e pela publicação do segundo livro de receitas regionais do país, *Açúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste* (1939). O pioneiro havia sido *A arte culinária na Bahia* (1928), de Manuel Querino, também idealizado junto ao debate inerente à identidade nacional, neste caso no que se referia às teorias racistas que vinham ganhando espaço mesmo antes da abolição (SCHWARCZ, 1993).

Embora por diferentes caminhos, tanto o livro de Querino quanto o *Manifesto regionalista* de Freyre, que tinha na defesa das tradições culinárias do Nordeste seu principal eixo argumentativo, mostram que a inserção das “cozinhas regionais” no pensamento dos intelectuais brasileiros se deu a partir da República, que dotou de poder as unidades político-administrativas do país, favorecendo a disputa entre elas e o conseqüente esforço para a



firmação de identidades (DUTRA, 2004; DÓRIA, 2014). Visto pela perspectiva da culinária, esse processo de construção identitária dos estados brasileiros se desenrolou, em um primeiro momento, não pela ideia de que existiriam “cozinhas regionais” propriamente ditas, como desenvolveriam Querino e Freyre nos anos 1920; mas, antes disso, pela promoção de certos pratos a insígnias estaduais.

Ainda em meados do século XIX, os gentílicos “mineiro”, “baiano”, “paulista”, entre outros, começaram a aparecer junto de receitas<sup>2</sup> compiladas no livro *Cozinheiro nacional* (c. 1870), que elencava, por exemplo, “mingau de paulista”, “vatapá de porco à baiana”, “leitão assado no espeto à mineira” e até mesmo “ovos fritos à mineira”. Se nem sempre essas denominações sugeriam pratos que se tornariam emblemáticos de seus estados, ao menos indicavam uma latente intenção de enfatizar características das províncias de um império que caminhava para se desvincular completamente de Portugal.

Como explica Luce Giard (1997, p. 295), “a cozinha que não é batizada é a cozinha da vida privada das pessoas comuns”. Assim, ao serem nomeadas como “à mineira”, “à baiana”, “à paulista”, as receitas se revestem de uma significativa carga simbólica: demonstram que foram deslocadas do cotidiano doméstico, onde estavam inseridas em uma rotina de trabalho exclusivamente feminina, e adentraram uma nova seara, a das identidades. Nessa transição de universos de sentido, pratos como o virado se tornaram foco de observação e registro de intelectuais, em um meio majoritariamente masculino pelo menos até meados do século XX.

### **Burguês ou caipira?**

É possível dizer que a culinária que se desenvolveu na cidade e na província de São Paulo durante o período colonial se inseria em um complexo mais tarde nomeado como “caipira”, a princípio resultante da confluência de técnicas, ingredientes e usos portugueses e indígenas, sobretudo guaranis (DÓRIA; BASTOS, 2018). Embasada, grosso modo, no largo uso do milho, do feijão e da carne de porco e nas diversas formas de conservação desses alimentos, essa matriz culinária estendeu-se por um território maior do que aquele delimitado pelas fronteiras político-administrativas estabelecidas com o recorte federativo do país. Com a

---

<sup>2</sup> Para os propósitos deste artigo, pratos e receitas foram considerados termos próximos, embora “pratos”, aqui, se refiram mais aos produtos finais das preparações culinárias, enquanto “receitas” aludam também aos modos de preparo em si.



expansão bandeirante, abrangeu uma ampla região hoje dividida entre estados como os de São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, e batizada, pelos ideólogos do bandeirantismo, já em meados do século XX, de Paulistânia.

Recorrente nos relatos de viajantes oitocentistas, cronistas coloniais e mesmo nos registros das provisões de mantimentos das monções, o feijão, o toucinho e a farinha de milho correspondiam, na culinária, aos “mínimos vitais” da população, nos termos de Antonio Candido (2010). Na São Paulo de 1819, Saint-Hilaire reconhecia a miséria nos lugares por onde passava quando havia escassez de algum desses alimentos: “Em Cachoeira [região de Guaratinguetá] passamos por privação idêntica [...]. ‘Já que vocês não têm feijão nem toucinho nem farinha, o que comem então?’, perguntou José a alguns habitantes da vila. Responderam-lhe que viviam de bananas, goiabas, peixe quando podiam pescar”; “Na própria fazenda de Paranapitanga encontrei tanta miséria quanto nos seus arredores. O feitor e sua família só se alimentavam de leite e feijão sem farinha e sem gordura” (1976, p. 138 e 216). Assim, não ter condições de se alimentar nem dos três elementos básicos implicava fome.

Hercules Florence, ao acompanhar uma expedição monçoeira no início do século XIX, registrou uma maneira comum de preparar a tríade: “ao meio-dia abicava-se para jantar. Comia-se a essa hora um prato de feijões feito de véspera com toucinho e que, depois de aquecidos, misturam-se com farinha de milho” (1948, p. 86). Esse preparo simples, que juntava três elementos disponíveis na carga das embarcações ou em roças ao longo das viagens e resultava em uma pasta compacta, passível de ser consumida com as mãos, se estendeu do período das bandeiras e monções ao dos tropeiros, já no século XX.

A receita, muitas vezes preparada com o aproveitamento do feijão já cozido, não se limitava, no entanto, às expedições nem às famílias mais pobres da província. Também nas casas mais abastadas dos paulistas, parecia ser comum. Em um bilhete enviado ao amigo, jornalista e diplomata Antônio de Menezes Vasconcelos de Drummond, no fim da década de 1820, o paulista José Bonifácio de Andrade e Silva o convidava para uma visita:

Nhonhô Antonio,

Eu fico sosinho hoje em casa; se mecê, meu sinhosinho de França, prefere comer pirão e feijão com toucinho á Paulista aos quitutes do grandiosíssimo senhor d. Luiz de las Panreas, cá o espero; sinão, Deus ajude a mecê.



Seu muleque Andrada<sup>3</sup>

Para a refeição, haveria pirão<sup>4</sup> e feijão com toucinho feito de uma maneira que o “patriarca da Independência” identificava como “à paulista”, de alguma forma contrastante com os quitutes de um “grandiosíssimo senhor”, certamente um cozinheiro da Corte. Ao mencionar assim a receita, sugeria um jeito específico de preparar o corriqueiro “feijão com toucinho”, também encontrado em outras paragens. Talvez a adição da farinha de milho situasse o prato na referida província; ou talvez já existisse algum consenso sobre a apropriação simbólica do prato pelos “paulistas”, adjetivo que, naquela época, antes do uso do termo “bandeirante”, se vinculava à própria imagem do sertanista desbravador, indômito e conquistador (QUEIROZ, 1992).

Possivelmente em momento próximo ao da escrita do bilhete de José Bonifácio, Dom Pedro I, em visita a São Paulo, teria comido “à moda da terra, em jantar público, o manjar local dos paulistas, que consistia em virado de feijão preparado com toucinho e farinha” (HOLANDA, 1945, p. 187). Via-se, aí, na propagação dessa história com ares de lenda, contada no livro *Contribuições para a história da guerra entre o Brasil e Buenos Ayres* (1834) e reproduzida por Sérgio Buarque de Holanda em sua obra sobre as monções (1945), uma demonstração da longevidade do prato como intrínseco a um costume paulista, sendo servido ao imperador em “jantar público”. No registro original de 1834, bem como no bilhete de José Bonifácio, o prato ainda não aparecia explicitamente como “virado à paulista”. O uso desta expressão parece ter se tornado mais comum conforme avançava o século XIX e, principalmente, depois de proclamada a República, quando as unidades federativas se mobilizaram para a invenção de fronteiras simbólicas que destacassem suas posições políticas perante o todo nacional.

Em posição hegemônica no país, graças ao sucesso da economia cafeeira e da política oligárquica, São Paulo suscitou, entre seus intelectuais, artistas e escritores, uma onda de discursos ufanistas, e de certo modo regionalistas. A intenção, no entanto, não era exaltar as qualidades tradicionais da região em prol da retomada simbólica de um passado glorioso,

<sup>3</sup> Bilhete de José Bonifácio a Antônio de Menezes Vasconcelos publicado junto das “Cartas Andradinas” (SAMPAIO, 1890, p. 49).

<sup>4</sup> John Mawe registrou, na região fluminense, o preparo de um tipo de “pudding”, que chegou a ser traduzido, em algumas edições de seu livro, como pirão, e que consistia em misturar o caldo do cozimento do porco com farinha de milho, ao ponto de poder ser consumido com as mãos (1816, p. 130).





como se percebe no *Manifesto Regionalista* de Gilberto Freyre, com relação ao Nordeste e a Pernambuco. Em vez disso, o que se procurava em São Paulo era moldar uma identidade estruturada a favor da consolidação de uma ideia de que o estado seria a “locomotiva” do Brasil, responsável por seu progresso e seu desenvolvimento industrial. A figura do bandeirante, como já analisado por diversos autores (QUEIROZ, 1992; FERREIRA, 2002; MARINS, 2007), foi então eleita como símbolo, por sintetizar os atributos do desejado “ser paulista”: o desbravamento, a marcha pelo progresso, a pose de soberania.

Por outro lado, também a imagem do caipira passou a atrair o interesse das camadas letradas. Em meados do século XIX, embora o termo já fosse usado dentro de São Paulo para diferenciar de forma pejorativa o habitante do campo e o da cidade,<sup>5</sup> fora da província ainda remetia a uma figura generalizada do paulista. Entretanto, à medida que São Paulo, em especial sua capital, se urbanizava, sediando palacetes, confeitarias e restaurantes europeizados e recebendo levas cada vez maiores de imigrantes,urgia uma nova significação para a palavra “caipira”. Esta passou, então, a designar o “antes”, ou tudo aquilo que não tinha mais espaço na modernidade e na identidade que se pretendia construir, em um processo que gerou sentimentos aparentemente antagônicos: se, em alguns casos, se pintava o caipira de maneira depreciativa, como será o indesejado Jeca Tatu,<sup>6</sup> em outros, se focalizavam as virtudes e as características de uma versão do paulista frequentemente descrita como se já não existisse ou como se, em breve, deixasse de existir.

Desta última vertente se encaixaram como precursoras as pinturas do artista ituano Almeida Júnior, conhecido por retratar os caipiras em suas telas. Em 1895, ao analisar algumas dessas obras em exposição no Rio de Janeiro, Olavo Bilac, sob o pseudônimo “Fantasio”, descreveu o pintor como um “paulista de corpo e alma” por transplantar para seus quadros “a gente paulista, e o café paulista, e o virado paulista, e os costumes de todo o mundo paulista”. Na tela *Cozinha caipira*, Bilac viu mais do que a cena parecia retratar:

<sup>5</sup> Saint-Hilaire havia notado essa distinção em sua passagem por São Paulo em 1819: “[...] os cidadãos têm pouca consideração por eles [caboclos], designando-os pelo injurioso apelido de caipiras” (1976, p. 138).

<sup>6</sup> A figura do Jeca Tatu como expressão simbólica de uma marginalização do universo caipira já foi abordada em inúmeros trabalhos. Sobre a participação do personagem na construção de discursos de teor sanitaria/higienista no Brasil, cf. SILVEIRA, Éder. Sanear para integrar: a cruzada higienista de Monteiro Lobato. *Estudos Ibero-Americanos*, v. 31, n. 1, pp. 181-200, jun. 2005; SILVA, Leopoldo Fernandes da. Virado de feijão: discursos médicos sobre a culinária caipira em São Paulo (1890-1930). *Caderno de Resumos do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação - Revista Ingesta*, São Paulo, v. 1, n. 2, dez. 2019; além de Naxara (1998).



Agachada diante de um balaio, a velha cozinheira prepara o jantar. Pelas paredes enfumaçadas, rutilam as panellas. Arde a lenha ao fogão rústico, e uma meia luz tranquilla enche a vasta peça. Ao fundo, escancara-se uma porta para o terreiro. [...] Que simplicidade, que sobriedade, que verdade! Falta apenas alli, na moldura brilhante da porta, a propria figura morena do Almeida Junior, de botas de montar e chapeo desabado, vindo pedir à velha cozinheira, como bom paulista que é, um bocado do seu gostoso virado de feijão preto, em que os torresmos figuram como pepitas de ouro.<sup>7</sup>

Não é possível identificar, na obra, o alimento que a figura feminina, de cócoras, à moda indígena, maneja em uma peneira. Para Bilac, no entanto, estava claro: tratava-se de feijão, sendo escolhido para o posterior preparo de um prato supostamente tão paulista quanto o artista e sua obra, o virado com torresmos. Essa associação não deixa de demonstrar a força simbólica que a receita já detinha. Vinculado a um ambiente comandado por uma “velha cozinheira”, em seu “fogão rústico”, o mundo caipira constituiria o “verdadeiro” mundo paulista, em uma relação que vai ser reforçada na literatura que ficaria conhecida como “caboclista”, e que se desenvolveu nas primeiras décadas do século XX, no bojo dos chamados “estudos de folclore”.

A ideia de modernidade é elemento-chave para se compreender o desenvolvimento desse campo de estudos. Ainda que fosse tão buscada pela sociedade e pelos ideólogos da identidade paulista, tinha, como outra face, a capacidade de incitar a transformação inevitável e mesmo o desaparecimento de costumes e tradições. A partir dessa ideia de modernidade, constrói-se o que o Gonçalves (2007, p. 162) classificou como “retórica da perda”, presente entre os futuros artífices do patrimônio, que se insere em “uma ideologia na qual a sociedade brasileira é pensada em termos de uma evolução histórica, em que os ‘itens’ tradicionais vão sendo progressivamente substituídos pelos itens modernos, embora os primeiros possam persistir na forma de ‘sobrevivências’”. Era em busca dessas “sobrevivências” que os folcloristas encontrariam o que acreditavam ser sinais da nacionalidade, que deveriam ser registrados e apropriados pela produção artístico-literária.

Tomados como representantes de uma essência tradicional paulista que se desfigurava e como objetos de estudo de escritores/folcloristas, os caipiras foram apropriados como protagonistas de peças teatrais e de inúmeras coletâneas de contos. Um dos mais expressivos autores desse período, Cornélio Pires elencou entre os “causos” de seu livro *Conversas ao pé*

<sup>7</sup> Fantasio na exposição. *Gazeta de Notícias*, Rio de Janeiro, 12 set. 1895, p. 1. (Fonte: Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional)





*do fogo* (2002 [1921]) inúmeras referências à alimentação e à culinária. Entre feijão com couve rasgada, linguiça, arroz com suã, torresmo e bolo de fubá estão lá descritos os virados: “feijão-virado em farinha de milho, [...] viradinho de milho verde, viradinho de cebola, virado de couve ou ervilha [...]” (PIRES, 2002 [1921], pp. 80-81).

Amadeu Amaral, primo de Cornélio, também participou dessa corrente, embora de outra forma, por meio de estudos sobre o universo caipira aos quais se esforçou para imprimir um caráter não literário, mas científico. Impregnada pela ideia de que o caipira seria representante de um universo em desaparecimento, sua obra incluiu um estudo linguístico, *O dialecto caipira* (1920), em que compilou 1776 vocábulos. Ali, se encontram 52 referências à alimentação, entre as quais as definições de tutu e virado:

TUTÚ, TUTÚ-DE-FEIJÃO, s. m. – feijão virado, isto é, feijão cozido que se mistura com farinha de milho ou de mandioca, ao fogo, no momento de servir. (AMARAL, 1920, p. 223)

VIRADO, viradinho, s. m. – comida que se mexe ao fogo, com farinha: virado de feijão, virado de couves, etc. (AMARAL, 1920, p. 227)

Mais tarde associado à cozinha mineira, o tutu aparece aí, explicitamente, como sinônimo do virado, uma comida simplesmente definida por se mexer ao fogo com farinha ingredientes que vão além do feijão – da mesma forma como Cornélio Pires havia descrito os viradinhos de milho, ervilha, couve e cebola. Essa acepção do prato, destituída do adjetivo “paulista”, contrasta com o uso político que se fazia dele em banquetes de autoridades da Primeira República, realizados na mesma época e herdeiros de uma tradição talvez iniciada com o lendário “jantar público” de Dom Pedro I, quase um século antes.

Há referências ao prato nos cardápios de banquetes oferecidos ao ex-presidente da República Washington Luís (BORREGO; ABRAHÃO, 2019), que, quando ainda governava o estado de São Paulo, em 1924, também pôde degustar, em um almoço preparado em sua homenagem em Taubaté, um “virado à paulista” em meio aos pomposos “navarin à la printanière”, ao “filet de porc à la broche” e ao “voul-aux-vents aus Champignons”.<sup>8</sup> Embora, agora, tenha sido descrito com a pompa do gentílico “paulista”, o virado aparece nesse cardápio como apenas um dos muitos outros pratos servidos na ocasião; não constituía um prato principal, mas um complemento de demarcação regional diante dos demais à francesa.

<sup>8</sup> *Correio Paulistano*, 8 abr. 1924, p. 8. (Fonte: Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional)



Essas diferenças de designação incitam algumas questões. Como emblema estadual, o virado se tornava “paulista” e acompanhava uma série de outros pratos afrancesados; como receita de uma tradição caipira, era descrito simplesmente como “virado” ou “tutu” e se fundia às demais receitas que iam tipificando a cozinha dos caipiras, própria de São Paulo apenas no que se referia a um passado que se demarcava como distante. Ainda que supostamente valorizados pelas obras caboclistas, o caipira e suas comidas passaram, desde então, a ser vistos como “outros”, sendo observados por “um olhar estranho, de fora, que buscou conhecer, coletar, divulgar e mesmo criar histórias a seu respeito. Por maior que fosse a aproximação e mesmo a preocupação de respeito com relação a essa cultura, o autor lhe era e permanecia estrangeiro” (NAXARA, 1998, p. 119). Deslocá-los para a condição de tema e objeto de estudo e tratá-los como partes estanques de um universo em desaparecimento era também uma forma de negar sua existência física (marginalizada na cidade grande) e simbólica (nos costumes ainda arraigados de boa parte da sociedade de São Paulo).

Monteiro Lobato mostrou essas contradições ao narrar um encontro imaginário com o romancista português Camilo Castelo Branco, em que este se surpreendia diante do cardápio do restaurante Trianon, ponto de encontro da elite e da intelectualidade paulistana da época, em que se anunciavam “diners chics à prix fixe” e “five-o-cloc-tea”:

– Os paulistanos, então, não comem o que querem?  
– Oh, não! Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom-tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha de milho verde, moqueca e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo. [...] Que dirá o estrangeiro se nos pilhar a comer (que horror, meu Deus!) tutu com torresmo, esta vergonhosa pitança regional, ou coisas semelhantes? (LOBATO, 2008, p. 135)

Crítico do caboclismo quando este servia para romantizar o caipira, constituindo o que chamava de “novo indianismo”, Lobato se conciliava com ele quando representava oposição às imitações estrangeiras. Revelava, no trecho acima que, apesar das aparências (o “bom-tom”), a culinária tradicional (“o que se quer comer”) ainda estava fortemente atada ao gosto e aos costumes daquela sociedade; dava a entender, afinal, que a negação dos petiscos da terra – entre os quais o tutu com torresmo – em favor do estrangeirismo não era uma tarefa automática ou natural, mas árdua e artificial.



Mário de Andrade revelava uma percepção parecida à de Lobato nesse ponto. Em sua “Ode ao burguês”, ele gritou: “Eu insulto o burguês-funesto! O indigesto feijão com toucinho, dono das tradições” (2012 [1922], p. 22). Seu ódio se dirigia à classe burguesa paulistana, que se dizia progressista “nas aparências”, mas, no fundo, não aceitava transformações como as propostas pelo movimento modernista. Continuava aviesada ao feijão com toucinho que, “dono das tradições”, remetia ao velho virado, estabelecido no plano simbólico como um prato ambíguo. Se, por um lado, era capaz de figurar como elemento eloquente de sentidos políticos em banquetes de autoridades, por outro, se silenciava no cotidiano da sociedade “burguesa” de São Paulo, como símbolo de passadismo. Em outras palavras, percebe-se aí a gradual afirmação de uma distinção entre o virado-paulista e o virado-caipira, que também implica, como se verá adiante, uma distinção entre as maneiras como essas receitas serão consolidadas e transmitidas.

### **O virado à paulista e a cozinha esquecida**

Nas proximidades do IV Centenário da cidade de São Paulo em 1954, duas décadas depois da Revolução de 1932, a figura do bandeirante voltou a protagonizar o processo de reconstrução de uma identidade que, em uma região cuja população procedia de diversas partes do país e do mundo, parecia fragmentada. Com um arsenal de propaganda amplamente mobilizado em torno da popularização desse imaginário “bandeirante”, os festejos permitiram que a capital se constituísse “enquanto chão enraizador dos signos formadores dos adjetivos paulistas” (LOFEGO, 2008, p. 174). Esta cristalização deu-se em torno da figura do sertanista do período colonial, que, se já estava associado à bravura e à marcha pelo progresso, agora também se vinculava à ideia de que essa marcha partia, sempre, da cidade de São Paulo. Matriz da identidade paulista, a capital seria o “centro” do Brasil e do mundo.

A presença de Francisco Matarazzo Sobrinho, membro da família do famoso industrial italiano, na direção da comissão organizadora das celebrações evocava o caráter internacional da “cidade que mais cresce no mundo”, apoiado na ideia de que “se o espírito empreendedor do bandeirante foi responsável pelo desenvolvimento e progresso de São Paulo, agora esse destino estava nas mãos das indústrias” (LOFEGO, 2008, p. 193). Nesse contexto em que se passou a valorizar a multiculturalidade da capital, uma reportagem publicada logo antes do aniversário, em janeiro de 1954, anunciava que, nos restaurantes, a



“pizza a la napolitana” havia sido promovida a “prato paulista” e o “viradinho à paulista, prato de quatrocentos anos, transformado em gororoba infame nas freges da capital”.

O texto criticava a ausência de uma comissão responsável por incentivar, durante as comemorações do IV Centenário, a inclusão de pratos nos cardápios que dessem “ao turista melhor ideia de nossos hábitos alimentares”. Afora a pizza, que se tornava “tão paulista quanto o virado”, não havia respeito com os “pratos nacionais”, ou melhor, com um deles:

Entre os pratos nacionais, o “virado à paulista” constitui o sujeito de quatrocentos anos. Veio do interior para a capital. Nas fazendas, ainda é vasqueiro, de todos os dias. Arroz, virado, torresmo, diversos tipos de linguiça, a couve picada com arte e esmero, a costeleta de porco e o ovo bem cozido – eis o bandeirante. Infelizmente, os nossos restaurantes estão matando a tradição, transformando o delicioso “virado à paulista” numa coisa insossa e sem personalidade. Hoje, quem pretender conhecê-lo em sua integridade poderá encontrá-lo à mesa das famílias mais antigas.<sup>9</sup>

Ao menos duas ideias parecem importantes neste excerto: a de que o virado havia adentrado os restaurantes na condição de um prato que, em acordo com a identidade que se firmava para São Paulo, teria importância “nacional”, não apenas estadual; e a de que a tradição já não correspondia ao “virado” como uma receita avulsa, da maneira como havia sido descrita nos registros de banquetes oficiais e nas produções caboclistas. Em vez disso, se referia à sua composição com diversos tipos de linguiça, couve picada, costeleta de porco e ovo bem cozido. Segundo o texto, este seria o prato íntegro: retrato de uma refeição completa à moda das “famílias mais antigas”, representação culinária do próprio bandeirante.

Em suas primeiras aparições em livros de receitas, o feijão com toucinho e farinha não levava o nome de “virado à paulista”. Em *Cozinheiro nacional* (c. 1870, p. 369), o “feijão preto em tutu” intitulava a receita de feijão cozido, temperado com gordura, sal, alho, cebola e pimenta, misturado à farinha de milho ou mandioca, e servido junto de uma rodela de linguiça e outra de batatinha. No livro *Noções de arte culinária* (c. 1920, p. 44), o “virado de feijão” consistia em feijão mexido com farinha de milho ou mandioca, acompanhado de linguiça, ovos estrelados e entrecosto de porco frito.

Em época mais próxima ao IV Centenário, a jornalista Regina Moraes publicou, no jornal carioca *Diário da Noite*, uma receita de “tutu paulista ou virado de feijão”, que, se “preparado como deve ser”, constituiria uma mistura de feijão com farinha de milho,

<sup>9</sup> *Correio Paulistano*, 12 jan. 1954, p. 1. (Fonte: Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional)



guarnecida de torresmo, carne de porco, couve-manteiga bem fininha e ovo estrelado.<sup>10</sup> Nessas definições, o que se percebe é uma inversão da maneira como o virado ou tutu se apresentava nos banquetes políticos da Primeira República: agora transformado em prato principal, passava a se juntar a complementos que aumentavam com o passar dos anos. Se a linguiça parecia guarnição obrigatória desde o século XIX, o ovo estrelado, a carne de porco e a couve se integraram aos poucos.

Membro da comissão organizadora do IV Centenário e responsável pelos festejos folclóricos que levaram folguedos de todo o país ao Parque do Ibirapuera, a folclorista Jamile Japur publicou, em 1963, o primeiro livro de receitas dedicado a uma sistematização da culinária de São Paulo. *Cozinha tradicional paulista* surgiu como um produto da participação dela junto ao “movimento folclórico brasileiro”, uma mobilização de pesquisadores que se organizou em torno da Comissão Nacional de Folclore, criada em 1947 como um órgão paraestatal, resultante da iniciativa do Instituto Brasileiro de Educação, Ciência e Cultura, braço da Unesco no Brasil.<sup>11</sup> Surgiu, assim, dos esforços no período posterior à Segunda Guerra para promover a compreensão das diferenças entre os países, eliminando as intolerâncias e valorizando a cultura popular como “patrimônio nacional”.

A partir de uma sede no Rio de Janeiro ramificada em comissões distribuídas pelos estados, o órgão tinha o objetivo de uniformizar as pesquisas de folclore em torno de um mesmo quadro teórico e metodológico, dando a esses estudos um viés científico, em acordo com as Ciências Sociais que se desenvolviam no meio acadêmico, sobretudo em São Paulo, na mesma época. Foi em meio a esse contexto que surgiram pesquisadores que transitavam entre a formação junto à Escola Livre de Sociologia e Política de São Paulo, por exemplo, e a atuação como membros das comissões de folclore. Um exemplo relevante é o de Carlos Borges Schmidt. Ao longo dos anos 1950 e 1960, ele publicou diversos trabalhos sobre a alimentação tradicional em São Paulo, incluindo um conhecido artigo sobre o “virado à

<sup>10</sup> MORAES, Regina. Bom apetite. *Diário da Noite*, Rio de Janeiro, 12 ago. 1952, p. 4. (Fonte: Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional)

<sup>11</sup> Em 1958, a Comissão deu lugar a um órgão federal, a Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, que, em 1976, seria renomeada Instituto Nacional de Folclore e passaria a fazer parte da Fundação Nacional de Artes (Funarte). Em 2003, já sob o novo nome de Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, seria integrada ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), sendo atuante ainda hoje. Sobre o movimento folclórico, cf. Vilhena (1997).



paulista” (1959), em que percorreu relatos de viajantes e memorialistas para construir uma análise que referendava as origens monçoeiras e bandeirantes do prato.

Alinhado com a busca de um embasamento científico que, no entanto, nunca se alcançou como desejado, o folclore se estabeleceu como um campo de pesquisa cujo fim maior era a produção de *conhecimento* conjugada à *preservação* de manifestações populares que, na prática, continuavam a ser entendidas como suscetíveis ao desaparecimento, frente ao avanço da urbanização e de uma padronização de costumes e práticas culturais. Precusores do que recentemente seria instituído como “patrimônio imaterial” (CAVALCANTI; FONSECA, 2008), os folcloristas se dedicaram a uma preservação que ocorria, naquele momento, por meio da articulação com governos estaduais e municipais para o incentivo à realização de folguedos e dos registros de expressões culturais na forma de publicações.

A culinária esteve entre os aspectos compreendidos como potenciais objetos de coleta e registro. Além de Luís da Câmara Cascudo, um dos mentores do movimento e autor de *História da alimentação no Brasil* (1967/1968), outros folcloristas ligados à rede se interessaram pela cultura culinária do país, publicando, sobretudo, livros de receitas regionais – e dando sequência às pioneiras iniciativas de Manuel Querino e Gilberto Freyre. *Cozinha tradicional paulista* foi um deles. Partiu da constatação de Jamile Japur de que as receitas tradicionais “já vêm sendo esquecidas, apenas sobrevivendo de algumas mesas de antigas famílias paulistas”; a cozinha contemporânea de São Paulo, para ela, já seria “internacional, consequência da grande variada corrente imigratória” (JAPUR, 1963, pp. 6 e 30). Com seu livro, ela acabou por reafirmar um imaginário ancorado nas noções de cosmopolitismo e progresso ao desenvolver a ideia de que a cozinha que estaria sob seu foco era a “tradicional”, pertencente a um passado que “apenas sobrevivia” entre cozinheiras do povo e em antigos cadernos manuscritos.

Sem fazer qualquer referência ao universo caipira, nesses termos, em seu ensaio introdutório sobre a formação da cozinha paulista, a folclorista citou o cuscuz e o virado como pratos que seriam “típicos” de São Paulo. O segundo inseriu-se na narrativa como o “grande recurso do sertanista” e, ao mesmo tempo, como presença no almoço e no jantar daquele que chamou de “homem do campo” (JAPUR, 1963, pp. 27 e 30). Na seção de receitas, registrou quatro versões correspondentes à denominação “virado”, só uma delas “à paulista”:





Virado – Ponha gordura numa frigideira e frite rodela de cebola, alho socado e salsinha. Acrescente um dos seguintes, antecipadamente refogado: repolho, couve picada bem fininha, milho verde cozido, cortado em grãos, cenouras, ervilhas, feijão fava, vagem etc. Em seguida acrescente farinha de mandioca ou milho, mexendo até ficar mais ou menos seco.

Virado de feijão – Depois de pronto, o feijão pode ser usado como virado. Numa frigideira faça um refogado com gordura, rodelinhas de cebola, salsa picada. Junte o feijão e um pouco de caldo. Deixe ferver e, aos poucos, vá misturando farinha de mandioca ou de milho, mexendo até que se forme uma pasta meio dura.

Virado de feijão à paulista – Siga a mesma receita anterior. Todavia, antes de retirar o virado da frigideira, ajunte pedaços de torresmo, misturando bem. Este virado é servido com linguiça e ovos fritos, pedaços de carne de porco frita, ou costeletas, ou entrecosto. É acompanhado de arroz, couve refogada, picadinha bem fininha, laranja e cachaça.

Virado de frango – Corte um frango em pedaços pequenos. Ponha gordura numa panela, frite rodela de cebola, alho socado e acrescente o frango, sal, tomates sem peles, cheiro verde e um pouco de água quente. [...] Quando ferver, ajunte farinha de milho e vá mexendo até formar virado. (JAPUR, 1963, p. 47)

Com bases muito semelhantes, as quatro receitas poderiam ser resumidas em uma só, como Amadeu Amaral já sugeria n’*O dialecto caipira* (1920). No entanto, Jamile fez questão de incluir as quatro variações, dando a elas uma atenção especial. Aquela descrita como “à paulista” distingue-se de forma mais notória por implicar uma coleção de guarnições: linguiça, ovos fritos, carne de porco, arroz, couve refogada e até mesmo laranja e cachaça. Na perspectiva da autora, a receita não era uma guarnição, como as demais; era o prato em si, com características fixas e um pertencimento ao estado, a ponto de ser a única das 259 receitas do livro a ser destacada com a designação “à paulista”. Essa denominação refere-se, agora, não mais à velha receita do feijão com toucinho e farinha, mas a uma montagem que se convencionou como regra sobretudo em refeições preparadas fora do ambiente doméstico.

Ao se consolidar como uma refeição completa, o virado à paulista passou a enredar uma síntese do que seria a cozinha paulista tradicional como um todo. Diferentemente dos outros “virados”, que remetiam simplesmente ao ato de se misturar, no fogo, quaisquer ingredientes com farinha de milho, o “paulista” se estendeu a uma refeição, figurando nos cardápios de botecos e restaurantes como um prato do dia. Neste sentido, se aproximou do imaginário de outro prato, tomado como “nacional”: a feijoada. Até mesmo a inclusão de cachaça e laranja entre seus acompanhamentos, na versão de Jamile, liga os dois pratos.



É significativo, no entanto, que, em 1964, ao responder a um pedido de Câmara Cascudo<sup>12</sup> para reproduzir as receitas de virados de *Cozinha tradicional paulista* em uma de suas obras, Jamile Japur tenha concordado em cedê-las com a condição de que fosse feita uma correção: a exclusão da laranja dentre as guarnições indicadas para o virado à paulista. Embora seja difícil apontar suas razões, é certo que, depois de lançado o livro, ela continuou a refletir sobre a caracterização desse virado em específico, buscando o máximo de precisão ao descrever um “prato estadual” que, subliminarmente, associava ao “prato nacional”.

Na referida obra idealizada por Cascudo, lançada em 1977 como a *Antologia da alimentação no Brasil* (1977), a transcrição de relatos de viajantes e os artigos de pesquisadores ligados ao movimento folclórico contemplam as diversas cozinhas regionais do país. Há, por exemplo, um capítulo sobre a “cozinha baiana”, outro sobre a “cozinha goiana”, mais um a respeito da “cozinha amazônica”. Na seção sobre a “cozinha paulista”, o folclorista potiguar selecionou apenas as receitas de virado de *Cozinha tradicional paulista* e as reuniu em duas páginas intituladas “Virados paulistas”. Atendendo à mencionada solicitação de correção da autora, Cascudo acrescentou a elas apenas uma nota de rodapé, na qual procurou “despaulistanizar” o virado de frango:

Saberá o paciente leitor (se é do Sul talvez não saiba) o que é um frito de galinha de alforje? Não? Pois frito de galinha é o que os paulistas chamam de virado de galinha, galinha frita, cortada em pedaços e misturada com farinha de milho, como é preparada em Piracicaba. Constitui um farnel próprio para viagens. Daí o caboclo paulista empregar a palavra virado como sinônimo de farnel. Era comum ouvir-se, pelo menos quando eu era menino, o rifão popular que denotava precaução: “Sou caboclo viajado, carrego virado e não como”. Essa galinha torrada com farinha era, pelo Rio Grande do Norte e Paraíba, o farnel indispensável para os viajantes de certo trato. (CASCUDO, 2008 [1977], p. 105)

Caracterizando a receita por seu passado como comida de “viajantes de certo trato”, Cascudo preferiu identificá-la com um costume compartilhado com outros estados por meio da história das “expedições” pelos sertões brasileiros. Não se referiu, no entanto, ao virado à paulista, mas ao virado de galinha, se esquivando de adentrar o terreno das disputas de identidade sobre os pratos tidos como típicos. Ele mesmo, aliás, se rendeu ao consenso de que os virados seriam representantes “paulistas”, pensamento que complementou, na *Antologia*,

<sup>12</sup> Correspondência enviada por Jamile Japur a Câmara Cascudo, datada de São Paulo, 13 jul. 1964. (Acervo Ludovicus/Instituto Câmara Cascudo)



com outro texto referente a São Paulo, de Leonardo Arroyo. Neste, o autor reivindicava o registro de um “inventário da nossa cozinha [paulista]” que abrangesse o “que nos trouxeram os maiores contingentes de emigrantes que aqui trabalham, aqui vivem e aqui difundem valores culturais que se manifestam de modo todo particular na cozinha” (2008, p. 111).

É possível constatar, assim, que a “cozinha tradicional paulista” aventada por Jamile Japur não abarcava o que parecia ser a cozinha paulista naqueles idos de 1960; esta se definia a partir de uma pluralidade de influências não mais cabíveis em uma ideia de tradição ancorada no passado. Em um curso ministrado pela própria Jamile em 1964, logo depois do lançamento de seu livro, um dos anúncios publicados em um jornal paulistano conclamando as possíveis alunas perguntava: “Como é feito o verdadeiro ‘Virado Paulista’ e acompanhado de que deve ser servido?”;<sup>13</sup> outro concluía que o conteúdo das aulas contemplaria “todos pratos, doces, salgados e bebidas tradicionais conhecidos por pouca gente e que surpreendem por seu sabor quando servidos!”.<sup>14</sup> Um sentido exótico impregnava-se às receitas “pouco conhecidas” que seriam ensinadas nas aulas de Jamile, sugerindo um descompasso entre uma possível realidade culinária de São Paulo e aquilo que a folclorista havia formulado como a “cozinha tradicional paulista”.

Pouco mais de uma década após o livro de Jamile Japur, em 1977, Maria Stella Libanio Christo lançou seu registro sobre a cozinha mineira no livro *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*. Embora focada na exaltação de uma culinária que seria exclusiva daquele estado, a obra incluiu uma receita de “virado de feijão” e outra de “tutu de feijão”, indicando diferenças mais do que nominais entre elas.

#### Virado de feijão

Refogar na banha quente os temperos. Aquecer o feijão preparado (sobra de refeição anterior), e com uma escumadeira, quase sem caldo, juntá-lo ao refogado. Fritar um pouco. Mexer com a farinha [de mandioca] até ficar solto.

#### Tutu de feijão

Pode-se usar o feijão preparado com o caldo ou batê-lo integral no liquidificador. Numa panela de ferro: temperar o toucinho, partido em cubos como para torresmos, e fritá-lo lentamente em fogo brando. Retirar os torresmos com a escumadeira e pô-los a escorrer. Na gordura do toucinho, refogar o tempero e adicionar a massa de feijão. Depois, lentamente e mexendo sempre, distribuir por cima a farinha de mandioca até que fique um pirão mole. Passar o tutu para uma travessa, guarneecendo-o de couve à

<sup>13</sup> “Jornalzinho Doce-Lar-União”, *Folha de S. Paulo, Vida Social*, 1 mar. 1964, p. 5. (Acervo Digital/Folha)

<sup>14</sup> “Jornalzinho Doce-Lar-União”, *Folha de S. Paulo, Vida Social*, 23 fev. 1964, p. 5. (Acervo Digital/Folha)



mineira, fatias de lombo assado e pedaços de linguiça fritos. Distribuir os torresmos por cima com rodelas de ovo cozido. (CHRISTO, 1977, p. 234 e 232)

No livro mineiro, tanto o tutu quanto o virado deveriam ser feitos com feijão pré-cozido, refogado na gordura de porco e misturado com farinha de mandioca. A diferença estaria na textura: o tutu, que podia ser previamente batido no liquidificador, deveria formar uma espécie de “pirão mole”; já o virado deveria ficar “solto”. No livro paulista, “o tutu de feijão é o virado”, como explicava o glossário (JAPUR, 1963, p. 87), e a mistura, que podia ser feita tanto com farinha de milho quanto com farinha de mandioca, deveria resultar em uma “pasta meio dura”, talvez mais consistente que a de um pirão, mas não “solta”, como indicado por Maria Stella. Se o modo de preparo supunha uma distinção, as guarnições com que se servia o tutu, no livro mineiro, eram quase idênticas às do virado, no paulista: couve, carne de porco, linguiça, além de torresmos e ovo.

Mais específica do que Jamile, a autora mineira buscou descrever detalhes, como o uso de panela de ferro, o modo de fritar e escorrer os torresmos, a maneira de distribuir o tutu em uma travessa e de decorá-lo. Por meio de sua narrativa, ela deu a entender que ali estaria a “verdadeira” receita de tutu, mais relevante que a do virado, descrito como um possível coadjuvante para o prato principal de uma refeição. No entanto, assim como Jamile, ela parece ter apenas se esforçado para precisar detalhes que justificassem, culinariamente, a diferenciação de uma receita em relação à outra, ainda que tivessem, na prática, bases muito similares. A linha tênue que as distinguiu, contudo, já não era necessariamente culinária: era a linha simbólica dos estados que delas se apropriavam, constituindo características que seriam próprias e únicas. Típicas, enfim.

### **A caminho do “patrimônio”**

No Brasil, a ideia de tipicidade se desenvolveu de maneira diversa à que se deu, por exemplo, na França, em que “está na base da descrição dos produtos que compõem uma tradição cultural circunscrita a um território, ou a um terroir” (DÓRIA, 2014, p. 160). Sem se relacionar a uma problematização das “regiões culinárias”, por assim dizer, vinculou-se diretamente a certos pratos e à noção de que a coleção deles caracterizaria as cozinhas “regionais”, entendidas, na verdade, como cozinhas “estaduais”. Esse pensamento veio sendo



gestado desde pelo menos a criação da República federativa e passou a ser reproduzido pelos registros dos folcloristas, principalmente quando institucionalizados em torno de comissões estaduais de folclore. Ainda que o movimento folclórico tenha arrefecido e suas pesquisas tenham sido marginalizadas do contexto acadêmico, essa percepção “folclorizada” da culinária seguiu imbricada nos discursos dos órgãos de turismo e no próprio senso comum.

Criado antes mesmo de um esforço de sistematização da cozinha paulista, o imaginário do virado à paulista revela esse percurso simbólico em sua própria construção. De comida trivial observada por cronistas coloniais e viajantes oitocentistas, foi escolhido para integrar banquetes de autoridades da Primeira República como demarcador de território. Depois, conforme crescia na capital o ideal de modernidade, surgiu como objeto de estudo entre aqueles que passaram a se interessar pelas tradições dos caipiras, continuamente descritos como partes de um universo em extinção. Por fim, se entrelaçou ao mito bandeirante – sendo, por vezes, descrito até hoje como o prato que se chamou “virado” porque chacoalhava entre as provisões dos sertanistas em suas andanças<sup>15</sup> – e à ideia de que integraria uma “cozinha paulista”, sendo um de seus “traços” sobreviventes.

Uma fase fundamental nessa história é a sua promoção à condição de prato completo. Se, a princípio, o termo “virado à paulista” remetia ao singelo preparo do feijão cozido com toucinho e misturado à farinha de milho, conforme constituía uma identidade que se projetava como síntese da nacionalidade, passou a aludir a um conjunto de crescente complexidade. Uniu-se à linguiça e aos ovos estrelados, depois também a um pedaço de carne de porco, à couve, ao arroz e, em algumas interpretações, ainda à laranja e à cachaça. Essa composição, análoga à da feijoada também em sua base de feijão – ingrediente de relevância no imaginário brasileiro como um dos elementos simbólicos de distinção nacional (LEME, 2015) –, nunca, no entanto, se efetivou como “nacional”; como “estadual”, por outro lado, se estabeleceu nos cardápios de botecos e restaurantes da capital paulista de maneira bastante generalizada.

Foi essa condição de “compósito”, afinal, que embasou o parecer que o tornou patrimônio imaterial do estado de São Paulo. Para o autor da avaliação, essa composição diferenciaria o prato de seus congêneres e representaria as múltiplas influências étnicas e

<sup>15</sup> Em sites de receitas ou de pesquisa, como a Wikipedia, é esta a versão reproduzida: “com o chacoalhar da andança, os ingredientes ficavam revirados (daí o virado)”. Disponível em: <pt.wikipedia.org/wiki/Virado>. Acesso em 22 mar. 2018.



imigrantes que marcaram São Paulo e que conformaram o virado da maneira como é servido hoje em estabelecimentos comerciais. O parecer seguiu caracterizando o prato a partir das supostas origens de cada um de seus complementos: a linguiça calabresa, herança dos imigrantes italianos; a couve, do uso que os africanos faziam dos vegetais; a bisteca de porco, dos europeus... (WALDMAN, 2017, p. 47-56).

Ao registrar o virado à paulista como patrimônio imaterial de São Paulo, o Condephaat acompanhou a longeva tendência de enobrecer determinados pratos, apartando-os de seus possíveis sistemas culinários e criando justificativas para sua autonomia simbólica como representantes de um lugar. Assim, foi de encontro com a maneira como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) tem conduzido, em âmbito nacional, os processos de registro de elementos culinários que, em teoria, só seriam passíveis de patrimonialização quando envolvessem “conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades” (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p. 19).

Nesse sentido, José Reginaldo Gonçalves (2007) questiona se, em vez de se focalizar receitas ou pratos, em sua individualidade, não seria mais coerente refletir sobre a questão do patrimônio alimentar ou culinário a partir das formas de sociabilidade e de pensamento dentro das quais esses elementos ganham sentido. Ao singularizar certos pratos, identificando-os como nacionais ou estaduais, procede-se a uma tipificação, entendida por ele como “a construção desse prato de tal modo genérico que possa ser usado em qualquer lugar”. Nesse processo, ele é destituído de suas “impurezas originais e locais” para ser “nobilitado” ou ocupar um espaço nobilitado, nem sempre condizente com aquele em que possa ter um sentido sociocultural mais relevante (GONÇALVES, 2007, p. 173).

Por sua “história quatrocentona”, sua disputa com receitas congêneres que se ligaram a outros estados e sua condição de refeição completa, o virado à paulista se tornou o emblema nobilitado de uma identidade oficial de São Paulo, inclusive quando, segundo o parecer de registro, se transformou em representação da multiplicidade cultural que seria inerente à capital e, por extensão, ao estado. Todas essas características excedem os aspectos culinários do prato e o revestem de uma carga simbólica que, além de encobrir conflitos e tensões próprias das dinâmicas históricas, certamente ainda teve peso mais significativo do que qualquer outro em sua “eleição” como patrimônio.





## Referências

- AMARAL, Amadeu. **O dialecto caipira**. São Paulo: Casa Editora O Livro, 1920.
- ANDERSON, Benedict. **Comunidades imaginadas**: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2009 [1983].
- ANDRADE, Mário de. **São Paulo! Comoção de minha vida...** Organizado por Telê Ancona Lopez e Tatiana L. Figueiredo. São Paulo: Editora Unesp/Imprensa Oficial do Estado, 2012.
- BACZKO, Bronislaw. **Los imaginarios sociales**: memorias y esperanzas coletivas. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 1991.
- BARROS, José D'Assunção. História, imaginário e mentalidades: delineamentos possíveis. **Conexão – Comunicação e Cultura**, Caxias do Sul, v. 6, n. 11, pp. 11-31, jan./jul. 2007.
- BORREGO, Maria Aparecida; ABRAHÃO, Eliane Morelli. Cardápios e banquetes na Primeira República: notas sobre a curadoria de uma exposição. **Revista Ingesta**, São Paulo, v. 1, n. 1, 2019.
- BOURDIEU, Pierre. A identidade e a representação. Elementos para uma reflexão crítica sobre a ideia de região. In: BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel, 1989.
- CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Duas Cidades/Editora 34, 2010 [1964].
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008 [1977].
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio imaterial no Brasil**: legislação e políticas estaduais. Brasília: Unesco, 2008.
- CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. Petrópolis: Vozes, 1977.
- COSTA, Maria Tereza A. **Noções de arte culinária**. São Paulo: Cardozo Filho & C, s.d. (c. 1920).
- COZINHEIRO nacional ou colecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, c. 1860.
- CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998 [1996].
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.



DÓRIA, Carlos Alberto; BARROS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Nação, região, cidadania**: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. Campos, Curitiba, n. 5, p. 93-110, 2004.

ELIAS, Megan J. **Food on the page**: cookbooks and American culture. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2017.

FERREIRA, Antonio Celso. **A epopeia bandeirante**: letrados, instituições, invenção histórica (1870-1940). São Paulo: Editora Unesp, 2002.

FLORENCE, Hercules. **Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas**. São Paulo: Melhoramentos, 1948.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano II**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2008.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Sistemas culinários como patrimônios culturais. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos (Org.) **Antropologia dos objetos**: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Garamond, 2007.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2015.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Monções**. Rio de Janeiro: Casa do Estudante, 1945.

JAPUR, Jamile. **Cozinha tradicional paulista**. São Paulo: Folc-Promoções, 1963.

LEME, Adriana Salay. **Feijão, dono das tradições**: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009). Dissertação (Mestrado em História Social) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2015.

LOBATO, Monteiro. **Ideias de Jeca Tatu**. São Paulo: Globo, 2008.

LOFEGO, Sílvio. Imagens e imaginários na construção histórica de São Paulo em 1954. In: FERREIRA, Antonio Celso; MAHL, Marcelo Lapuente. **Letras e Identidades**: São Paulo no século XX, capital e interior. São Paulo: Annablume, 2008.

MARINS, Paulo César Garcez. Nas matas com pose de reis: a representação de bandeirantes e a tradição da retratística monárquica europeia. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, n. 44, pp. 77-104, fev. 2007.

MAWE, John. **Travels in the interior of Brazil**. Philadelphia: M. Carey, 1816.

NAXARA, Márcia Regina Capelari. **Estrangeiro em sua própria terra**: representações do brasileiro (1870/1920). São Paulo: Annablume, 1998.



PIRES, Cornélio. **Conversas ao pé do fogo**. Itu: Ottoni Editora, 2002 [1921].

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. Ufanismo paulista: vicissitudes de um imaginário. **Revista USP**, São Paulo, n. 13, pp. 78-87, 1992.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem à província de São Paulo (1819)**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1976.

SAMPAIO, F. L. Bittencourt (Ed.). **Annaes da Bibliotheca Nacional do Rio de Janeiro**, v. XIV, n. 1. Rio de Janeiro: Typ. de G. Leuzinger & Filhos, 1890, p. 49.

SCHMIDT, Carlos Borges. Virado paulista. **Diário de S. Paulo**, 21 jun. 1959.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças**. São Paulo: Cia. das Letras, 1993.

VILHENA, Luís Rodolfo. **Projeto e missão: o movimento folclórico brasileiro (1947-1964)**. Rio de Janeiro: Funarte/FGV, 1997.

WALDMAN, Maurício. **Virado à paulista: a marca mestiça, popular e regional de um prato essencialmente paulista**. Parecer sobre o Registro do Virado à Paulista como Patrimônio Imaterial Paulista. São Paulo: 2017.