

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

IDÁLIA MARIA TEIXEIRA SOUTO

**PATRIMÔNIO CULTURAL E IMIGRAÇÃO: A
INVENÇÃO DA TRADIÇÃO DO PASTEL DE BACALHAU NO
MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO**

**SÃO PAULO
2012**

IDÁLIA MARIA TEIXEIRA SOUTO

**PATRIMÔNIO CULTURAL E IMIGRAÇÃO: A
INVENÇÃO DA TRADIÇÃO DO PASTEL DE BACALHAU NO
MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, na área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade e linha de pesquisa Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Regina Bastos.

**SÃO PAULO
2012**

IDÁLIA MARIA TEIXEIRA SOUTO

**PATRIMÔNIO CULTURAL E IMIGRAÇÃO: A
INVENÇÃO DA TRADIÇÃO DO PASTEL DE BACALHAU NO
MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, na área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade e linha de pesquisa Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Regina Bastos.

Aprovada em 22 de março de 2012.

Profa. Dra. Sênia Regina Bastos

Profa. Dra. Maria Izilda Santos de Matos

Prof. Dr. Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão

À minha querida mãe, Noélia, a pessoa mais doce que já conheci.

Ao meu querido pai, Orlando, meu amigo de todas as horas.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a DEUS pelas oportunidades e pela força de nunca desistir de meus objetivos.

Aos meus queridos pais que sempre acreditaram que a educação é o grande caminho. Obrigada, do fundo do meu coração, pelo apoio incondicional e pelo incentivo de sempre. Amo vocês!

À Direção da Faculdade HOTECH, em nome do Sr. Rubens de Carvalho Pinto e da Profa. Ms. Beatriz de Carvalho Pinto Rampim, por todo apoio e incentivo para a concretização do Mestrado. Obrigada pelo interesse e pela preocupação em verem minha pesquisa finalizada.

À minha orientadora, a Profa. Dra. Sênia Regina Bastos que, desde o início, acreditou em mim. Obrigada pela confiança, compreensão e generosidade.

Ao meu irmão, Douglas, por todo carinho e atenção e, também, por suas grandes contribuições.

À minha irmã, Hilda Souto, pelo apoio, interesse e ajuda e por entender minhas ausências.

Aos meus queridos sobrinhos Ivan, Cássia, Lígia, Davi, Esther e Raquel que, nessa ordem, vieram ao mundo e encheram minha vida de alegria. Amo vocês!

Aos meus cunhados Maria Luiza Souto e Endy Santana que sempre torcem por mim.

Às amigas que trabalham comigo na coordenação da Faculdade HOTECH e que muito me ajudaram durante esses dois anos, principalmente nos momentos em que estive ausente. Cada uma, ao seu modo, fez a diferença neste caminho: Adriana de Souza Lima, Camila de Meirelles Landi, Luanda Fratchesca Gomes e Maria Cristina Pinto de Menezes.

Ao meu amigo William Ladeia de Carvalho por estar ao meu lado e por acompanhar tão de perto, com tanto interesse, esta etapa da minha vida.

Novamente, à minha amiga Camila que, com todo carinho, ajudou-me com a bibliografia e à minha amiga Adriana que, com sua sabedoria e inteligência, deu-me dicas preciosas.

Ao Sergio Roberto Rampim, à Professora Mariana da Luz Ferreira e, outra vez, à minha amiga Luanda pela ajuda na formatação e pela prestatividade de sempre.

À Professora Regiane Célia Ladeia Santos pelo *abstract*.

À Professora Ermenilda Fernandes Pereira pela revisão do texto.

A todos os colaboradores da Faculdade HOTECH que me ajudaram durante este processo, em especial, Cássia Cristina Scripnic, Renata Alves Aguiar, Vanderlei Dorado de Lima, Wilson Machado Gomes e William Tavares dos Santos.

Aos professores do Programa de Mestrado em Hospitalidade, da Universidade Anhembí Morumbi, por terem me ensinado a arte da hospitalidade, em especial à Profa. Dra. Maria do

Rosário Rolfsen Salles e ao Prof. Dr. Renê Correa, que me inspiraram e me indicaram os melhores caminhos ao longo desta trajetória.

Ao Prof. Dr. Ricardo Maranhão pelas estimáveis contribuições na minha qualificação.

À Alessandra Marota, secretária do Programa de Mestrado em Hospitalidade, por toda a paciência e atenção.

À Dona Natália Ribeiro que, antes de partir, deixou um pedaço de sua história registrado nesta pesquisa.

Às minhas tias Maria de Lourdes Souto e Telma Teixeira de Oliveira por estarem sempre tão presentes e por me apoiarem incondicionalmente.

À minha querida Helena Carlota da Silva que, com todo amor e carinho, ajudou na minha educação.

À minha amiga Nádia Íris Cordeiro por torcer por mim de verdade.

Aos entrevistados que prontamente colaboraram com seus depoimentos e, assim, fizeram toda a diferença para a elaboração e conclusão desta pesquisa. Muito obrigada!

Enfim, agradeço a todos que fizeram parte de mais essa conquista da minha vida. Com certeza, esse aprendizado me fará uma pessoa e uma profissional melhor.

*O correr da vida embrulha tudo.
A vida é assim: esquenta e esfria,
aperta e daí afrouxa,
sossega e depois desinquieta.
O que ela quer da gente é coragem...
Guimarães Rosa*

A maçã, o fruto proibido que Eva deu a Adão, foi o início de tudo. Portanto, nada mais original do que contar a História da Humanidade, relatando os hábitos alimentares dos homens.

Lieselotte-Hoeschl Ornellas (2001)

RESUMO

A presente pesquisa tem por objetivo problematizar o pastel de bacalhau como patrimônio cultural imaterial na área central da cidade de São Paulo, mais especificamente no Mercado Municipal Paulistano. Trata-se de uma pesquisa etnográfica, apoiada em pesquisa de campo. Ao todo, foram entrevistados: doze imigrantes portugueses, seus descendentes, antigos permissionários e funcionários que têm suas histórias de vida ligadas ao Mercado Paulistano; uma portuguesa que relata a presença do pastel e do bacalhau na cozinha lusitana; uma estudiosa da cultura chinesa; quatro descendentes de japoneses e o atual dono daquela que é considerada a pastelaria mais antiga da cidade de São Paulo. Como resultado, percebe-se a influência dos imigrantes portugueses, chineses e japoneses na definição de uma importante iguaria que foi incorporada à gastronomia paulistana: o pastel de bacalhau, que atrai muitos moradores e turistas pela fama que ganhou. Também comporta a discussão do processo que resultou na elaboração de sua receita e na sua produção. Ao observar seu consumo, é possível traçar a relação entre os hábitos alimentares que foram trazidos pelos imigrantes e a herança que nos legaram, pois ele revela origens, comportamentos e costumes. Sua dimensão cultural, adquirida pelas influências étnicas - graças aos povos presentes na cidade de São Paulo - determinou incorporá-lo ao patrimônio cultural imaterial da gastronomia paulistana.

Palavras chave: Gastronomia. Patrimônio cultural imaterial. Imigração. Pastel de bacalhau. Mercado Municipal Paulistano.

ABSTRACT

The current research aims at problematizing the codfish pastry as intangible cultural heritage of São Paulo city downtown area, more specifically at the Paulistano Municipal Market. It's an ethnographic, field supported research. In all, interviewees were: twelve Portuguese immigrants, their descendants, former permission holders and employees who have their life stories tied to the Paulistano Market; one Portuguese woman who reports the presence of the pastry and the codfish in the Lusitanian cuisine; one Chinese culture studios woman; four Japanese descendants and the current owner of the pastry place which is taken as the oldest one in the city of São Paulo. As a result, it is noticed the influence of Portuguese, Chinese and Japanese immigrants in the definition of an important delicacy which was adopted by the Paulistana gastronomy: the codfish pastry which attracts many locals and tourists for the fame it acquired. It also approaches the discussion of the process that resulted in the development of its recipe and production. When observing its consumption, it is possible to delineate the relationship between food habits, which were introduced by the immigrants, and the legacy they bequeathed to us, since it reveals origins, behaviors and customs. Its cultural dimensions, acquired by ethnical influences – thanks to the peoples present in the city of Sao Paulo – determined its embedding to the intangible cultural asset of the Paulistana gastronomy.

Key words: Gastronomy. Intangible cultural heritage. Immigration. Codfish pastry. Paulistano Municipal Market.

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1: Mercado Municipal no início de sua construção, em 1925.....	29
Fotografia 2: Fachada do Mercado Municipal, em 1928, na Rua da Cantareira...	30
Fotografia 3: Fachada do Mercado Municipal no final da década de 1920.....	31
Fotografia 4: Fachada sóbria e imponente do Mercado Municipal, em 1933.....	31
Fotografia 5: Parte interna do Mercado Municipal, após sua conclusão.....	32
Fotografia 6: O Mercado visto do rio Tamanduateí, após a inauguração.....	32
Fotografia 7: Representação da Deusa Ceres na fachada na edificação.....	33
Fotografia 8: Detalhe da fachada do Mercado: brasão da cidade de São Paulo....	34
Fotografia 9: Detalhe de vitral do Mercado relativo à colheita da banana.....	34
Fotografia 10: Detalhe de vitral do Mercado relativo à colheita da banana.....	34
Fotografia 11: Detalhe de vitral do Mercado relativo à avicultura.....	34
Fotografia 12: Detalhe de vitral do Mercado relativo à pecuária.....	34
Fotografia 13: Vitral temático do Mercado relativo à colheita do café.....	35
Fotografia 14: Vitral temático do Mercado relativo à hortifruticultura.....	35
Fotografia 15: Fachada do Mercado com vitrais iluminados à noite.....	36
Fotografia 16: Rua das Casinhas, São Paulo, 1862.....	38
Fotografia 17: O antigo “Mercado dos Caipiras” (c. 1870).....	40
Fotografia 18: Mercadinho nos baixos do Viaduto Santa Ifigênia.....	41
Fotografia 19: Mercado Municipal logo após sua inauguração, em 1933.....	43
Fotografia 20: Fachada bem preservada do Mercado, após a reforma de 2004.....	43
Fotografia 21: Trecho da fachada do Mercado onde houve demolições.....	45
Fotografia 22: Fachada do Mercado com nova iluminação, após a reforma.....	45
Fotografia 23: Parte externa do Mercado, durante a reforma que durou um ano...	52
Fotografia 24: O Mercado e o anexo restaurados, sem as grades que os cercavam	52
Fotografia 25: Sanitários construídos no mezanino com acesso a deficientes.....	58
Fotografia 26: Escada rolante em uma das extremidades do mezanino.....	58
Fotografia 27: Luminárias distribuídas em várias alturas da fachada.....	59
Fotografia 28: Parte interna do Mercado, após reforma em 2004.....	60
Fotografia 29: Detalhes das colunas internas do Mercado.....	61
Fotografia 30: Visitantes no Mercado (fotografia tirada a partir do mezanino)....	62

Fotografia 31: Banca do Mercado com produtos variados.....	64
Fotografia 32: Pastel de Chaves, iguaria recheada com carne picada.....	96
Fotografia 33: <i>Gyoza</i> frito com pouco óleo e, posteriormente, cozido no vapor.....	98
Fotografia 34: <i>Harumaki</i> / Rolinho primavera frito por imersão.....	99
Fotografia 35: Fachada tombada da extinta Pastelaria Modelo.....	113
Fotografia 36: Feira livre na cidade de São Paulo, na década de 1920.....	117
Fotografia 37: Kassab entrega prêmios aos três primeiros colocados do concurso “O Melhor Pastel de Feira de São Paulo”.....	122
Fotografia 38: A pasteleira Maria Kuniko.....	124
Fotografia 39: “Pastel de feira”, considerada iguaria típica de São Paulo.....	127
Fotografia 40: “Pastel de feira” comercializado em Londres.....	128
Fotografia 41: Barraca de pastel em Londres com a bandeira do Brasil.....	129
Fotografia 42: Bacalhau, um dos produtos mais procurados no Mercado.....	133
Fotografia 43: Pastel de bacalhau, uma das iguarias mais procuradas do Mercado	137
Fotografia 44: Movimento de clientes no Hocca Bar, no mezanino do Mercado..	138
Fotografia 45: Pastel de bacalhau do Hocca Bar.....	141
Fotografia 46: Banca de frutas do Mercado.....	145
Fotografia 47: Pastel de bacalhau do Mercado.....	156
Fotografia 48: <i>View of Mercado Municipal from the gourmet area on the mezzanine</i>	158
Fotografia 49: <i>The historic Mercado Municipal, or Central Market, in downtown São Paulo</i>	159
Fotografia 50: Horácio e o <i>chef</i> Olivier Anquier no Hocca Bar.....	160
Fotografia 51: Horácio e as apresentadoras Hebe Camargo e Patrícia Maldonado.	161
Fotografia 52: Horácio e a apresentadora Angélica.....	161
Fotografia 53: Horácio e a apresentadora Claudete Troiano.....	162
Fotografia 54: Horácio e a apresentadora Ana Maria Braga.....	162
Fotografia 55: Horácio e a atriz Glória Pires.....	163
Fotografia 56: <i>The famous codfish turnover at Hocca Bar</i>	165
Fotografia 57: <i>Hocca Bar, one of São Paulo’s most traditional bars, helps keep the gourmet area at Mercado Municipal crowded</i>	166

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Carteira de registro da Casa Gabriel Santos, na Bolsa de Gêneros Alimentícios do Rio de Janeiro, de setembro de 1955.....	75
--	----

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Expansão da cidade de São Paulo (1874-1950).....	49
---	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Aumento de exportações de café (1859-1874).....	47
Tabela 2 - Imigração na cidade de São Paulo (dados de 1920).....	48
Tabela 3 - Crescimento da população por bairro em São Paulo.....	50
Tabela 4 - Feiras da cidade de São Paulo.....	126

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABAST - Supervisão Geral de Abastecimento de São Paulo

Abresi - Associação Brasileira das Entidades de Hospedagem, Gastronomia e Turismo

BID - Banco Interamericano de Desenvolvimento

CEASA - Centro Estadual de Abastecimento

Cihat - Congresso Internacional de Hospedagem, Alimentação e Turismo

CIT - Central de Informação Turística

COMTUR - Conselho Municipal de Turismo

Comusan - Conselho Regional de Segurança Alimentar e Nutricional

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

DOSP - Diário Oficial do Estado de São Paulo

Fhoresp - Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo

INL - Instituto Nacional do Livro

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

JUCESP - Junta Comercial do Estado de São Paulo

MASP – Museu de Arte de São Paulo

PUC-SP - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

Renome - Associação da Renovação do Mercado Paulistano

SESC SP- Serviço Social do Comércio de São Paulo

SIF - Serviço de Inspeção Federal

SHRBS - Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo

SMSP - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras

SPTuris – São Paulo Turismo

SUNAB - Superintendência Nacional de Abastecimento

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

USP – Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	16
CAPÍTULO 1 – A CIDADE DE SÃO PAULO E O MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO.....	22
1.1 A metodologia da pesquisa.....	22
1.2 O Mercado Municipal Paulistano.....	27
1.3 O crescimento de São Paulo e o fortalecimento de sua economia.....	46
1.4 O Mercado como patrimônio cultural.....	51
1.5 A hospitalidade, a sociabilidade e a convivialidade no Mercado Municipal Paulistano.....	66
CAPÍTULO 2 - OS PORTUGUESES E AS ORIGENS DO PASTEL.....	71
2.1 Os portugueses no Brasil.....	71
2.2 As origens do pastel.....	78
2.3 O pastel na cidade de São Paulo.....	109
2.4 A importância das feiras livres para a popularização do pastel.....	116
CAPÍTULO 3 – O PASTEL DE BACALHAU DO MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO.....	132
3.1 A imigração portuguesa e o pastel de bacalhau.....	132
3.2 O pastel de bacalhau e os antigos permissionários e funcionários do Mercado.....	147
3.3 O mito de origem do pastel de bacalhau.....	156
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	168
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	172
ANEXO A - Recortes das torres A e B do Mercado.....	186
ANEXO B - Recortes das torres B e C do Mercado.....	187
ANEXO C - Relação dos Bens Arquitetônicos no Município / Mercado.....	188
ANEXO D - Planta baixa (da reforma) do subsolo do Mercado.....	189

ANEXO E - Mercado Municipal Paulistano e sua área envoltória.....	190
ANEXO F - Publicação no DOU do tombamento da edificação do Mercado....	191
ANEXO G - Representação gráfica do logradouro do Mercado.....	192
ANEXO H - Planta baixa (da reforma) do piso térreo do Mercado.....	193
ANEXO I - Publicação da licença para os pasteleiros atuarem nas feiras.....	194
ANEXO J - Matéria na revista "Gol": destaque para o pastel de bacalhau.....	195
ANEXO K - <i>Go'Where</i> Gastronomia: reportagem sobre o Mercado.....	196
ANEXO L - SPTuris: destaque para o pastel de bacalhau.....	197
ANEXO M - Nova unidade do Hocca Bar, no Moóca Plaza Shopping.....	198
APÊNDICE A - Modelo de autorização dos entrevistados.....	199
APÊNDICE B - Autorização do entrevistado Horácio Gabriel Ferreira.....	200
APÊNDICE C - Autorização da entrevistada Natália Ribeiro.....	201
APÊNDICE D - Autorização da entrevistada Maria Filomena Martins de Almeida Gomes.....	202
APÊNDICE E - Autorização da entrevistada Alessandra Yamamoto.....	203
APÊNDICE F - Autorização da entrevistada Renata Galvão.....	204
APÊNDICE G - Autorização do entrevistado Rafael Mitsuo Gushiken.....	205
APÊNDICE H - Autorização do entrevistado Rogério Kenlo Ichinose.....	206
APÊNDICE I - Autorização do entrevistado Edison Tadashi Inoue.....	207
APÊNDICE J - Autorização do entrevistado José Luciano Carvalho.....	208
APÊNDICE K - Autorização do entrevistado Marco Antônio Loureiro.....	209
APÊNDICE L - Autorização do entrevistado Antônio Cerveira Quintas Filho...	210
APÊNDICE M - Autorização do entrevistado Américo Cerveira Quintas.....	211
APÊNDICE N - Autorização do entrevistado Mauro de Oliveira.....	212
APÊNDICE O - Autorização do entrevistado Leonardo Chiappetta.....	213
APÊNDICE P - Autorização do entrevistado João Levi Miguel.....	214
APÊNDICE Q - Autorização do entrevistado Paulo Medeiros.....	215
APÊNDICE R - Autorização do entrevistado José Edílson Teixeira.....	216
APÊNDICE S - Autorização do entrevistado Rui Novais.....	217
APÊNDICE T - Autorização do entrevistado Rogério Farkuh.....	218

INTRODUÇÃO

A presente dissertação de Mestrado tem por objetivo problematizar o pastel de bacalhau como patrimônio cultural imaterial na área central da cidade de São Paulo, mais especificamente no Mercado Municipal Paulistano.

A pesquisa exploratória, de natureza qualitativa, fundamenta-se nos métodos da pesquisa etnográfica desenvolvida por meio de pesquisa de campo, observação não participante e a realização de entrevistas com imigrantes portugueses e seus descendentes, antigos permissionários - donos das bancas, dos empórios, bares e restaurantes - e funcionários que têm suas histórias de vida ligadas ao Mercado Paulistano. Os comerciantes recebem esse nome, pois têm permissão da Prefeitura para utilizarem o espaço para a comercialização dos produtos. Também foram entrevistados descendentes de japoneses e uma estudiosa da cultura chinesa.

Apresenta como objetivo específico a problematização das influências dos imigrantes na gastronomia de São Paulo, especialmente o uso do bacalhau e sua associação à massa do pastel, configurando-se numa nova iguaria no cenário paulistano: o pastel de bacalhau e o seu saber-fazer.

Em princípio, o objetivo principal desta pesquisa era analisar o turismo na área central da cidade de São Paulo e como a revitalização da edificação do Mercado Municipal contribuíra para o incremento da atividade nessa região. Ao iniciá-la, ficou clara a importância do pastel de bacalhau e do sanduíche de mortadela no incremento do fluxo de visitantes no Mercado. Surgiu, então, a necessidade de verificar se o pastel de bacalhau originou-se nesse local. Assim, essa passou a ser uma das hipóteses da pesquisa.

Esse pastel disseminou-se pela cidade e, juntamente com outros sabores da iguaria (como palmito, carne, queijo, bauru e *pizza*), está presente no cotidiano dos paulistanos, principalmente nas feiras livres.

Chefs, professores de gastronomia de renomadas escolas e historiadores foram indagados, inicialmente, sobre a origem do típico “pastel de feira” tão presente nas feiras livres paulistanas quanto o acarajé nas ruas de Salvador, que é uma iguaria de origem africana, trazida pelos escravos. O ofício das baianas de acarajé foi registrado como patrimônio cultural imaterial do Brasil no Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Como a origem dessa iguaria é dada como incerta, buscar a resposta para essa indagação passou a ser um dos objetivos específicos desta dissertação.

Consumido na cidade de São Paulo, o pastel incorporou novo ingrediente no Mercado Municipal por conta da presença dos imigrantes portugueses e da conseqüente influência que exerceram na cozinha local.

Tratar a comercialização do bacalhau no Mercado implica em problematizar o aspecto cultural presente na comida, ou seja, a influência da imigração portuguesa na preparação de determinados alimentos. No que se refere ao pastel de bacalhau, comporta a discussão do processo que resultou na elaboração de sua receita e na sua produção. Sendo assim, ao observar seu consumo, é possível traçar a relação entre os hábitos alimentares que foram trazidos pelos imigrantes e a herança que nos legaram, pois ele revela origens, comportamentos e costumes. Sua dimensão cultural, adquirida pelas influências étnicas - graças aos povos presentes na cidade de São Paulo - determinou incorporá-lo ao patrimônio cultural imaterial da gastronomia paulistana.

Segundo Belluzzo (2008, p.61):

Na mudança de país, os imigrantes trouxeram seus hábitos alimentares como uma das maneiras de preservar sua identidade cultural. Carregaram, em sua bagagem, mudas, temperos [...] e apetrechos habitualmente utilizados em sua cozinha. Amalgamaram seus hábitos de consumo baseados no arroz, no fubá, no tomate, na cebola e no alho, que encontraram por aqui com facilidade. Por fim, aderiram às práticas alimentares paulistas [...].

A cozinha portuguesa, em virtude da colonização, é a cozinha europeia mais antiga em solo brasileiro. As tradições culinárias da Europa chegaram ao Brasil por meio de Portugal. Os pastéis portugueses não estão restritos apenas ao sabor doce, ao contrário da fama que têm. Existem, em registros antigos, como os manuscritos portugueses pesquisados nesta dissertação, receitas salgadas (assadas e fritas) dessa iguaria, desde a Idade Média.

E a cozinha e a gastronomia de São Paulo, com suas multiplicidades por conta das influências dos imigrantes, ganharam características únicas que as diferem do resto do Brasil. Hoje, são mais de 50 países representados nos restaurantes da cidade. Os pastéis, por exemplo, são consumidos tanto em restaurantes quanto em pastelarias, lanchonetes, bares, botecos e, principalmente, nas feiras livres.

É hábito entre os paulistanos comer um pastel no meio do dia, seja nas pastelarias ou nas feiras livres, onde tem seu lugar de destaque. As suas características contribuem para esse sucesso: sempre quente, pois é frito no momento do consumo, crocante e bem recheado, é procurado na hora do almoço, principalmente por quem mora ou trabalha perto de uma feira,

que acontece uma vez por semana, em (diversos) locais fixos nos bairros de São Paulo. Aos sábados e aos domingos, ele frequentemente substitui o almoço em muitas casas paulistanas. As feiras livres são as maiores responsáveis pela popularização dos pastéis na cidade.

E, no que se refere ao pastel, até o momento não foram localizadas pesquisas acadêmicas que abordem suas origens e como as influências dos imigrantes na cozinha paulista(na) contribuíram para a criação da tradição do pastel de bacalhau do Mercado Municipal e, também, como ele ganhou tanta popularidade, incorporando-se definitivamente à gastronomia de São Paulo.

Assim, ao perceber essa lacuna em estudos acadêmicos, a pesquisa ganhou novos rumos e passou a ter como objetivos os seguintes itens: conhecer a origem do chamado “pastel de feira”, pois, hoje, ele é uma importante iguaria que foi incorporada à cozinha popular paulistana; conhecer, também, a origem do pastel de bacalhau que se tornou um ícone gastronômico do Mercado Municipal e da cidade de São Paulo; verificar como e por que o pastel de bacalhau ganhou tanta fama e popularidade e investigar o mito de origem que o envolve; analisar as contribuições dos imigrantes para a cozinha paulista(na), sobretudo com o uso de ingredientes e costumes próprios das etnias presentes na cidade.

Logo, verificar se o pastel é uma iguaria brasileira, resultado das influências dos imigrantes que vieram para o país, passou a ser outra hipótese da pesquisa.

Por ser a orientadora desta dissertação, a Profa. Dra. Sênia Regina Bastos, uma historiadora, foi inevitável que a pesquisa passasse a investigar essas indagações, ainda sem respostas.

Como afirma Fernández-Armesto (2001, p. 13) no prefácio do livro “Comida: uma história”: “os historiadores culturais estão cada vez mais interessados em saber como a comida nutre as sociedades, bem como os organismos em particular – como alimenta identidades e define grupos”.

Fernández-Armesto (2001, p. 15) alega, ainda, que é necessário:

[...] tratar a história da comida como um tema de história mundial, inseparável de todas as outras interações dos seres humanos uns com os outros e com o resto da natureza [...] rastrear conexões, em cada fase, entre a comida do passado e a maneira como comemos hoje.

Essa afirmação está diretamente relacionada à necessidade de preservar os saberes, os hábitos, os conhecimentos, a tradição e os valores culturais de um povo, entre eles a sua cozinha, para poder mantê-lo vivo e pujante.

E o pastel, ícone da cozinha popular paulistana, é imbuído de muitas histórias e representações culturais, desde a sua origem até as fusões alimentares multiétnicas que

propiciaram a criação do pastel de bacalhau na cidade de São Paulo. Nesta pesquisa, investiga-se também o mito de origem que o envolve.

Logo, a discussão encaminha-se, baseada nas entrevistas com os imigrantes portugueses, para a reflexão da constituição dos mitos fundadores propostos por Hobsbawm e Ranger (1984) na área central de São Paulo. Como resultado, percebe-se a influência da imigração portuguesa na definição dessa importante iguaria (o pastel de bacalhau) comercializada no Mercado Municipal Paulistano, que virou tradição na área central da cidade. Atualmente, esse pastel atrai muitos moradores e turistas pela fama que ganhou.

Para esses dois autores, as tradições, muitas vezes, são criadas e desenvolvidas para atender aos interesses de um determinado grupo. Em princípio, elas parecem estar ligadas ao dinamismo natural dos âmbitos sociais, culturais e históricos de uma sociedade, mas, na verdade, muitas delas são invenções. Eles também afirmam que as tradições podem ser inventadas e construídas em grupos fechados ou, ainda, desenvolvidas informalmente em um ambiente aberto e, posteriormente, disseminam-se e perpetuam. Esse conceito pode ser aplicado ao pastel investigado nesta pesquisa (tanto o pastel de feira quanto o de bacalhau).

Assim, a problemática da pesquisa consiste na seguinte indagação: como se deu a criação do mito de origem do pastel de bacalhau, em São Paulo, que contribuiu para que ele se tornasse uma tradição na cidade?

A dissertação encontra-se dividida em três capítulos.

O primeiro capítulo trata da cidade de São Paulo e contextualiza a trajetória do Mercado Municipal Paulistano, abordando sua hospitalidade, sociabilidade e convivialidade, além da metodologia adotada para o desenvolvimento da pesquisa.

A influência portuguesa na cultura e nas cozinhas brasileiras e paulistanas, as origens do pastel, sua presença em São Paulo e como as feiras livres contribuíram para a popularização dessa iguaria na cidade são os assuntos tratados no segundo capítulo.

O último capítulo refere-se à imigração portuguesa e à criação do pastel de bacalhau, com a realização de entrevistas com imigrantes portugueses e seus descendentes que têm suas histórias de vida ligadas ao Mercado Paulistano. Também há entrevistas com descendentes de japoneses e com uma estudiosa da cultura chinesa.

Como o Mercado Paulistano é cenário da pesquisa etnográfica desta dissertação, foram utilizadas duas publicações que ressaltam a sua importância para a cidade de São Paulo: “Mercado Municipal de São Paulo – 70 Anos de Cultura e Sabor” (2005) e “Mercado Municipal Paulistano – Setenta e Cinco Anos de Aromas, Cores e Sabores” (2008). Por serem

edições comemorativas, é necessário analisar como esses livros foram produzidos e publicados e quem são seus autores.

A primeira obra foi editada, em 2005, pela Abooks com patrocínio do Grupo NotreDame Intermédica. Há uma nota no início do livro que explica o motivo pelo qual se investiu nessa publicação:

Nós do Grupo NotreDame Intermédica que cuidamos da saúde das pessoas de forma plena, no ano em que São Paulo completa seus 450 anos, prestamos mais esta homenagem, por meio da edição deste livro, à cidade que viu nosso grupo crescer e se consolidar. Estamos ligados a ela como o núcleo de nossa atividade, que cresceu e continua crescendo, alcançando todo o Brasil. Para nós, o Mercado Municipal, após ser restaurado em seus 70 anos, como um jovem viverá e verá muitas gerações de paulistanos por ele passar, e como guardião do tempo verá nossa cidade continuar a crescer e prosperar, oferecendo, aos que por ela passam, a eterna magia do sabor.

Esse livro foi escrito por Walter Falceta Júnior e tem prefácio de Nina Horta que é cozinheira, escritora e proprietária do *Buffet Ginger*. Ela estudou educação na Universidade de São Paulo (USP) e escreve, semanalmente, para o jornal “Folha de São Paulo”, no caderno “Ilustrada”, onde, por meio da cozinha, reflete sobre a cultura brasileira. É autora do livro “Não é Sopa” (1995), no qual estão reunidas as crônicas e as receitas que foram publicadas no jornal citado acima entre os anos de 1987 e 1995.

O autor da obra, Walter Falceta Júnior, é escritor e jornalista, formado pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Foi repórter da revista “Veja”, do jornal “O Estado de São Paulo” e coordenou os editoriais de Política e Assuntos Nacionais da sucursal paulista do jornal “O Globo”. Foi assessor para textos de Lula, editor de “Nova Escola” (Fundação Victor Civita), editor do serviço de *internet* do “Estadão” e editor do *site* “Todosport Brasil”. Também atua como consultor e tem prestado serviços de comunicação para vários executivos e empresas. No livro sobre o Mercado Municipal Paulistano, o autor fez um levantamento histórico sobre a cidade de São Paulo e o fortalecimento da sua economia desde o final do século XIX adentrando o século XX.

O editor da publicação, Alberto de C. Alves, afirma na orelha do livro que a parceria entre a Abooks e a Intermédica já rendeu quatro publicações contando com a do Mercado Municipal Paulistano. Ele diz que “são textos e livros que resgatam nossa memória e valorizam nossa cultura em todas as suas manifestações” e que a memória da cidade e de uma importante edificação como o Mercado “agora eternizada em livro, constitui-se de raras imagens e de um meticuloso levantamento de dados [...] que será um marco na documentação da história de nossa cidade”.

O outro livro utilizado nesta pesquisa foi escrito, em 2008, por J. A. Tiradentes, para comemorar os 75 anos do Mercado. Recebeu o título “Mercado Municipal Paulistano – Setenta e Cinco Anos de Aromas, Cores e Sabores”. A realização e administração dessa obra são da Supra, que também teve apoio cultural e financiamento (com recursos da *Lei Rouanet*) das Lojas Cem, produção da *Free Press Design* e da Página Um Editorial, além de uma parceria com a Associação da Renovação do Mercado Paulistano (Renome) e incentivo do Ministério da Cultura, por meio da Lei de Incentivo à Cultura. A edição bilíngue (português e inglês) se justifica, por ser o Mercado um dos principais atrativos turísticos da cidade de São Paulo, tanto para brasileiros quanto para estrangeiros.

No início do livro, há uma explicação sobre a produção dessa obra:

A Supra começou a atuar na área cultural desde a promulgação da Lei de Incentivo ao Cinema e da Lei Rouanet. De lá pra cá, já viabilizou, via captação de recursos, centenas de produções nas mais diversas linguagens artísticas, tendo recebido do Ministério da Cultura, no ano de 1998, em reconhecimento pelo seu trabalho, o título de Patrono da Cultura Brasileira. A partir de 2006, objetivando melhor atender às expectativas de clientes e parceiros, criou a unidade de negócios Supra RSC – Responsabilidade Social Corporativa, que tem como atribuições: conceber, elaborar e cuidar da implantação de projetos culturais, educacionais, sócio-ambientais e de responsabilidade social.

O autor, J. A. Tiradentes, é escritor, jornalista e sociólogo. Já atuou como repórter, subeditor e editor de economia do jornal “Gazeta Mercantil” e de duas revistas: da “Folha de São Paulo” e “Isto É”. Foi comentarista de marketing da “Rádio Eldorado” e assessor de imprensa para empresas nacionais e estrangeiras. Escreveu publicações comemorativas de 100 anos de algumas instituições e a publicação utilizada nesta pesquisa escrita para comemorar os 75 anos do Mercado Municipal Paulistano. Atua, ainda, como *ghost writer* de empresários, *freelancer* profissional para jornais e revistas corporativas, escreve textos para *folders*, *sites* e roteiros para vídeos e também escreveu um livro sobre a importância da reciclagem e quatro livros paradigmáticos sobre cultura afro-brasileira e indígena.

CAPÍTULO 1 – A CIDADE DE SÃO PAULO E O MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO

1.1 A metodologia da pesquisa

Com a preocupação de analisar o pastel de bacalhau como patrimônio cultural imaterial na área central da cidade de São Paulo, mais especificamente no Mercado Municipal Paulistano, o estudo pautou-se, inicialmente, por pesquisa bibliográfica seguida pela pesquisa etnográfica baseada na observação direta não participante e na realização de entrevistas com imigrantes portugueses e seus descendentes, antigos permissionários e funcionários de bancas que têm suas histórias de vida ligadas ao Mercado Paulistano.

Quanto à pesquisa bibliográfica, Köche (2006, p. 122) faz uma análise e afirma que ela possibilita “conhecer e analisar as principais contribuições teóricas existentes sobre um determinado tema ou problema, tornando-se um instrumento indispensável para qualquer tipo de pesquisa”.

Com relação à diversificação de coleta de dados para a pesquisa, Belei (2008, p. 195) diz que:

são muitos os métodos utilizados para a coleta de dados em pesquisas qualitativas [...] O uso de entrevistas é uma das opções mais frequentes e apresenta inúmeros caminhos e cuidados, devendo ser reconhecido como um método de qualidade para a coleta de dados. Entretanto, abordar mais de um recurso permite novos caminhos, reforçando aspectos qualitativos da pesquisa sem perder a fidedignidade [...] Todo pesquisador deve sempre considerar o valor de inovar, de procurar e adequar novas estratégias de pesquisa de campo...

Um dos elementos da pesquisa etnográfica é a observação aliada às entrevistas e, por isso, é importante ressaltar a diferença entre observação participante e não participante: na primeira, o pesquisador passa a agir como os informantes e, na segunda, o pesquisador somente observa os informantes. Esse é o caso desta pesquisa.

Para Dencker e Da Viá (2001, p. 145),

[...] pesquisar é observar de forma sistemática e controlada a realidade, procurando desvendar todos os seus aspectos sem, contudo, partir de idéias preconcebidas. Podemos dizer que: na investigação, a observação é um aspecto fundamental, manifestando-se em uma atitude de ‘querer saber’ em detrimento da atitude ‘já sei’.

E as autoras complementam a afirmação, associando a observação a outras técnicas de coleta de dados, dizendo que:

[...] é um procedimento valioso em todas as áreas da ciência social [...]. Sua contribuição é fundamental tanto para o desenvolvimento da teoria referente à orientação geral da pesquisa quanto para a construção de roteiros de entrevistas e de

outros instrumentos de pesquisa comprovadamente eficazes. [...] Uma *observação* é considerada *científica* quando: serve a um objetivo formulado de pesquisa; é sistematicamente planejada; é registrada de maneira sistemática e ligada a propósitos mais gerais e é submetida à verificação e ao controle de validade e de precisão (DENCKER; DA VIÁ, 2001, p. 146-147).

Segundo Barton e Ascione (1984) observar é um processo, cujas etapas de desenvolvimento são a análise do objeto estudado, do sujeito (pessoas, suas condutas e comportamentos como participantes do contexto observado), das condições e dos meios (principalmente do ambiente e do período de realização da pesquisa e da conjuntura em que se desenvolve a situação analisada), do sistema de conhecimentos (os fundamentos teóricos da pesquisa e os conceitos). Logo, o objetivo da observação só pode ser formulado a partir da sistematização desses itens. Durante o desenvolvimento desse processo, devem ser registrados dados visíveis e de interesse da pesquisa, por meio de anotações precisas, privilegiando, assim, a observação sistemática.

Unindo pesquisa etnográfica e processo de observação, Laplantine (2005, p. 73) afirma que “a etnografia propriamente dita só começa a existir a partir do momento no qual se percebe que o pesquisador deve ele mesmo efetuar no campo sua própria pesquisa, e que esse trabalho de observação direta é parte integrante da pesquisa”.

Para Nikodimov (2011, p. 84) é preciso privilegiar “[...] o papel essencial que desempenha a hospitalidade na pesquisa etnográfica”, pois “[...] ela mostra a importância da acolhida feita pelos pesquisados ao etnógrafo: esta é a primeira condição da pesquisa”.

Os depoimentos colhidos nesta pesquisa foram analisados com o intuito de compreender as influências dos imigrantes portugueses na gastronomia paulistana, especialmente o uso do bacalhau e sua associação à massa do pastel e a participação ativa, dinâmica e modificadora de outros agentes na cozinha típica portuguesa presentes na cidade de São Paulo como, por exemplo, as influências de outras etnias, o que possibilitou revelar as relações e interações significativas que formaram a cozinha de São Paulo de modo a desenvolver uma reflexão sobre o objeto de estudo.

Segundo Dencker e Da Viá (2001, p. 59), “os estudos exploratórios são investigações de pesquisa empírica que têm por finalidade formular um problema ou esclarecer questões para desenvolver hipóteses”. Elas afirmam ainda que:

[...] o estudo exploratório aumenta a familiaridade do pesquisador com o fenômeno ou com o ambiente que pretende investigar [...] os métodos de coleta de dados também podem variar da pesquisa bibliográfica e documental ao uso de questionário, entrevista ou observação (DENCKER; DA VIÁ, 2001, p. 59).

A pesquisa etnográfica fundamentou o trabalho de campo a fim de investigar as origens do pastel de bacalhau e a fama que essa iguaria ganhou na cidade de São Paulo, em outros estados do Brasil e, também, no exterior. Como procedimento, foi adotado o “levantamento realizado por meio de entrevistas com pessoas que possuam experiência prática no problema a ser estudado” (DENCKER; DA VIÁ, 2001, p. 59). Ainda no que se refere à pesquisa etnográfica com a realização de entrevistas, Cuche (2002, p. 234) afirma que “somente os estudos etnográficos podem revelar definitivamente o que são concretamente as culturas imigrantes. Há na realidade diferentes tipos de cultura de imigrantes porque há diferentes tipos de imigrantes”.

“Entrevistador e entrevistado têm posições diversas: o entrevistador é aquele que *quer* conhecer determinada época ou questão, enquanto o entrevistado é aquele que *viveu* no período, *vivenciou* os fatos e situações em estudo” (LANG; CAMPOS; DEMARTINI, 2010, p. 42).

O instrumento de coleta de dados baseou-se na aplicação de uma entrevista semiestruturada, de caráter explícito, direcionada por um roteiro previamente elaborado, composto por questões abertas. Esse sistema permite maior flexibilidade para o entrevistador por meio de uma ampliação dos questionamentos, caso necessário, à medida que as informações vão sendo fornecidas ao longo da entrevista. Houve a preocupação de se fazer uma articulação dos objetivos da pesquisa e dos componentes teóricos do estudo. Por isso, foram feitas uma análise e uma abordagem prévia do assunto, com base na técnica de observação, definindo os aspectos significativos para os objetivos da pesquisa, e nos estudos teóricos sobre o tema, com o propósito de definir o formato do instrumento de pesquisa a ser elaborado para o levantamento e para o registro das informações.

Segundo Dencker e Da Viá (2001, p. 157) “na entrevista [...] dá-se um grande peso à descrição verbal, realizada pelo entrevistado, para a obtenção de informação sobre os estímulos ou as experiências a que o mesmo está exposto”. E as autoras afirmam ainda que:

na entrevista existe o contato pessoal: entrevistador e entrevistado estão presentes no momento em que as perguntas são formuladas e respondidas. Esse método permite maior flexibilidade para a obtenção de informações. O entrevistador tem a oportunidade de observar não apenas a pessoa, mas a *situação* como um todo (DENCKER; DA VIÁ, 2001, p. 158).

Em outubro de 2010, foi realizada a primeira fase da pesquisa de campo. Foram desenvolvidas duas entrevistas: uma com Horácio Ferreira (Apêndice B), comerciante português cuja família possui negócios no Mercado Municipal Paulistano e, outra, com uma antiga frequentadora do local, Dona Natália Ribeiro (Apêndice C), também portuguesa, de 77

anos. Ao término das entrevistas, foram feitas notas de campo com as impressões gerais e observações adicionais para complementação dos dados. As entrevistas foram gravadas (com a autorização dos depoentes).

Na segunda fase, foram realizadas quatro entrevistas com descendentes de japoneses que já moraram no Japão (três homens e uma mulher), além de uma entrevista com uma estudiosa da cultura chinesa. Elas foram realizadas pessoalmente e por *e-mail*, entre janeiro e março de 2011, com o objetivo de verificar se no Extremo Oriente existe o pastel produzido no Brasil, pois alguns autores afirmam que essa iguaria foi trazida ao país pelos imigrantes japoneses e chineses. Foram entrevistados, ainda, o atual proprietário da pastelaria que é considerada a mais antiga da cidade de São Paulo e uma portuguesa nascida na cidade do Porto, que vive no Brasil desde 1972, e que relatou sua vivência, em terras lusitanas, em relação ao pastel e ao bacalhau. Registre-se que todos deram autorização por escrito para a divulgação de seus depoimentos (conforme Apêndices).

O período de desenvolvimento das entrevistas da terceira fase está compreendido entre os meses de abril e junho de 2011. As entrevistas foram realizadas sempre às quintas-feiras, das 08h às 10h30 (horário de menor movimento), nas próprias bancas dos entrevistados, dentro do Mercado Municipal Paulistano, já que, normalmente, é difícil deixarem os seus postos de trabalho. Ao todo, participaram da pesquisa dez antigos permissionários e funcionários do Mercado (todos do sexo masculino), mas um deles optou por não falar sobre o assunto, pois o tema (criação do pastel de bacalhau) gera polêmicas e contradições. E, também por isso, com exceção do primeiro, os entrevistados optaram por não gravar as entrevistas. Eles alegaram que convivem há anos com as mesmas pessoas e preferem manter a “política da boa vizinhança”. Portanto, apenas nove deram seus depoimentos sobre a criação do pastel. Apesar dessa situação inicial, as entrevistas fluíram tranquilamente. Os entrevistados forneceram as informações necessárias, mostrando confiança na entrevistadora. Registre-se que um deles é um ex-funcionário do Mercado que se diz o responsável pela criação do pastel de bacalhau. Ele deu um depoimento em seu bar, na região do Jabaquara.

O primeiro entrevistado dessa etapa indicou mais três antigos permissionários que, por estarem estabelecidos há anos no Mercado, conhecem a origem do pastel de bacalhau. Eles, por sua vez, indicaram outros permissionários, que também foram entrevistados, num processo conhecido como “bola de neve”. Assim, no que diz respeito à etnografia, nesta pesquisa ela se caracterizou pela relação de contato *in loco* com os entrevistados, seja na residência (como foi o caso de Dona Natália Ribeiro) ou no local de trabalho, como aconteceu com os sete permissionários, os dois funcionários e o ex-funcionário do Mercado Municipal.

Cabe a observação de que o Sr. Leonardo Chiappetta optou por não falar sobre o pastel, mas deu um depoimento sobre o uso do bacalhau na cozinha italiana e a história do negócio da sua família.

Segundo Belei (2008, p. 190),

um bom entrevistador é aquele que sabe ouvir, mas ouvir de forma ativa, demonstrando ao entrevistado que está interessado em sua fala, em suas emoções, realizando novos questionamentos, confirmando com gestos que o ouve atentamente e que quer compreender suas palavras, mas sem influenciar seu discurso. Ele aprofunda o relato do participante e mostra atenção sobre detalhes importantes.

Após a busca e a observação dos fatos e a transcrição das informações obtidas nas entrevistas, iniciou-se a análise sistemática dos dados. A forma de tratamento utilizada foi a “análise de conteúdo” proposta por Bardin (1995) que consiste na leitura detalhada de todo o material transcrito, na identificação de palavras e conjuntos de palavras que tenham sentido para a pesquisa como, por exemplo, a origem do pastel de bacalhau (quem e como o criou, em qual estabelecimento dentro do Mercado Municipal Paulistano, em que época,...).

Por conta da natureza da pesquisa ser etnográfica, optou-se por utilizar imagens fotográficas produzidas pela pesquisadora e por outros, com o objetivo de apresentar a edificação do Mercado Municipal Paulistano que, bem preservado, mantém suas funções originais e sua arquitetura da década de 1920, graças à reforma de 2004.

Além disso, com o intuito de comprovar a popularidade do pastel de bacalhau em um dos estabelecimentos mais conhecidos do Mercado Municipal, foi realizado um levantamento de imagens no meio eletrônico para apresentar importantes personalidades do meio artístico que já frequentaram o local. Logo, a mídia (sobretudo a eletrônica) contribuiu para a fama do pastel de bacalhau. Para atestar essa ampla divulgação, nesta dissertação, todas as fotos da iguaria foram reproduzidas da *internet*, propositalmente. Foi difícil escolher, já que existem inúmeros *sites* e *blogs* que a divulgam.

Vale ressaltar que parte das fotografias do Mercado Municipal Paulistano, produzidas entre os anos de 2009 e 2011, são de autoria da pesquisadora. O texto foi, ainda, ilustrado com fotografias extraídas da *internet*, provenientes de pesquisa realizada em artigos acadêmicos, *sites*, *blogs* e vídeos do *youtube*. Foram utilizadas fotografias antigas e atuais.

Elegeu-se esse tipo de ilustração, pois as fotos funcionam como fonte de dados e testemunhas, pois atestam a existência e a particularidade de uma realidade descrita pelo pesquisador. Contudo, sozinhas, não atribuem sentido à pesquisa e, sendo assim, é necessário que estejam inseridas de forma que contextualizem o conteúdo abordado. Por isso, optou-se pela inserção de 57 fotografias, cujas imagens foram exploradas ao longo do texto produzido

pela pesquisadora. Para que a intenção de inseri-las ficasse clara, elas foram relacionadas ao texto, com base em uma referência numérica. Todas possuem legenda que informam a data, quem a produziu ou de onde foi extraída e o que significa ou representa. Segundo Lacerda (1993, p. 43), “as categorias informacionais situam a imagem no tempo e no espaço: sem elas a foto não fala; juntas, essas informações constroem a legenda da imagem”. E a autora complementa a informação: “sem identificação, a foto pouco informa” (LACERDA, 1993, p. 46). Kossoy (1993) também relata a importância da legenda, ressaltando que ela dá sentido à imagem, restringe a ambiguidade da leitura, conduz o observador e determina o que deve ser valorizado.

De uma forma geral, com a inserção de imagens fotográficas, a pesquisa textual torna-se mais atrativa, pois essa técnica permite uma maior interação do leitor, quebrando a monotonia do texto e, conseqüentemente, tornando-o mais dinâmico. Elas também enriquecem e ilustram as informações dadas e as conseqüentes discussões possibilitadas pela pesquisa. As fotografias permitem, ainda, analisar o cenário, o ambiente e o objeto de estudo e interá-lo ao referencial teórico. Portanto, as imagens oferecem à prática de observação uma nova possibilidade de análise, um novo olhar, dando-lhe suporte. Kossoy (1993) afirma que o uso de fotografias na pesquisa dá *status* de credibilidade ao fato relatado, encerra ambigüidades de informações e quando é veiculada nos meios de comunicação de massa, adquire *status* de veracidade inquestionável, como é o caso do objeto tratado nesta pesquisa.

E, segundo Belei (2008, p. 195),

a utilização de mais de uma fonte ou recurso permite o desenvolvimento de pesquisas mais estruturadas, uma coleta de dados mais abrangente, favorecendo a compreensão do fenômeno estudado e, conseqüentemente, uma maior diversidade e riqueza de informações.

Portanto, as imagens fotográficas só podem ser compreendidas e interpretadas quando inseridas no contexto da pesquisa, sendo que, elas se transformam em testemunhas de uma situação ou de um fato ocorrido quando são trabalhadas em conjunto com outras fontes. Cria-se, assim, um quadro de referências mais amplo que possibilita a compreensão do sentido do conteúdo das imagens, a fim de que elas adquiram um sentido não em si, mas fazendo parte do conjunto de uma obra.

1.2 O Mercado Municipal Paulistano

O Mercadão, como é popularmente conhecido o Mercado Municipal Paulistano, nasceu da necessidade de atender a crescente demanda da cidade de São Paulo, nos anos

1920. Foi projetado no escritório de arquitetura do paulistano Francisco de Paula Ramos de Azevedo (1851/SP – 1928/Guarujá), único filho homem (e primogênito) de imigrante português. Embora tenha nascido em São Paulo, viveu por anos em Campinas, razão pela qual muitos acreditam que nascera nessa cidade. Coursou Engenharia e Arquitetura na Bélgica, na *École Spéciale du Génie Civil et des Arts et Manufactures* da Universidade de Gante, entre 1875 e 1878. Frequentou, concomitantemente ao curso superior, a Academia Real de Belas-artes de Gante, onde cursou disciplinas de cunho artístico. Ao voltar para o Brasil, se tornou o arquiteto dos barões do café, pois trouxe para o “Novo Mundo” a arquitetura europeia, já que a Bélgica é um país multicultural e heterogêneo, graças à sua formação que se deu por múltiplas nacionalidades. Ramos de Azevedo é um representante do chamado estilo eclético da arquitetura da segunda metade do século XIX na Europa e da expansão de sua prática no Brasil.

Segundo a arquiteta e urbanista Helena Werneck:

São Paulo, a partir de meados do século XIX, tem um caráter ambíguo. É uma mistura de todos os estilos realizados na Europa e que refletiam os confusos destinos estéticos da classe burguesa da cidade. Os patriarcas do café viajavam para o exterior e se agradavam daquilo que viam – ainda que em obras separadas. Chegando a São Paulo ordenavam aos seus escritórios de Engenharia e Arquitetura que reproduzissem – em uma só obra – a somatória de todos os tempos históricos e estéticos (WERNECK apud LEMES, 2009, p. 29).

O conjunto da obra de Ramos de Azevedo é símbolo de uma época de progresso de São Paulo, cidade na qual nasceu e se instalou em 1886, por conta do expansionismo da economia paulista. Há exemplares de suas obras espalhadas pela capital e também pelo interior do estado em cidades como Campinas, Itu, Sorocaba, Bragança Paulista, entre outras. Ramos de Azevedo foi um dos fundadores da Escola Politécnica de São Paulo, em 1894, juntamente com Paula Souza, onde atuava como docente, e diretor, em 1895, do Liceu de Artes e Ofícios, cujo edifício fora por ele projetado.

A arquiteta Maria Cristina Wolff de Carvalho¹ afirma:

Por ter difundido e consolidado o gosto por uma arquitetura inédita no meio paulista, e ainda pela tenacidade e ousadia de seu espírito empreendedor, Ramos de Azevedo foi o responsável por um legado arquitetônico cujo significado transcende o aspecto imediato dos seus edifícios. Este está nos valores que apreendeu e que contribuiu para enraizar no meio em que viveu (CARVALHO, 2000, p. 15).

¹ Professora de arquitetura da Fundação Armando Álvares Penteado (FAAP), trabalhou no Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo (Condephaat) e no Departamento de Patrimônio Histórico da Eletropaulo.

E ainda segundo Carvalho (2000, p. 15), ele “teve um papel significativo em seu tempo para a arquitetura paulista. Os edifícios cujos projetos nasceram em seu escritório trouxeram [...] a novidade de suas formas”.

O arquiteto do escritório de Ramos de Azevedo responsável pelo projeto do Mercado Municipal (Fotografia 1) foi o italiano Felisberto Ranzini, que o desenhou em estilo eclético, no Parque Dom Pedro II, às margens do rio Tamanduateí (que, em tupi, quer dizer rio de muitas voltas). Os indígenas que habitavam o Planalto de Piratininga (peixe seco, em tupi) já utilizavam esse rio como uma estrada fluvial.

O historiador Matheus Lemes afirma que:

assim como o Teatro Municipal de São Paulo, o Mercadão tem sua construção dentro dos moldes europeus que caracterizam uma cultura erudita que invade a cidade de São Paulo entre o final do século XIX e o início do século XX. Sua edificação corresponde a um período conhecido na historiografia como *Belle Époque* (Bela Época) que buscava agradar uma elite crescente em todo o Estado (LEMES apud LEMES, 2009, p. 19).



Fotografia 1: Mercado Municipal no início de sua construção, em 1925

Fonte: Acervo da Biblioteca da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo.

Felisberto Ranzini² foi professor da Escola Politécnica e começou a trabalhar para Ramos de Azevedo em 1904, tornando-se o principal projetista do escritório nos anos 1920, onde trabalhou por quarenta e dois anos. Não raro, projetos atribuídos a Ramos de Azevedo

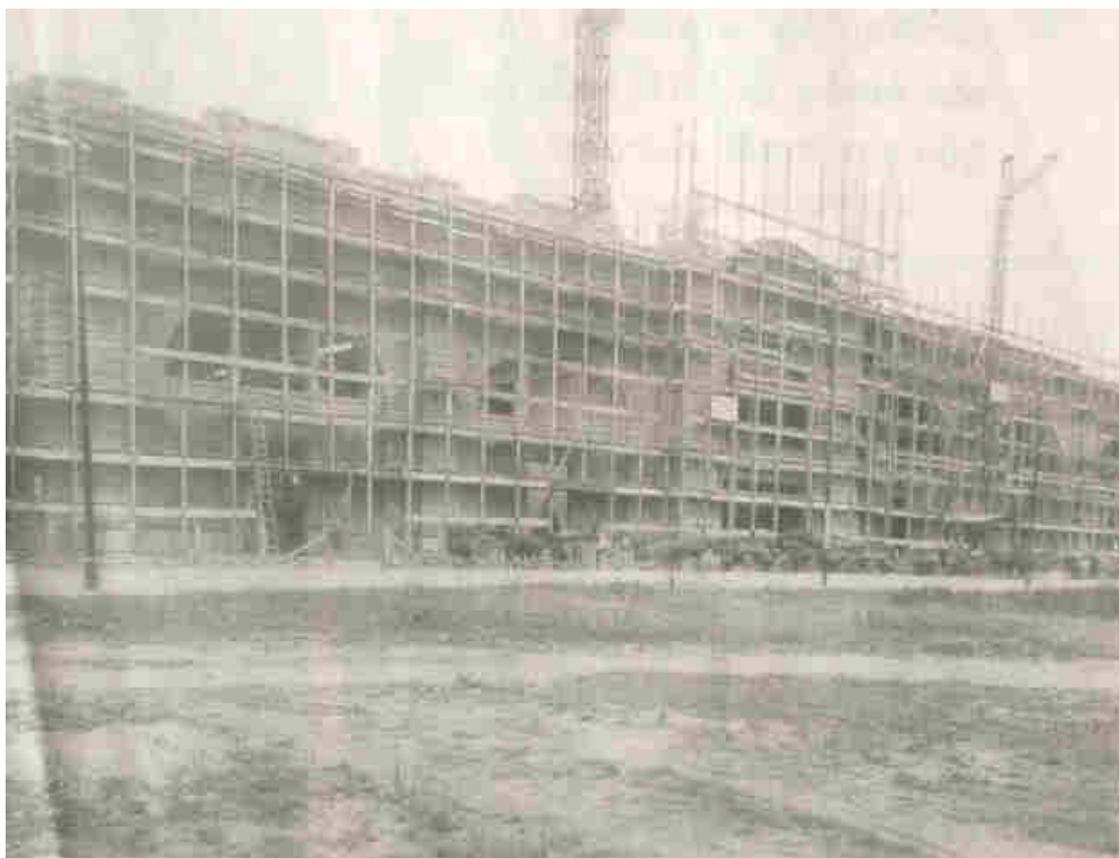
² Nasceu em 18 de agosto de 1881 e morreu, em São Paulo, em 22 de agosto de 1976.

são, na verdade, de seus colaboradores e auxiliares. Graças à sua influência política, Ramos de Azevedo tornou-se o principal empreiteiro de São Paulo na República Velha.

Segundo Falceta Júnior (2005, p. 58),

[...] em 1920, depois de amplo debate político, é promulgada pelo prefeito Firmiano de Moraes Pinto a Lei 2.346, que autoriza a construção do novo mercado na Várzea do Carmo. Abre-se concorrência para o projeto. São apresentadas doze propostas. Nenhuma delas, entretanto, recebe a aprovação da prefeitura. Dessa forma, convoca-se o escritório do arquiteto Ramos de Azevedo para produzir um projeto alternativo [...]. Assim, o mesmo prefeito edita a Lei 2.779, em 17 de novembro de 1924, autorizando a construção, no Parque D. Pedro II, de um mercado municipal [...].

Assim, o Mercado começou a ser construído em abril de 1925. As obras, que ao todo custaram 10 mil contos de réis (Fotografias 2 e 3), foram paralisadas várias vezes, resultantes de crises financeiras e também políticas. Em 1932, com as obras quase concluídas, o edifício serviu de depósito de armas e munição durante a Revolução Constitucionalista³.



Fotografia 2: Fachada do Mercado Municipal, em 1928, na Rua da Cantareira
Fonte: Revista Partes (2004).

³Tratou-se de um movimento de forças paulistas que se opuseram à ditadura do Governo Provisório (Federal) de Getúlio Vargas. Esse conflito armado quase se transformou numa guerra civil.



Fotografia 3: Fachada do Mercado Municipal no final da década de 1920
 Ele foi construído para ser o centro de abastecimento da cidade de São Paulo a partir da década de 1930.
 Fonte: Revista Partes (2004).

Por isso, ele só foi inaugurado (Fotografia 4) em 25 de janeiro de 1933, período em que São Paulo impunha mudanças nos sistemas de abastecimento da cidade, graças ao fortalecimento de sua economia. Esse centro distribuidor tornou-se um marco nas relações comerciais entre produtores, comerciantes e consumidores.

Segundo a Professora Mestre Helena Werneck (apud LEMES, 2009, p. 30), que é arquiteta e urbanista, “em sua construção existe um similar europeu: a arquitetura vernacular francesa. A obra tem qualidade, pois foi realizada com esmero, utilizando-se a mão de obra principalmente italiana – professores do Liceu de Artes e Ofícios da cidade”.



Fotografia 4: Fachada sóbria e imponente do Mercado Municipal, em 1933
 Ela foi projetada em estilo eclético por Felisberto Ranzini, arquiteto do escritório de Ramos de Azevedo. Desde sua inauguração, a edificação sempre impressionou por sua riqueza de detalhes e grandiosidade.
 Fonte: Acervo da Biblioteca da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo.

Em 1933, o Mercado Municipal passou a ser um grande centro de abastecimento e de compras da cidade (Fotografias 5 e 6), marca das mudanças nas relações econômicas, comerciais e, também, sociais.



Fotografia 5: Parte interna do Mercado Municipal, após sua conclusão

Fonte: Acervo da Biblioteca da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo.



Fotografia 6: O Mercado visto do rio Tamanduateí, após a inauguração

Fonte: Acervo da Biblioteca da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo.

Segundo Tiradentes (2008, p. 20),

[...] o Eclétismo era moda naquela época e é caracterizado por uma vigorosa arquitetura de cimento armado, revestida de fachadas sóbrias, colunas em estilo grego, jônico e dórico e cuja estrutura é coberta por telhas de vidro, clarabóias e vitrais. Com isto, a iluminação natural deixa à mostra toda a diversidade de cores de algumas de suas saborosas frutas e iguarias as mais diversas que, com os seus finos aromas, transformaram o Mercado no maior templo gastronômico de São Paulo.

A estrutura do edifício é de concreto armado e a fachada é marcada por arcos adornados pela representação de “Ceres, a deusa romana da fertilidade e da agricultura” (FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 62). Retratá-la na fachada do edifício, foi uma ideia de Felisberto Ranzini (Fotografia 7).



Fotografia 7: Representação da Deusa Ceres na fachada na edificação. Ela apresenta uma imensa riqueza de detalhes adornando os arcos.
Fonte: Elaboração própria (2010).

Na Avenida do Estado e na Rua da Cantareira, há duas torres (Anexos A e B) que se projetam da fachada, com arcos finalizados pelo brasão (Fotografia 8) da cidade de São Paulo.

Segundo o site oficial da Prefeitura da Cidade de São Paulo, a história do brasão começa em 1916,

[...] quando o então prefeito Washington Luís Pereira [...] organizou um concurso para criação do brasão. O ganhador foi o jovem poeta Guilherme de Almeida, recém-formado em Direito, que levou o prêmio de 2 contos de réis, o equivalente hoje a R\$ 6.448,00. Guilherme contou com a ajuda de José Wash Rodrigues para desenhá-lo em 1917.

Registre-se que tanto a Deusa Ceres quanto o brasão da cidade de São Paulo foram adornados com frutas variadas para destacar e representar a função do edifício: a

comercialização de gêneros alimentícios. Sofisticado para a época, com sua arquitetura europeia imponente, passou a oferecer qualidade e diversificação de produtos em um só lugar.



Fotografia 8: Detalhe da fachada do Mercado: brasão da cidade de São Paulo
Fonte: Rios (2009).

Outro destaque do Mercado são os cinco vitrais temáticos coloridos, em escala natural, que retratam o cotidiano do campo (Fotografias de 9 a 15), da pecuária e da agricultura paulistas. Eles foram criados pelo artista paulistano Conrado Sorgenicht Filho que, com 23 anos, viajou por fazendas e sítios para colher imagens da vida dos agricultores. A intenção era constituir um documentário, por meio dos vitrais, sobre os produtores e o trabalho manual que eles desenvolviam no campo.

Conrado pertencia a uma família de mestres vitralistas alemães que veio para São Paulo na segunda metade do século XIX.



Fotografia 9 - Detalhe de vitral do Mercado relativo à colheita da banana

Fotografia 10 - Detalhe de vitral do Mercado relativo à colheita da banana

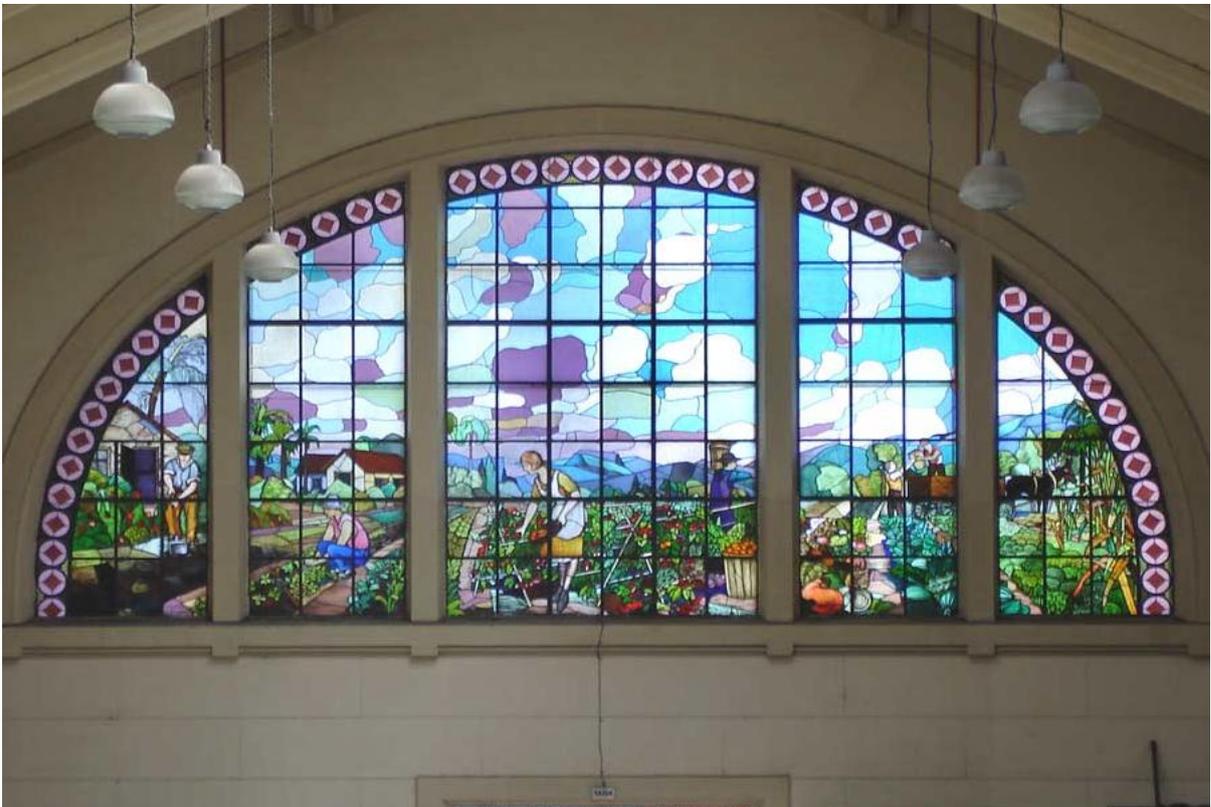
Fotografia 11 - Detalhe de vitral do Mercado relativo à avicultura

Fotografia 12 - Detalhe de vitral do Mercado relativo à pecuária

Fonte: Rubies (2004).



Fotografia 13: Vitral temático do Mercado relativo à colheita do café
Fonte: Elaboração própria (2010).



Fotografia 14: Vitral temático do Mercado relativo à hortifruticultura
Fonte: Rios (2009).

A confecção dos vitrais do Mercado Municipal durou cinco anos. Registre-se que, no total, existem 72 vitrais divididos em painéis, mas somente os cinco relacionados abaixo são coloridos. Os outros são transparentes. Isso permite uma maior incidência da iluminação natural.



Fotografia 15: Fachada do Mercado com vitrais iluminados à noite
Fonte: Arco Editorial (2004).

A área total da edificação, delimitada pelas ruas da Cantareira, Mercúrio, Comendador Assad Abdala e Avenida do Estado, era de 22.230 m². Os números demonstram a grandiosidade da obra: foram utilizados 27 quilômetros de fios e cabos, 1,2 mil toneladas de ferro e 3,2 mil toneladas de cimento. O pé direito com 16 metros de altura permitiu o aproveitamento da iluminação natural com o uso de claraboias e telhas de vidro. Além do prédio principal, há dois anexos destinados, inicialmente, à administração e a um restaurante. A área construída é de 12.600 m² e foi originalmente dividida da seguinte forma: 40% para cereais, legumes, frutas e flores; 20% para laticínios e salgados; 10% para carnes verdes; 10% para peixes e os 20% restantes para aves, caças e outros animais. Esses dados estão na relação dos “Bens Culturais Arquitetônicos no Município e na Região Metropolitana de São Paulo”, da Prefeitura do Município de São Paulo/Secretaria Municipal de Planejamento (Anexo C). Lemes (2009, p. 14) afirma que essa “organização interna, com setores divididos por ruas,

identificados por letras, os boxes separados conforme o produto oferecido e os novos conceitos de higiene representavam um avanço em relação aos antigos mercados”.

Segundo Falceta Júnior (2005, p. 28), “o novo Mercado marca uma metamorfose nos sistemas de abastecimento”.

A história dos mercados na cidade começa segundo Oliveira Júnior (2006, p. 36), da seguinte maneira: “na embrionária São Paulo, os primeiros estabelecimentos voltados para o comércio de alimentos surgem de forma rudimentar com o núcleo urbano, abastecendo a população com produtos locais ou importados de Portugal”. Em 1773, o poder municipal de São Paulo inaugurou seu primeiro entreposto para venda de produtos alimentícios na "Rua das Casinhas", atual Rua do Tesouro, e, mais tarde, também na Ladeira do Carmo. Segundo Giordano (2006, p. 83), “a criação e instalação desse sistema primitivo de mercado em São Paulo deve-se ao capitão general D. Luiz Antonio de Souza Botelho Mourão”. Os módulos (boxes) eram conhecidos como “casinhas” que eram pequenas casas conjugadas (Fotografia 16). Por serem apertadas, pois cada uma das sete casinhas tinha apenas um compartimento, as mercadorias eram expostas, muitas vezes, na rua. Segundo Bruno⁴ (1991, p. 672-673) elas eram “[...] equipadas com bancos de tábuas, ganchos de ferro, pesos e balanças”. Os modestos caipiras vendiam cereais, toucinho, aves e carnes, farinha, leite, ovos, entre outros produtos, provenientes dos arredores da cidade.

Existiam outros lugares que vendiam produtos alimentícios na cidade como quitandas, vendas e mercados informais, que atendiam à população mais carente. Bruno (1991, p. 682-685) afirma ainda que:

[...] a localização das Casinhas da Rua do Tesouro e principalmente das do Buracão, como também do mercado de peixe nas escadas do Carmo, obedeceu a fatores por assim dizer geográficos. O Tamanduateí, além de fornecer a maior parte dos peixes negociados na cidade, era até meados do século o caminho pelo qual se conduziam para São Paulo as produções de muitas roças dos arredores.

Freitas (1935, p. 23) também analisa as “casinhas”: “[...] eram verdadeiramente praças de mercado ainda que modestíssimas, porém que na época representavam apreciável progresso local, pois só as povoações mais importantes de São Paulo é que as possuíam”.

Falceta Júnior (2005, p. 44) destaca ainda que “em 1827 [...] as praças de São Gonçalo, São Bento, São Francisco e do Carmo são liberadas para o comércio de gêneros

⁴ Curitibano radicado em São Paulo, em 1925 (então com 12 anos), tornou-se memorialista da cidade e colaborou com jornais paulistas. Estreou, em livro, com História e Tradições da Cidade de São Paulo, em 1953, e pertenceu à Academia Paulista de Letras, onde ocupou a cadeira número 17.

alimentícios”. A Praça São Gonçalo é a atual Praça João Mendes, local estratégico por ser próximo à várzea do Carmo.



Fotografia 16: Rua das Casinhas, São Paulo, 1862
Fonte: Giordano (2006, p. 84).

Para Giordano (2006, p. 81), “[...] o abastecimento da população local, assim como o comércio de gêneros alimentícios voltado para o abastecimento dos tropeiros, paulatinamente passaram a ser objetos de preocupação da Câmara Municipal no campo da saúde pública”. Desde meados do século XIX, o comércio ambulante era motivo de preocupação para as autoridades que tomavam as providências cabíveis para tentar manter a higiene e a ordem nas ruas. Segundo Bruno (1991, p. 672-673), em 1857, um projeto da Câmara Municipal estabelecia que as negras quitandeiras poderiam estacionar-se nos largos do Carmo, Misericórdia e São Bento, desde que usassem barracas portáteis.

“Os mercados e as feiras começam a se proliferar no século XIX, com a expressiva contribuição dos produtores locais, que se deslocavam para São Paulo no intuito de comercializar sua produção” (OLIVEIRA JÚNIOR, 2006, p. 38). O primeiro mercado para abastecimento de São Paulo surgiu na várzea do rio Tamanduateí, na Rua 25 de Março, esquina com a Ladeira General Carneiro, com projeto de Newton Bennaton. As obras foram iniciadas em 1859, mas logo em seguida foram interrompidas. Elas foram retomadas em 1865

e concluídas em 1867. Era um edifício rústico, constituído por um pátio com arcadas. Os gêneros alimentícios eram transportados de canoa pelo rio Tamandateí e descarregados na Ladeira Porto Geral. Higiene e limpeza ainda eram dois grandes problemas, embora as condições de armazenamento dos produtos alimentícios tivessem melhorado. Os antigos vendedores das “casinhas” se mudaram para esse novo mercado, e elas passaram a ser locadas por taberneiros, quitandeiros e açougueiros.

Conforme Bastos (2001, p. 289) “a edilidade emitia licenças para quitandeiras desejosas de comercializar produtos hortifrutigranjeiros sob as arcadas do prédio”. Os caipiras, como eram conhecidos os pequenos produtores, ficavam do lado de fora para não pagarem as taxas.

Segundo Americano⁵ (2004, p. 101) “existiam, no começo do século, o ‘Mercadinho’ e o ‘Mercado Grande’”. Com relação a esse último, ele afirma, em seu livro “São Paulo Naquele Tempo (1895-1915)”, que:

[...] quem partisse do Largo do Tesouro, esquina da Rua 15 de Novembro, descendo pela Ladeira João Alfredo (hoje General Carneiro) encontraria lá em baixo, à direita, na esquina da Rua 25 de Março, o “Mercado Grande”. Era uma construção em pavilhões de alvenaria, cobertos de telhas coloniais, onde se encontrava tudo quanto existia no “Mercadinho”. Ao que parece, o “Mercadinho” sortia-se no “Mercado Grande”. “O Mercado Grande” sortia-se diretamente das chácaras dos subúrbios à margem da “Central do Brasil” (AMERICANO, 2004, p. 102).

E ainda com relação ao surgimento desse mercado, Bruno (1991, p. 685) afirma que “[...] desde 1860 aproximadamente acentuava-se a necessidade de uma verdadeira praça de mercado em São Paulo. A construção da estrada de ferro – a Inglesa – tornava urgente a criação de um centro geral para a compra e venda de comestíveis na cidade”.

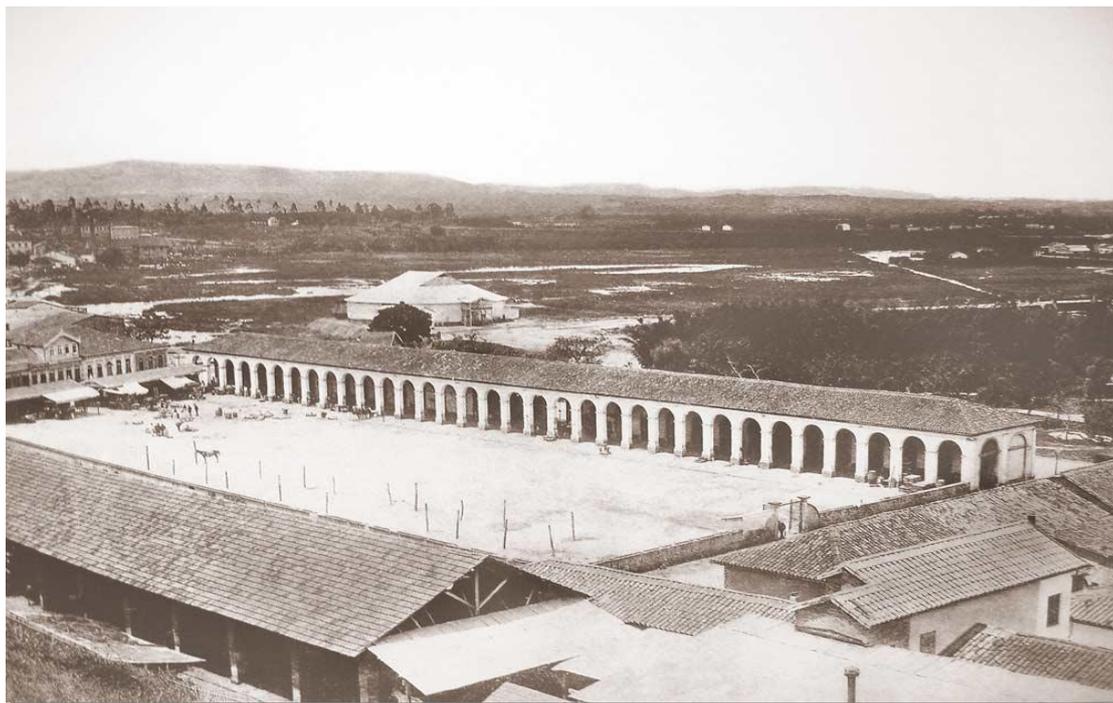
Ao lado desse entreposto, funcionava o Mercado dos Caipiras (Fotografia 17), onde os horticultores vendiam seus produtos. Demolido em 1939, os gêneros hortifruti passaram a ser comercializados no Mercado Municipal Kinjo Yamato⁶.

Segundo Deaecto (2002), o desenvolvimento da indústria e o fortalecimento da economia cafeeira impulsionaram o crescimento de São Paulo e, conseqüentemente, das atividades urbanas, sobretudo o comércio de gêneros alimentícios. Ela afirma que:

[...] a exemplo da indústria, a expansão do comércio se dá no interior de um processo mais amplo de modernização da estrutura econômica e desenvolvimento urbano, ou seja, ela aparece como resposta às necessidades criadas pela sociedade após o avanço da cafeicultura (DEAECTO, 2002, p. 62).

⁵ Deputado constituinte em 1933, professor e reitor da Universidade de São Paulo (USP), advogado, promotor, jurista internacional, autor de livros de Direito e também memorialista da cidade de São Paulo.

⁶ Ainda em funcionamento, localiza-se na Rua da Cantareira, 377.



Fotografia 17: O antigo “Mercado dos Caipiras” (c. 1870)

Foto tomada do Pátio do Colégio vendo-se, ao fundo, a várzea do Carmo, onde seria construído o atual mercado.

Fonte: Rios (2009).

O mercado da Ladeira General Carneiro foi demolido em 1907 para dar lugar ao Mercado Novo, que também foi demolido anos depois. O Mercado de São João, localizado na Ladeira São João, inaugurado em 1890, também abastecia a cidade no final do século XIX e início do século XX. Morse (1970, p. 246), comenta a construção desse mercado: “em 1890 inaugurou-se um segundo mercado, que acabou finalmente com as barracas pitorescas da Rua das Casinhas”.

Americano (2004, p. 101) também faz referência a ele:

No lugar que é hoje fronteiro ao Correio, a Rua de São João (10 metros de largura) tinha, do lado esquerdo o Teatro Politeama (paredes e telhado de folhas de Flandres) e do lado direito o “Mercadinho” (paredes e telhado de folhas de Flandres). O mercadinho era quadrado, 50 metros por 50, uma entrada central em cada face. Havia frutas, cereais, legumes, verduras, lingüiças, frangos, toda a pequena produção das chácaras dos arredores da cidade, e um setor de peixe, vindo de Santos. Nada de artigos que não fossem comestíveis, a não ser as cestinhas e peneiras tecidas em taquara e os potes e moringas de barro. Nos comestíveis, bacalhau seco, mas não produtos enlatados.

Ele substituiu as “casinhas”. Com estrutura de ferro pré-fabricada na Europa, foi desmontado nos anos 1910 quando a Rua de São João foi alargada e se transformou na Avenida São João. Ele foi remontado sob o viaduto Santa Ifigênia (Fotografia 18), na Rua Anhangabaú, mas também foi demolido na segunda década do século XX.

Em 1892, foi inaugurado o Mercado do Largo do Riachuelo (atual Largo da Concórdia), no bairro do Brás, que teve pouca expressão no abastecimento da cidade. Ele teve vida curta, pois as vendas de gêneros alimentícios estavam concentradas nos outros dois mercados. Portanto, na última década do século XIX, a cidade de São Paulo contava com três centros de abastecimento: o Mercado da Rua 25 de Março, o Mercado de São João e o Mercado do Largo do Riachuelo.



Fotografia 18: Mercadinho nos baixos do Viaduto Santa Ifigênia
Registre-se a estrutura precária para a comercialização de gêneros alimentícios.
Fonte: Rodrigues (2007).

A partir de meados da última década do século XIX, as exportações de café do Porto de Santos causaram grande impacto econômico-social em São Paulo e esses mercados, com estruturas precárias, não atendiam às necessidades dessa cidade que se expandia. No começo da década de 1920, por deliberação do então prefeito Firmiano de Moraes Pinto, o município decidiu construir um mercado à altura do tamanho e da demanda de São Paulo. Embora o terreno público escolhido estivesse na várzea do rio Tamanduateí, sujeito a alagamentos, numa área sequestrada do rio, que fora retificado, perdendo suas sete voltas, ele ocupava uma posição estratégica na área central da cidade de São Paulo por estar situado no eixo que liga a zona norte ao ABC e a Santos, próximo à estação da Luz. As construções começaram em

1925 e, em 1933, o Mercado Municipal foi inaugurado, conforme afirma Falceta Júnior (2005, p. 28):

A inauguração desta nova “casa” do Mercado Central, às 14 horas do dia 25 de janeiro de 1933, culmina não só um longo projeto de sofisticação nos ritos de compra e venda de alimentos, mas representa uma tentativa de vivência concreta da modernidade. É o ingresso na maioridade. Existe agora maior responsabilidade pelo que se vende. A freguesia adquire direitos sofisticados. Serve-se da variedade e da qualidade. O poder público pode mapear os pontos de distribuição, recolher mais facilmente os impostos, além de fiscalizar preços, qualidade dos produtos e higiene das instalações.

Ele ficou mais popular no final da década de 1930, graças às primeiras linhas de bonde na região. Na segunda metade da década de 1940, com o fim da Segunda Guerra Mundial, o local tornou-se o principal entreposto de alimentos paulistano.

Mas as enchentes do Tamanduateí prejudicaram o Mercado, já que elas só foram controladas na década de 1970. Em 1966, o Centro Estadual de Abastecimento (CEASA), construído às margens do rio Pinheiros, passou a ser o grande entreposto comercial atacadista da cidade de São Paulo. Naquele mesmo ano, uma inundação alagou o prédio do Mercado e atingiu um metro de altura. Chegou-se a cogitar a demolição do edifício na década de 1960, mas optou-se por preservá-lo, mudando a sua atuação, que passou a ser mais varejista. Hoje, ele atende, segundo a Supervisão Geral de Abastecimento de São Paulo (2011), “um público eclético que inclui comerciantes, amantes da gastronomia, consumidores ávidos por novidades, turistas de todos os cantos do país e do mundo, donas de casa, visitantes eventuais e *gourmets*”. Ao longo da existência do Mercado Municipal, foram realizadas duas restaurações: uma em 1979 e outra em 1994. Mas foi em 2004 que o edifício passou por sua mais abrangente modernização. O arquiteto Pedro Paulo de Melo Saraiva foi o coordenador geral desse projeto de requalificação juntamente com a arquiteta Maria Luiza Dutra, responsável pelo projeto de restauro e conservação do edifício.

O Mercado Municipal é um exemplar dos grandes edifícios construídos em estilo eclético em São Paulo. Constitui um marco e um referencial da cidade, como outros grandes mercados pelo mundo: Mercado de Abasto de Buenos Aires e Mercado *La Boquería*, em Barcelona. Ele é um importante referencial da gastronomia paulistana. Sua edificação entra no século XXI com ares modernos, além de bem preservada, mantendo suas funções originais e sua arquitetura da década de 1920 (Fotografia 19 e 20), graças à reforma realizada em 2004, que custou R\$ 34 milhões.



Fotografia 19: Mercado Municipal logo após sua inauguração, em 1933

Fonte: Acervo da Biblioteca da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo.



Fotografia 20: Fachada bem preservada do Mercado após a reforma de 2004

Fonte: Elaboração própria (2009).

A reforma do Mercado (e a sua conseqüente requalificação) faz parte de um projeto de modernização do espaço urbano, gerado por investimento público (no caso, recursos da Prefeitura da cidade de São Paulo com financiamento do Banco Interamericano de

Desenvolvimento (BID)), denominado Programa de Revitalização do Centro de São Paulo, que propiciou a renovação e revalorização da edificação histórica. Trata-se de uma tendência mundial, inclusive brasileira, comum em áreas centrais de metrópoles, como por exemplo, Barcelona. Ao todo, foram investidos US\$ 100 milhões do BID e outros US\$ 60 milhões da Prefeitura para a revitalização da área central da cidade. Por isso, o Mercado passou a atrair tantos visitantes diariamente e se tornou o “templo do turismo gastronômico em São Paulo” (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 245).

O Turismo Cultural evidencia-se como fenômeno crucial para a compreensão da centralidade. Nesse contexto, junto aos habitantes com sua lógica de consumo do centro vinculada ao seu poder aquisitivo e à sua possibilidade de mobilização, afluem os turistas dispostos a estar em toda parte e que começam a repovoar, a recolonizar, a refuncionalizar e a revalorizar o centro antigo (TORREZ, 2009, p. 31).

Assim, transformar o Mercado em atrativo turístico da cidade de São Paulo, que tem uma vocação gastronômica, foi propício, pois:

[...] São Paulo impressiona pela diversidade de sua cozinha, que é um apanhado das melhores cozinhas de todo o planeta. Podemos [...] entrar em contato com variadíssimas culturas, sem sair da cidade de São Paulo, através da gastronomia. Motivo de orgulho e meio de enriquecimento cultural para o privilegiado paulistano. Além de quantidade, temos também qualidade. Ouvimos muitos visitantes estrangeiros elogiarem rasgadamente São Paulo pela excelência de sua mesa e pelo elevado padrão dos restaurantes que tiveram oportunidade de conhecer. (PINTO, 1997, p. 06).

Por isso, em 2004, a Prefeitura da cidade de São Paulo, na gestão de Marta Suplicy, investiu na reforma do Mercado. Segundo informações da ABAST, foi construída uma nova área com 8.000 m² (metade construída e outra metade reaproveitada). Ao todo, setecentos e cinquenta operários trabalharam na obra: quinhentos durante o dia e duzentos e cinquenta à noite, mas em determinados períodos a reforma chegou a contar com três mil operários simultaneamente, pois o Mercado não paralisou suas atividades e isso exigiu um número maior de trabalhadores. Foram utilizados 35 mil sacos de cimento na reforma (o que gerou 4.500 m³ de concreto); 413 mil kg de aço e 350 toneladas de estrutura metálica para a construção do novo mezanino; mais de 8.000 m² de granito para o novo piso; 1.400 m² de tijolos de vidros e 1.700 m² de madeira para o piso do mezanino; 4.400 m³ retirados em demolições autorizadas pelos órgãos do patrimônio histórico, como os anexos sem grande expressão arquitetônica (no lugar, foram colocadas painéis de alumínio da mesma cor da estrutura metálica do mezanino - Fotografia 21).

Foram utilizadas, ainda, 250 latas de tinta para pintar 26 mil m² de paredes; 5.000 m³ de terra (o equivalente a mais de mil caminhões) foram retirados na construção do subsolo (Anexo D); 180 km de cabos de energia foram instalados e mil pontos de iluminação (interna

e externa) foram criados (Fotografia 22). O Mercado é administrado pela Secretaria de Serviços – Supervisão Geral de Abastecimento de São Paulo (ABAST), que está localizada ao lado do Mercado, na Rua da Cantareira.



Fotografia 21: Trecho da fachada do Mercado onde houve demolições
À esquerda, trecho da fachada da edificação onde houve demolições autorizadas pelos órgãos do patrimônio histórico, demarcado com painéis de alumínio.
Fonte: Arco Editorial (2004).



Fotografia 22: Fachada do Mercado com nova iluminação, após a reforma
Fonte: Arco Editorial (2004).

1.3 O crescimento da cidade de São Paulo e o fortalecimento de sua economia

Após a elevação de vila à categoria de cidade, em 1711, e com a independência do Brasil, em 1822, São Paulo passou a ser sede da Província. Em 1808, com a abertura dos portos brasileiros ao comércio internacional, comerciantes ingleses começaram a chegar à cidade com o intuito de exportarem todo o gênero de mantimentos. Em 1827, recebeu a primeira Faculdade de Direito do país, construída no Largo São Francisco, na região central da cidade, e se tornou um prestigioso núcleo de discussões e atividades educativas, intelectuais, políticas e culturais. Passou a vivenciar uma evolução no setor comercial, pois conforme afirma Morse (1970, p. 37):

A localização estratégica de São Paulo na entrada do Caminho do Mar, servindo como ponto de recepção e distribuição para o planalto, deu-lhe uma vantagem comercial desde os primeiros anos. Esta vantagem se fortaleceu à medida que o século XVIII via o crescimento da população regional, uma agricultura mais próspera e a intensificação das trocas inter-regionais com o Sul (Rio Grande), o Noroeste (Mato Grosso), o Norte (Minas Gerais) e o Nordeste (Rio).

No século XIX, o capital acumulado na produção e exportação do café, conhecido como “ouro verde”, foi investido, primeiramente, em indústrias ligadas a essa atividade econômica e, posteriormente, em infraestruturas para a manutenção dessa economia. A expansão da lavoura cafeeira propiciou a São Paulo profundas transformações econômicas e sociais. Rolnik (2003, p.15) afirma que:

[...] a cultura cafeeira – e sobretudo os capitais que ela gerou – transformou totalmente a cidade. Por ser o primeiro ponto no planalto a partir do porto de Santos, a cidade estabelecia a conexão entre as regiões produtoras, o porto e a capital do país. [...] Entroncamento ferroviário e sede de uma província em franca expansão econômica no momento de instauração do regime de trabalho assalariado e da República, é aí que a cidade passa por uma grande transformação urbanística, econômica, étnica e política.

Com o início das atividades da estrada de ferro São Paulo Railway em 1867, a proclamação da República em 1889 e a vinda dos imigrantes europeus, a estrutura urbana da cidade de São Paulo foi totalmente modificada. Até então, a concentração urbana paulistana limitava-se ao Centro Velho de São Paulo, que tinha como vértices o Mosteiro de São Bento, as igrejas de São Francisco e do Carmo, onde estavam os bancos, os principais comércios e serviços de São Paulo. Morse (1970, p. 41) afirma que “por volta de 1890 a periferia urbana tomava uma forma circular, distendida a este, ao longo da linha para o Rio, e a oeste, em direção às novas zonas de café”. No século XX, esse eixo “tornou-se dominante” (MORSE, 1970, p. 41). A estrada de ferro São Paulo Railway foi logo aceita, haja vista o aumento no número de passageiros - de 28.707 a 74.243 - nos seus quatro primeiros anos de

funcionamento (1867-1871). Esse advento está diretamente ligado ao crescimento das exportações via Santos, sobretudo do café. Morse (1970, p. 207) traz em seu livro, “Formação Histórica de São Paulo”, dados que comprovam essa afirmação:

Tabela 1 - Aumento de exportações de café (1859-1874)

Período	Café Quilos	Valor
1859-62	62 815 246	22.428:195\$303
1862-65	63 090 684	24.667:056\$663
1865-68	68 956 489	24.427:414\$193
1868-71	166 208 362	38.663:774\$853
1871-74	199 723 684	55.664:332\$919

Fonte: Morse (1970, p. 207).

São Paulo tornou-se o centro propulsor da economia da região quando passou a receber os dividendos das riquezas produzidas no interior de São Paulo e sul de Minas Gerais e a propiciar as transações comerciais, graças ao seu posicionamento estratégico, que possibilitou que fosse o núcleo central das estradas de ferro, por estar no caminho da Serra do Mar e, conseqüentemente, próximo ao Porto de Santos.

Em 20 anos (entre 1870 e 1890), a expansão dos trilhos na Província e no estado de São Paulo contribuiu para o crescimento e fortalecimento da economia, já que passou de 139 km para 2.425 km, graças à construção das estradas de ferro: São Paulo Railway Co. Ltda., Cia. Paulista, Cia. Ituana, Cia. Sorocabana, Cia. Mogiana e Cia. São Paulo e Rio de Janeiro.

Segundo Carone (2001, p. 14), “o processo de modernização pode ser reconhecido por várias facetas, algumas surgindo já no final do Império. Mas é na República que as diversas manifestações aparecem mais contínuas e persistentes”.

O processo de urbanização, iniciado em meados do século XIX, registrou um enorme crescimento da população da cidade. Matos (2009, p.1) afirma que:

[...] a política desencadeada pela cafeicultura paulista, estimulando e promovendo intensamente a imigração, em proporções bem superiores às possibilidades de emprego no campo, favoreceu o crescimento da população urbana. Em momentos de queda do preço do café, geadas ou pragas, a evasão dos colonos do campo era acentuada.

Com a chegada dos imigrantes naquele período, as chácaras ao redor da cidade passaram a ser loteadas e vendidas a esses novos moradores. Assim, não só os bairros centrais, mas a cidade toda começava a se consolidar como grande centro urbano e comercial. Entre 1860 e 1900, grandes realizações urbanísticas ocorreram com o início do funcionamento da estrada de ferro São Paulo Railway e a inauguração da Estação da Luz, a construção do Viaduto do Chá e a abertura da Avenida Paulista, entre outros acontecimentos marcantes. Praças, parques, ruas, avenidas deram nova cara a São Paulo, que a partir daí não parou mais

de se desenvolver nos aspectos urbanísticos, econômicos e culturais. Mais especificamente a partir de 1889, ano da Proclamação da República,

a região central começou a sofrer contínuas remodelações para atender às necessidades de transporte coletivo, da expansão do sistema de energia elétrica e da racionalização da estrutura urbana. As benfeitorias como esgoto, água encanada, serviços e entretenimento, como cinemas e teatros, propiciaram à localidade certo glamour europeu, contribuindo para fixar famílias. Do antigo Centro da cidade, após a construção do Viaduto do Chá, que transpôs corajosamente o Vale do Anhangabaú em 1892, surgiu o “Novo Centro”, formado pelas atuais ruas Barão de Itapetininga, 24 de Maio, 7 de Abril e Praça da República (VIVEIROS, 2011, p. 31).

E o número de habitantes da cidade aumentava, acompanhando todo o seu crescimento. Os imigrantes vinham em busca de oportunidades. Podanovski (1997, p. 19) afirma que:

[...] em meados do século 19, São Paulo abrigava umas 14 mil pessoas. Em 1895 era um aglomerado de 130 mil habitantes, dos quais 71 mil estrangeiros (mais da metade). Dos 71 mil estrangeiros, cerca de 45 mil eram italianos, uns 15 mil portugueses, quase 5 mil espanhóis, pouco mais de mil franceses, perto de mil austríacos, muitos alemães, mais uns poucos ingleses, sírios e libaneses, belgas, suecos, alguns indianos e turcos... E São Paulo virou Babel.

Em 1900, a cidade contava com 239.820 habitantes. Deaecto (2002) traz em seu livro, “Comércio e Vida Urbana na Cidade de São Paulo (1889-1930)”, dados da imigração que foram retirados do recenseamento realizado em 1º de setembro de 1920 (2002, p. 117).

Tabela 2 - Imigração na cidade de São Paulo (dados de 1920)

País de origem	População	País de origem	População
Alemanha	4.555	Suíça	583
Áustria	1.772	Argentina	2.621
Bélgica	377	Bolívia	2
Dinamarca	109	Canadá	38
França	1.859	Chile	48
Grécia	53	Cuba	18
Espanha	24.902	Estados Unidos	642
Holanda	136	México	16
Hungria	127	Paraguai	33
Inglaterra	1.212	Peru	19
Itália	91.544	Uruguai	273
Polônia	681	Venezuela	7
Portugal	64.687	Japão	966
Rússia	950	Turquia Asiática	5.983
Sérvia	29	Outros	526
Suécia	111	Origem desconhecida	366
		Total	205.245

Fonte: Deaecto (2002, p.117).

Percebe-se que a população imigrante se torna numerosa e heterogênea. Em 1920, São Paulo tinha 579.033 habitantes, dos quais 205.245 estrangeiros (dos quais 64.687

portugueses), de diversas nacionalidades. Deaecto (2002, p. 116) analisa a participação desses imigrantes na vida econômica da cidade, sobretudo no comércio:

Imagine-se que a possibilidade de aquisição de uma casa comercial na cidade já configurava um grande avanço para esses pequenos investidores. Era por assim dizer uma forma de ascensão socioeconômica, à medida que o comércio e a indústria, nas proporções em que eles apareciam, figuravam como eventos novos na capital, gerando, por isso, uma onda favorável para os seus investidores. É ainda preciso ter em conta que, em certa medida, a emergência dessas camadas é fruto das próprias transformações pelas quais passavam as estruturas demográfica e profissional da cidade. E, nesse caso, se a população imigrante não explica por si só o fomento das casas comerciais, não há dúvida de que ela tenha contribuído para o seu incremento.

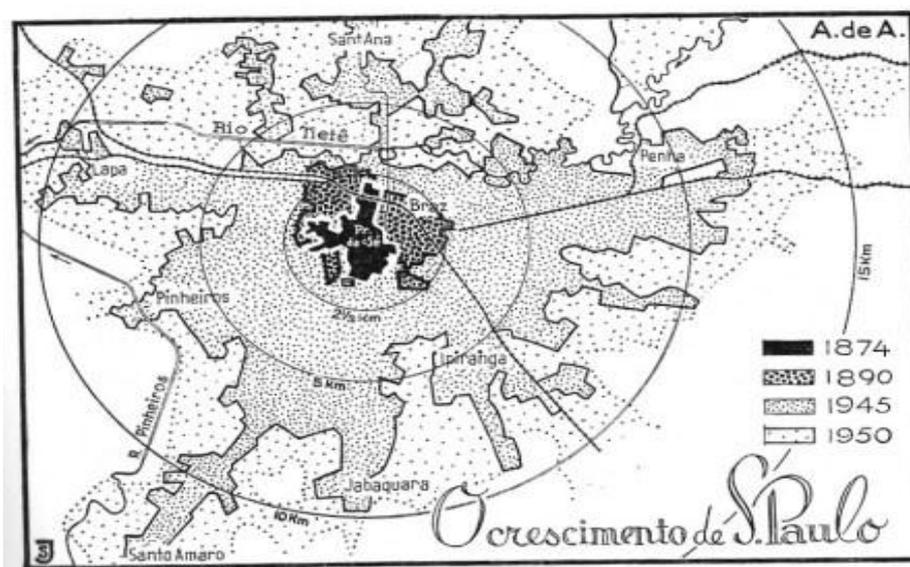
Rolnik (2003, p. 16) faz uma análise sobre a atuação dos imigrantes nas indústrias paulistanas:

Nesse momento de intensos fluxos imigratórios, a cidade viveu seu primeiro surto industrial, baseado principalmente nas indústrias têxteis e alimentícias, que ocuparam as várzeas por onde passavam as ferrovias, constituindo as grandes regiões operárias de São Paulo.

No início do século XX, o centro comercial paulistano já apresentava produtos importados da Europa que chegavam ao Porto de Santos e eram levados a São Paulo. Na década de 1920, foi construído o primeiro arranha-céu, o Edifício Martinelli, tipo de edificação que passou a representar a paisagem da cidade. Segundo Langenbuch (1971, p. 131),

Entre 1915 e 1940 os arredores paulistanos são sujeitos a uma série de processos evolutivos, alguns dos quais já se manifestavam no período anterior e que agora ganham corpo e se consolidam; outros agora se instituem. É neste período que se inicia a verdadeira metropolização.

Quadro 1 - Expansão da cidade de São Paulo (1874-1950)



Fonte: Azevedo (1958).

Conforme Araújo (1941, p. 71), o censo de 1934, um ano após a inauguração do Mercado, mostrou que São Paulo já apresentava mais de 1 milhão de habitantes.

O censo de 1934 identificou imigrantes de nacionalidades portuguesa (79.465), italiana (85.782), espanhola (34.517), francesa (1.908), síria (8.734), japonesa (4.563), russa (4.708), alemã (13.362), austríaca (4.661) e inglesa (1.169); as demais foram reunidas como nacionalidade não especificada (50.189) [...].

A cidade vivenciou intenso movimento imigratório até a década de 1940, o que contribuiu significativamente para o seu aumento populacional. Na tabela a seguir, nota-se como praticamente todos os bairros cresceram na década de 1930, muitos deles, graças, ainda, à chegada dos imigrantes. Esse é o caso, por exemplo, do subdistrito do Tucuruvi, na Zona Norte de São Paulo, que reuniu quase 10.000 portugueses, sendo a segunda maior concentração desses estrangeiros na cidade. Nesse lugar, viveu por mais de cinco décadas uma das entrevistadas portuguesas desta pesquisa.

Tabela 3 - Crescimento da população por bairro em São Paulo entre os anos de 1934 e 1940

DISTRITOS E SUBDISTRITOS	1934	1940
<i>Distrito de São Paulo</i>	—	—
<i>Subdistritos :</i>		
1 - Aclimação.....	12 932	18 809
2 - Alco da Mooca.....	33 021	46 835
3 - Barra Funda.....	23 764	28 254
4 - Bela Vista.....	43 861	47 440
5 - Belenzinho.....	48 165	61 749
6 - Bom Retiro.....	28 449	27 617
7 - Brás.....	82 955	80 914
8 - Bucantã.....	16 272	29 809
9 - Cambuci.....	29 183	37 841
10 - Capela do Socorro.....	—	9 494
11 - Casa Verde.....	13 452	22 120
12 - Cerqueira César.....	18 734	23 324
13 - Consolação.....	30 299	32 858
14 - Ibirapuera.....	—	7 571
15 - Indianópolis.....	7 492	10 790
16 - Ipiranga.....	40 825	60 563
17 - Jardim América.....	17 531	25 855
18 - Jardim Paulista.....	15 877	32 757
19 - Lapa.....	45 378	60 959
20 - Liberdade.....	39 726	43 795
21 - Mooca.....	45 986	50 953
22 - Nossa Senhora do Ó.....	7 866	13 436
23 - Osasco.....	12 091	15 258
24 - Pati.....	36 675	37 738
25 - Penha de França.....	30 716	44 369
26 - Perdizes.....	31 573	44 225
27 - Pirituba.....	5 467	9 340
28 - Santana.....	43 588	55 081
29 - Santa Cecília.....	31 096	36 542
30 - Santa Ifigênia.....	43 623	41 555
31 - Santo Amaro.....	26 918	15 248
32 - Saúde.....	27 676	41 614
33 - Sé.....	11 469	10 331
34 - Tatuapé.....	63 253	54 002
35 - Tucuruvi.....	24 632	33 761
36 - Vila Madalena.....	—	—
37 - Vila Maria.....	5 722	15 288
38 - Vila Mariana.....	32 700	43 100
39 - Vila Matilde.....	6 119	12 141
40 - Vila Prudente.....	11 675	29 764
<i>Distrito de Guaiianases</i>	1 642	2 967
" " <i>Itaquera</i>	6 220	7 892
" " <i>Jaraguá</i>	—	—
" " <i>Parelheiros</i>	—	—
" " <i>Perus</i>	3 504	5 985
" " <i>São Miguel Paulista</i>	2 224	7 700
MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.....	1 060 120	1 337 644

Fonte: Azevedo (1958).

Percebe-se como os movimentos populacionais de São Paulo são notáveis. Em 1920, o município tinha 579.033 habitantes. Com a industrialização e a imigração, num período de 14 anos, que separa os dados dos dois censos apresentados anteriormente, a cidade passou a concentrar 1.060.120 habitantes.

Foi nesse cenário de avanço econômico, progresso, crescimento populacional e, conseqüentemente, de expansão territorial da cidade que nasceu o Mercado Municipal que, segundo Falceta Júnior (2005, p. 28), é um “marco divisório entre a vila provinciana e a megalópole transnacional”. O autor afirma ainda que “a identidade do Mercado Municipal Paulistano é, ao mesmo tempo, causa e resultado de profundas transformações no modo de vida dos paulistanos” e que “o Mercado [...] monumental, surge como equipamento público necessário, mas também como agente de transformação de hábitos, fator desencadeante de uma série de eventos intimamente gerados pelo desenvolvimento urbano” (FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 28).

Viveiros (2011, p. 48) ratifica essas afirmações e as complementa:

[...] as primeiras três décadas do século XX foram de intensa transformação na capital. São Paulo deixou de ser a vila onde a distribuição de alimentos, bebidas, itens de vestuário, utensílios domésticos e demais artigos de primeira necessidade se dava por meio das feiras, quitandas, tavernas e hospedarias, para abrigar estabelecimentos mais organizados, diversificados e embelezados pela riqueza econômica que chegava com as altas chaminés da indústria. [...] Na Rua XV de Novembro funcionava desde 1913 o Mappin Stores, primeira loja de departamentos da cidade, com perfil totalmente elitizado. Outro grande marco do comércio paulistano à época foi o Mercado Municipal, projetado pelo escritório do arquiteto Francisco de Paula Ramos de Azevedo e inaugurado em 1933.

Assim, São Paulo iniciou um processo rumo à categoria de metrópole. Já no início da década de 1940, a capital paulista era o maior centro industrial da América Latina, com 4.000 fábricas e quase 1.4000.000 habitantes, conforme mostra o censo apresentado acima. E assim, crescendo e se desenvolvendo a cada década, São Paulo se tornou uma cidade cosmopolita, sendo uma das maiores do mundo.

1.4 O Mercado como patrimônio cultural

Com o Decreto nº 35.275, de 06 de julho de 1995, o edifício passou a denominar-se, oficialmente, Mercado Municipal Paulistano. Antes, era conhecido como Mercado da Cantareira (ou Mercado Central) e apelidado de Mercadão (como até hoje).

Em setembro de 2004, o prédio foi tombado pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo (CONDEPHAAT) por

sua importância histórica e cultural para a cidade de São Paulo. O tombamento aconteceu após o término da reforma (Fotografia 23) que durou um ano: de agosto de 2003 a agosto de 2004 (Fotografia 24). Proprietários dos boxes, feirantes e frequentadores simpatizantes do local lutaram por sua preservação.



Fotografia 23: Parte externa do Mercado, durante a reforma que durou um ano

Na foto sobressai-se, em primeiro plano, o rio Tamanduateí, que foi canalizado e perdeu suas sete voltas. À esquerda da imagem, fica em evidência a restauração da fachada que recebeu pintura na cor original. Do outro lado do rio, à direita da foto, ainda é possível avistar o Edifício São Vito cujo processo de demolição teve início em setembro de 2010 e foi finalizado em maio de 2011. A Prefeitura doou o terreno ao SESC SP que implantará uma de suas unidades no local.

Fonte: SampaArt (2010).



Fotografia 24: O Mercado e o anexo restaurados, sem as grades que os cercavam
Fonte: Arco Editorial (2004).

O Decreto nº 44.754, de 18 de maio de 2004, criou o Complexo de Abastecimento Cantareira constituído pelo Mercado Municipal Paulistano e pelo Mercado Kinjo Yamato (Anexo E), um entreposto de verduras, satélite do Mercado, que ocupa uma área de 4,5 mil m². A edificação do Mercado Municipal e as construções anexas que prolongam o uso do bem tombado estão registradas no Livro do Tombo Histórico sob a inscrição nº 344, p. 92, 30 de setembro de 2004. A publicação, no Diário Oficial da União, do tombamento pelo CONDEPHAAT foi dia 14 de setembro de 2004 (Anexos F e G).

Para entender esse processo de tombamento é preciso, primeiramente, compreender o que é patrimônio. Segundo Fonseca (1997, p. 58) “a ideia de posse coletiva como parte do exercício da cidadania inspirou a utilização do termo patrimônio para designar o conjunto de bens de valor cultural que passaram a ser propriedade da nação, ou seja, do conjunto de todos os cidadãos”.

O termo patrimônio faz remissão a bens que podem ser deixados de herança e transmitidos de geração para geração. E a preservação dos bens cumpre essa função. Segundo Pires (2002, p. 5)

[...] a preservação é uma intervenção legal no bem histórico. Nesse sentido, pode ser considerada como sinônimo de tombamento. Aquilo que, em princípio, foi julgado importante a ponto de justificar sua permanência à posteridade recebe, assim, a proteção legal, integrando o inventário dos bens que, originalmente, consistia no livro do tomo.

Em 1948, foi fundada a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). De acordo com esse órgão, a definição do termo patrimônio é ampla:

[...] inclui monumentos históricos, conjuntos urbanos, locais sagrados, obras de arte, parques naturais, paisagens modificadas pelo homem, ecossistemas e diversidade biológica, tesouros subaquáticos, objetos pré-históricos, peças arquitetônicas e tradições orais e imateriais da cultura popular (BO, 2003, p.17).

Bastos (2011, p. 2) faz uma análise da trajetória dos processos de tombamentos e registros dos bens culturais no Brasil e afirma que:

[...] nos anos 1970, o conceito de patrimônio que fundamenta a política patrimonial brasileira é ampliado e passa a ocorrer também a valorização de bens e manifestações culturais populares relacionados ao cotidiano. Justamente nesse período, o Brasil torna-se um dos signatários da Convenção do Patrimônio Mundial (1972) da Unesco e, na Constituição de 1988, incorpora o conceito de patrimônio natural e cultural ao estabelecer as diretrizes da política de preservação. Resultado da dinâmica cultural, o conceito de patrimônio sofre reformulações a ponto de hoje abrigar sobre esse escopo as paisagens culturais, artes, ofícios, festas populares, formas de expressão e os modos de fazer além de edificações. Portador da memória e da identidade, o patrimônio constitui importante referência cultural para o grupo que o mantém, o pratica e dele se apropria.

Portanto, bens materiais e imateriais que representam a cultura, a história e a trajetória de um grupo ou de uma sociedade definem o patrimônio cultural. Assim, pode-se afirmar que no conceito de patrimônio cultural imaterial estão presentes, entre outros, o conhecimento, as habilidades, as manifestações culturais, as tradições, os usos, os costumes e o saber fazer (gastronômico, por exemplo).

Conforme afirma Simões (2008, p. 6),

alimentar-se é uma das necessidades básicas dos seres vivos, mas os seres humanos fizeram dela um suporte de identidade, de convivência, de trocas, de arte, de “civilidade”. Os estudos sobre alimentação podem perpassar os âmbitos biológico, cultural, político, religioso, comportamental, das representações.

Menasche (2005, p. 8), analisando DaMatta (1987) em “Sobre o simbolismo da comida no Brasil”, afirma que:

[...] a comida pode ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. A fome e a sede são, assim, formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos.

A autora afirma também que:

[...] toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo o alimento é comida. Por isso, alimentos considerados iguarias por determinadas sociedades ou grupos sociais (e/ou determinadas épocas), muitas vezes, são abominados por outros. [...] Cada sociedade classifica, segundo seus valores, os alimentos que têm disponíveis, e nem toda a substância nutritiva será classificada como comida: o que se come, com quem se come, quando, como e onde se come... enfim, as escolhas, proibições e tabus alimentares são definidos pela cultura (MENASCHE, 2005, p. 8-9).

Assim, a gastronomia passou a ser discutida, estudada e analisada a partir da alimentação. Esse “vocábulo vem do grego *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, que forma o substantivo e significa o estudo e observância das leis do estômago” (FRANCO, 2001, p.35). Passou-se, então, a se problematizar os significados e os valores simbólicos, culturais, sociais e econômicos dos alimentos. Para Santos (1997, p. 160) o gosto alimentar, mais do que fruto do paladar,

é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter-geração (de uma geração à outra) e intra-geração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores.

Garcia (1999) faz a ligação da cozinha com a identidade de um povo, por ela estar intimamente relacionada à cultura regional por meio dos costumes e comportamentos locais. Brillat-Savarin (1995) também ressalta que a cozinha está diretamente atrelada aos valores

culturais intrínsecos a uma sociedade. Logo, ela proporciona, além de conhecimentos culturais, inserção, convivência e relacionamento social. E conforme afirma Cascudo (2004, p. 339):

Obrigatoriamente uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação.

Já os bens culturais como edificações, monumentos históricos, ruínas, esculturas e pinturas são exemplos de patrimônio cultural material. A edificação do Mercado Municipal Paulistano constitui um relevante documento representativo da história da arquitetura de São Paulo, associada ao uso como mercado, com produtos de várias partes do Brasil e do mundo que ali são comercializados, além do espaço gastronômico onde é produzido o pastel de bacalhau, bem como a visitação de moradores e turistas.

Isso o configura como um patrimônio cultural único na cidade tanto por seu caráter material quanto imaterial. Bastos (2006, p. 51) afirma que:

[...] o morador reconhece o patrimônio da cidade na medida em que este alcança o status de um lugar de memória, de pertença, compõe sua história e integra sua cultura: monumentos, edificações, logradouros [...] a hospitalidade inscreve-se nesse contexto de valorização da memória e da história, no processo de tradução dos percursos diários na cidade de forma compreensível.

O patrimônio do Centro Velho de São Paulo caracteriza-se por edificações que foram tombadas com o intuito de preservar documentos e marcos históricos e arquitetônicos, pois a história da cidade está refletida nas edificações e nas experiências das pessoas (RODRIGUES, 2000). A identificação dos moradores com a área central é importante, pois isso leva à compreensão da identidade da cidade, o que permite que o patrimônio seja interpretado e valorizado (BASTOS, 2006). Grinover (2008, p. 9) defende que:

[...] o patrimônio não é só o legado que é herdado, mas o legado que, através de uma seleção consciente, um grupo significativo da população deseja legar ao futuro. Neste sentido, o patrimônio é “uma construção social”, ou se quiser, cultural, porque é uma idealização construída. Trata-se de um processo simbólico de legitimação social e cultural de determinados objetos que conferem a um grupo de pessoas um sentimento coletivo de identidade. Neste sentido, toda a construção patrimonial é uma representação simbólica de uma dada versão de identidade [...].

Com toda essa análise, pode-se afirmar que o patrimônio cultural reúne um conjunto de bens materiais e imateriais que representam a cultura, os valores, os conhecimentos e a trajetória de uma sociedade. O contato direto com os bens culturais é valioso para a interação e a identificação com a história do lugar. Conforme Bastos (2006, p. 60),

“o ato de hospitalidade cristaliza-se no movimento de preservação dos bens, sentimento de orgulho pelo seu patrimônio cultural, processo que garante, ainda, a manutenção momentânea dos bens e o melhor acolhimento do visitante”. E segundo essa mesma autora: “são essas referências culturais as primeiras a serem ativadas nas práticas de hospitalidade, que permeiam as situações que envolvem o anfitrião e o visitante [...] aqui tratadas simplesmente como hospitalidade" (BASTOS, 2011, p. 2). Assim,

[...] ao receber, o anfitrião dispõe de seu tempo e de sua capacidade criativa para entreter o convidado, além de divisas investidas nos alimentos e bebidas. Planeja antecipadamente a sequência de atividades a serem realizadas conjuntamente, que implicam na ativação de manifestações culturais (envolvem práticas e saberes que integram o patrimônio cultural daquele que recebe) bem como a eleição de espaços de visitação (que em muitos casos contém o patrimônio histórico cultural). Ao se esforçar para ser acolhedor, o anfitrião oferta espaços protegidos (seguro) e acessíveis, tanto em termos econômicos quanto em seu aspecto material: factível em termos de deslocamento, de interesse histórico cultural, dotado de conforto e de potencial fruição estética. (BASTOS, 2011, p. 3).

Portanto, o bom acolhimento dos visitantes está diretamente ligado à hospitalidade, pois esse termo, conforme Godbout (1997), “é um dom do espaço [...], espaço para percorrer a pé ou para contemplação, sendo suas qualidades a superfície, a acessibilidade, o conforto, a estética, a historicidade”. E Paula (2002, p. 70) enfatiza que a “hospitalidade é apresentada sob diversas formas [...], tais como: confortabilidade, receptividade [...], sociabilidade, cordialidade, dentre outros”. Conforme foi destacado, em 2004 o Mercado passou por uma reforma que adequou sua estrutura a esses conceitos, mantendo as suas características arquitetônicas e o requalificou como centro varejista e gastronômico, o que também contribuiu para a revitalização de sua área envoltória. Sem contar o fato de que é um espaço de convivência e sociabilidade de São Paulo, por sua história e tradição.

De acordo com dados fornecidos pela Supervisão Geral de Abastecimento de São Paulo (ABAST), o Mercadão recebe uma média de 15.000 visitantes por dia e abriga 1.600 funcionários em 12.600 m² de área construída. São 275 boxes, apenas de comerciantes ativos, que movimentam, diariamente, 350 toneladas de alimentos. Para isso, aproximadamente, noventa caminhões chegam ao Mercadão e saem dele, todos os dias.

A Renome, associação de direito privado, constituída por tempo indeterminado e sem fins lucrativos, reúne os permissionários (comerciantes) e os organiza em parceria com a Prefeitura do Município de São Paulo. Ela é responsável pela gestão dos recursos arrecadados entre os associados, para a manutenção do Mercado e também faz a integração dos permissionários. Atualmente, conta com 10 diretores e o seu presidente é Manoel Dias Filho,

o “Manéfrut”, que começou a trabalhar no Mercado como carregador de mercadorias e, hoje, é um bem sucedido proprietário de uma banca de frutas.

Essa associação também desenvolve o Programa Alimentação Saudável e atividades como o Espaço *Gourmet*, onde são ministrados cursos e palestras, além de atendimento ao consumidor no “Espaço do Consumidor” em épocas festivas.

Segundo dados da Supervisão Geral de Abastecimento de São Paulo, com a reforma e restauração do edifício, concluídas em 2004, foram construídos o mezanino – que está apoiado em dois eixos de pilares metálicos - com 2.000 m², - graças ao pé direito de 16 metros - onde foram instalados oito bares, restaurantes e sanitários adaptados para deficientes (Fotografia 25), além de um subsolo com 1.600 m² para abrigar, entre outros ambientes, sanitários, fraldário, vestiários, enfermaria, casa de máquinas, transformadores e refeitório para os funcionários do mercado e o salão de eventos, que tem uma programação diversificada – paga e gratuita. Sobre esse subsolo foi implantada uma doca para carga e descarga de mercadorias que corresponde a uma parte do pavimento enterrado.

A edificação também ganhou padaria e choperia. Em 2006, uma parceria com a iniciativa privada fez surgir o Mercado *Gourmet*, uma cozinha totalmente equipada para aulas de culinária e outros eventos ligados à gastronomia. Desde então, os mais variados cursos e projetos têm sido promovidos, com aulas ministradas por *chefs*, *gourmets*, donos de restaurantes e culinharistas, além de eventos especiais. *Shows* musicais, apresentações teatrais, feiras de artesanato e eventos diversos também têm sido constantes nas dependências do Mercado, atraindo os mais variados públicos. Tudo isso tem feito do Mercado Municipal Paulistano um dos principais atrativos turísticos da capital.

Com relação à utilização do Mercado também como um espaço de sociabilidade, Vargas (2001, p. 96) afirma que:

[...] desde o início, esses locais onde a troca realizava-se possuíam um papel muito importante, não apenas na atividade econômica, mas principalmente na vida social. Fato esse que se amplia, quando se considera o abastecimento da população como uma atividade social. Uma olhada através da história evidencia essa faceta do varejo de adotar uma condição de simbiose com as atividades sociais.

Ainda segundo a ABAST, com a reforma, para melhorar a acessibilidade e o conforto dos visitantes, o edifício ganhou duas escadas rolantes (Fotografia 26), duas convencionais, além de elevadores. Para a construção do piso do mezanino - uma plataforma metálica elevada - foram utilizados tijolos de vidro, para melhorar a iluminação nas áreas da parte de baixo e, também, madeira. Tanto a rede elétrica quanto a rede hidráulica foram totalmente refeitas, sendo instalada uma subestação de energia e caixas de medição individuais em todos

os boxes, além de três transformadores. Por mês, são consumidos 780 kw/h com eletricidade e 1.200.000 litros de água.



Fotografia 25: Sanitários construídos no mezanino com acesso a deficientes
As entradas revestidas com pastilhas dialogam com o pilar preexistente.
Fonte: Arco Editorial (2004).



Fotografia 26: Escada rolante em uma das extremidades do mezanino
Elas ocupam as duas pontas da plataforma metálica.
Fonte: Arco Editorial (2004).

Os fios e canos que ficavam à mostra e comprometiam o visual do interior do Mercado foram embutidos. O gás e a água que eram fornecidos, respectivamente, por botijões e carros-pipa, passaram a ser encanados. As calhas e as telhas foram recuperadas e/ou substituídas. O piso do Mercado foi trocado por placas de granito. Para garantir acessibilidade, a calçada foi totalmente refeita, rampas de acesso foram construídas e as grades que cercavam a edificação foram retiradas. O estacionamento foi repavimentado com concreto e houve redistribuição das vagas demarcadas para pessoas com locomoção reduzida. A fachada, inteiramente restaurada, recebeu pintura na cor original⁷ e também foi valorizada por conta de uma nova iluminação, com luminárias embutidas no chão (Fotografia 27). Na parte interna, foram instaladas luminárias de vidro que ficam penduradas e permitem distribuição de luz direta e indiretamente (Fotografias 28 e 29). Os vitrais, restaurados, também receberam iluminação especial, o que realçou seu colorido.



Fotografia 27: Luminárias distribuídas em várias alturas da fachada
Fonte: Arco Editorial (2004).

⁷ Para descobrir a cor original foram feitas *découpagens* das sucessivas camadas de pintura, até se chegar ao tom inicial. A tinta utilizada é de fabricação artesanal, o que permite que se elimine o excesso de umidade.



Fotografia 28: Parte interna do Mercado, após reforma em 2004

Na imagem, sobressaem as luminárias pendentes com uma estrutura limpa, livre do emaranhado de fios, a imponência das colunas em estilo grego, jônico e dórico e as abóbodas sustentadas por arcos abaulados.

Fonte: Elaboração própria (2010).



Fotografia 29: Detalhes das colunas internas do Mercado

Na imagem, observa-se vitrais ao fundo e claraboias, que propiciam iluminação natural no interior da edificação.

Fonte: Rios (2009).

Conforme Tiradentes (2008, p. 27), o Mercado Municipal Paulistano “é o maior mercado público de varejo do mundo, seguido pelo de Barcelona, na Espanha, com seus 9 mil m²”. Hoje, além de um espaço de compras de gêneros alimentícios, também é um espaço de lazer para moradores e visitantes da área central da cidade de São Paulo (Fotografia 30). Funciona de segunda a sábado, das 22h às 06h, para compras no atacado e, para compras no varejo, os horários são: de segunda a sábado das 06h às 18h e aos domingos e feriados das 06h às 16h, com entrada gratuita. Segundo informações contidas no Observatório do Turismo da Cidade de São Paulo de 2010 (2º semestre) - publicação da São Paulo Turismo (SPTuris) - o Mercado Municipal está entre os cinco atrativos preferidos dos turistas na cidade de São Paulo. Essas informações foram fornecidas pelas Centrais de Informação Turística (CIT). Seguem dados contidos nesse Boletim Semestral da SPTuris:

De acordo com os dados obtidos nas pesquisas das CITs, a maioria dos visitantes da cidade foram os brasileiros, seguidos por turistas dos Estados Unidos, Argentina, Inglaterra e Alemanha. O pernoite médio em São Paulo foi de 5 dias e o gasto médio no período foi de R\$ 1.201. A principal motivação da visita à capital foi o Lazer, com mais de 57%, seguida por Negócios e Eventos, com quase 32%. Os atrativos turísticos mais visitados foram: Parque do Ibirapuera, MASP, Avenida Paulista, Mercado Municipal e Pinacoteca do Estado.

Registre-se que no Boletim do Observatório publicado no 2º semestre de 2011, o Mercado passou a figurar entre os três primeiros lugares na preferência dos turistas, atrás apenas do MASP e do Parque do Ibirapuera.



Fotografia 30: Visitantes no Mercado (fotografia tirada a partir do mezanino)
Clientes comprando no setor destinado às bancas de frutas e consumindo nas lanchonetes instaladas no piso térreo (Anexo H).
Fonte: Elaboração Própria (2010).

Allis (2010, p. 268) destaca o Mercado como um dos mais importantes atrativos turísticos da cidade quando afirma que “o Mercado Municipal Paulistano de epicentro da Zona Cerealista converteu-se nos últimos anos em potente atrativo na zona central de São Paulo - talvez uma das marcas turísticas paulistanas mais autênticas”. O autor analisa, ainda, o incremento da edificação e sua conseqüente importância para o turismo e a gastronomia na cidade de São Paulo, após a reforma de 2004:

[...] tais intervenções consolidaram o Mercado como um equipamento de lazer, turismo e gastronomia, agregando novas funções sem eliminar as originais (notadamente venda direta no varejo de hortifrutigranjeiros e *delicatessen*) (ALLIS, 2010, p. 269).

Ele finaliza afirmando que o Mercado está localizado em “uma importante área de apelo histórico-cultural da cidade, que atrai tanto turistas como moradores” (ALLIS, 2010, p. 269). Essa informação é confirmada pelo estudo da SPTuris sobre o turismo na região central de São Paulo:

Vários outros ícones da cidade que apesar de não serem essencialmente turísticos, são considerados assim pela sua beleza, importância arquitetônica e histórica e tornaram-se referência para o turista na região central, como o Mercado Municipal [...] (TURISMO NO CENTRO, 2008, p. 48).

Há outra informação nesse estudo sobre a importância do Mercado para o turismo na área central da cidade:

A partir das análises apresentadas ao longo do diagnóstico, é possível definir quais são os atributos capazes de posicionar a área de estudo como um produto turístico competitivo na cidade e quais pontos devem ser mais bem trabalhados. Potencialidades: Ruas de comércio especializado e concentrações gastronômicas como a Rua Avanhandava e o Mercado Municipal, são de atração para a região [...] (TURISMO NO CENTRO, 2008, p. 68).

Percebe-se, então, que quando o patrimônio passa a ser identificado, compreendido e desmistificado, o envolvimento das pessoas com ele passa a ser prazeroso. Isso acontece à medida que ele vai sendo incorporado ao dia a dia de forma clara e objetiva, com o auxílio de atividades de entretenimento e lazer ligadas direta ou indiretamente às suas instalações e ao seu entorno.

Um exemplo disso está no site “Mapa das Sensações”, idealizado pela São Paulo Turismo (SPTuris), pela Prefeitura de São Paulo e pelo Conselho Municipal de Turismo (COMTUR), com apoio da Truster Brasil. A intenção é que os moradores e os visitantes “enxerguem” São Paulo com “outros olhos” e consigam “sentir” mais a cidade, vivenciando novas experiências por meio dos cinco sentidos: tato, olfato, paladar, visão e audição. O site instiga o internauta e o incentiva a prestar mais atenção e a vivenciar intensamente os lugares e os atrativos da cidade, como por exemplo, no item “Paladar”: “se a ideia é experimentar sabores, vá ao Mercado (Fotografia 31) ou a locais que promovam degustações, seja de vinhos, quitutes ou até azeites”. O ideal é que as experiências sejam compartilhadas com os outros internautas.

O *slogan* principal do site é “Experimente São Paulo”. O texto transcrito explica essa ideia:

O Mapa das Sensações surgiu como um caminho para encantar e surpreender o turista que vem a São Paulo, fazendo da sua vivência na cidade, momentos emocionantes. A idéia era captar, mensurar e espacializar as variadas sensações experimentadas pelo turista na cidade, tomando como base os 5 sentidos. As pesquisas começaram. Através de um questionário disponibilizado na rede mundial de computadores, paulistanos (nascidos em São Paulo ou adotados por ela), turistas e visitantes começaram a compartilhar conosco um pouquinho de suas vidas, sempre tendo a cidade, e seus infinitos atrativos, como pano de fundo. Só com a chegada dos primeiros depoimentos nos demos conta de tamanha riqueza que tínhamos em mãos! E essa riqueza não poderia ficar escondida em meio aos arquivos da São Paulo Turismo. E então, nasceu este site, onde moradores, turistas e visitantes podem compartilhar as suas experiências! Conheça e se inspire. Experimente São Paulo de forma única!



Fotografia 31: Banca do Mercado com produtos variados

Na imagem, produtos que enfatizam o que o site “Mapa das Sensações” pretende destacar: sons e ruídos, paladares e sabores, cheiros e cores.

Fonte: Mapa das Sensações (Pancieri, 2011).

Há uma relação com 141 lugares da cidade de São Paulo. Estão relacionados atrativos culturais, naturais, históricos, ruas temáticas, avenidas, eventos, edificações, entre outros. O internauta pode fazer comentários sobre todos os atrativos e ainda sugerir outros. Há *making of* com fotos e vídeos de alguns lugares e o campeão de comentários é o Mercado. O texto no site diz:

É a profusão dos sentidos. Conheça a mistura perfeita de cores, aromas, sons, texturas e sabores do belíssimo Mercado, o campeão de indicações deste Mapa. Os sabores se misturam com perfeição, ambientados em uma construção da primeira metade do século XX. Caminhe sem pressa pelos corredores e aprecie tudo o que o Mercado oferece: o multicolorido das frutas, pimentas e petiscos. Encontre as bancas de condimentos atraindo-se pelo olfato, não há como errar. Preste atenção ao som: entre o burburinho de vários idiomas, os comerciantes oferecem seus produtos. Dê uma pausa para um bate-papo em uma das mercearias e deguste uns pedacinhos de queijo. Encontrou uma fruta exótica? Pergunte o que quiser ao vendedor, que poderá dar todas as informações. Aproveite para tocar, cheirar e até mesmo experimentar esse novo sabor. E tem ainda os famosos sanduíches de mortadela e

pastéis de bacalhau, que ficam mais saborosos acompanhados de um chopinho gelado e um atendimento nota 10.

Também há depoimentos de pessoas que frequentam o Mercado e o recomendam.

Seguem alguns:

Juliana Franco Pereira, em 02 de julho de 2010:

Desde criança o Mercado Municipal sempre me marcou! Não só pela riqueza de cores do local, mas também pelos deliciosos cheiros. Entre tremoços, azeitonas, carnes e peixes, me sinto ainda criança, sonhando com prazeres infinitos!

Amanda Lima, em 02 de julho de 2010:

O Mercado Municipal de São Paulo é a cara da cidade, pois dispõe de uma variedade de alimentos e temperos de todas as nacionalidades. Me encanto cada vez que vou lá!

Talita Cirilo de Sousa, em 01 de julho de 2010:

Andar pelo Mercado Municipal é sentir o cheiro do mundo todo em um só lugar. Frutas, temperos e alimentos em geral fazem você viajar e querer experimentar todos os alimentos correspondentes àqueles cheiros. Ao entrar no Mercado Municipal você fica surpreendido com a variedade que lá existe!

Lara, em 29 de junho de 2010:

O Mercado Municipal é uma mistura de todas as sensações. Há lindos vitrais e muitas cores nas barracas; os aromas das comidas e das frutas se misturam; o som das pessoas conversando, experimentando coisas, as senhas sendo chamadas nos guichês de restaurantes; há diversos sabores diferentes para serem experimentados e lugares aconchegantes para se tomar um lanche. É um lugar sensacional!

Ygor Leopoldo Neves, em 29 de junho de 2010:

Para mim, o Mercado Municipal de São Paulo é sem igual. Lá é possível sentir emoções diferentes com todos os sentidos. Sempre que vou lá, saio renovado, vendo, sentindo, experimentando e ouvindo coisas novas.

Alexandre, em 28 de junho de 2010:

Entrar no Mercado Municipal e a cada passo sentir um aroma diferente e instigante. Não tem nada melhor que vivenciar e ser cativado entre suas barracas e especiarias.

Flávia Motta, em 25 de junho de 2010:

O Mercado Municipal de São Paulo é um dos maiores exemplos de locais multissensoriais: os donos das bancas anunciando seus produtos, o perfume das frutas e especiarias, o sabor do sanduíche de mortadela e do pastel de bacalhau, a variedade de grãos... e o encanto dos vitrais.

Maria Filomena Martins de Almeida Gomes, portuguesa, 57 anos, residente no Brasil desde 1972, relata: “adoro quando vou ao Mercado. Gosto dos aromas que pairam no ar, da comunicação entre as pessoas como nas feiras que acontecem nas ruas da cidade de São

Paulo. Em Portugal, no Porto, o Mercado do Bulhão é uma versão similar à paulistana. Vale a visita”!

Para Baptista (2008, p. 6) “a verdadeira riqueza, ou identidade, dos lugares não está nas suas potencialidades materiais, mas, sim, na forma como são apropriados, percebidos, desfrutados, amados, e, sobretudo, partilhados”.

Esse é o caso do Mercado Municipal Paulistano. Mais que um simples mercado, ele é, hoje, um centro gastronômico da cidade de São Paulo, desfrutado e vivenciado tanto por paulistanos como por turistas nacionais e estrangeiros.

1.5 A hospitalidade, a sociabilidade e a convivialidade no Mercado Municipal Paulistano

A diversidade cultural da cidade de São Paulo está bem representada nos boxes do Mercado. A variedade de produtos importados reflete a riqueza cultural dessa cidade que acolheu povos de diferentes nacionalidades. O Mercado Municipal Paulistano, ainda hoje, agrega uma profusão de imigrantes e seus descendentes com idiomas, rostos, costumes e hábitos alimentares característicos dos seus países de origem.

Sobre o aspecto intercultural de um lugar, Baptista (2008, p. 12) faz uma análise:

[...] por serem lugares de relação, os lugares de hospitalidade são, por definição, lugares precários e vulneráveis. Mas é justamente como tal que são preciosos em termos de perfectibilidade antropológica. Diferentes, mas não indiferentes, os seres humanos tocam-se e influenciam-se reciprocamente, quais hóspedes uns dos outros ao longo da vida. Daí a necessidade de lugares ricos em mixofilia, animados pelo valor da diversidade, onde as pessoas tenham ocasião de se encontrarem [...].

A mixofilia, segundo Silva (2007, p. 649) “é a obtenção de prazer através da experiência de convivência com estranhos”. Grinover (2008, p.1) faz uma ligação entre a hospitalidade e a mixofilia quando afirma que “a hospitalidade [...] é uma ritualidade de acolhimento, aceitando o “outro” e recebendo-o em nossa casa, em nossa cidade”. Aplicando esses conceitos à história do Mercado, percebe-se que o lugar proporcionou (e ainda proporciona) encontros entre os anfitriões e os hóspedes, traduzidos nas relações entre os comerciantes (muitos imigrantes) e os visitantes (moradores e turistas). A gastronomia é uma das responsáveis por esses encontros, já que é um dos principais elementos da hospitalidade desse lugar. Philippi e Colucci (2002, p. 211) afirmam que:

[...] a gastronomia [...] influi sobre a imaginação e sobre o espírito humano, sendo seus conhecimentos necessários para o convívio social. O tipo de alimento e sua forma de preparo, assim como a forma de apresentação do mesmo, refletem a personalidade e a cultura dos indivíduos.

Conforme Brillat-Savarin (1995), a gastronomia, de uma forma geral, pode ser entendida como o conhecimento fundamentado referente ao ser humano à medida que ele se alimenta. Para DaMatta (1986, p. 56) “a comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se”. Logo, a alimentação constitui um código, uma linguagem, sendo a tradução de uma cultura por meio da sua cozinha.

Os visitantes, especificamente os turistas, ao buscarem uma localidade, acabam se envolvendo com a história, os costumes e a tradição dos autóctones por meio das cozinhas local e regional que, naturalmente, refletem todos esses aspectos da cultura de um povo.

De acordo com Segala (2003, p. 1),

Ao associarmos turismo cultural e gastronomia podemos perceber que estas duas “atividades” correm lado a lado, transportando o visitante de descoberta em descoberta. O Turismo Gastronômico está diretamente ligado ao prazer e à sensação de saciedade adquirida através da comida e da viagem. Algumas regiões aproveitam-se de sua cultura, história e tradições e se divulgam através da gastronomia, lançando um produto turístico distinto que também é parte integrante do turismo cultural como os roteiros gastronômicos.

Quanto à cozinha tradicional de uma localidade, entendida como sinônimo de cozinha típica, Muller e Fialho (2011, p. 180) afirmam que:

pode ser compreendida como a junção dos saberes e sabores que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. É um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

O desenvolvimento do turismo no século XX, com o aumento das viagens rodoviárias e aéreas, fez com que as cozinhas locais ganhassem destaque, já que elas são um dos principais elementos para quem está visitando uma localidade. As culinárias regionais e as comidas típicas estão diretamente ligadas aos comportamentos, hábitos e costumes dos povos e são influenciadas por fatores geográficos como o clima e o solo e também sociais, como a economia e a cultura que constituem as identidades das sociedades. A esses fatores são acrescidas, ainda, as influências dos colonizadores, dos imigrantes e dos intercâmbios comerciais.

Com relação ao binômio turismo e gastronomia, Segala (2003, p. 1) também afirma que:

[...] a gastronomia, sendo uma das manifestações culturais mais expressivas é um grande pólo de atração de fluxos turísticos e constitui um dos eixos do turismo cultural, além de viabilizar e universalizar a troca humana e o convívio entre culturas, costumes e hábitos distintos.

Portanto, as cozinhas local, regional e a gastronomia fazem parte do patrimônio de um povo e são tão importantes culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os monumentos, pois elas estão diretamente relacionadas à história de um grupo ou sociedade. Para Bastos (2011, p. 4):

O cenário onde se desenvolvem as práticas de hospitalidade, esses espaços são ofertados ao visitante e ganham sentido na medida em que o anfitrião com ele compartilha suas experiências e o introduz no seu universo cultural. Rompem-se as fronteiras, os limites intangíveis que mantêm o convidado a distância, além da soleira, e ocorre a intrusão. Ao ser vivenciada com o anfitrião, a singularidade do patrimônio se potencializa em tradução. O patrimônio requer a participação na manifestação cultural, nas práticas culturais expressivas, vivas, que expressam valores coletivos. Valoriza-se a experiência, o sentido afetivo e a participação, ou seja, a associação do bem ao contexto de sua produção, à vivência com os sujeitos desse processo.

Montoro⁸, no prefácio do livro “Da alimentação à gastronomia”, afirma que:

[...] a alquimia de odores, sabores, perfumes e cores do espetáculo que a gastronomia oferece para se estudar culturas e hábitos alimentares de nações, povos e etnias, da pré-história à pós-modernidade, configura-se vetor substantivo para agregar valor ao turismo e à hospitalidade, num país culturalmente diversificado como o Brasil (MONTORO, 2005, p. 9).

Os ingredientes da cozinha e da gastronomia paulistanas, com suas pluralidades, graças às múltiplas influências que receberam dos imigrantes, estão representados no Mercado. Isso é um elemento integrador, que propicia trocas de experiências no local, importante espaço público da cidade. Vale ressaltar, ainda, que os imigrantes que hoje são anfitriões, como comerciantes, um dia já foram hóspedes, pois ao chegarem a São Paulo, foram acolhidos e encontraram oportunidade para iniciarem nova vida. O Sr. Leonardo Chiappetta, cuja família está instalada no Mercado desde sua inauguração, afirmou em entrevista que:

[...] é importante destacar a história de cada um dos comerciantes que convivem diariamente e ao longo de muitas décadas nesse mesmo local, a solidariedade apesar das dificuldades de cada um, mas com todos ajudando o outro imigrante que continuou chegando ao Brasil com as mesmas dificuldades, nunca se fechando em guetos e sempre em torno de uma grande comunidade gastronômica (apud TIRADENTES, 2008, p. 80).

O Sr. Leonardo disse, ainda, em outra entrevista: “o Mercado é cosmopolita como São Paulo. Por meio da culinária, há um encontro das culturas italiana, portuguesa, espanhola, árabe, entre outras” (LOPES, 2011, p. 110). O historiador Matheus Lemes afirma: “hoje em dia, andar pelas ruas do Mercado é voltar a uma época muito rica culturalmente dentro de

⁸ Professora da Universidade de Brasília (UnB).

nosso estado; é sentir na pele toda uma história de imigração e o crescimento de uma cidade miscigenada” (LEMES apud LEMES, 2009, p. 23).

Bauman (2006, p. 67), conceituado sociólogo polonês, alega que os espaços públicos, para possibilitarem a mixofilia, devem renunciar “tanto à ambição moderna de apagar as diferenças do mapa como a tendência pós-moderna de fossilização dessas mesmas diferenças através da separação e do afastamento recíprocos”. E o autor completa afirmando que: “falamos dos lugares públicos que reconheçam o valor original e enriquecedor da diversidade e que animem pessoas que são diferentes a entabularem um diálogo que valha a pena” (BAUMAN, 2006, p. 68). Esse é o princípio fundamental da mixofilia e da alteridade.

Logo, os espaços públicos devem propiciar trocas de experiências, possibilitando que os desconhecidos se relacionem, complementem a própria vivência e a enriqueçam, definindo, desse modo, os aspectos característicos da vida urbana. Assim, a hospitalidade torna-se expressão máxima de acolhimento. É o caso do Mercado, que recebeu múltiplas etnias e as acolheu.

Camargo (2008, p. 22) defende que:

[...] a hospitalidade urbana consiste de instâncias regidas pela dádiva e pelo negócio. O investimento estético [...] em ruas, praças, monumentos e infraestrutura de recepção e circulação, é uma manifestação regida pelo sistema da dádiva. A cidade se faz mais bonita e exibe sua beleza como dádiva aos que nela moram e aos que a visitam. Hospitalidade é um processo que envolve pessoas e espaços.

O Mercado Municipal Paulistano, por estar localizado no centro da cidade de São Paulo, faz parte do projeto de pesquisa “São Paulo recebe: história urbana, comércio e hospitalidade nos bairros centrais da cidade de São Paulo”, que tem como proposta principal investigar alguns bairros do centro de São Paulo com o intuito de entender as relações interpessoais e os acolhimentos que se inscrevem na hospitalidade urbana da cidade. Na pesquisa, a Hospitalidade é uma condição indispensável para a valorização das relações sociais que dão sentido à vida comunitária. Para Bastos (2011, p. 5) valorizar o centro histórico é importante, pois ele “constitui especial interesse visto que se relaciona ao marco de origem da urbe e abriga bens que lhe são associados, autênticos ou reconstituídos, para garantir seu lugar no imaginário coletivo por sua função memorial e realizar-se como lugar de memória”.

Para Villaça (2012, p. 93) no caso da cidade de São Paulo “o centro é o lugar mais acessível ao conjunto de uma metrópole. Nenhum outro lugar – nem mesmo a Av. Paulista – é mais acessível ao conjunto da metrópole do que o centro”.

Nesse projeto, os pesquisadores percorreram as ruas dos bairros centrais, por meio de itinerários planejados, para identificar os espaços, especialmente o comércio, onde se verificam espaços de sociabilidade:

[...] o comércio lojista institucionalizado e o comércio de rua, materializados nos lojistas e ambulantes, provenientes de toda parte do Brasil, e em grande parte decorrentes da presença do imigrante e do migrante nacional, que conferiram o atual caráter multicultural à região central (BASTOS; BUENO; SALLES, 2008).

Segundo Gomes (2002, p. 7), o comércio pode funcionar como um “teatro da vida cotidiana local, onde pessoas, coisas, valores e crenças de diferentes origens e procedências podem ser apreciados pelos mais diferentes ângulos”. Portanto, o comércio pode ser entendido como um lugar passível de acolhimento e, conseqüentemente, de hospitalidade por conta dos diversos tipos de trocas que ali acontecem.

Bastos, Bueno e Salles (2008) concluem o artigo sobre a pesquisa do projeto “São Paulo recebe” afirmando que:

[...] além de funcionar como um templo de consumo, o comércio tem um papel marcante de acolhimento ao migrante/imigrante para iniciar uma nova vida, para ter acesso ao trabalho. Muitos imigrantes podem atualizar suas práticas culturais de origem através do “comércio étnico”. São movimentos associativos de acolhimento promovendo a articulação necessária para a inserção do migrante/imigrante [...].

Sendo assim, o resultado dessa pesquisa entende a hospitalidade comercial, inserida na hospitalidade urbana, como a dádiva do espaço e propiciadora das relações interpessoais, de convivência, sociabilidade e alteridade na área central de São Paulo. O Mercado é um exemplo vivo disso, por ter acolhido estrangeiros que encontraram ali um ponto de referência na cidade de São Paulo.

Com essas reflexões, é possível identificar o Mercado Municipal Paulistano como um patrimônio utilizado pela população autóctone, pelos migrantes e imigrantes que adotaram a cidade de São Paulo bem como os turistas. É uma edificação que vai muito além de uma obra intocada. Portanto, é exemplo de patrimônio cultural com forte presença popular e, por isso, é possível identificá-lo como um espaço de sociabilidade, convivência e hospitalidade da cidade de São Paulo.

CAPÍTULO 2 - OS PORTUGUESES E AS ORIGENS DO PASTEL

2.1 Os portugueses no Brasil e na cidade de São Paulo

Em meados do século XIX e no início do século XX, São Paulo atraiu imigrantes europeus, graças à crise do trabalho escravo. Como já explanado nesta pesquisa, a situação econômica da cidade ganhou outro perfil, pois se fortaleceu com a expansão da cultura cafeeira. A necessidade de mão-de-obra para as lavouras de café era crescente e só foi sanada com a vinda, primeiramente subsidiada, dos imigrantes.

O governo português, apesar das circunstâncias desfavoráveis, e diferentemente da maioria dos outros países europeus em crise, não estimulava a saída (emigração) de sua população. Ao contrário, tentava barrar essa prática. Mas essa iniciativa governamental não impediu o crescimento desse fenômeno.

Durante o período entre 1872 e 1972 “ingressaram, no Brasil, 1.662.180 portugueses, o que totaliza 31,06% dos estrangeiros” (BASSANEZI, 1996). Ressalta-se, todavia, que “o número pode ser maior, visto que tais dados não compreendem a emigração ilegal, que sempre existiu” (ARROTEIA, 1983). Até os anos 1960, o Brasil constituiu o principal destino dos portugueses. Hoje, “estima-se que São Paulo seja a maior cidade portuguesa fora de Portugal”, segundo dados do Portal do Governo do Estado de São Paulo (2011). E, de acordo com Freitas (2006), a capital paulista é a segunda maior cidade com concentração de portugueses no mundo, ficando atrás apenas de Lisboa.

Os imigrantes portugueses vinham em busca de melhores condições de vida, já que Portugal sofria grandes transformações sociais e econômicas. Lá, o desemprego era crescente por conta da industrialização e da substituição de mão-de-obra por máquinas, além do grande crescimento populacional durante o século XIX e a crise nos campos que se deu com a criação de companhias agrícolas dedicadas à agricultura comercial, a gradativa implantação de maquinários e a aplicação de inúmeras leis que restringiam o uso de terras.

O crescimento populacional nas cidades portuguesas se deu com o êxodo rural dos pequenos agricultores para a zona urbana. Nas cidades, o custo de vida estava elevado, graças ao aumento no preço dos alimentos, principalmente dos cereais, que tiveram suas produções afetadas pelas crises internas e externas. Além disso, as condições da saúde pública em

Portugal eram péssimas. No Portal do Governo do Estado de São Paulo (2011), há informações sobre a vinda dos portugueses para o Brasil⁹:

Após a Independência e ao longo do século XIX, as dificuldades que viviam em Portugal, sobretudo graças à pobreza do país, que sucessivamente perdia seus territórios de ultramar e se envolvia em novas guerras coloniais, fez que os portugueses fossem novamente atraídos para o Brasil, sendo a afinidade da língua um atrativo a mais para a imigração, que continuou durante todo o século XX.

Diante desses fatores, os portugueses optaram pela emigração. Em pouco mais de 300 anos, eles buscavam novamente o Brasil. Dessa vez, a partir de meados do século XIX até meados do século XX, vieram para fugir da precariedade da terra natal. Mas há outras duas vertentes da emigração portuguesa: os que vieram buscar uma poupança, para posteriormente retornarem à sua terra natal com melhores condições de vida e os que vieram em busca de uma carreira profissional. Conforme Leite (2000, p.187), os salários que os portugueses ganhavam no Brasil compensavam a vinda para o país:

[...] podiam multiplicar por três ou quatro os salários portugueses. Mesmo considerando os gastos acrescidos de alojamento e alimentação, um trabalhador português que exercesse no Brasil a mesma profissão que tinha em Portugal podia, depois de pagas as suas despesas, obter uma poupança equivalente ao total do salário português.

Os imigrantes vinham de navio, em longas e difíceis viagens, saindo, em sua maioria, dos portos de Lisboa e de Leixões. Chegavam aos portos do Rio de Janeiro e de Santos. De lá, eram encaminhados à Hospedaria da Ilha das Flores (RJ) e à Hospedaria dos Imigrantes (cidade de São Paulo), que tinha refeitórios, alojamentos (amplos dormitórios coletivos), enfermaria e hospital, onde recebiam a assistência médica necessária para firmarem seus primeiros contratos de trabalho. Eles subiam a serra pelos trens da São Paulo Railway e desembarcavam na estação ferroviária da Hospedaria dos Imigrantes, em São Paulo.

Nogueira (1981, p. 6) analisa em seu artigo “Como São Paulo hospedava seus imigrantes” a alimentação que era fornecida aos estrangeiros, entre eles os portugueses, que chegaram nos primeiros anos da República, mais precisamente em 1894:

Encontram-se, nos editais de convocação para o fornecimento de rações diárias aos imigrantes alojados nas hospedarias da Capital e de Santos, bem especificadas as condições em que estas se dariam. No ano de 1894, por exemplo, verifica-se que as rações poderiam ser: inteiras, para os adultos, isto é, maiores de 14 anos; meias, para os de 3 a 14 anos e um quarto, para os menores de 3 anos. Estas eram gratuitas.

Registre-se a presença do bacalhau seco nas refeições oferecidas na Hospedaria de São Paulo (NOGUEIRA, 1981, p. 7):

⁹ Link Conheça SP – Essa Gente Paulista - Portugueses

Como componentes das rações inteiras foram arrolados:

açúcar redondo	50 grs.
pão ou bolacha de bordo.	250 grs.
bacalhau ou outro peixe seco.	300 grs.
café em pó	25 grs.
carne de vaca seca	300 grs.
carne verde.	300 grs.
toucinho	200 grs.
arroz.	1 decilitro
azeite	2 decilitros
vinagre	2 decilitros
feijão	2 decilitros
batata	1 decilitro
verdura	40 réis (19).

Os imigrantes faziam três refeições diárias na Hospedaria dos Imigrantes:

No café deveriam ser servidos café, açúcar, pão ou bolacha de bordo. No almoço e no jantar uma das três opções:

- 1^a) feijão ou arroz, carne verde, toucinho, pão e verdura;
- 2^a) feijão ou arroz, carne seca, toucinho e pão;
- 3^a) feijão ou arroz, bacalhau, batata, azeite, vinagre e pão (NOGUEIRA, 1981, p. 7).

Era previsto, também o fornecimento de “rações de dieta”. Estas teriam composição e quantidade determinadas pela tabela adotada na enfermaria da hospedaria da capital. Seu preço seria o de uma ração ordinária, levando em conta a idade do imigrante, naturalmente (NOGUEIRA, 1981, p. 7).

Percebe-se como a alimentação era regrada e somente as refeições convencionais eram gratuitas. As que tinham prescrição médica deveriam ser pagas. Não estavam inclusos o leite das crianças nem o vinho do Porto (usado para fins medicinais), que eram pagos à parte.

Os imigrantes portugueses vinham para trabalhar e podiam ficar na hospedaria por, no máximo, oito dias. Após esse tempo, deveriam procurar suas ocupações. Eles atuavam, entre outras atividades, como “agricultores, carregadores de portos, vendedores ambulantes. Os de melhor situação financeira investiam em padarias, bares e restaurantes” (ROMIO, 2000, p. 146). A minoria ia para as plantações de café no interior paulista. A maioria se instalava nas próprias cidades, principalmente Rio de Janeiro e São Paulo, já que os comerciantes locais davam preferência a eles, por conta da familiaridade que tinham com o idioma. Além disso, a aproximação com os conterrâneos e os parentes já estabelecidos, facilitava a adaptação em terras brasileiras.

No quarto volume da coleção “História da vida privada no Brasil”, Fausto (1998, p. 21) faz uma referência sobre a vida dos imigrantes no país:

Em que medida essa condição de outro, estampada no estrangeiro, valeria no quadro específico da imigração em massa para o Brasil? – Tem-se dito – e a afirmação me parece verdadeira – que a grande aventura imigratória, tomada no seu sentido mais amplo, teve um desfecho satisfatório, tanto no plano da ascensão social como no da integração na sociedade.

Como outros povos que vieram para o Brasil, a partir da segunda metade do século XIX, os portugueses trouxeram e implantaram em diversas áreas culturais paulistanas hábitos, costumes e tradições vistos até hoje na cidade. Em São Paulo, procuravam bairros mais simples, onde os aluguéis eram mais baratos, e se concentraram - além da área central - principalmente na Vila Prudente, na Penha, na Vila Matilde, na Vila Maria, em Santana, no Tucuruvi, no Tremembé, no Imirim e na Barra Funda. Também estavam presentes no Sumaré. No Canindé, foi criada, em 1920, a Associação Portuguesa de Esportes, um dos clubes de futebol da cidade que, em 1940, recebeu a atual denominação: Associação Portuguesa de Desportos.

A alimentação foi outro fator que ajudou a adaptação dos lusitanos em terras brasileiras, pois os hábitos alimentares locais já haviam sofrido influências com os portugueses que vieram nos séculos anteriores. Mas a cozinha local ainda estava por receber novas influências. Para Franco (2001, p. 24):

Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes. Os homens comem como a sociedade os ensinou. Os hábitos alimentares decorrem da interiorização, desde a mais tenra infância, de regras e restrições.

A cozinha portuguesa, em virtude da colonização, é a cozinha europeia mais antiga em solo brasileiro. As tradições culinárias da Europa chegaram ao Brasil por meio dos portugueses, que implantaram, entre outros costumes, a criação de animais domésticos, a cultura de muitas frutas e especiarias trazidas da Índia e o ato de salgar a carne para armazenamento. Silva (2005, p. 25) relata em seu livro “Farinha, feijão e carne-seca” os seguintes hábitos alimentares:

Fiel a uma velha tradição, boa parte da Europa alimentava-se, até o século XVIII, de sopas grosseiras e mingaus, feitos da mistura de cereais, como trigo, fécula, milho miúdo, aveia e arroz, a um caldo quente de verduras. Ao lado disso, um pequeno consumo de grãos suplementares, como lentilhas, favas secas, ervilhas e grãos-de-bico, alguns ovos, pouca carne fresca e um consequente aumento de carnes e peixes defumados ou salgados. Os portugueses que vieram colonizar o Brasil, por sua vez, trouxeram consigo essas práticas alimentares, calcadas numa tradição que refletia, em sua maior parte, a condição de um país campesino, ao mesmo tempo em que explicitava suas condições climáticas, propícias à produção desses alimentos de substância.

Fernandes (2007, p. 16) faz referências às influências dos portugueses na cozinha brasileira, afirmando que:

[...] certo é que o português influenciou decididamente a gastronomia do Brasil. É fácil encontrar essa herança mesmo após os contributos (alguns muito fortes) que outras culturas deram e as mudanças que se recriaram com toda a naturalidade [...] Porém, de apetência para o uso dos alimentos que encontrava nas paragens onde chegava, o maior contributo foi o sentido universalista que deu à mobilidade das

espécies entre continentes e ao reconhecimento de saberes e sabores, num comportamento desinibido de se apropriar dos modos de fazer.

Quando os portugueses chegaram ao Brasil em 1500, “o bacalhau, que se tornaria [...] um sinônimo da cozinha de Portugal, era um alimento caro e usado com parcimônia nas mesas do país, em pratos simples como um bacalhau na brasa” (ROMIO, 2000, p. 11). Segundo Barreto (2001, p. 102), “são quatro os peixes transformados em bacalhau: *cod*, o principal e considerado legítimo, e também *saithe*, *ling* e *zarbo*”.

Elizabeth Lamosa, carioca, cuja família trabalha com a importação do bacalhau há mais de 80 anos, desde quando seu avô, o português João Antônio Lamosa, começou a comercializar o bacalhau da Noruega no Brasil, criou um site, no dia 08 de junho de 1996, com vários registros sobre a história desse peixe. O Sr. João era proprietário da Casa Gabriel Santos, que era registrada na Bolsa de Gêneros Alimentícios do Rio de Janeiro, conforme a figura abaixo.

Figura 1 - Carteira de registro da Casa Gabriel Santos, na Bolsa de Gêneros Alimentícios do Rio de Janeiro, de setembro de 1955



Fonte: Bacalhau (1996).

Lamosa (1996, p. 01) afirma que:

Mundialmente apreciado, a história do bacalhau é milenar. Existem registros de existirem fábricas para processamento do bacalhau na Islândia e na Noruega no Século IX. Os vikings são considerados os pioneiros na descoberta do *cod gadus morhua*, espécie que era farta nos mares que navegavam. Como não tinham sal, apenas secavam o peixe ao ar livre, até que perdesse quase a quinta parte de seu peso e endurecesse como uma tábua de madeira, para ser consumido aos pedaços nas longas viagens que faziam pelos oceanos.

Mas deve-se aos bascos, povo que habitava as duas vertentes dos Pirineus Ocidentais, do lado da Espanha e da França, o comércio do bacalhau. Os bascos conheciam o sal e existem registros de que já no ano 1000 realizavam o comércio do peixe curado, salgado e seco. Foi na costa da Espanha, portanto, que o bacalhau começou a ser salgado e depois seco nas rochas, ao ar livre, para que fosse melhor conservado.

Pietro Querini, explorador veneziano, chegou até as águas geladas da Noruega, Islândia e Groenlândia em 1432. E os habitantes de Vêneto alegam que “os portugueses só chegaram ali em 1497” (LOPES, 2004, p. 61), no século XV, na época das grandes

navegações, como também no Canadá. Os venezianos não tinham o hábito de salgar o bacalhau e sim desidratá-lo ao ar livre para tornar-se rijo, assim como os *vikings*. Após esse processo, era colocado na água por 92 horas para recuperar a maciez. O próximo passo era banhá-lo no azeite de oliva. Nisso, se assemelhavam aos portugueses. Como os bascos, os portugueses utilizavam a técnica da salga do bacalhau com o intuito de conservá-lo por mais tempo, pois o consumo de peixes na época esbarrava na dificuldade de preservá-los de uma forma adequada até o seu preparo.

Mas Auguste Escoffier, *chef de cuisine* francês, afirmou em 1903, em seu “*Le Guide Culinaire*” (O Guia Culinário) que o bacalhau é um peixe precioso, mundialmente conhecido, graças aos portugueses que o difundiram por meio de sua cozinha. Essa publicação de Escoffier é considerada “uma síntese do pensamento culinário ocidental, com cerca de cinco mil receitas e guarnições da cozinha clássica, além de declarações de princípios [...]” (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 135). Conforme Barreto (2001, p. 102):

O peixe seco e salgado garantia sua conservação, mantinha todos os nutrientes e permitia efetuar a longa viagem de volta à terra-mãe. O hábito de comer bacalhau veio para o Brasil com os portugueses já no início da colonização e tornou-se um alimento sempre presente à mesa dos brasileiros, principalmente na época da Quaresma e na Sexta-Feira Santa.

Em 1808, a cozinha imperial que chegou ao Brasil com a corte portuguesa, reafirmou o hábito dos portugueses consumirem bacalhau com azeite de oliva. Em contrapartida, os imigrantes que vieram no fim do século XIX e no início do século XX, que tinham uma situação de pobreza severa em Portugal, passaram a comer mais bacalhau no Brasil do que em sua terra natal, já que lá o orçamento doméstico era apertado e esse peixe era caro. O bolinho de bacalhau e a bacalhoadá (em várias versões) se tornaram clássicos da cozinha portuguesa em terras brasileiras, sempre acompanhados do azeite e do vinho.

Fernandes (2007, p. 19) faz uma análise sobre o uso do bacalhau pelo português, no Brasil, desde a sua vinda para cá:

O português sempre que podia praticava sua cozinha. O gosto pelo tomate e mais tarde pela batata, base de sopas e companheira indispensável do bacalhau cozido, assado, guisado ou em pastelinhos, [...] fazia as suas delícias.

No livro “*Larousse da Cozinha do Mundo – Mediterrâneo e Europa Central*” (2005, p. 38), há uma afirmação que ressalta a importância do bacalhau, peixe que pertence à família dos *gadídeos*, cujo nome científico é *gadus morhua*, na mesa dos portugueses:

Esse peixe dos mares frios pode pesar até 50 kg. Muito consumido pelos portugueses, é preparado de dezenas de maneiras diferentes. Fresco, o bacalhau pode ser grelhado ou assado; salgado ou seco é conservado em tonéis. Seu valor energético o transforma em um alimento de base para o povo português.

O livro de técnicas culinárias da renomada escola francesa de gastronomia *Le Cordon Bleu* (2007, p. 62) traz o modo de preparo do bacalhau seco salgado:

Bacalhau salgado é muito apreciado em Portugal [...]. O bacalhau inteiro ou os filés são colocados na salmoura ou em camadas com sal e secos. Antes de cozinhar o bacalhau é necessário deixá-lo de molho para hidratá-lo e retirar o excesso de sal.

Em Portugal, o bacalhau é consumido de diversas formas, entre elas: na brasa, frito, cozido, ao forno ou empanado. A enguia e a lampreia também são consumidas e apreciadas em Portugal. Essa última é utilizada “em cozinhas como a do Minho, onde a encontraremos com arroz, em pastéis, assada ou guisada [...]” (MEDINA, 2006, p. 9).

Maria Filomena Martins de Almeida Gomes (Apêndice D), 57 anos, casada, mãe de dois filhos, nascida na cidade do Porto, em Portugal, está no Brasil desde 1972. Ela relata a presença e a importância do bacalhau na cozinha portuguesa. Antes, vale ressaltar como ela veio para o país, pois a forma é inusitada: com 13 anos, respondeu a um anúncio numa revista portuguesa que pedia para moças de 16 a 18 anos se corresponderem com um rapaz "brasileiro", residente em São Paulo. Na verdade, o rapaz não era brasileiro, mas sim português de Coimbra, e morava no Brasil desde a infância. Ela venceu a concorrência de 45 moças e aos 18 anos estava casada com ele. Mena, como é conhecida, conta com entusiasmo:

É claro, tudo isso permeado de muita correspondência e visitas a Portugal. Guardo a revista até hoje. As cartas de amor, também e que só serão abertas pelos meus filhos quando morrermos. Pacto já selado. Ah, esquecia-me de dizer: esse casamento fará aniversário de 40 anos no dia 29 de julho de 2012. Outra informação importante: é ele que cozinha.

No Brasil, formou-se em Letras e História pela PUC-SP, fez curso de extensão em Literatura Portuguesa, com especialização na obra de Fernando Pessoa, tornando-se professora de Literatura Brasileira e Portuguesa. Segue o relato sobre a presença do bacalhau na cozinha de Portugal:

O bacalhau, certamente, está na origem popular da culinária portuguesa. Lembrome de, em passeios turísticos, ir a Aveiro, distrito ("estado") que abarca a cidade de Coimbra, conhecer o lugar onde o bacalhau era seco ao sal e ao sol, perto de enormes salinas que caracterizavam a região como uma das maiores produtoras de sal da Europa. E, até hoje, o povo português mantém o hábito de consumir bacalhau da Noruega. Esse peixe, por sua enorme popularidade e fácil acesso, era sinônimo de “culinária de pobre”, altamente democratizado nas cozinhas portuguesas, em parte porque a carne, exceção à carne de porco, sempre teve preços proibitivos. Exemplo bastante didático: dentre milhares de receitas de bacalhau existentes na culinária lusitana, certamente, a mais importante, por seu significado e/ou simbologia é a do bacalhau cozido com batatas e couves tronchudas, comido na véspera de Natal, na ceia. Por quê? Respondo: porque nada mais barato que esses três ingredientes. Em Portugal, sem a tecnologia dos refrigeradores, nada mais fácil de conservar no inverno que batatas nos velhos porões das casas; nos quintais, as couves, únicas a resistir às baixas temperaturas e à neve e o bacalhau por sua fartura... todos, literalmente, todos, em Portugal, ricos e pobres, deveriam ter à mesa,

na véspera de Natal, o mesmo cardápio em sinal de humildade e igualdade. Alguém é capaz de associar, hoje, o bacalhau à pobreza? Não posso esquecer que esse prato é regado, obrigatoriamente, com azeite que abundava nas quintas portuguesas. Até hoje, só que com outra logística, não em escala caseira. A cozinha portuguesa tem como principal característica a simplicidade. O nome dos pratos enfatiza o falar regional, o português caipira (parolo) como se diz lá, na tentativa de resgatar a memória remota das aldeias perdidas nos séculos. Exemplo: bacalhau na vroa (broa); bacalhau com fajões (feijões); bacalhau com batatas ao murro (literalmente), esmurradas à mão. Fora do universo do bacalhau, lembro-me de numa recente viagem a Portugal comer um prato chamado "coelho bêbado". Os títulos, por sua obviedade, acabam carregando uma enorme poeticidade, quando não uma enorme comicidade por ressuscitar o lado lúdico da infância, certa inocência que quebra a ritualidade da sofisticação dos restaurantes de luxo. Lembro-me de, em família, isso provocar risos e quebra de formalidades. Em Portugal, se faz um prato com qualquer "pedacinho" de bacalhau, tamanha a familiaridade que se tem com esse peixe. Lá, ele foi e é totalmente dessacralizado. Pratos possíveis: bacalhau à Gomes de Sá; bacalhau à Zé do Pipo; bacalhau à espanhola; bacalhau cozido (bacalhoadá); bacalhau no forno; bacalhau com natas (creme de leite); iscas de bacalhau; laricas de bacalhau; arroz de bacalhau; bacalhau com batatas ao murro; bacalhau na brasa; bacalhau à lagareiro; bolinhos de bacalhau; bacalhau à Brás; bacalhau na broa, etc. Lá, as "entradas" são, geralmente, compostas de azeitonas, os mais variados tipos de pão, frios (fiambre), os mais variados tipos de queijos, bolinhos de bacalhau, risolis.

Os portugueses aprenderam com os países escandinavos a consumir bacalhau, que é uma tradição da cozinha dos países nórdicos, que têm o hábito de consumi-lo salgado, seco, em salmoura, defumado, entre outras formas de conservação. Isto está diretamente ligado ao frio, que define a vida de seus habitantes durante a maior parte do ano. O bacalhau é uma das marcas da identidade da cozinha dos países escandinavos como a Islândia e a Noruega, país em que esse peixe é consumido até no café da manhã (MEDINA, 2006).

2.2 As origens do pastel

A palavra pastel vem do latim tardio *pastellum*, mesma raiz etimológica de pasta, termo italiano para massa de farinha. Os pastéis portugueses não estão restritos apenas ao sabor doce, ao contrário da fama que têm. Existem, em registros antigos, receitas salgadas (assadas e fritas) dessa iguaria.

A culinária portuguesa, que sofreu influência moura, já que a Península Ibérica esteve sob dominação árabe entre os séculos VIII e XV, tem registros em receituário de pastel salgado, desde a Idade Média. Até hoje, a cozinha portuguesa é “pródiga em pastéis de todos os tipos, doces e salgados, cujas primeiras receitas datam do século XII” (ROMIO, 2000, p. 11). Prova disso, são as receitas dessa iguaria estarem descritas em antigos manuscritos portugueses. Um deles é “Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV - Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais variadas iguarias”, de autor desconhecido. Esse manuscrito foi editado no Brasil, em 1963, pelo Instituto Nacional do

Livro (INL), uma autarquia criada por Getúlio Vargas a partir da Revolução de 1930. O texto usado nesta pesquisa tem registro no Ministério da Cultura, Fundação Biblioteca Nacional, Departamento Nacional do Livro e não é uma reprodução fac-similar do exemplar da Biblioteca Nacional de Nápoles, pois foi atualizado ortograficamente para facilitar a leitura. Seguem as receitas de pastéis desse “Tratado”:

Pastéis de Carne (primeira receita registrada nesse manuscrito)

Tomem carneiro, alcatra, ou lombo de porco fresco, e uma fatia de toucinho de fumeiro, para dar gosto. Piquem tudo muito bem. Com cravo, açafraão, pimenta, gengibre, coentro seco, caldo de limão ou de agraço, e uma colher de manteiga faz-se o refogado, ao qual se deitam a carne e o toucinho picados. Cozinha-se em fogo brando. Depois de pronto deixa-se esfriar e fazem-se os pastéis, bem recheados; pincele-os com gema de ovo e leve-os a assar em forno quente. Do mesmo modo se fazem os pastéis de galinha. Os pastéis ficarão mais gostosos, se recheados com carne crua.

Pastéis de tutano

Cozinhem uma dúzia de ovos, de modo que fiquem bem duros. Levem o tutano ao fogo, para uma ligeira fervura. Em seguida cortem tudo bem miudinho, as gemas e o tutano, e misture-os com açúcar, canela em pó e sal a gosto. Façam a massa de farinha de trigo, com um pouco de manteiga, e abram-na bem fina. Depois de feitos os pastéis, frite-os na manteiga, envolvendo-os em seguida em açúcar. Polvilhem com açúcar e canela.

Receita dos tutanos

Cozinhe-se, em água e sal, carne de porco bem gorda, tirando-se-lhe em seguida toda a carne magra e as peles. Corta-se então a gordura em pedacinhos, adicionando-lhe, para um arrátel de gordura, dúzia e meia de gemas de ovos bem duras, em fatias, açúcar à vontade e canela em pó. Prepara-se uma massa de pastel com farinha de trigo bem peneirada, manteiga, sal e água-de-flor. Abra-se essa massa com um rolo, e coloque-lhe seu recheio. Depois de feitos os pastéis, cortem-nos com carretilha, do feitio que se desejar. Os pastéis serão fritos na manteiga e passados depois numa calda de açúcar. Polvilhem com açúcar e canela, e cubram com calda de açúcar e água-de-flor.

Almojávenas de D. Isabel de Vilhena

Tomem 3 partes de queijo, não muito fresco, e amassem-nas muito bem, misturando-lhes em seguida uma parte de farinha de trigo e três ovos inteiros; se o queijo for muito mole, misturem a ele as três gemas e apenas uma clara. Mexam e amassem tudo junto, de modo a formar uma pasta homogênea. Façam então uma massa de pastel com farinha bem fina, um pouco de açúcar, manteiga e algumas gotas de água-de-flor. Depois de bem sovada, deixem esta massa descansar um pouco, abrindo-a depois com um rolo, em folhas bem delgadas. Cortem a massa com uma carretilha, dando-lhe feitio arredondado. Com os dedos levantem as pontas da massa, que fique como uma pequena torta. Em seguida arrumem o recheio de queijo nessas tortinhas, que são levadas a fritar em fogo brando, e em bastante manteiga, ou banha bem quente. Tenham o cuidado de não deixar cair a manteiga ou banha dentro do recheio.

Assim que estiverem douradas tirem as almojábanas do fogo. Finalmente façam uma calda em ponto não muito alto e, sem deixar que esta ferva, passem por ela as tortinhas. Deixem-nas escorrer numa peneira e sirvam-nas polvilhadas com açúcar.

Obs: almojábanas são pastéis de massa tenra.

Nesse “Tratado”, há, ainda, receitas de pastéis de fígado de cabrito (fritos em gordura bem quente), pastéis assados de pombinhos, pastéis lepardados, além de pastéis doces. Também há receitas de “canudos” que são feitos com a massa do pastel e fritos em gordura. O uso da água-de-flor na pastelaria é uma influência do Oriente Médio.

O outro manuscrito antigo do receituário português é “O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria”, que data do século XVI e compila receitas da cozinha portuguesa anteriores a 1565. Ele foi todo escrito em português quinhentista, em quatro cadernos independentes que, só mais tarde quando o livro foi publicado, foram transformados em um único volume. Esse manuscrito não foi todo redigido por uma única pessoa, já que apresentava caligrafias diferentes. Algumas receitas vinham de várias gerações da família de Dona Maria. Continham, também, receitas medicinais como, por exemplo, contra a esquinência (atuais amigdalite e laringite), além de registros de costumes quinhentistas. As especiarias eram amplamente utilizadas por serem consideradas curativas e com propriedades, principalmente, digestivas e antissépticas. Embora os cadernos sejam do século XVI, as receitas podem ser mais antigas, já que não há registro de datas. Muitas delas coincidem com as descritas no manuscrito “Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV”. Ambos retratam o modo de se alimentar dos mais ricos. Nos registros da época, há pouquíssimas informações sobre a alimentação dos menos favorecidos economicamente.

Dona Maria de Portugal, filha de Dom Duarte Guimarães, duque de Guimarães, neta de Dom Manuel I, que foi o responsável pelo patrocínio da vinda dos portugueses ao Brasil, em 1500, e sobrinha de D. João III, era culta, católica, falava latim e grego e tinha conhecimentos de matemática e filosofia. Isso não era comum para as mulheres da época, que eram analfabetas. Em 1565, casou-se com o nobre italiano Alessandro Farnese e foi morar em Parma. Por isso, os textos originais do receituário “O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria” estão na Biblioteca Nacional Vittorio Emanuele, em Nápoles, sob o códice português I. E. 33. O livro foi publicado integralmente, no século XX, em 1967, em volume único, mas dividido, ainda, em quatro cadernos com o acréscimo de seis receitas, por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut. Os cadernos, originalmente, continham:

*Caderno “dos manjares de carne”: vinte e seis receitas de carnes, peixes e massas. Há receitas de galinha *mourysqua* e galinha *albardada* (passada em polme feito com farinha de

trigo e ovos, antes de ser frita) que remetem à herança árabe. Essa última tem registro desde os séculos X e XI, em tratados árabes.

*Caderno “dos manjares de ovos”: quatro receitas com ovos.

*Caderno “dos manjares de leite”: sete receitas de *laitages*, entre os quais o manjar branco.

*Caderno “das cousas de conservas”: vinte e quatro receitas doces de conservas de frutas (geléias ou frutas em conserva) e de bolos e biscoitos.

Segundo Lopes (2004, p. 154), no caderno “dos manjares de carne”, havia referências ao pastel:

[...] os pastéis estavam em moda. Tinham massas altas e duras, podiam ser comunitários ou individuais. Eram à base de carne, tutano, fígado de cabrito ou pombinhos.

Para exemplificar, seguem receitas de pastéis do receituário “O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria”:

Pastéis de carne

Tomarão carneiro ou lombo de vaca ou de porco fresco e toucinho velho porque põe sabor, e picá-lo-ão com cheiros e uma colher de manteiga e cravo e açafraão e pimenta e gengibre e coentro seco e sumo de limões ou de agraço; tudo junto, muito bem afogado numa panela ou tigela de fogo; dês que for muito bem afogado, pô-lo-ão enfriar. E depois de muito bem frio, deitá-lo-ão nos pastéis que já estarão feitos; então levá-los-ão ao forno e, depois que forem tirados do forno, deitar-lhes-eis caldo amarelo dentro dos pastéis (...). E a massa dos pastéis será dura e os pastéis altos. E desta própria têmpera se fazem os de galinha, e também se fazem pastéis de panela desta têmpera, salvo que a galinha há-de ser feita em peças e cada peça sobre si. E para estes pastéis serem muito mais saborosos, deitarão na massa a carne crua.

Agraço: Sumo de uvas verdes.

Pastéis de pombinhos

Tomem os pombinhos já limpos e dêem-lhes uns cortes na carne, colocando dentro fatias de toucinho. Temperem-nos a gosto, levando-os ao fogo, a cozer. Façam a massa de pastelão e coloquem dentro os pombinhos, com caldo de vaca, de carneiro ou de galinha, e um pouco de agraço ou caldo de limão. Cubram tudo com a mesma massa do pastelão, e levem a forno brando.

Pastéis lepaldados

Façam uma massa de farinha de trigo, água e sal, na consistência da massa de pão. Depois de bem sovada, abram-na em folhas redondas, e bem finas, mais ou menos de dois palmos de diâmetro, sem deixar que se quebrem. Tomem então manteiga derretida e untem a folha de massa de um só lado, enrolando-a bem apertada. E assim se procede com toda a massa. Em seguida, cortem essa massa enrolada em fatias de dois dedos de grossura, deitando-as num tabuleiro. Façam então um buraco com os dedos, no meio de cada um desses enrolados de massa, recheando-os com

carne picadinha, muito bem temperada, e não muito seca. Cubram com outro enrolado de massa, achatado no meio, e levem ao forno, o suficiente para assar.

Pastéis de fígado de cabrito

Cozinhem fígado de cabrito e ovos. Amassem tudo muito bem, dos ovos só as gemas, adicionando à mistura cravo-da-índia, canela em pó, e açúcar que adoce. A seguir, tomem as tripas do cabrito, já bem lavadas, cortando-as em pedaços de uns quatro dedos de comprimento, mais ou menos. Recheiem essas tripas com a mistura acima, passem-nas pela farinha de trigo e levem-nas a fritar em gordura bem quente, colocando-as a escorrer, logo após, numa peneira com papel pardo. Por último façam uma calda, em ponto alto, e passem por ela os canudinhos, que em seguida são postos a secar. Sirvam-se polvilhados com canela.

As receitas contêm um número considerável de especiarias e também ingredientes ácidos. Quando os temperos não são especificados, afirma-se que a carne deve ser “muito bem temperada”. Muitas receitas misturavam sal com açúcar, como é o caso do pastel de fígado de cabrito. Isso era comum naquela época.

Em 1680, foi publicado o primeiro livro de cozinha portuguesa, de autoria de Domingos Rodrigues, cozinheiro de Dom Pedro II e um importante *chef* da época, intitulado “Arte de Cozinha”. O livro consultado nesta pesquisa traz uma nota de edição:

A presente reedição integral foi feita a partir da terceira edição da “Arte de Cozinha”, de 1693. Feita ainda em vida do autor, foi-lhe por ele acrescentada uma terceira parte, sendo por isso a mais completa e por essa razão foi a escolhida. Na fixação do texto optou-se pela actualização da grafia, respeitando-se rigorosamente a redacção original.

Em 50% de suas receitas, ele empregava açúcar ou ingredientes ácidos (como vinagre, limão e agraço – sumo da uva colhida verde) ou ambos ao mesmo tempo, conforme afirma Alfredo Saramago nas notas iniciais do livro, que traz receitas requintadas, o refinamento dos cardápios da nobreza da época, além da decoração das produções culinárias e a apresentação dos pratos. As receitas não eram elaboradas pensando na combinação e harmonização dos ingredientes, mas sim no resultado final da produção. As especiarias eram usadas em abundância e representavam o luxo nas receitas, já que eram muito caras.

Leal (2007, p. 46) faz uma referência sobre a cozinha de Rodrigues:

Também a mistura de frutas e açúcar aos pratos salgados apareceu na mesa do século XVII, como bem exemplificam essas iguarias criadas por Domingos Rodrigues, para o rei de Portugal:
Pastéis fritos pequenos, de carneiro, de açúcar e canela.
Adens reais estofados com marmelos, maçãs azedas, especiaria preta, guarnecidas com tordos.

Usar açúcar em receitas salgadas, sobretudo nas que têm a carne como ingrediente principal, é uma herança árabe. Em “O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria”, o açúcar

(geralmente associado à canela) e os ingredientes ácidos aparecem em aproximadamente 40% das receitas (COUTO, 2007). Sendo assim, tanto nesse manuscrito português quanto no livro de Domingos Rodrigues, o modo de preparo das iguarias permanecia o mesmo em muitos casos, principalmente com a utilização do tempero agridoce, embora a “Arte de Cozinha” trouxesse, em algumas de suas receitas, uma nova tendência para cozinhar que a França estava estabelecendo na Europa, com a intenção de preservar o gosto natural dos alimentos, cozendo-os menos e abolindo o excesso de ácidos, açúcar e condimentos, que muitas vezes eram utilizados para mascarar um possível gosto ruim pela falta de conservação e higiene adequadas. As especiarias eram amplamente utilizadas com o propósito de conservar os alimentos e também porque tinham propriedades medicinais, como mencionado anteriormente.

Nas receitas francesas se usava (e ainda se usa) muita manteiga e isso também era uma herança da culinária árabe. Embora Rodrigues ainda utilizasse o açúcar e os ácidos, ele aderiu completamente ao uso da manteiga, pois 80% de suas receitas continham esse ingrediente, conforme afirma Alfredo Saramago nas notas iniciais do livro “Arte de Cozinha”, o que permitia realçar o sabor dos produtos utilizados nas preparações culinárias.

Uma característica marcante presente tanto nas receitas de Rodrigues quanto nas da Infanta Dona Maria são as especiarias, principalmente a canela, que estava diretamente ligada à cozinha das classes mais abastadas. A sua utilização é um dos itens que ainda relacionam o livro de Rodrigues à cozinha quinhentista, já que esse cozinheiro não abria mão dela. Contudo, o receituário “Arte de Cozinha” pode ser considerado um marco na transição de uma cozinha conservadora, quinhentista, com vestígios árabes, para uma cozinha mais moderna, com influências francesas, italianas e inglesas. Esse livro não apresenta receitas com bacalhau, como relatou Alfredo Saramago nas notas iniciais do livro, pois “só mais tarde ele iria entrar com vigor na dieta dos portugueses” (SARAMAGO, s.d., p. 19). Embora fosse cozinheiro real, Rodrigues pediu autorização ao Tribunal do Santo Ofício para editar seu livro. O mais interessante é que o responsável pela autorização desconhecia as receitas apresentadas por ser de origem humilde e não ter acesso a elas.

Couto (2007), autora do livro “Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)”, faz uma retrospectiva da história da alimentação desses dois países. Ao analisar “O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria”, destaca a presença dos pastéis fritos:

[...] as carnes também têm preparos diversos. Cruas ou cozidas, elas recheiam pastéis feitos com uma massa de farinha de trigo frita ou assada e acrescida de água

e sal, ou apenas manteiga; os pastéis são feitos, ainda, de tripa, passada em farinha de trigo e frita (COUTO, 2007, p. 42).

O livro de Domingos Rodrigues tem um capítulo dedicado aos pastéis. O capítulo XVIII, intitulado “Pastéis de diferentes modos”, traz cinco receitas dessas iguarias. São elas:

PRIMEIRO PRATO.

Pastéis comuns.

Ponham-se a afogar dois arrátéis de carneiro depois de muito bem picado com uma quarta de toucinho, e cheiros, tudo junto, e uma colher de caldo; como estiver meio afogado, tempere-se com vinagre, e depois de cozido com todos os adubos pisados, coalhe-se logo com três gemas de ovos batidas, e ponha-se a esfriar. Amassada uma oitava de farinha com uma quarta de açúcar, meio arrátel de manteiga, e duas gemas de ovos, sovada muito bem esta massa, se façam dela os pastéis de caixa do tamanho que quiserem, e metendo-lhe a carne dentro, ponham-se a cozer: quando os mandarem à mesa, desfeita uma gema de ovo em uma colher de caldo com sumo de limão, deite-se em cada pastel um pequeno deste molho por um buraco, para que vá a carne mais branda.

Este picado serve para qualquer casta de pastéis de galinha, peru, ou qualquer carne.

Arrátel: 459 gramas

Oitava: Cerca de 60 gramas (oitava parte do arrátel)

Quarta: Cerca de 125 gramas (quarta parte do arrátel)

Adubos (todos os): Pimenta, cravo, noz moscada, canela, açafião, coentro seco.

2.Pastéis de passarinhos.

Afogadas em meio arrátel de toucinho duas dúzias de passarinhos com umas talhadinhas de lombo, se for tempo de porco, e temperados com todos os adubos pisados, ponham-se a esfriar depois de cozidos. Constam estes pastéis de tudo o que dissemos acima. Fazem-se suas caixinhas, metendo-lhe dentro os pássaros; põem-se a cozer, e mandam-se à mesa.

Também se fazem de galinha, frangãos, pombos, rolas, mas tudo cortado em pequenos.

3.Pastéis de lombo de vaca.

Um lombo de vaca de conserva, estando já mais de meio assado, ponha-se a afogar em meio arrátel de toucinho em talhadas: como estiver afogado, tempere-se com pimenta, cravo, noz moscada, e limão. Feitas as caixas de massa, como os pastéis comuns, cozam-se com a carne dentro, e mandem-se à mesa.

Também se fazem de lombo de porco, vitela, e cabrito: porém, o cabrito leva açafião.

4.Pastéis de tutano.

Duas dúzias de tutanos, passados por água quente, e cortados em pequeninos, ponham-se a cozer em um arrátel de açúcar em ponto de espadana; como estiverem cozidos, deem-lhe uma dúzia de gemas de ovos batidas com algum pão ralado,

pouco para engrossar; cozidos, ponham-se a esfriar. Amassem-se entretanto uma oitava de farinha com uma quarta de açúcar, quatro ovos, manteiga de porco, e um golpe de vinho branco; sovada muito bem a massa, e feitos dela os pastelinhos pequenos cortados com a carretilha, frijam-se em manteiga de porco, e passando-os por um arrátel de açúcar, cobertos de canela, mandem-se à mesa.

Deste modo se fazem pastelinhos de ovos moles, ou de amêndoas, levando uma quarta delas muito bem pisadas em lugar de tutanos.

5. Pastéis de úbere de vaca.

Cozido o úbere de vaca, e cortado em talhadinhas, ponha-se a afogar em meio arrátel de toucinho, e uma gota de água, tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: logo tomada a massa, (como acima dizemos) façam-se umas caixas sem tampa do tamanho de uma laranja; depois de cozidas encham-se do úbere com ovos batidos por cima, que lhe sirvam de tampa, sumo de limão, e açúcar; ponham-se a corar, e mandem-se à mesa.

Deste modo se fazem pastéis de línguas de carneiro, ou de vaca, e de peitinhos de carneiro, ou de cabrito.

Nota-se que os ingredientes e o modo de preparo estão juntos num único parágrafo, diferentemente das receitas modernas que separam esses dois itens. A pontuação, o vocabulário e o significado das palavras não coincidem com os atuais, o que complica, em muitos casos, a interpretação. Essa é uma dificuldade na hora de analisar textos antigos. Nas receitas descritas acima, isso acontece, por exemplo, com as palavras “arrátel”, “espadana”, “úbere”, “talhadinhas”, “afogar”, entre outras. Outra dificuldade é a não especificação das quantidades dos ingredientes, o que torna a receita resumida e mais complicada para ser colocada em prática.

Percebe-se, ainda, como a carne está presente na cozinha de Rodrigues, advinda da herança medieval, já que esse era um importante insumo da Idade Média, sendo a base da alimentação dos mais favorecidos economicamente. Flandrin e Montanari (1998, p. 340), fazem referências ao consumo da carne na Idade Média:

[...] sabe-se que a carne de animais jovens cevados, assada ou frita na manteiga ou no óleo, era muito apreciada [...]; ela era comida, às vezes, com açúcar ou cande. A carne e os miúdos e mocotó eram macerados numa mistura de leite azedo e especiarias.

Leal (2007, p. 30-31) afirma que:

O peixe foi um alimento muito valorizado na Idade Média. Ele era barato, popular e a base da dieta dos cristãos, já que eles não comiam carne em inúmeros dias do ano: nas sextas-feiras, nos dias da Quaresma, nos dias destinados a jejum e abstinência.

E Leal (2007, p. 44) traz ainda uma relação de pratos, do século XVII, que eram preparados às sextas-feiras, dia da semana em que a carne não era consumida. O pastel é uma das iguarias apresentadas. Registre-se que esse cardápio fazia parte das mesas dos nobres:

COMER PARA A SEXTA-FEIRA

1ª iguaria: Gemas de ovos em manteiga, depois sopas de natas com letria.

2ª iguaria: Linguados recheados, assados, guarnecidos com azevias assadas, de molho castelhano.

3ª iguaria: Corvina de conserva, guarnecida com vesugos pequenos.

4ª iguaria: Tigelas de choccos.

5ª iguaria: Empada de salmonete.

6ª iguaria: Pastéis de marisco.

7ª iguaria: Peixe frito.

8ª iguaria: Ovos moles.

Doces frios e frutas no fim.

Segundo Lopes (2004), da mesma forma que os portugueses foram influenciados pelos árabes, os japoneses também sofreram influências de Portugal, graças aos navegantes portugueses que mantiveram estreito contato com o Japão entre o século XVI e o XVII. Franco (2001) analisa essas múltiplas influências citando Gilberto Freire: “a base lusitana da cozinha brasileira é comum às demais cozinhas luso-tropicais – a oriental, a africana, a ameríndia -, condicionando diferentes expressões de simbioses nesse setor” (1997 apud FRANCO, 2001, p. 170).

O *tempura*, por exemplo, não é originário da culinária japonesa, mas é uma iguaria de origem portuguesa:

[...] o *tempura* é um prato com inspiração religiosa. Durante a quaresma, a Igreja Católica recomendava abstinência de carne e penitência. Nas refeições frugais, só autorizava os peixes, frutos do mar e vegetais. Os fiéis se submetiam aos mesmos sacrifícios nos três dias de jejum, em uma semana de cada estação do ano, as chamadas *têmporas*. Como abominavam o hábito japonês de comer peixes e frutos do mar crus, os portugueses mandavam fritar os ingredientes permitidos. A população nipônica achava estranho, mas provava e gostava. Julgava que *têmporas* fosse o nome do prato. Quando incorporou a receita, chamou-a de *tempura* (LOPES, 2004, p. 144).

Portanto, foi com os portugueses que os japoneses aprenderam a fritar os alimentos, pois antes desse contato, apenas cozinhavam (brevemente e com pouca água), grelhavam, pocheavam e colocavam os alimentos em conserva (sobretudo os vegetais). Esses métodos são a base estrutural da cozinha japonesa.

Medina também faz referências ao *tempura* (2006, p. 11):

Chegado ao Japão pela mão dos primeiros jesuítas, arraigou-se rapidamente entre os costumes locais e deu vida a uma fórmula tão nova quanto espetacular.

E o autor completa a informação:

O *tempura* é um dos emblemas da cozinha japonesa, ainda que a sua introdução no receituário seja relativamente recente [...]. É fruto da evolução da técnica de fritar trazida pelos jesuítas portugueses e espanhóis que “catequizaram” as ilhas (MEDINA, 2006, p. 24).

As aventuras marítimas dos portugueses e espanhóis, no século XV e no XVI, trouxeram muitas consequências para o mundo, inclusive para a alimentação e para as cozinhas locais e regionais. Leal (2007, p. 37) afirma que “a grande expansão marítima do início da Idade Moderna provocou um enorme intercâmbio cultural entre os europeus e aqueles com os quais mantiveram contato na Ásia, no Brasil, na América, na África”.

Vale ressaltar que os portugueses conheceram o rolinho primavera chinês durante as navegações ao Oriente. No universo lusitano, a massa do rolinho foi adaptada, inicialmente, na elaboração de um pastel recheado com amêndoas:

[...] Os jesuítas que acompanharam os navegadores portugueses ao Oriente [...] trouxeram secretamente a receita (dos delicados rolinhos chineses de primavera, embrulhados em massa de arroz). Nas caravelas de regresso, porém, eles mudaram os ingredientes e transformaram o acepipe [...] (utilizando) massa de ovos e recheio de amêndoas. [...] As monjas portuguesas é que deram o formato de meia lua aos pastéis (DUARTE, 1997, p. 195).

E os japoneses receberam do Ocidente “[...] influências portuguesa e holandesa que trouxeram alimentos fritos e açúcar no século XVI” (ARAÚJO et al., 2005, p. 25).

Hoje, a fritura faz parte da cozinha japonesa e de suas refeições mais formais que incluem, pelo menos, uma iguaria frita (denominada *age*), além do *missô* (caldo à base de massa de soja), *sashimi* (peixe cru), *gohan* (arroz), *yakimono* (alimento grelhado), *mushimono* (alimento preparado no vapor), *nimono* (alimento cozido em fogo brando) e uma salada. Esses são os principais elementos de uma refeição formal.

Os portugueses já produziam na época das navegações para o Oriente, as pataniscas de bacalhau que eram elaboradas com o peixe desfiado, passado em polme (mistura de farinha, água, ovo e sal) e frito. Sendo assim, vem de Portugal o hábito que os japoneses têm de passar ingredientes como vegetais e peixes em polme, antes de fritar. A cozinha portuguesa, por sua vez, sofreu influências dos árabes que tinham o hábito de fritar os alimentos.

Os lusitanos também introduziram a fritura na cozinha brasileira. Segundo Leal (2007, p. 123) “a maior, mais forte e definitiva influência sobre a culinária brasileira é portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e nas sopas”.

Fernández-Armesto (2004, p. 43) afirma no livro “Cozinha: uma história” que:

[...] na transição para a cultura, ou para os primeiros “processos civilizatórios”, um passo ainda maior que a fervura foi dado com a fritura. A fritura exigia recipientes manufaturados porque, embora as entranhas dos animais possam ser facilmente usadas como recipientes para ferver alimentos, seria impossível usá-las como frigideiras [...] Quando os cozinheiros começaram a ter ao seu alcance recipientes de cerâmica resistentes ao fogo e impermeáveis, puderam agregar a fritura ao repertório de assar, ferver e grelhar [...]

Os gregos já usavam a fritura como método de cocção: “comiam peixe fresco ou salgado, assado ou frito, sozinho ou acompanhado, apenas temperado com sal ou enfarinhado” (LOPES, 2004, p. 31). Os gregos também utilizavam o azeite de oliva (que aprenderam a preparar com os egípcios), a azeitona e a cebola para temperar. Hoje, esses ingredientes são a base do tempero do pastel de bacalhau (frito) produzido no Mercado.

Desde a Idade Antiga ou Antiguidade, que vai desde o ano 4000 a.C. até o século V d. C., os cozinheiros chineses “fritam em óleo abundante, com rápido mergulho e retirada do alimento” (ARAÚJO et al., 2005, p. 24). “Os vegetais destacam-se, sobretudo fritos ou a vapor, para garantir consistência e crocância” (ARAÚJO et al., 2005, p. 23). A fritura rápida é considerada a técnica de cocção mais clássica da cozinha chinesa. Naquela época, os chineses já utilizavam cebola, alho, gengibre, cravo, sal, açúcar, limão e condimentos picantes (como pimenta) para temperar e salgavam os alimentos para conservá-los por mais tempo. As receitas portuguesas dos séculos XV, XVI e XVII, como já explanado nesta pesquisa, também usavam especiarias, elementos ácidos e açúcar para temperar produções salgadas.

Ainda na Idade Antiga, no Egito, há referências sobre o ofício de pasteleiro. Não foram encontradas especificações de como eram produzidas as iguarias da pastelaria da época e nem se eram doces, salgadas ou ambas: “bodegueiros, confeitores, pasteleiros, agricultores, criadores, caçadores de aves domésticas e pescadores tornaram-se famosos (ARAÚJO et al., 2005, p. 26)”.

Buscando mais informações sobre as origens do pastel, verifica-se que os gregos já confeccionavam uma iguaria à base de ave que faz uma referência inicial a essa iguaria. A preparação levava o nome de pastelão e era recheado com aves como ganso, faisão, pato, perdiz, codorna, galinha, galinha-d’angola, pavão e garça-real e temperado com bagas de murta. Era considerado um prato aristocrático (LOPES, 2004). Não há menção se era feito em formato de torta ou em porções menores. Os gregos também produziam pastéis à base de mel, trigo e frutos secos. Em “O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria”, há uma receita denominada “pastéis de pombinhos”, que usa o termo pastelão: “façam a massa de pastelão e coloquem dentro os pombinhos”. Esse é um dos exemplos que demonstra como os gregos e os romanos, que já utilizavam a inusitada mistura do doce com o salgado, influenciaram a cozinha da Idade Média. Leal (2007, p. 23) afirma que “os gregos levaram os princípios da sua culinária para os romanos, quando eles se confrontaram em guerras de conquistas”.

Montanari (2003, p. 13) afirma que “*árabes y sarracenos “introducen” en Occidente el gusto oriental por las especias y por lo agridulce, relanzando modelos que ya la cultura gastronómica romana había utilizado, pero de manera menos exclusiva*”.

Os judeus produziam as *empanadillas* (pequenos pastéis) que eram muito difundidas na Idade Média e podiam ser doces ou salgadas. Na Plena e Baixa Idade Média, eram confeccionados “pastéis muito leves” e era necessário preparar uma “massa com lêvedo trabalhada por bastante tempo até endurecer” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 429). Em 1248, Luís IX, então rei da França, que foi canonizado e se tornou São Luís, ofereceu a São Tomás de Aquino um banquete em época de abstinência e não foi preparada nenhuma iguaria à base de carne. Foram servidos pratos elaborados com peixes, frutas, pastéis doces e salgados, entre outros (LOPES, 2004).

Ainda na Idade Média, assim como o ofício de padeiro, também existia o ofício de pasteleiro. Os principais elementos da pastelaria de gordura e de carne da época eram as massas e as tortas. Muitos produtos elaborados pelos pasteleiros eram vendidos nas ruas por seus empregados, muitas vezes sem a permissão das autoridades. Trefzer (2009, p. 58) afirma também que:

[...] havia tanta abundância de lagostins na Idade Média que eles eram vistos como comida de pobre. Os ricos só os comiam durante o período de jejum, na maioria das vezes numa variante “refinada”, como, por exemplo, em forma de pastéis ou empanadas [...].

Nota-se como as iguarias e suas respectivas receitas podem ser fonte de estudo de comportamentos, hábitos e costumes socialmente aceitos e recomendados. Também é possível notar a influência da religião na preparação dos pratos com carnes e àqueles destinados ao período de jejum.

Trefzer afirma em “Clássicos da Literatura Culinária” (2009, p. 60), analisando o primeiro livro de receitas alemão denominado *Kuchemaistrey* (anônimo e impresso em 1485), que:

[...] é um traço fundamental da arte culinária medieval que muitos pratos sejam de preparo altamente elaborado. Frequentemente os ingredientes eram cortados bem finos e picados com a faca ou macerados no pilão e então, com o acréscimo de massa, transformados em torta ou pastel.

Os hábitos à mesa, predominantes na época, exigiam que o modo de preparo dos alimentos fosse prático, pois as mãos eram amplamente utilizadas nas refeições já que o uso dos talheres ainda não estava em voga. As colheres eram usadas somente para ingerir mingau e sopa. Portanto, comer com as mãos - porções de tortas e pastéis - era mais fácil e cômodo.

Ainda segundo Trefzer, o mais famoso manuscrito francês medieval sobre cozinha, denominado *Le Viandier*, de autoria de Taillevent, traz uma informação que “nas mesas de banquetes eram apreciados pastéis ou empadões (*pastés*) e tortas salgadas, recheados com

carne moída, carne de caça e peixes, perdizes europeias, pombos e outras aves menores” (TREFZER, 2009, p. 28). Leal (2007) afirma que Taillevent, cozinheiro de reis e um importante *chef*, é o autor do mais antigo receituário francês e que ele contribuiu muito para a sofisticação da cozinha francesa, no período que marcou a transição da Idade Média para a Idade Moderna, mas especificamente no século XV.

Para Montanari (2003, p. 13), “*los recetarios del Medioevo presentan, en todos los países, numerosas recetas similares, con nombres iguales o análogos, con frecuencia expresiones de préstamos [...] de realidades regionales [...]*”. O autor afirma ainda que “*todo ello presupone la existencia, desde entonces, de diferencias y especificidades regionales o “nacionales”, pero sobre todo evidencia la voluntad de superar la dimensión local de la cocina*” (MONTANARI, 2003, p. 13).

Durante o período do Renascimento, entre o século XV e o XVI, houve uma sofisticação da cozinha e um maior intercâmbio culinário entre os países da Europa como Portugal, Espanha, França e Itália. E como destacado, foi durante esse período do Renascimento, no início da Idade Moderna, que aconteceram as grandes navegações resultando, entre outros feitos, na descoberta do Brasil. Desde esses tempos do início da colonização, em 1500, passando pela vinda da família real, em 1808, até os imigrantes dos séculos XIX e XX, os portugueses trouxeram para o Brasil muitas iguarias, dentre elas o pastel. Lopes relata em seu livro “A Canja do Imperador” que a pesquisadora Maria Beatriz Nizza da Silva, da Universidade de São Paulo (USP), encontrou um anúncio de 1820 que trazia o cardápio de um estabelecimento denominado casa de pasto (um modesto restaurante) chamado Cruz de Malta, localizado na cidade de São Paulo, no qual constavam os seguintes pratos: “uma sopa, um cozido, três pratos de diferentes qualidades, um de pastéis, sobremesa e meia garrafa de vinho” (apud LOPES, 2004, p. 211).

Não é à toa que os pastéis também aparecem no primeiro livro brasileiro de receitas, “O Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos”, de meados do século XIX, mais precisamente 1840, destinado às camadas abastadas da sociedade. Foi assinado pelo *chef* de cozinha R.C.M., que não se sabe quem terá sido (ou mesmo se existiu). Ele continha 1.200 receitas e foi publicado com o intuito de “oferecer ao Brasil um manual da “ciência culinária” que equiparasse o país às nações européias” (COUTO, 2007, p. 120). Devido a sua boa aceitação, teve sete reedições, sendo a última em 1996. A cada nova edição sofria algumas alterações com o intuito de se adequar às novidades da arte culinária.

As principais receitas de pastel contidas nesse livro são:

Pastéis de passarinhos

Refogue em 250g de tocinho 2 dúzias de passarinhos picados, com uma fatia de lombo de porco e temperados com todos os adubos*. Depois de cozidos, deixe esfriar. Use como recheio para pastéis.

*adubos: o mesmo que tempero. Adubos pretos são o cravo-da-índia, a pimenta-do-reino e outros.

Pastéis de birbigão*

Lave muito bem os birbigões e ponha-os para abrir num caldeirão com água. Retire-os dos caramujos, lave-os e enxugue com um pano. Refogue-os com salsa e cebola picadas, com quatro gemas. Faça uns pastéis de Massa folhada do tamanho que desejar e recheie-os com o refogado de birbigões. Sirva quentes.

Desta mesma maneira se fazem também pastéis de camarão e de outros mariscos.

*birbigão: marisco de caramujo.

Pasteizinhos de carne

Prepare os pasteizinhos com Massa folhada. Faça um picado com um pedaço de vitela, gordura de vaca, salsa, cebolinha, temperando com sal, pimenta-do-reino, noz-moscada; ligue com 3 ovos e um pouco de leite. Recheie com uma porção de picado do tamanho de uma noz. Pincele com ovo batido e leve ao forno para assar. Retire quando estiverem dourados e servir quentes.

Pasteizinhos de peixe

Prepare os pasteizinhos de massa folhada como na receita anterior e recheie-os com um picado de filés de enguia, pargo e pescadas, com bastante manteiga e temperado com sal, pimenta-do-reino, cebolinha, salsa picada, ligado com pão embebido em leite, algumas gemas e suco de limão. Feche os pasteizinhos, pincele com ovo batido e leve ao forno para assar e dourar. Sirva quentes.

Ao analisar essas receitas, nota-se como elas sistematizam as práticas cotidianas predominantes no universo português e trazem influências de Domingos Rodrigues, ao usar bastante manteiga, gemas de ovos, gordura de origem animal e, ainda, especiarias para temperar além do suco de limão. Os gregos também utilizavam, em sua cozinha, suco de limão para temperar, além de ovos e toucinho. E os romanos já usavam a manteiga em suas preparações culinárias, além das especiarias e ervas.

Como descrito acima, algumas preparações de pastéis usavam a massa folhada que, de acordo com os franceses, foi criada por Claude Gelée que também era conhecido por Claude de Lorraine. Mas também há indícios de que ela foi criada em Constantinopla, já que os árabes a empregavam em várias receitas (LOPES, 2004). Os árabes, por sua vez, influenciaram os portugueses a usá-la. É uma massa assada, porém leva muita manteiga e seu aspecto é de uma massa frita.

Segundo os editores do livro “O Cozinheiro Imperial”, ele foi elaborado para atender mais adequadamente o público do Brasil que não estava satisfeito apenas com publicações lusitanas. O mais curioso é que, ao analisar a referida obra, percebe-se claramente a influência

portuguesa, pois boa parte desse livro traz receitas de Portugal. Haja vista que as receitas de pastéis das publicações portuguesas, já reproduzidas nesta pesquisa, e dessa publicação brasileira se assemelham em demasia. Esse livro apresentou, ainda, receitas com influências de outras etnias como, por exemplo, a africana. A herança indígena também está presente no livro, o que garante que parte das receitas não seja uma total reprodução ou adaptação da cozinha portuguesa.

É inegável que a cozinha brasileira tenha herdado hábitos, usos e costumes da cozinha lusitana, graças a séculos de convivência entre os dois povos. O receituário “O Cozinheiro Imperial” traz reproduções de um livro português que, à época, fazia sucesso em Portugal: “O Cozinheiro Moderno, ou Nova Arte de Cozinha”, lançado em 1780, de autoria de Lucas Rigaud, um francês que foi cozinhar para a rainha Dona Maria I, a Louca, e acabou reforçando a influência francesa na culinária portuguesa, que se iniciara com Domingos Rodrigues. Essa publicação apresentava oito receitas de “pastelinhos” assados nos moldes dos outros receituários analisados nesta pesquisa (sendo uma delas doce – “pastelinhos de natas”) e “pastelinhos” fritos usados como acompanhamentos. Seguem algumas indicações de modo de preparo e consumo de pastéis apresentados nesse receituário:

Da Maçã do peito, e da ponta da Alcatra.

A maçã do peito, e a ponta da alcatra são as peças mais estimadas, e mais próprias. Cozidas, se servem ordinariamente guarnecidas de salsas, e outras vezes com diversos mólhos, como de enchovas, e alcaparras, ou mólho de mostarda: também se servem guarnecidas de espichas, de salsichas, de pastelinhos fritos, e outras guarnições.

Paladares á Bexaméla.

Depois de cozidos os paladares, marinados, e frios, cortão-se em dados pequenos, deitão-se em huma bexaméla bem ligada, e em estando fria, ajuntem-lhe algumas gemmas de ovos com as claras bem levantadas, e misturado depois com geito com huma colherinha de pão, se porão em huma caixa de papel untada com manteiga lavada, ou em hum prato, pulverizado de pão ralado, e córado no forno; e sirva-se bem quente.

Estes paladares, postos em huma bexaméla de bom gosto, servem para pastelinhos de folhado, pastelinhos fritos, salpicão, podendo-se-lhe misturar peitos de galinha, ou de perdizes assadas, presunto cozido; tudo cortado em dadinhos bem finos; finalmente podem-se variar, e dar-lhe o nome que melhor quizerem.

Pastelinhos de peixe.

Guarnecidas as formas de massa folhada, como he costume, mettão- lhes dentro hum bocado de picado, feito com filetes de anguias, pargos, pescadas; e nutrido com bastante manteiga, temperado de sal, pimenta, cebolinha, e salsa picada, e ligado com pão cozido em leite, e com algumas gemmas de ovos, e sumo de limão, cheias as formas, cubrão-se com hum bocado de massa, doirem-se, cozão-se no forno, e servão-se quentes.

Pastelinhos de Ostras.

Guarnecidas as formas de massa folhada, mettão-lhes hum pouco de picado, e em cima deste huma ostra passada primeiro por huma pouca de salsa, e alho picado, e temperadas de pimenta, cubra-se com outro bocado de picado, e este de manteiga lavada; ponha-se-lhe a sua tampa de massa, doire-se, coza-se no forno, e em estando corados, sirvão-se quentes. Todos os pasteis de mariscos, como são mexilhões, camarões, e amejoas, se podem fazer dessa fôrma.

Há uma indicação no livro que apresenta outras opções de preparo e consumo dos pastéis:

Outros pasteis por diferentes modos.

Não obstante a variedade dos pasteis, que temos indicado, tanto de massa tenra feitos em caixa, como de massa folhada, se fazem outros cheios de diversos salpicões, de trufas, molejas, musserões, peitos de perdizes, de gallinhas, &c. Servem-se depois de cozidos com diversos mólhos; como á bexaméla, essencia clara, á Hespanhola, de culí branco, e qualquer outro; e os que são para dias de jejum, feitos de filete de peixe, de mariscos, e outras guarnições: serve-se com os mesmos mólhos, e culí de camarões.

Assim como “O Cozinheiro Imperial”, lançado no século XIX, surge, no mesmo século, no reinado de D. Pedro II, “O Cozinheiro Nacional, ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas”, com 1.800 receitas e de autor não informado. Esse livro foi editado com o propósito de documentar uma cozinha que usasse ingredientes brasileiros como, por exemplo, caças e animais silvestres. Isso está expresso na própria abertura do livro: *“é tempo que este país se emancipe da tabela européa debaixo da qual tem vivido até hoje”*. Nessa publicação, há uma tabela que relaciona ingredientes importados e suas possíveis substituições por produtos nacionais. Vale ressaltar que não se sabe ao certo a data original da primeira publicação desse livro e nem o seu autor. Cogita-se, para o lançamento, os anos entre 1874 e 1888. E em algumas das edições desse receituário atribui-se a autoria a Paulo Salles.

Ele traz receitas de pastéis salgados fritos e assados. São elas:

Pastéis de carne à brasileira

Pica-se uma libra de carne de vaca ou de carneiro, com meia libra de toucinho, uma cebola, sal, bastante pimenta-cumari, e salsa; refoga-se tudo com uma xícara de água, um cálice de aguardente e o sumo de um limão; estando cozido, estende-se a massa para capa de empadas e, cortando em rodela com um copo, põem-se, no meio de cada uma, uma colher de carne e algumas azeitonas; dobram-se as beiradas e deitam-se os pastéis em uma panela com gordura quente, deixando frigir até ficarem corados; tiram-se, cobrem-se de açúcar e canela e servem-se.

Obs: a receita da massa para empadas é muito semelhante à receita da massa para pastéis. A única diferença, com relação aos ingredientes, é que a massa para empadas leva água quente e a do pastel, não.

Pastéis de galinha

Picam-se o peito, a moela, e o fígado de uma galinha, com meia quarta de toucinho, duas gemas de ovos, uma cebola, salsa, sal e pimenta; ferve-se um pouco ajuntando uma xícara de vinho branco até secar; enchem-se com esta massa as capas, e frigem-se os pastéis em gordura.

Pastéis de passarinhos à brasileira

Frige-se uma porção de passarinhos, até ficarem bem tostados; salpicam-se com vinagre e pimenta moída; enrola-se cada passarinho em uma rodela de massa; unem-se as beiradas, e frigem-se em gordura.

Ao analisar essas receitas, percebe-se, claramente, que elas mantêm os mesmos moldes das receitas dos pastéis portugueses, pois usam açúcar e canela em receitas salgadas, produtos ácidos como o sumo de limão e o vinagre, além da sempre presente gordura como, por exemplo, o toucinho.

Dória, em seu livro “A Culinária Materialista”, faz uma crítica quanto à intenção desse receituário brasileiro de querer se emancipar das cozinhas europeias de uma forma tão veemente: “*Cozinheiro Nacional* não é uma síntese do que se come pelo Brasil oitocentista, mas, sim, o que a sua elite *quer comer* como construção da nacionalidade, mantendo-se, ao mesmo tempo, fiel ao modo de vida europeizado” (DÓRIA, 2009, p. 69).

Maranhão (2009, p. 29) afirma que algumas décadas depois da publicação do livro “Cozinheiro Nacional”, “*Dona Benta* ocuparia o espaço prático de formulação de uma culinária brasileira, mas sem entrar no espaço ideológico de defesa desse patrimônio”. Em “*Dona Benta - Comer bem: 1001 receitas de bons pratos*”, lançado no Brasil em 1940, com várias edições ao longo do século XX e sem um autor responsável pela obra, há receitas de pastel frito, como:

[...] abra a massa com o rôlo, fazendo uma faixa comprida e de uns 4 dedos de largura. Deite de espaço a espaço um pouco de recheio [...] bem no centro da faixa, dobre-a sobre si mesma, aperte com os dedos, junto ao recheio, corte junto do mesmo com a bôca de uma xícara de café (das maiores), tome cada pastel nas mãos, aperte bem a borda, e depois de todos prontos, frite-os em gordura bem quente [...] (1963, p. 347).

Logo, conclui-se que se denomina pastel as iguarias que são preparadas utilizando uma massa à base de farinha a qual se dá a forma de uma caixa ou envelope, que se recheia e depois se frita ou se assa no forno. Os pastéis são quitutes individuais, com tamanhos que variam de pequeno a médio, ao contrário das *tartes*, empadões ou pastelões, e podem ser doces, como o pastel de nata, ou salgados, como os pastéis de carne e queijo.

E, como destacado, Portugal produz pastéis salgados ao contrário da fama que tem. O pastel de Chaves, por exemplo, é uma iguaria de Chaves, uma cidade portuguesa do distrito

de Vila Real, região norte, sub-região do Alto Trás-os-Montes. Essa é uma especialidade da região, que lhe dá, inclusive, fama internacional. É um quitute de folhado finíssimo com recheio de carne picada regada com azeite. O Jornal Norte, da cidade do Porto, em Portugal, divulgou no dia 06 de abril de 2011, uma matéria sobre o pastel de Chaves (Fotografia 32), na seção Gastronomia e Vinhos/Notícias:

Pastel de Chaves candidato às “Sete Maravilhas da Gastronomia Portuguesa”

O município de Chaves candidatou o pastel de Chaves à categoria de entrada das 7 Maravilhas da Gastronomia, para promover um produto da região “de excelência”. [...] O pastel de Chaves é um ícone da gastronomia da região, porque reúne num só produto dois ingredientes de características regionais: o azeite e a carne de porco. Os visitantes ficam maravilhados com o pastel de Chaves, pelo que um dos objectivos da autarquia passa por levar o pastel além-fronteiras. O concelho de Chaves tem, neste momento, cerca de 40 produtores locais do genuíno pastel de Chaves, que produzem uma média de 27 mil unidades diárias gerando um grande volume de negócio. Por isso, o próximo passo é a certificação do pastel para defender a produção genuína dos pastéis de Chaves e evitar imitações. Em Novembro de 2010, a autarquia entregou na Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte a versão definitiva do caderno de especificações dos pastéis de Chaves. [...] acredita-se que o pastel de Chaves possa integrar a lista das sete iguarias nacionais mais votadas pelo público português porque “é um produto de elevada qualidade”. Os candidatos às 7 Maravilhas da Gastronomia serão organizados em sete categorias diferentes [entradas, sopas, carnes, caça, peixe, marisco e doces], posteriormente escolher-se-ão três finalistas por categoria perfazendo 21 candidatos. Os 21 finalistas às 7 Maravilhas da Gastronomia serão anunciados a 7 de Maio, data em que começa a votação do público [...] na página oficial da iniciativa [www.7maravilhas.pt]. Posteriormente, os sete pratos mais votados pelos portugueses serão revelados a 10 de Setembro, em Santarém.



Fotografia 32: Pastel de Chaves, iguaria recheada com carne picada
Fonte: Jornal Norte (2011).

Registre-se que, nesse concurso, estavam concorrendo iguarias em sete categorias: entradas, sopas, mariscos, peixes, carnes, caças e doces. As iguarias eleitas foram as mais votadas de uma lista de 21 escolhidas por um painel de especialistas, divididas entre as

categorias relacionadas acima. Ressalta-se que na categoria “Entradas” estavam concorrendo pastéis de bacalhau, alheira de Mirandela e queijo Serra da Estrela.

Maria Filomena Martins de Almeida Gomes, 57 anos, portuguesa, residente no Brasil desde 1972, relata a presença do pastel na cozinha lusitana:

a palavra "pastel" em Portugal é mais sinônimo de doces que de salgados, embora a palavra seja também utilizada para referir-se aos segundos. Lembro-me, na minha infância, de pastéis salgados feitos por minha mãe. Recordo-me que o recheio era feito de carne moída com os maravilhosos "restos" de chouriços portugueses, aqueles das aldeias, defumados com folhas de eucaliptos e de carvalhos! Meu Deus!!! A máquina de moer era originalíssima, comprada numa loja de utilidades domésticas de meu tio Acácio, no Porto. Os pastéis eram assados no forno a lenha. Quanto aos pastéis doces, os "pastéis de Belém", bairro nobre de Lisboa, são o maior exemplo dessa nomenclatura, uma vez que o mundo sabe que são doces. Há um exemplo dessa nomenclatura no Brasil (reminiscências culturais lusitanas?) quando nos referimos, aqui, aos pastéis de massa folhada, em Portugal, também chamados de jesuítas. Por falar em jesuítas, sabe-se que grande parte da culinária de Portugal se deve à tradição religiosa dos conventos ou mosteiros. O excesso de ovos nas receitas de bolos em Portugal está vinculado a uma questão prática: as freiras engomavam seus hábitos com clara de ovo. Por isso, as receitas eram compostas com mais gemas que claras.

Carlos Consiglieri e Marília Abel (2007, p. 17), investigadores na área de *Gastronomia Patrimonial Portuguesa*, afirmam na introdução do livro “Viagem gastronômica através do Brasil” que: “Ora, o português trouxe para o Brasil modos de explorar a cozinha: de preparar, dosear, confeccionar, temperar e conservar os alimentos”. Ambos, Consiglieri e Abel (2007, p. 19), afirmam ainda que: “com o estabelecimento da Corte Portuguesa no Brasil, a culinária vai europeizar-se, o que se acentuará com a Independência”.

Portanto, fica claro que a cozinha brasileira tem no seu cerne a cozinha portuguesa, com seus usos e práticas. No Brasil, até mesmo o pastel tem raízes lusitanas, mas o tão popular pastel, conhecido como o “típico pastel de feira”, parece ser uma fusão, uma mistura e até mesmo uma adaptação entre as cozinhas de Portugal, China e Japão que se cruzaram no Brasil, mais especificamente em São Paulo. Leal (2007, p. 15) afirma que “sem dúvida, esse entrelaçamento de nacionalidades vem enriquecendo e aprimorando cada vez mais a arte de cozinhar, e provocando uma verdadeira revolução na gastronomia”.

Montanari (2003, p. 12) faz uma análise sobre as identidades das sociedades e afirma que elas são determinadas pelas trocas e pelos intercâmbios culturais. E as cozinhas locais e regionais estão inseridas nesse processo, pois as tradições alimentares não são estáticas, mas sim sensíveis às influências externas e, conseqüentemente, às mudanças:

[...] a formas más o menos exasperadas de cerrazón y de intolerancia, se suele invocar la historia como lugar de producción de los orígenes, de “raíces” más o menos míticas a las cuales hay que remitirse para la conservación de la propia identidad. Pero esta referencia instrumental a la historia es, en general, una

mistificación, ya que la historia nos muestra exactamente lo contrario: que las identidades culturales no están inscritas en el patrimonio genético de una sociedad, y que se modifican y se redefinen incesantemente, adaptándose a situaciones siempre nuevas, determinadas por el contacto con culturas e identidades diferentes. La comparación con el otro permite no sólo medir sino también crear la propia diversidad. Las identidades, por lo tanto, no existen fuera del intercambio, y tutelar la biodiversidad cultural no significa encerrar cada identidad dentro de un caparazón, sino conectarlas a una red.

Então, a fusão das cozinhas dos imigrantes com as práticas alimentares locais faz parte de um sistema de adaptação (e alteração), que vem como consequência do convívio. Dessa forma, os hábitos e os costumes, aos poucos, são incorporados ao cotidiano de uma sociedade, em processo de “*domesticación*, gerando maior proximidade com o novo, o diferente, o ‘exótico’” (GOODY, 1989 apud COLLAÇO, 2009, p. 22), influenciando, simultaneamente, tanto a população local quanto os imigrantes, num processo simbiótico.

Para Montanari (2003, p. 12), “*cada tradición es el fruto - siempre provisorio - de una serie de innovaciones y de la organización que han aportado a la cultura que las ha acogido*”.

Alguns autores afirmam que os orientais (chineses e japoneses) trouxeram para o Brasil o pastel nos moldes conhecidos no país. Freixa e Chaves (2008) dizem que a culinária brasileira recebeu muitas influências com a chegada dos imigrantes e ressaltam que os japoneses trouxeram o “tão típico pastel de feira” (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 245) que agora está incorporado à cozinha popular brasileira, mais especificamente a paulistana. O livro “O Brasil põe a mesa: nossa tradição alimentar” faz menção aos pastéis fritos e aos orientais ressaltando que “[...] o desenvolvimento da vida urbana fez surgir nas cidades bares, cafés, padarias, restaurantes e pastelarias. As pastelarias eram de propriedade de chineses e japoneses [...]” (TOLEDO; GANCHO, 2009, p. 83). No livro “Cozinha Regional Brasileira – São Paulo”, também tem essa referência, pois há uma afirmação que diz que “[...] os japoneses difundiram as plantações de arroz, principalmente no Vale do Ribeira, o consumo de chá e de outro alimento que mais tarde se tornaria imensamente popular: o pastel” (PANDOLFI, 2009, p. 26). Nesse livro há uma receita de pastel de *pizza*, um dos mais populares nas feiras livres e pastelarias, elaborada pelo *chef* Júlio Bernardo, especialista em cozinha brasileira.

Mas afirmar que os orientais trouxeram a receita do pastel frito não tem fundamento, pois essa iguaria, como é produzida no Brasil, não está presente na cozinha chinesa nem na japonesa. O *gyoza* - ou *guiorza* ou ainda *gyozá*, com acento - (Fotografia 33), iguaria cujo modo de preparo pode misturar alguns métodos de cocção como o cozimento a vapor, a fritura por imersão (*age-gyoza*), a fritura com pouco óleo ou o grelhado na chapa, está

presente tanto na cozinha chinesa quanto na japonesa, mas não tem a mesma textura da massa frita, aspecto e formato do pastel produzido no Brasil.



Fotografia 33: *Gyoza* frito com pouco óleo e, posteriormente, cozido no vapor
Fonte: *Julyhide* (2010).

O seu formato lembra o do ravióli ou ainda o formato de uma trouxinha e a sua massa é mais fina que a do pastel das feiras e pastelarias paulistanas. Segue um exemplo de um dos modos de preparo do *gyoza*: ele é frito por alguns instantes em uma *wok* (panela chinesa). Posteriormente, acrescenta-se um pouco de água. É necessário tampar a panela para que o cozimento seja finalizado com o vapor que é formado. Esse modo de preparo, com a junção de dois métodos de cocção, faz com que a parte de baixo fique crocante e a parte de cima macia. Ele também pode ser consumido somente cozido no vapor (*sui-gyoza*) ou imerso na sopa. Geralmente, é saboreado com molho *shoyu*.

O *gyoza* é chinês e foi levado ao Japão que o incorporou em sua culinária. Na China, seu nome é *jiaozi* e não deve ser confundido com o *wonton*, que tem uma massa mais grossa e um formato diferente.

Nas cozinhas chinesa e japonesa também está presente o *harumaki* (Fotografia 34), conhecido no Brasil como rolinho primavera ("*haru*"=primavera e "*maki*"=enrolado ou *springroll*, em inglês), cujo aspecto da textura da massa se assemelha mais com o pastel produzido no Brasil, por ser frito em imersão. Geralmente, os ingredientes do recheio do

rolinho primavera são carne de porco e legumes, como cenoura e repolho picado, mas eles podem variar. Portanto, o *harumaki* é um enrolado frito, recheado, de massa crocante.



Fotografia 34: *Harumaki* / Rolinho primavera frito por imersão
Fonte: *Cybercook* (2011).

Alessandra Yamamoto (Apêndice E), brasileira, 29 anos, descendente de japoneses, morou no Japão entre 2002 e 2007, dá um depoimento afirmando que no Japão não há o pastel frito encontrado, entre outros locais, nas feiras, pastelarias e lanchonetes brasileiras:

No Japão, o pastel que conhecemos não é consumido, tampouco conhecido pelos japoneses. O “pastel de feira” já existe no Japão, porém somente em localidades onde há uma maior concentração de *dekaseguis*, como a cidade de *Oizumi* na província de *Gunma* ou na cidade de *Hamamatsu*, na província de *Shizuoka*. Nessas localidades, pode-se encontrar o pastel e até mesmo o caldo de cana em supermercados, pastelarias (de brasileiros) ou estabelecimentos comerciais de produtos brasileiros. Os japoneses consomem o famoso *guiozá*. A massa dessa iguaria é semelhante à massa de pastel, porém seu recheio é geralmente de uma mistura de carne suína com repolho ou acelga. No Japão, o *guiozá* é preparado no vapor e, posteriormente, levado à frigideira com poucas gotas de óleo para que seja formada uma casquinha crocante em suas laterais. O fechamento do *guiozá* também é artesanal e suas pontas são somente dobradas em relevo como um origami tomando o formato de meia-lua. Os japoneses não assumem a origem da iguaria que também é conhecida na culinária chinesa como *jiaozi*. A priori, o formato desse “pastel chinês” era arredondado e ele também era recheado com carne suína e vegetais. Seu preparo na China é feito de diversas maneiras: frito, cozido ou no vapor tal como fazem os japoneses. Quando os japoneses chegaram ao Brasil, não conseguiram manter seus costumes culinários na íntegra, por diversos motivos: clima, escassez de recursos, questões políticas, entre outros. A maioria era levada às fazendas de café para trabalhar na lavoura. Assim, todo o alimento consumido por essas famílias de imigrantes dependia dos estabelecimentos que os fazendeiros mantinham em suas propriedades. A farinha de trigo era um item relativamente barato e os japoneses faziam muito uso desse produto. Assim, a massa recheada com qualquer ingrediente que se tinha no momento era uma das poucas saídas de diversificação de cardápio. Cresci na cultura japonesa, aprendi japonês antes mesmo da língua portuguesa, pois fui criada pela minha avó paterna, que cuidava de mim enquanto meus pais trabalhavam. Ela utilizava farinha de trigo em quase tudo: fazia bolinhos com água, chamados *dangô*, fritava-os ou misturava-os à sopa e *tempurá* com as folhas que sobravam da cenoura, entre outros pratos, pois a farinha era uma saída para deixar a refeição mais forte para quem trabalhava na “roça”.

Renata Galvão (Apêndice F), brasileira, 42 anos, consultora de turismo, estuda formalmente a língua e a cultura chinesas desde 2005. Esteve na China há seis anos e visitou as cidades de *Beijing, Hohhot, Xi'an, Zhengzhou, Nanjing, Hanzhou e Shanghai*. Ela relata a presença do *jiaozi* na cozinha chinesa:

O *jiaozi* é uma iguaria típica da região de Xi'an, antiga e primeira capital da China. O *jiaozi* pode ser cozido no vapor ou feito na chapa com um pouco de óleo e possui muitas variações de recheios, podendo inclusive ser doce. Em Xi'an, muitos restaurantes oferecem o “festival de *jiaozi*”, onde são servidos mais de 20 tipos diferentes dessa iguaria. No Brasil, esse quitute é mais conhecido como *guiozá*. Eles são muito parecidos, embora normalmente o *jiaozi* seja menor que o *guiozá*, que faz parte da culinária do dia a dia do japonês.

Rafael Mitsuo Gushiken (Apêndice G), 22 anos, brasileiro, descendente de japoneses, morou no Japão, em Nagano, entre 2007 e 2011, onde trabalhou na cozinha de um restaurante por seis meses (em 2009). Ele relata que:

o *guiorza*, o *shumai* e o rolinho primavera têm origem chinesa. Semelhante a eles há o *cheese roll* (rolinho de queijo frito). Todos basicamente utilizam a mesma massa, mas não acredito que esse último seja originário do Japão. O *shumai* tem o recheio de porco com repolho e é feito somente no vapor (até hoje não vi outro jeito). O *guiorza* também é de porco com repolho, mas ele pode ser feito no vapor, frito em óleo (como o pastel) ou frito em uma chapa quente. O rolinho primavera é recheado com carne (de vaca ou de porco) e legumes em tiras (como cenoura, repolho e acelga) temperados com gengibre, *shoyu* e cebolinha. Posteriormente, ele é enrolado e frito como o pastel. O *cheese roll* basicamente é um pastel em formato de rolinho primavera.

Segundo o livro “Larousse da Cozinha do Mundo – Ásia e Oceania” (2005, p. 38), o café da manhã (*zaofan*) na China “consiste em uma sopa de arroz com legumes ou em *dim sum*, um sortimento de pequenos pratos bem variados: folhadinhos de carne ou de camarão, pãezinhos recheados, rolinhos primavera, que geralmente são servidos com chá aromático”.

Alessandra Yamamoto dá um depoimento sobre a presença do rolinho primavera na cozinha japonesa, herança advinda da culinária chinesa:

No Japão, o rolinho primavera (*harumaki*) é muito comum. É possível encontrá-lo em qualquer estabelecimento comercial japonês onde são servidos alimentos prontos, como supermercados, lojas de conveniência, sem contar os restaurantes de todos os tipos (*à la carte, self-service, cadeias de fast food,...*). O nome “*HARUMAKI*” significa em japonês *HARU = primavera* e *MAKI = enrolar ou enrolado*. O *harumaki* é encontrado em qualquer época do ano e não somente na estação das flores como sugere seu nome. A origem desse nome está relacionada aos seus ingredientes, que apesar das muitas variações de recheio (como, por exemplo, um macarrão transparente com molho agridoce e carne), em sua receita básica são usados legumes e verduras frescas encontradas com abundância com a chegada da estação “*HARU*”, juntamente a algum tipo de carne (bovina ou suína) ou frango e o “*MAKI*” por se tratar de uma massa recheada com esses ingredientes e cuidadosamente enrolada. Ao contrário do *guiozá*, com suas muitas formas de preparo, o *harumaki* sempre é frito. No equinócio da primavera, quando os dias e noites são iguais, há muitas comemorações. As crenças religiosas japonesas são muito ligadas à cozinha. Como em qualquer religião ou lugar do mundo seus “dias

santos” são comemorados de várias formas: os templos são totalmente ornamentados, os familiares fazem oferendas nos túmulos de seus entes queridos e, neste período, há o feriado nacional, “*Haruyasumi*” (*yasumi* = *feriado ou férias*), quando se é realizado o *Harumatsuri*, mais uma vez a junção das palavras *Haru* = *Primavera* e *Matsuri*= *feira*, ou seja, Festa da Primavera. Seu significado real se baseia no agradecimento aos elementos da natureza, às colheitas e aos antepassados. O feriado sempre é transferido para a segunda-feira após o equinócio da primavera e desde a véspera há comemorações em todo o Japão. O *harumaki* é uma das iguarias típicas vendidas, em barracas, nessas festas que duram 3 dias e que ocorrem, geralmente, no centro de cada cidade com a apresentação de desfiles. Isso é o que sei baseado em todas as histórias contadas pelos mais velhos, além de minha vivência no Japão de 2002 a 2007.

O *chef* de cozinha Rogério Kenlo Ichinose (Apêndice H), conhecido como Roger, 31 anos, coordenador e sócio da área de eventos do Restaurante *Aomori Sushi & Robata*, localizado na Rodovia *Bunjiro Nakao*, em Vargem Grande Paulista, é neto de japoneses. Portanto, faz parte da terceira geração denominada “*sansei*”. Ele morou no Japão entre agosto de 2000 e fevereiro de 2005. Ele fazia HD de computador e, nos finais de semana, trabalhava como *freelancer* em restaurantes. Segue um depoimento dele relatando a presença do *harumaki* na cozinha chinesa e na japonesa:

No Ocidente, a Itália e a França são consideradas o berço da gastronomia e, no Oriente, o berço é a China. Lá se originaram muitos tipos de alimentos e técnicas de manipulação e acondicionamento. A China existe há mais de cinco mil anos e muitos dos alimentos que comemos hoje são originários desse velho país. Um exemplo disso é o rolinho primavera que é chinês, mas foi levado ao Japão e passou a fazer parte da cozinha local. Em japonês, essa iguaria chama-se *harumaki* que significa “*haru*” = primavera e “*maki*” = enrolado, que era preparado com os legumes dessa época do ano. Esse nome surgiu por conta do Ano Novo Chinês que coincide com a entrada da primavera e, nessa época, ele é uma das iguarias típicas dessa festividade. Mas a fritura foi introduzida no Japão pelos portugueses no século XVI. Dessa forma, os japoneses aprenderam mais uma forma de cocção, pois a cocção habitual deles era o refogado.

Leal (2007, p. 101) afirma que “a cozinha chinesa é a mais antiga e pura de todas, caracterizando-se pelo cozimento rápido, leveza, frescor, variedade e equilíbrio”. E a autora completa a informação: “a culinária é uma arte tão importante para os chineses, que talvez o seu país seja o único em que sábios filósofos, pensadores e poetas escreveram verdadeiros tratados sobre alimentação” (LEAL, 2007, p. 116).

O entrevistado Rogério Ichinose afirma ainda: “a colônia japonesa quando chegou ao Brasil teve que se adaptar ao novo ambiente, à cultura e, sobretudo, à alimentação. E isso, sem dúvida, não foi nada fácil”.

Embora os japoneses tivessem que se adaptar à cultura brasileira, percebe-se que as suas raízes sempre estiveram presentes na alimentação que desenvolveram no país, pois não é fácil fazer uma dissociação de algo tão intrínseco culturalmente:

[...] os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade e comer é reconhecer-se, sendo um ato simbólico, portador de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas e de estética. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidades próprias da experiência vivida (CANESQUI (2005) e LODY (2004) apud MULLER; FIALHO, 2011, p. 181).

Percebe-se, portanto, como a cozinha é um importante instrumento para entrar em contato com outras culturas. Ela identifica os hábitos e os costumes de quem a pratica, mas também permite a criação de novas tradições. Foi o que aconteceu na troca de experiências entre os portugueses, os brasileiros, os chineses e os japoneses.

Shu Chang-Sheng nasceu na China em 1967 e formou-se na Fudan University, em Xangai, em 1989. Veio ao Brasil como estudante de intercâmbio. É mestre em Economia pela Universidade Federal Fluminense (1995-1998) e doutor em História pela mesma instituição. Escreveu diversos artigos sobre a história da China contemporânea, entre eles, *Imigração Chinesa - Chineses no Rio de Janeiro*, publicado na revista “Leituras da História” e no portal “Ciência & Vida”, no qual relata a presença dos primeiros imigrantes chineses no Brasil no início do século XIX, mais precisamente a partir de 1812. O autor relata a produção do pastel pelos chineses no Brasil, inicialmente na cidade do Rio de Janeiro:

[...] o Rio de Janeiro, capital brasileira até 1960, serviu como porta de entrada para esses imigrantes no Brasil. Por ter abrigado a Corte Portuguesa e o início do governo republicano, o território carioca e seu porto foram lugares-chave para os primeiros contatos dos chineses com as terras brasileiras. Comparativamente, apesar de a quantidade desses imigrantes que se estabeleceu no Rio de Janeiro não ter sido tão grande como em São Paulo, suas experiências foram pioneiras, ganhando um sentido referencial para o que seria realizado em outras regiões do Brasil. Além do mais, o Rio de Janeiro foi a primeira cidade brasileira a receber imigrantes chineses no século XIX. [...] Os chineses foram os primeiros imigrantes estrangeiros que chegaram ao Brasil no século XIX para trabalhar na agricultura. [...] Uma colônia de chineses foi trazida de Macau para o Rio de Janeiro pelo Governo Real Português, entre 1812 e 1819, de maneira a introduzir a cultura do chá no Brasil. [...] Chegaram ao Rio cerca de 300 chineses, além de mudas e sementes de chá vindas de Macau no navio *Vulcano*. Eram plantadores de ervas da província de Hubei, local famoso pelo chá verde, que foram colocados para trabalhar na fazenda da família imperial, no Rio de Janeiro (que mais tarde veio a ser o Jardim Botânico Real). [...] Apesar da boa vontade de ambas as partes, o cultivo de chá pelos chineses foi, de modo geral, considerado um fracasso. Por um lado, o diretor do Jardim Botânico tratava os trabalhadores de forma severa, suspeitando de que eles, propositalmente, mantivessem segredos sobre suas técnicas mais sofisticadas de processamento do chá - o que não era verdade, pois os chineses geralmente bebem chá verde e simplesmente não conheciam os gostos euro-brasileiros, que preferiam tomar o chá preto adoçado com açúcar. Por outro lado, os próprios chineses não aceitaram de forma passiva as condições de servidão dentro da fazenda imperial. Quando dois deles fugiram do Jardim Botânico, o filho de D. João VI caçou-os com cavalos e cães. Muitos outros escaparam em seguida, estabelecendo-se em outros locais da cidade, onde passaram a trabalhar como vendedores ambulantes e cozinheiros. Por volta de 1825, vários chineses registrados com nomes brasileiros já tinham adquirido licença para mascatear. Com o passar do tempo, os plantadores de chá tornaram-se mascates, vendendo nas ruas peixes e pastéis. E por que muitos chineses se tornaram pasteleiros? Era um tipo de comércio que exigia pouco capital e permitia ao

vendedor trabalhar sozinho. Coisa relativamente fácil para os que não têm dinheiro e nem falam o idioma da terra (CHANG-SHENG, 2009, p. 1-2).

Araújo (2010) ratifica essa informação, afirmando que a diversidade da procedência dos chineses determinava o ramo de atuação e a inserção comercial em cada segmento, diferenciando os tipos de investimentos por eles realizados. Os provenientes de Cantão se dedicaram à produção e comercialização de pastéis:

1. [...] uma grande corrente imigratória corresponde, ainda no século XIX, à dos cantoneses. Estes, de acordo com Yang (2002), iniciaram e desenvolveram o ramo da venda de pastéis. [...] os chineses iniciaram as vendas nos portos e nos navios e, posteriormente, fixaram-se em lojas que mais tarde ficaram conhecidas como pastelarias (ARAÚJO, 2010, p. 226-227).
2. Considerando o grupo mais proporcionalmente numeroso, Cantão (Guangdong), região litorânea chinesa, é a província de onde se origina a maioria dos profissionais de pastelaria (ARAÚJO, 2010, p. 230).
3. Os chineses ligados às pastelarias - normalmente cantoneses - negam potencialmente o trânsito em direção aos Estados Unidos da América, consagrado por aqueles com empreendimentos mais rentáveis e com maior poder financeiro (taiwaneses e zhijeaneses, por exemplo). Em virtude, geralmente, da menor disponibilidade de capital, o que restringe bastante sua mobilidade profissional territorial para além de limites próximos, os cantoneses acabam se integrando à sociedade local de forma mais ampla, posto que conseguem atuar de forma um tanto mais autônoma das redes financeiras (não das sociais) (ARAÚJO, 2010, p. 234-235).
4. [...] os cantoneses de pastelaria, com o mesmo tempo de permanência que os chineses de outras origens, possibilitam menos aos filhos que estudem, em função da natureza intensiva de seu tipo de trabalho, uma vez que necessitam de sua força de trabalho. Os zhijeaneses, por sua vez, apresentam alto índice de escolaridade e normalmente encontram-se matriculados em cursos superiores em universidades públicas, têm horários para estudo e pouco se dedicam aos negócios da família (ARAÚJO, 2010, p. 237).

Leite (1999, p. 18-19) faz uma análise da presença dos chineses no Brasil no início do século XIX que, embora pequena, marcou a cultura local legando alguns hábitos e costumes:

Não se diga que dois ou três mil chineses era muito pouco para, ao longo de um século, marcar presença num país de características tão diferentes do seu, porque não se pode deixar de levar na devida conta que, ao desembarcar no Rio, na segunda década do século XIX, aqueles cerca de trezentos indivíduos passaram a representar parcela nada desprezível da população total da cidade, que então não chegaria a setenta mil habitantes, dos quais os brancos constituíam pequena parcela. Sua marca pode talvez ter sido sutil, porém suficientemente forte para repercutir, por exemplo, em certos hábitos de cozinha e medicinais, no modo como os peixeiros passaram a oferecer sua mercadoria, em dois cestos pendentes através de cordas de um travesso conduzido ao ombro, no artesanato, ao qual muitos se dedicariam, de leques, fogos de artifício e pequeninas bugigangas.

Shu Chang-Sheng relata, ainda, um fato curioso sobre a produção do *guiorza* na cidade do Rio de Janeiro:

[...] Wang Yi-Tsong [...] chegou ao Brasil em 1915, via Argentina, e viveu em Porto Alegre, cidade que, na época, oferecia melhores condições para os imigrantes. Depois de dez anos de lutas na capital gaúcha, ele ganhou dinheiro e retornou a Qíngtian para visitar a família e, em 1926, voltou ao Brasil. Dessa vez, Wang foi para o Rio de Janeiro e levou o amigo Chou Chi-Wen, com quem abriu a loja

Toalhas Bordadas de Xangai, na Rua do Ouvidor, no centro da cidade. Em 1937, Wang abriu o restaurante Camões na Praça Tiradentes, nº 47, que logo se tornou um dos restaurantes mais populares do Rio. Wang também era patriota. Durante a guerra sino-japonesa, ele reuniu os imigrantes chineses para fazer *guijoza*. [...] O dinheiro da venda de *guijoza* foi enviado para China, para ajudar na guerra de resistência contra os invasores japoneses (CHANG-SHENG, 2009, p. 3).

E naquela mesma época, no final da década de 1930, os chineses produziam os pastéis na cidade de São Paulo. Essa era uma das atividades que conseguiam desenvolver para sobreviver. As barreiras eram muitas, já que os imigrantes tinham dificuldades de integração no país como, por exemplo, o idioma:

Maria Akiau, por exemplo, fizera grandes esforços [...] adotando o catolicismo, usando nomes brasileiros. Isso tudo, a despeito das diferenças de língua e escrita. Estima-se que, à época, o número de chineses em São Paulo não ultrapassaria duzentas pessoas, distribuídas em atividades como restaurantes, tinturarias e os agora tradicionais pastéis de feira com caldo-de-cana (SILVA, 2009, p. 3).

A primeira entrada oficial de chineses em São Paulo ocorreu em agosto de 1900. Cento e sete pessoas desembarcaram, inicialmente, no Rio de Janeiro e, logo em seguida, foram conduzidas para a cidade de Matão, no interior do estado, após passagem pela Hospedaria dos Imigrantes, na cidade de São Paulo. Elas viajaram no vapor Malange, vindo de Lisboa. Mas Leite (1999, p. 12) afirma que os chineses tiveram o primeiro contato com o Brasil antes de 1812, ainda na época da colonização, por meio dos portugueses que também mantinham colônia na China:

[...] os portugueses atingiram o Brasil e a China mais ou menos pela mesma época, com um intervalo de apenas poucos anos, sendo portanto razoável admitir que as experiências de colonização postas em prática cá e lá tenham sido de tempos em tempos cotejadas, com troca de informações e rodízio de funcionários e de mão-de-obra, até porque era muito reduzido o cabedal humano de que Portugal dispunha. Gilberto Freyre menciona a “mobilidade espantosa” do colonizador português, que se deslocava com inacreditável rapidez da metrópole às colônias ou nas colônias entre si, apesar das imensas distâncias e dos limitados meios de locomoção disponíveis.

E o autor afirma ainda que os chineses deram suas primeiras contribuições para a cultura local ainda no início da colonização portuguesa, no século XVI:

Não será disparatado chegar-se à conclusão de que centenas, talvez milhares de chineses e de outros asiáticos, embarcados em naus que faziam o trajeto entre a Ásia Oriental, o Brasil e a Europa, pisaram, no decurso de séculos, em terras brasileiras, [...] trazendo então experiências, observações e vivências que podem ter posto em circulação em nossa sociedade colonial (LEITE, 1999, p. 17).

Como destacado, no Brasil, os chineses (principalmente os provenientes de Cantão) se especializaram no ramo de pastelarias para ganhar dinheiro e, sobretudo, para sobreviverem, já que dominavam a técnica de produzir massas. As dificuldades com o idioma e com os

hábitos e costumes brasileiros e, ainda, a falta de domínio para atuarem em outras áreas, fez com que os chineses se especializassem na produção de pastéis que exigia um investimento inicial relativamente baixo, com retorno rápido. E os japoneses que chegaram a São Paulo a partir de 1908 também se dedicaram à produção de pastéis.

Em junho de 2009, a blogueira conhecida como Ferd entrevistou a senhora Luíza Yokoyama, atual proprietária da pastelaria Yoka, no bairro da Liberdade, na região central da cidade de São Paulo. Esse bairro é conhecido por ser um reduto da colônia japonesa na capital paulista. A Sra. Luíza tem 53 anos e é filha do Sr. Takashi Yokoyama, japonês que se tornou mestre pasteleiro no Brasil. Ela relata como sua família começou a atuar na área até inaugurar o estabelecimento na década de 1990 que já foi eleito pela revista *Veja* nove vezes como a melhor pastelaria da região:

Com a mão na massa

Quando os primeiros japoneses desembarcaram no Brasil trouxeram na bagagem hábitos que, aos olhos dos brasileiros, pareciam bem estranhos. Mas, hoje, passados mais de 100 anos da chegada do primeiro navio (*Kasato Maru*) com imigrantes japoneses, a cultura e os hábitos da terra do sol nascente tornaram-se bastante habituais por São Paulo, cidade que abriga o maior número de japoneses fora do Japão. Quando o assunto é comida, a região não deixa nenhum pouco a desejar. O que não faltam são opções. Uma delas é o famoso pastel e um dos lugares da Liberdade que é especialista nessa iguaria é a pastelaria Yoka, sinônimo de tradição e qualidade entre os moradores do bairro. Nada como, literalmente, colocar a mão na massa em família para alcançar o sucesso que fazem os pastéis desse lugar. A receita começou com o Sr. Takashi Yokoyama, pai de Luíza Yokoyama, proprietária do estabelecimento. Assim como muitos imigrantes, ele veio primeiramente para a região de Mogiana trabalhar nas lavouras de café. Após o período de contrato, veio arriscar uma chance na capital paulista. Em 1939, aprendeu a arte de fazer pastéis e, a partir daí, nunca mais parou. No início, ficou apenas trabalhando e aprendendo o ofício com a família Nakamura. Três anos depois, montou sua primeira pastelaria. Ao longo de sua vida, o Sr. Takashi abriu e fechou muitas pastelarias, trabalhando sempre em família, o que permitiu aos seus descendentes o aprendizado do ofício. No começo, não foi nada fácil. “Meu pai sempre me contava que na época não tinha cilindro para esticar a massa, então tinha que usar madeira bem “cumpridona” para esticar”, lembra Luíza. Além da falta de equipamentos, outro fator que dificultava era a falta de ingredientes. Na época da Segunda Guerra Mundial havia muita hostilidade contra os japoneses. “Nem óleo, nem farinha, que são básicos para confeccionar os pastéis, eram vendidos para os japoneses”. “Meu pai dizia que o jeito para conseguir era dizer que era chinês”, revela Luíza. Mas mesmo com todos esses obstáculos, o Sr. Takashi nunca desistiu. A paixão pelo ofício e suas habilidades como comerciante sempre falaram mais alto. “Meu pai falava meio arrastado, mas, mesmo assim, ele se virava e se comunicava”, explica Luíza. Muito mudou de lá para cá na região da Liberdade. Segundo Luíza, o bairro era lotado de japoneses, provenientes de chácaras dos arredores, que vendiam verduras. Outra lembrança que não apaga de sua memória é o Cine Niterói, o Cine Jóia e o Nippon, que frequentava quase todos os finais de semana com sua família. “Na época, a colônia japonesa frequentava muito os cinemas da região, pois essa era uma maneira dos imigrantes matarem a saudade da terra natal, por isso, sempre ficavam muito lotados”, lembra. Depois do metrô, muita coisa mudou (para melhor), segundo ela. “A gente vê que aqui é um bairro no qual vêm pessoas de todos os lugares, tem turistas de outros países e também de outras regiões do país”. Outro ponto que agrada a nissei é o fato de muitas lojas não fecharem no feriado. Luíza cresceu na

região e dela não pretende sair tão cedo. A sabedoria e o esforço do Sr. Takashi foram transmitidos para seus descendentes. Luíza aprendeu com o pai o ofício de pasteleira que resultou na abertura, em 1996, da pastelaria Yoka. Hoje, o local chega a atender cerca de 100 pessoas por dia. A receita para o sucesso é simples, segundo Luíza: “basta uma pitada de qualidade e umas colheres de esforço”. “Eu sinto prazer em ver clientes que vêm aqui, há anos, comer um pastel. Sei que alguns não têm muitas condições, mas fazem questão de vir até aqui e, detalhe, sempre pedem o mesmo recheio: uns querem sempre o de queijo, outros optam pelo de carne, outros pelo de palmito”, afirma a proprietária. Outra marca importante da casa é a inovação trazida por Jobson Ohno, filho de Luíza que, assim como a mãe e o falecido avô, tem o dom para a gastronomia. Formado na área, começou a incrementar os recheios na pastelaria. Entre as inovações, há os pastéis com recheios orientais como o tofu e o *shiitake* que fazem parte da extensa lista do cardápio da pastelaria.

O relato de Luíza com relação à retaliação aos japoneses se deve ao fato de que durante a Segunda Guerra Mundial (1939-1945) o Brasil entrou no conflito ao lado dos aliados (Inglaterra e França, que passaram a ter o apoio da União Soviética e dos Estados Unidos), em oposição aos países do Eixo (Alemanha, Itália e Japão). Durante esses anos, a imigração de japoneses para o Brasil foi proibida e os imigrantes já estabelecidos (e os seus descendentes) foram perseguidos pelo governo brasileiro. O presidente Getúlio Vargas proibiu o uso da língua nipônica no país e qualquer tipo de manifestação cultural da colônia japonesa. A publicação dos jornais em japonês foi suspensa e mais de 200 escolas da comunidade foram fechadas. Por conta dessa repressão, muitos japoneses se faziam passar por chineses. O jornalista Paulo Roberto Lopes publicou no dia 20 de abril de 2008, em *Paulopes Weblog*, uma matéria na íntegra de Matinas Suzuki Jr., vinculada na Folha de São Paulo, intitulada “História da discriminação brasileira contra os japoneses sai do limbo”. Há um trecho que mostra com clareza essa discriminação:

Em 25 de maio de 1945, a mais famosa dupla do jornalismo brasileiro, composta pelo repórter David Nasser e pelo fotógrafo Jean Manzon, publica, em "O Cruzeiro", uma matéria-ilustração inspirada em algo parecido feito pela americana "Time", com o objetivo de ensinar os brasileiros a distinguirem um japonês de um chinês. O japonês, segundo Nasser, entre outras coisas, é "de aspecto repulsivo, míope, insignificante".

Edison Tadashi Inoue (Apêndice I), 49 anos, paulistano, filho de japoneses, morou no Japão entre os anos de 1991 e 2008 na cidade de Ogaki-shi, na província de Gifu-ken. Ele teve mestres pasteleiros na família e relata, por meio da trajetória deles, um pouco da história do pastel no Brasil, mais especificamente na cidade de São Paulo:

Existem algumas versões para a origem do pastel de feira. As mais recorrentes são: 1) a iguaria é uma adaptação do rolinho primavera da culinária chinesa; 2) outros atribuem sua origem a uma adaptação dos pastéis portugueses. O certo é que não existe literatura a respeito da criação dessa iguaria tão popular comercializada, sobretudo, nas feiras paulistanas. As versões apresentadas acima são possibilidades dadas pelos pasteleiros mais antigos. Tenho em minha família “mestres pasteleiros” que atuaram por muitos anos nas feiras de São Paulo. A comercialização dos pastéis, dizem, foi uma forma que a colônia japonesa encontrou de ter mais contato com a

população brasileira. Como consequência, houve uma maior inclusão social, pois durante a Segunda Guerra Mundial essa colônia ficou à margem da sociedade e era primordial garantir o sustento das famílias. Os imigrantes da ilha japonesa de *Okinawa*, que se instalaram na região da Vila Carrão, na zona leste de São Paulo, começaram a comercializar o pastel nas feiras da cidade. Eles fizeram uma adaptação de várias receitas por conta da escassez de material (matéria-prima). Adaptaram as receitas de massa e de recheio, inicialmente de carne moída e de queijo, que era fácil e barato de se encontrar. Assim, montaram primeiramente barracas improvisadas (clandestinas). Já traziam as iguarias fritas e dentro de caixas para conservá-las quentinhas. O produto caiu no gosto popular como um dos primeiros alimentos *fast food* inteiramente brasileiro, mas ainda não existia uma padronização do tipo de massa, recheio e tamanho. Durante o período de 1968 até 1978, os pasteleiros eram perseguidos, pois a atividade não era regulamentada. Nesse período, havia uma legislação vigente que proibia o comércio de produtos alimentícios de consumo imediato nas feiras livres. Por isso, os pasteleiros começaram a se mobilizar em associações para padronizar o pastel e assim pressionar os políticos da época para a regulamentação da atividade. Dessa forma, conseguiram regulamentar a comercialização do pastel nas feiras livres de São Paulo. No início, a massa era simples como a do rolinho primavera, mas os pasteleiros desenvolveram várias receitas, que vão desde a massa mais dura e pesada até a macia, crocante, úmida, que estufa e que se mantém macia e crocante mesmo em estufas quentes. Há uma variedade de massas que permite que o pastel seja conservado na geladeira ou no *freezer* por alguns dias ou montado no mesmo dia antes de ir para a feira; cada um com uma receita diferente ou a mesma receita (não possível de ser informada por ser segredo de família) com espessura da massa diferente, que influencia na qualidade, no sabor, na durabilidade e no aspecto final do produto. Os pasteleiros são representados por associações (por região), como os Pasteleiros Anônimos da Associação da Zona Sul de São Paulo, e cada uma tem seu estilo de produção do pastel e um segredo na preparação da massa e do recheio. Os pasteleiros de feira também estão filiados ao Sindicato do Comércio Varejista dos Feirantes de São Paulo, situado na Av. Senador Queiroz, na região central da cidade de São Paulo.

Como dito anteriormente, o recheio do pastel iniciou-se, primeiramente, com dois sabores: o de carne moída e o de queijo (o queijo atualmente mais comum é a mussarela, mas antigamente usava-se muito o queijo tipo minas, que não agradava muito aos clientes, pois não derretia com facilidade). E foram surgindo o pastel de *pizza*, o de bauru, o de palmito e, logo após a regularização da atividade do comércio do pastel de feira, foi criada uma série de normas e padrões de tipo de sabores, tamanho médio do pastel e ainda a padronização do uniforme dos atendentes, padronização das barracas, entre outros itens.

Por tudo isso, pelo levantamento bibliográfico e pelas entrevistas, pode-se concluir que o quitute conhecido como pastel de feira é uma iguaria brasileira, resultado de um processo de fusão, transformação e adaptação dos hábitos alimentares dos portugueses, chineses e japoneses que chegaram ao Brasil. Esse processo se iniciou com o intercâmbio cultural entre China e Portugal, no século XVI. Registre-se que os navegadores portugueses chegaram à China em 1513 e, ao Japão, 30 anos mais tarde, em 1543.

De acordo com Duarte (1997), os jesuítas que acompanharam os navegadores portugueses ao Oriente conheceram a receita do rolinho primavera e a difundiram em Portugal, com modificações na massa e também no recheio. Ela foi adaptada, inicialmente, na elaboração de um pastel com massa de ovos recheado com amêndoas.

Josimar Melo (2006), crítico gastronômico, afirmou em um artigo que escreveu em seu *blog*, o portal de gastronomia “Basílico”, que “os chineses demoraram séculos para arquitetar nos pastéis” o “delicado equilíbrio” entre massa e recheio. E Leal (2007, p. 117) afirma que entre os “pratos mais característicos da culinária chinesa estão [...] os pastéis recheados de rosas ou jasmims”, pois os chineses “muitos imaginativos e criativos [...], explorando praticamente todos os recursos da terra e do mar, passaram a incluir até pétalas de flores [...] em sua cozinha” (LEAL, 2007, p. 117).

Ressalta-se, ainda, como destacado, que há registros de receitas de pastéis nos receituários portugueses desde a Idade Média, mais precisamente desde o século XII. Assim, ao conhecerem o rolinho primavera, considerado um tipo de pastel, os portugueses aprenderam outra técnica para produzir a iguaria. Até hoje, os portugueses são famosos por sua pastelaria.

Desde o século XIX, o pastel já era produzido e comercializado nas cidades de São Paulo e do Rio de Janeiro, por influência dos portugueses e dos chineses. Mas foi no século XX, com os japoneses, que a iguaria ganhou popularidade na capital paulista apresentando as características atuais. A colônia japonesa também é responsável por torná-la “mais agradável ao paladar brasileiro”, conforme afirmou a professora de gastronomia Cláudia Moraes, em uma entrevista a Luiz Guilherme Gerbelli, no dia 29 de julho de 2010, no “Jornal da Tarde” de São Paulo, no caderno “Cidade”. A vinda dessas três etnias para o Sudeste do Brasil explica a popularidade do pastel nessa região do país. Logo, ele pode ser classificado como patrimônio imaterial cultural da cozinha paulistana, sendo fruto da adaptação e da fusão da tradição (investigada nesta pesquisa), da história, das receitas, dos ingredientes, dos usos, do consumo, das técnicas de preparação e conservação e, também, das práticas culinárias trazidas pelos imigrantes. Para Ginzburg (1986) e Chartier (1990) esse processo pode ser denominado, respectivamente, circularidade e apropriação cultural.

Ginzburg (1986, p. 13), historiador italiano, define o conceito de circularidade cultural:

entre a cultura das classes dominantes e a das classes subalternas existiu, na Europa pré-industrial, um relacionamento circular feito de influências recíprocas, que se movia de baixo para cima, bem como de cima para baixo (exatamente o oposto, portanto, do “conceito de absoluta autonomia e continuidade da cultura camponesa” [...]).

E apropriação, segundo Chartier (1990, p. 26), historiador francês, é “construir uma história social das interpretações remetidas para suas determinações fundamentais”, sobretudo, na área cultural.

Chartier concorda com as ideias apresentadas por Ginzburg e também rejeita a visão que separa a cultura popular da erudita, defendendo uma noção mais abrangente. Para tanto, propõe um conceito de cultura como prática e, por isso, sugere para seu estudo a análise da apropriação e dos seus mecanismos que são adaptação, resposta, criação, invenção e produção de significados, que ultrapassam as comunidades locais e envolvem as comunidades regionais, nacionais e globais, que resultam em influências mútuas.

Para Gruzinski (2001), também historiador francês, as culturas não são sistemas fechados e estáveis. A assimilação da cultura do outro ocorre em condições e circunstâncias que não são lineares. Os contatos estabelecidos a partir do século XV, com as grandes navegações, resultaram em processos que tiveram como consequência a união de culturas diferentes e a instauração de espaços de circulações e intercâmbios, culminando no que o autor denomina mundialização. Portanto, a aculturação é um fator de união e não de ruptura.

Esse é o caso do processo que resultou na criação da iguaria conhecida como pastel de feira e também do pastel de bacalhau, criado e comercializado no Mercado Municipal Paulistano (assunto que será tratado no capítulo 3 desta dissertação).

2.3 O pastel na cidade de São Paulo

No século XIX, o pastel tinha presença constante nos tabuleiros das quitandeiras que os vendiam nas ruas da cidade de São Paulo. Havia uma variação de recheios e de massas, que podiam ser à base de farinha de milho, farinha de mandioca ou farinha de trigo, assim como as atuais. Variava-se bastante para atender uma demanda por produtos diferentes e, também, por conta da concorrência existente entre os tabuleiros das quitandeiras. O pastel era um dos quitutes vendidos nas ruas que tinha um preparo mais elaborado. Silva (2009, p. 95) diz que “o termo pastelaria englobaria todas essas variações de massa com recheios doces e salgados que poderiam ser fritos ou assados. Nos tabuleiros, os pastéis também apresentavam uma grande variedade, ainda que fossem em sua maioria salgados”.

Silva (2009, p. 142) afirma ainda que “a venda de pastéis era bastante comum nas ruas da cidade na segunda metade do século XIX, principalmente por quitandeiras de origem africana”. E ainda nas últimas décadas do século XIX os pastéis estavam bastante em voga: “permaneciam no cardápio dos tabuleiros alimentos baseados em antigas tradições que misturavam produtos de origem portuguesa (bolos e pastéis) e ingredientes locais” (SILVA, 2009, p. 99). Por ser comida de rua, ele era bem popular entre os menos favorecidos economicamente, que o classificavam como “apetitoso, delicioso e aloirado”.

Mas além das vendas feitas pelas quitandeiras espalhadas pela cidade em vários horários, também existiam pontos de vendas desses petiscos. O mais curioso é que colocavam anúncio em jornal para informar o dia da semana, o horário e o local da comercialização da iguaria. Silva (2009) analisou um desses anúncios do dia 12 de agosto de 1854, publicado no “Correio Paulistano”, com título “Petisco”, dizendo que a venda de pastéis de carne para almoço seria feita aos domingos, das 07h às 10h, na área central da cidade de São Paulo, na Rua do Rosário. A informação fornecida dizia que o pastel era o próprio almoço e não um acompanhamento. Vale ressaltar, ainda, que já na década de 1860, os pastéis também eram vendidos em botequins do centro da cidade.

Naquela época, os vendedores ambulantes, dentre eles imigrantes, começaram a se espalhar pela cidade. Eles também vendiam pastéis, só que de porta em porta pelos bairros residenciais de São Paulo, com permissão da Câmara.

No início da década de 1880, surgiram os quiosques que, além de localização fixa, ofereciam aos fregueses um balcão para comer. Os do Rio de Janeiro, que começaram em 1850 e inspiraram os de São Paulo, estavam “espalhados pela cidade e eram destinados, principalmente, às camadas mais pobres da população que consumiam além do café, fritadas de carne moída, pastéis, iscas de bacalhau etc.” (GUERRERO, 2003, p. 208). Os quiosques de São Paulo atendiam ao mesmo público.

Eles foram instalados, inicialmente, na Praça do Mercado, pois era o local indicado para a comercialização popular de gêneros alimentícios. Aos poucos, espalharam-se pela cidade. O cardápio dos quiosques era à base de petiscos variados, mas o destaque ficava por conta das carnes e das frituras, que eram feitas na hora. Mas por conta da falta de higiene, limpeza e padronização, os quiosques foram desmontados nos últimos anos do século XIX e início do século XX. Na mesma época e pelo mesmo motivo, as quitandeiras estavam proibidas de montar seus tabuleiros nas ruas da cidade de São Paulo e os restaurantes começaram a se multiplicar, juntamente com os imigrantes que (ainda) vendiam seus alimentos pelas ruas. Naquele mesmo período, na cidade do Rio de Janeiro, os chineses estavam abrindo pastelarias:

Desde 1900, a maioria dos imigrantes chineses era cantonesa. [...] Os cantoneses mais afortunados tornaram-se donos de estabelecimentos como restaurantes, lavanderias e mercearias. Seguindo essa tradição, os recém-chegados normalmente começavam a trabalhar como empregados em restaurantes, pensões ou pastelarias de parentes e amigos, e após juntar dinheiro ou pegar empréstimos feitos por causa das viagens, montavam seus próprios negócios (CHANG-SHENG, 2009, p. 2)

E os japoneses que chegaram a São Paulo a partir de 1908 também se dedicaram à produção de pastéis. Edison Tadashi Inoue, descendente de japoneses, teve mestres pasteleiros na família e, por isso, fez um relato sobre a trajetória deles em São Paulo e como começaram a produzir pastel:

A família do meu pai veio do sul do Japão, da província de Fukuoka da capital Fukuoka-shi. Eles vieram para o Brasil na década de 1930 e a família da minha mãe saiu da província de Aichi, da cidade de Okazaki e veio para o Brasil no final da década de 1940. Meus pais foram primeiramente para o interior do estado de São Paulo trabalhar nas lavouras de café e depois algodão. Após esse período vieram para a cidade de São Paulo, onde se conheceram. A família da minha mãe atuou na área da tinturaria, em que um dos fregueses era o meu pai. Dessa forma, eles se conheceram e casaram. Meu pai e os irmãos dele (meus tios paternos) abriram uma fábrica onde produziam confeitos, pães, salgados, bolos para festas em geral e também para as feiras livres, onde a venda de doces e confeitos antigamente era muito comum. Após cerca de 20 anos no ramo da alimentação, meu pai e seus irmãos desfizeram a sociedade e fecharam a fábrica. Naquela época, em meados da década de 1960, um dos meus tios começou a fabricar o "Tal Pastel", e com o decorrer do tempo foi ensinando outros parentes a receita da massa, do recheio e o modo de fritar. Usando a sua licença de doceiro e confeiteiro que ainda possuía, iniciou a venda do pastel na feira. Outros tios iniciaram a produção e a venda do pastel de feira. Dessa forma, fundaram associações e o maior problema era a perseguição por parte da prefeitura, pois a legalização da atividade se deu no final da década de 1970. Nesse período, iniciaram a padronização do tamanho do pastel, do tipo de massa, dos sabores, da apresentação da barraca, do uso de uniformes, dos cuidados com a higiene, entre outros. Meu pai e alguns dos meus tios já faleceram; outros tios já se aposentaram. Eles trabalharam por, aproximadamente, 35 anos em feiras como pasteleiros. Alguns foram presidentes das associações de pasteleiros da zona sul e do bairro de Vila Carrão. Eu tenho relatos de tios que faziam feiras no Jardim Oriental às terças-feiras, na Cidade Dutra (perto do autódromo) às quintas-feiras, no Grajaú aos sábados, na região do Aeroporto de Congonhas (na Rua Tamoios) às quartas-feiras, e no Jardim Miriam aos domingos. Em muitos locais meus tios tinham até três barracas na mesma feira.

Após serem incorporados à cozinha local, os pastéis passaram a ser reconhecidos (popularmente) como uma iguaria típica da cozinha paulista e, principalmente, paulistana. O jornalista e consultor editorial paulista Thomaz Souto Corrêa afirma no prefácio do livro “Cozinha Regional Brasileira – São Paulo” que “na mesa farta do sertão paulista, todo dia era dia de tudo quanto era bicho. Bife de caçarola, frango recheado, lombo de porco, leitão à pururuca. E pastel de carne. Comida caipira: simples, descomplicada (CORRÊA, 2009, p. 11)”.

Podanovski (1997, p. 15) faz uma referência à cozinha paulista, com o pastel presente em meio a pratos típicos:

Surgiu no período colonial e imperial, até 1888 (Lei Áurea). Mistura influências indígenas, africanas e européias (portuguesas principalmente). Exemplos mais notáveis dessa cozinha paulista tradicional são o *Virado* (criação dos desbravadores de nossos sertões), o *Cuscuz*, a *Feijoada* (de berço nordestino, mas “educação” carioca e paulista), o *Angu*, o caçara peixe *Azul Marinho* (com banana), o *Picadinho* (do cardápio jesuítico), o *Afogado* (tipicidade do Vale do Paraíba, versão paulista do *Barreado* paranaense), os *Assados Recheados* com farofa (frango, peru, leitão –

transformados depois em grandes atrações nas quermesses interioranas), os *Pastéis*, a chamada *Comida Caipira* (paulista-mineira) com seus torresminhos e farólias, couves, carnes de caçarola, quiabos e cambuquiras.

E Cavalcanti (2007, p. 267) afirma que com mandioca se fazia “uma infinidade de pratos de sal como a massa de pastéis e quibebes [...]”.

A cozinha da cidade de São Paulo, com toda sua pluralidade por conta das influências dos imigrantes, ganhou características únicas que a difere do resto do Brasil. “Nos séculos XIX e XX, chegam os primeiros imigrantes europeus e orientais. E, de repente, a polenta, o macarrão, as frituras, os embutidos, novas frutas e legumes se fizeram brasileiros” (MEDINA, 2006, p. 11). Para Cavalcanti (2007, p. 15) “não há prato tipicamente nacional que não seja um arranjo, uma adaptação, uma mistura criativa de ingredientes africanos, indígenas e europeus, com intervenções do Médio e do Extremo Oriente”. Esse processo comporta o conceito de circularidade cultural proposto por Ginzburg (1986), referente às influências recíprocas presentes nesse universo.

Por toda a sua diversidade gastronômica, São Paulo é considerada desde 1997 (juntamente com outras grandes cidades mundiais), a Capital Mundial da Gastronomia. Recebeu esse título no 10º Congresso Internacional de Hospedagem, Alimentação e Turismo (Cihat). Néelson de Abreu Pinto, presidente da Associação Brasileira das Entidades de Hospedagem, Gastronomia e Turismo (Abresi), da Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo (Fhoresp) e do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo (SHRBS), fez a apresentação do livro “Volta ao mundo da gastronomia na cidade de São Paulo” e afirmou que:

[...] em 1995, a Câmara Municipal de São Paulo aprovou a Resolução nº 11/95, constituindo Grupo de Trabalho formado por alguns vereadores para, contando com a parceria da iniciativa privada, o apoio de órgãos municipais, estaduais e federais, e também de autoridades e entidades da gastronomia internacional, fazer um levantamento dos problemas e possibilidades da cidade de São Paulo na área da alimentação e prepará-la para receber o título de Capital Mundial da Gastronomia (PINTO, 1997, p. 06).

Ele também apresentou o Guia Oficial de Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, intitulado “São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia”:

A Mesa das Nações, integrada por representantes de pelo menos 40 países, apoiada por diretores de entidades nacionais e internacionais ligadas à gastronomia e ao turismo, estará premiando São Paulo com o título de Capital Mundial da Gastronomia. Aliás, não só São Paulo será dessa forma reverenciada, mas também outras grandes cidades. Assim Paris, capital *hors concours* pela superioridade e magistralidade de sua culinária. Assim Roma, e Nova York, e Tóquio, e Madrid, Lisboa, Buenos Aires, Cidade do México – pujantes capitais gastronômicas mundiais (PINTO, 1997, p. 05).

Hoje, são mais de 50 países representados nas cozinhas dos restaurantes da cidade. Os pastéis, por exemplo, são consumidos tanto em restaurantes quanto em pastelarias, lanchonetes, bares, botecos e, principalmente, nas feiras livres.

A Pastelaria Modelo (Fotografia 35), inaugurada por volta de 1917, na Praça da Sé, número 88, região central de São Paulo, é considerada a pastelaria mais antiga da cidade. Ocupou por noventa anos um prédio tombado, de arquitetura neoclássica, na esquina da Rua Barão de Paranapiacaba. Ficou sob o comando da mesma família por mais de quatro décadas. Até 2007, quando mudou de proprietário e de nome, vendia uma média de 800 a 1.000 pastéis diariamente.



Fotografia 35: Fachada tombada da extinta Pastelaria Modelo
Fonte: Sampacentro (2004).

O atual proprietário, José Luciano Carvalho (Apêndice J), 35 anos, é advogado, trabalha na área de Alimentos e Bebidas desde pequeno e foi proprietário de outros estabelecimentos do ramo no centro de São Paulo. Informou que “Marco Zero” é a razão social do estabelecimento desde 1962 e que optou por tirar o nome fantasia “Pastelaria Modelo” e colocar “Sucos e Lanches Marco Zero”, por considerá-lo antigo e ultrapassado. Hoje, também vende outros salgados e sanduíches, mas o pastel ainda é produzido com a mesma receita da Pastelaria Modelo. Afirmou que vende uma média de 500 pastéis por dia e utiliza 30 quilos de farinha de trigo para produzi-los. Os mais vendidos são o de palmito, o qual José Luciano afirma ser o preferido de sua clientela, o de queijo e o de carne. Há também pastel de calabresa, frango, *pizza* e bauru. O cliente, ainda, pode “montar” o seu pastel, escolhendo os recheios e os misturando.

Ao assumir o negócio, fez uma reforma apenas na parte interna, pois o prédio é tombado e não é permitido fazer alterações na fachada.

No livro “Viagem gastronômica através do Brasil”, Fernandes, que se dedica há mais de 30 anos aos estudos da culinária brasileira, faz uma referência especial ao pastel quando o assunto é a cidade de São Paulo. Ele afirma que:

[...] os pastéis são uma verdadeira obsessão paulistana, servidos tanto em restaurantes requintados, acompanhando um luxuoso prato do nosso frugal arroz com feijão, como no C’a D’Oro, quanto nas feiras livres, preparados na frente da freguesia, onde são pausa obrigatória entre uma compra e outra (FERNANDES, 2007, p.185).

Esse livro traz uma receita de pastel de palmito, um dos sabores preferidos nas feiras livres.

Como visto na citação acima, os pastéis são consumidos tanto como prato principal quanto como acompanhamento. O livro “Cozinha Regional Brasileira – São Paulo” traz a informação de que na cidade existe o hábito, principalmente nos restaurantes, de consumir um ou dois pratos diferentes em cada dia da semana, nos quais os pastéis estão presentes. Esse costume começou na metade do século XX quando a vida agitada da cidade passou a dificultar a ida dos trabalhadores para casa na hora do almoço. Os principais pratos são (PANDOLFI, 2009, p. 15):

[...] segunda-feira é dia do virado de feijão ou do picadinho de filé mignon. Às terças, dobradinha ou arroz com feijão, couve, farofa e pastéis para acompanhar. Às quartas, a feijoada reina soberana (e é repetida aos sábados). Na quinta-feira, abre-se uma concessão aos imigrantes italianos, servindo macarrão com frango ou rabada com polenta. Na sexta, a tradição é comer peixe: filé de pescada ou bacalhau.

No livro “Um, Dois, Feijão com Arroz – a alimentação no Brasil de Norte a Sul”, especificamente no capítulo sobre São Paulo, Philippi¹⁰ e Colucci¹¹ (2002, p. 215) afirmam que:

[...] o consumo de pastel é um hábito tipicamente paulistano. Comercializado em pastelarias ou em barracas nas feiras livres, pode ser encontrado em diferentes sabores: queijo mozzarella (1 unidade = 215 kcal), *pizza* (212 kcal), carne especial (286 kcal) e outros. É comum comer o pastel acompanhado do caldo de cana, adicionado de suco de limão (1 copo = 246 kcal).

Araújo et al. (2005, p. 56) também faz essa afirmação alegando que “consumir pastéis é típico do paulista, com caldo de cana e adição de suco de limão ou de abacaxi, e com recheios de queijo, carne, frango, palmito e outros”.

É hábito entre os paulistanos comer um pastel no meio do dia, seja nas pastelarias ou nas feiras livres, onde tem lugar de destaque. As suas características contribuem para esse sucesso: sempre quente, pois é frito no momento do consumo, sequinho, crocante e bem

¹⁰ Professora doutora do Departamento de Nutrição da Universidade de São Paulo (USP).

¹¹ Mestre pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP).

recheado, é procurado na hora do almoço, principalmente por quem mora ou trabalha perto de uma feira, que acontece uma vez por semana, em locais fixos na cidade de São Paulo. Aos sábados e aos domingos, ele frequentemente substitui o almoço em muitas casas paulistanas.

Essa iguaria é uma típica representante da cozinha *fast food*, característica dos grandes centros urbanos como São Paulo. Góes (2005, p. 3) afirma que:

as modificações no estilo de vida, graças à urbanização e à industrialização crescente, à intensificação do trabalho feminino, à evolução das formas de distribuição dos alimentos e do marketing, entre outros fatores, são responsáveis pelas mudanças nos hábitos alimentares nas últimas décadas. É a evolução do consumo de alimentos industrializados, da alimentação fora do domicílio (em cantinas, restaurantes, *fast food*), [...] a busca de praticidade, de economia de tempo, etc. O modo de vida urbano é o centro dessas mudanças. As condições geradas pela vida cotidiana implicam a relação do sujeito com as experiências de tempo/espaço e diversidade, características desse meio, que se refletem no modo de comer e de se relacionar com a alimentação, povoando alterações no padrão alimentar. O curto período de tempo que as pessoas têm para comer transforma a pressa num dos traços visíveis da caracterização do modo de comer atual, principalmente nos centros urbanos, com abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, da preparação ao consumo.

A chamada “comida de rua” (*street food*), também considerada uma forma de *fast food*, é uma prática que remonta à Antiguidade e está presente em praticamente todo o mundo. Portanto, ela é tão antiga quanto as cidades e antecedente à comida servida nos restaurantes. Comer na rua, além de ser uma forma de entrar em contato com a alimentação de uma localidade, é uma maneira de conhecer os hábitos de seus moradores e também uma forma de interação social.

Segundo Ávila (2003 apud SILVA, SOUZA E POPOLIM, 2010, p. 01),

[...] o consumo de pastéis é um costume arraigado em toda a população brasileira. Não são poucos aqueles que saem de sua casa ou trabalho simplesmente para comparecer às barracas que os comercializam. Assim como o café, o refrigerante e outros produtos de ingestão rápida e baixo custo, o pastel é uma verdadeira instituição nacional

Hernández e Arnáiz (2005, p. 219) fazem uma reflexão sobre os chamados pratos típicos locais ou, ainda, iguarias típicas de uma localidade, que denominam “pratos totens”. Para os autores, eles possuem valor de identificação único, representam culturas, localidades e são imbuídos de representatividades, identidades e particularidades.

Es así como ciertos platos se convierten en platos-tótem, atribuyéndoles un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitaria por parte de la generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de la sociedades industrializadas tiendan, cada vez más, a anular ciertas especificidades.

Portanto, pratos típicos, que representam uma sociedade e sua cultura, podem ser considerados “pratos-totens”. “O valor cultural da alimentação que identifica uma localidade pode ser entendido como patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias” (MULLER; FIALHO, 2001, p. 182). Esse é o caso do pastel na cozinha paulistana, após ter sido incorporado a ela por meio da influência dos imigrantes.

2.4 A importância das feiras livres para a popularização do pastel

As feiras livres de São Paulo são as principais responsáveis pela popularização dos pastéis na cidade. Americano (2004, p. 101) afirma em seu livro “São Paulo Naquele Tempo (1895-1915)” que “as feiras livres só surgiram em São Paulo com a Primeira Guerra Mundial”.

Vargas (2001, 146) faz uma referência ao início das feiras ainda na Idade Média:

A feira (de *feira*, do latim, que significa festa de um santo) era, sobretudo, o encontro de mercadores, normalmente vindos de muito longe, que durava muitas semanas. O século XII viu surgir ciclos de feiras regionais e inter-regionais que formavam uma espécie de mercado contínuo, exceto no período de mau tempo.

Nas feiras da Idade Média eram comercializados vários tipos de produtos, além da possibilidade de fazer câmbios e empréstimos. Como se vê, as feiras têm, há tempos, seu lugar na história, sobretudo nas relações comerciais e sociais. Franco (2001, p. 65) faz referências às feiras, dentre elas:

As grandes feiras, geralmente organizadas por ocasião de festas religiosas, constituíam lado ameno da vida na Idade Média e manifestação da economia internacional nascente. Nelas, caravanas de mercadores, camponeses, jograis e menestréis se reuniam periodicamente para exhibir e vender seus produtos – fossem estes histórias, canções, carnes salgadas, especiarias ou seda. Algumas feiras podiam durar várias semanas.

Já no Brasil, as feiras, desde o início, privilegiam os gêneros alimentícios.

No portal da Prefeitura da Cidade de São Paulo (2011) há um breve histórico sobre as feiras (Fotografia 36):

As feiras livres funcionam no Município de São Paulo desde meados do século XVII, haja vista a ocorrência de uma certa oficialização para venda, em 1687, de “gêneros de terra, hortaliça e peixe, no Terreiro da Misericórdia”. Em fins do século XVIII e começo do século XIX, estruturam-se as feiras fora da cidade, nos locais de pouso de tropas, ou um início de mercado caipira e a Feira de Pilatos, no Campo da Luz, estabelecida pelo então Governador Melo Castro de Mendonça. Essa primeira existência é a que mais se assemelha às feiras de nossos dias. Em 1914, foi criada a Feira Livre por meio do ato do Prefeito Washington Luiz P. de Souza, não como projeto novo, mas sim como o reconhecimento oficial de algo que já existia,

tradicionalmente, na cidade de São Paulo. A primeira Feira Livre oficial, realizada a título de experiência, contou com a presença de 26 feirantes e teve lugar no Largo General Osório. A segunda realizou-se no Largo do Arouche, com 116 feirantes, e a terceira foi no Largo Morais de Barros. Em 1915, elas somavam um total de 7 feiras, sendo duas no Arouche, duas no Largo General Osório e as demais no Largo Morais de Barros, Largo São Paulo e na Rua São Domingos.

Assim, comemora-se o Dia do Feirante em 25 de agosto, pois essa data marca a realização oficial da primeira feira livre, em 1914, aprovada por meio do ato do então prefeito Washington Luiz P. de Souza.



Fotografia 36: Feira livre na cidade de São Paulo, na década de 1920
As coberturas das barracas se assemelham bastante às das atuais feiras paulistanas. A carroça de tração animal era utilizada para o transporte das mercadorias.
Fonte: Rodrigues (2007).

Segundo o Art. 1º do Decreto nº 48.172, de 6 de março de 2007, promulgado no governo de Gilberto Kassab, prefeito do Município de São Paulo, as feiras livres são “[...] equipamentos administrados pela Municipalidade, com a função de suplementar o abastecimento da região em que operam, por meio da comercialização, no varejo, de gêneros alimentícios e demais produtos existentes nos ramos de comércio”.

Hoje, São Paulo possui 863 feiras livres espalhadas por toda a cidade, divididas em 31 subdistritos. Se forem computadas também as que comercializam somente produtos

orgânicos, as de agricultura limpa e as noturnas, o número sobe para 882. Elas funcionam de terça a domingo e apresentam dados expressivos: em média, 8.000 paulistanos circulam diariamente pelas feiras; por dia, 150 ruas são ocupadas e mais de 900 quarteirões são interditados semanalmente; as maiores barracas são de frutas, legumes, verduras e peixes que chegam a medir, dependendo da localização da feira, 10 metros de comprimento (extensão frontal), resultado da junção de cinco tabuleiros de 2 metros cada; ao todo, as feiras da capital concentram 11.753 feirantes ativos (informação de 31 de outubro de 2011). Cada um possui apenas uma matrícula que dá direito a trabalhar em até seis feiras semanalmente. Só é possível transferir a licença para outro feirante após, no mínimo, cinco anos. Se forem somadas todas as barracas presentes em cada uma das feiras paulistanas chega-se a 43.858, em uma extensão de 233.000 metros lineares. Importante destacar, porém, que uma mesma banca pode atuar em diversas feiras ao longo da semana. Elas só não funcionam às segundas-feiras. Portanto, no número expresso acima, estão contabilizadas barracas repetidas, porém com atuação em feiras diferentes.

São comercializados nas feiras livres da capital paulista, segundo a ABAST, diversos tipos de gêneros alimentícios, produtos e mercadorias, como: legumes, verduras, raízes, tubérculos, ervas aromáticas, temperos, condimentos, cereais em grãos, café, açúcar, sal, mel, fubá, farinhas, coco ralado "in natura", coco seco, frutas frescas (nacionais ou importadas), ovos, macarrão, queijo ralado, bolachas, biscoitos, doces (enlatados ou empacotados), laticínios industrializados, margarinas, conservas, frutas secas e cristalizadas, azeitonas e pickles, bacalhau e outros peixes secos ou salgados, embutidos industrializados (salsichas, linguiças, paíós, salames e outros tipos de frios), carnes-secas, salgadas ou defumadas, banhas e gorduras comestíveis, pertences para feijoada, produtos alimentícios regionais industrializados, pescados resfriados de toda espécie, aves abatidas (inteiras ou fracionadas), vísceras e miúdos de animais de corte, bisteca, costela e lombo suínos industrializados, pastel e massa para pastel, salgados diversos fritos na hora, caldo de cana, água de coco "in natura" e bebidas em geral (sucos de frutas industrializados, refrigerantes, água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis), comidas típicas (como *yakissoba*, tapioca, pamonha e churros), doces caseiros e lanches rápidos (exceto aqueles à base de carnes) para consumo imediato, utensílios domésticos em geral, bijuterias, brinquedos e artigos de perfumaria, produtos para limpeza e higiene pessoal, roupas, meias, lenços, bonés, calçados, cintos e bolsas, roupas de cama, toalhas de mesa e banho, flores naturais e artificiais, plantas em mudas e ornamentais, rações e artigos correlatos, peixes ornamentais, produtos diversos e serviços de reparo de equipamentos e utilidades domésticas em geral, peças e acessórios para

fogões, liquidificadores e panelas de pressão, pedras de afiar, sacos plásticos para lixo, sacos de pano, sacolas plásticas, miudezas para costura, armarinhos, acessórios para máquinas de costura, pentes e presilhas para cabelos, cortadores e tesourinhas para unhas, artigos de papelaria, livros e revistas usados e produtos artesanais não-alimentícios.

Todos esses produtos vendidos nas feiras livres estão divididos e classificados em 21 grupos de comércio. A metragem das barracas é estabelecida de acordo com as mercadorias comercializadas e cada grupo tem suas especificações com relação à higiene, limpeza, transporte, armazenamento e venda dos produtos. Percebe-se que, apesar de privilegiarem gêneros alimentícios, o comércio nesses mercados a céu aberto é bem variado. Embora sejam comercializados outros tipos de iguarias como as citadas acima, o pastel é o mais consumido. Ele passou a ser sinônimo de feira livre na cidade de São Paulo.

Segundo o setor de fiscalização de feiras livres da ABAST, o pastel é comercializado em 779 barracas distribuídas nas feiras da capital (informação de 01 de julho de 2011). Cada uma delas fatura, em média, R\$ 2.000,00 diariamente. De acordo com uma reportagem de Maria Paola de Salvo vinculada na “Revista Veja São Paulo”, em 10 de fevereiro de 2010, a pasteleira Hiroko Nakamura vende 500 unidades do petisco em um único dia na feira da Praça Benedito Calixto, no bairro de Pinheiros. E conforme o site oficial de turismo da cidade de São Paulo (SPTuris) essa é uma iguaria típica da cidade e os feirantes chegam a vender dois milhões de pastéis por semana. Nara Sá é a autora dessa informação (22 de agosto de 2011). Acrescenta-se, ainda, que muitos pasteleiros são japoneses e chineses (em menor número) ou descendentes dessas etnias e, geralmente, as barracas de pastéis são negócios familiares. Dessa forma, essa iguaria é responsável pelo sustento de muitas famílias na cidade de São Paulo.

Fausto (1998, p. 30-31) faz uma referência sobre a vida dos japoneses na cidade de São Paulo e sua atuação nas feiras livres da capital paulista:

Na constituição das microssociedades, os bairros étnicos desempenharam um papel importante. A tendência à concentração nesses espaços foi tanto mais freqüente quanto maior era a diferença entre uma determinada etnia e a população nacional. Assim, no caso de São Paulo, muitos judeus e japoneses localizaram-se respectivamente no Bom Retiro e na Liberdade [...]. Desse modo, os bairros étnicos representaram um fator de intimidade e segurança, em meio às vicissitudes da vida na cidade. [...] o japonês feirante, depois de enfrentar com seu mutismo as freguesas que regateiam insistentemente, retorna também a seu bairro, com idêntica sensação (de voltar a seu mundo).

Para Corner (2006, p. 7), “na ausência de um mercado, as feiras livres também são instrumentos de reconhecimento, para um visitante, da cozinha local”.

De acordo com a assessoria de comunicação da ABAST, no final da década de 1930 e início da década de 1940, os pasteleiros já estavam presentes nas feiras paulistanas. Mas, segundo o Sindicato dos Feirantes, começaram a atuar nas feiras da cidade de São Paulo no começo da década de 1970, sem normativa legal. Em 1978, foi aprovado o Projeto de Lei nº 93J78 de autoria da Comissão Especial de Vereadores composta por Mário Hato, Naylor de Oliveira, Mário Américo e pelo Presidente da Câmara de Vereadores, Almir Guimarães e, a partir daí, essa atividade passou a ser oficial, com ordenamento da esfera legal, nas feiras livres da capital. No dia 07 de junho de 1978 foi publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo (DOSP) a concessão da licença para o feirante (Anexo I). Seguem os dados da pasteleira com cadastro mais antigo:

Matrícula: 005513-01-4
Nome: Yolanda Hideko Ganiko
Processo: 039207/78
Publicação no DOSP: 07/06/1978
Início das atividades: 17/07/1978

É importante salientar, também, que existem no estado de São Paulo 3.487 pastelarias. Na cidade de São Paulo estão registradas, aproximadamente, 717. Esses dados foram fornecidos pela Junta Comercial do Estado de São Paulo (JUCESP), no dia 30 de junho de 2011. Muitas pastelarias também têm em seu registro outras denominações como bares, lanchonetes e restaurantes. Um exemplo é a Pastelaria e Lanchonete Kemti Ltda - ME que iniciou suas atividades em 26 de agosto de 1971 e está localizada na Praça Marechal Deodoro, 433, no bairro de Santa Cecília, região central da cidade de São Paulo.

Desde 2009, a Prefeitura promove anualmente, por meio da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras (SMSP) e da Supervisão Geral de Abastecimento de São Paulo (ABAST), na Praça Charles Miller, em frente ao estádio do Pacaembu, um concurso para eleger “O Melhor Pastel de Feira de São Paulo”, com os seguintes critérios de avaliação geral: recheio, massa do pastel, atendimento, higiene e limpeza da barraca, asseio de todos os funcionários, não utilização de molhos (como *catchup* e mostarda) em bisnagas e, sim, em sachês individuais, vestimenta adequada (jaleco ou avental e rede no cabelo), qualidade do óleo (sem fumaça, espuma ou cor escura) e higiene no manuseio dos pastéis e dinheiro.

Nas três edições do concurso, os jurados eram os clientes das barracas e um júri técnico especializado (escolhido pela ABAST) composto por *chefs* de cozinha, profissionais da imprensa e críticos de gastronomia que deveriam analisar, em princípio, os itens elencados acima. O Sr. José Roberto Graziano, Supervisor Geral de Abastecimento, foi o responsável

pela equipe que escolheu o júri técnico. Cinco perguntas deveriam ser respondidas em um questionário disponibilizado aos clientes: 1) Qual é o seu sabor de pastel preferido? 2) Quantas vezes você vem à feira, ao mês? 3) Quais os produtos que você mais leva da feira? 4) Qual é a distância entre a feira e a sua casa em quarteirões aproximadamente? 5) Levando em conta as condições de higiene da barraca, o sabor e a qualidade da massa do pastel, do tempero e do recheio, dê uma nota de 0 a 10.

Segundo informações da ABAST, em 2011, o concurso da Prefeitura de São Paulo teve início no mês de junho e os paulistanos tiveram aproximadamente um mês para votar em seu pastel preferido. Foram classificadas 42 barracas na primeira fase, que receberam visitas de juízes à paisana. No dia 22 de agosto de 2011, quando aconteceu a final do concurso com a presença do prefeito da cidade de São Paulo, Gilberto Kassab, como nas edições anteriores, o júri especializado, composto por 55 profissionais, avaliou apenas os pastéis de carne (o mais pedido nas feiras paulistanas) dos dez finalistas, levando em conta o sabor, a textura e a crocância da massa, a quantidade de óleo, a temperatura, o ponto de fritura e a qualidade da massa, além da textura da carne (principalmente se não estava crua), o tempero (sobretudo o sal) e a quantidade de recheio, entre outros quesitos. Os jurados pesavam os pastéis com balança digital. Registre-se que o feirante que comprovou a destinação correta dada ao óleo usado ganhou bônus na nota. O objetivo é que todas as barracas de pastéis da cidade reciclem o óleo da fritura.

Em 2011, o pastel da Maria, ganhador da primeira edição, foi eleito pela segunda vez o melhor de São Paulo e recebeu o prêmio de R\$ 8.000,00 (Fotografia 37) oferecido pela Prefeitura. A barraca da Maria trouxe três novidades para o concurso: a distribuição de lençinhos higiênicos aos clientes, raspas de limão-siciliano congelado no recheio de carne e o uso de um aparelho com tecnologia japonesa, chamado *Oil-Watcher*, fixado na parte interna superior da barraca, que ajuda a controlar a umidade dentro da fritura, deixando-a mais seca e, conseqüentemente, com mais qualidade.

Em 2010, a barraca da Maria ficou em segundo lugar, recebendo o prêmio de R\$ 2.000,00. Em 2011, a barraca de pastéis Agena, ganhadora do concurso em 2010, ficou com a terceira colocação e foi premiada com R\$ 1.000,00. Além dos prêmios em dinheiro, cada um dos dez finalistas terá direito a montar sua barraca em um ponto da cidade durante a Virada Cultural e em outros eventos organizados pela Supervisão Geral de Abastecimento de São Paulo.



Fotografia 37: Kassab entrega prêmios aos três primeiros colocados do concurso “O Melhor Pastel de Feira de São Paulo”

O prefeito da cidade de São Paulo, Gilberto Kassab, entrega os prêmios para os três primeiros colocados, na final da primeira edição do concurso que aconteceu no dia 26 de outubro de 2009.

Fonte: Portal G1 (2009).

Em uma entrevista ao portal G1, da globo.com, publicada no dia 22 de agosto de 2011, Maria disse que o segredo da receita vencedora é “muito amor e muita dedicação”. Segue a receita do recheio de carne que venceu o concurso em 2011:

Ingredientes: 1 kg de patinho moído; 1 cebola; 2 tomates; 3 dentes de alho; salsinha a gosto; sal; azeite; azeitona; raspas de limão siciliano congelado.

Modo de preparo: Coloque duas colheres de óleo na panela. Espere esquentar bem e, em seguida, coloque o alho e a carne moída. Misture tudo até cozinhar bem. Retire os excessos e impurezas. Em outra panela, coloque o azeite, a cebola, o tomate e refogue. Em seguida, junte a carne moída já preparada. Depois de esfriar, acrescente salsinha, azeitona e sal. Em seguida, ponha as raspas de limão siciliano. Por fim, é preciso acrescentar mais um pouco de azeite.

Ela também afirmou: “Agora eu vou partir para a franquia. Primeiro para São Paulo, depois para o interior e, depois, para o exterior, quem sabe”? Registre-se que no próprio site do “Pastel da Maria” há um link para cadastro de possíveis interessados em abrir franquias do negócio, já que ela tem dois pontos comerciais, além das barracas nas feiras.

Na edição de 2011 aconteceu também o “Circuito da Garapa”, que certificou os melhores caldos de cana da capital, que foram analisados de acordo com critérios como a

qualidade dos produtos, o sabor e as opções oferecidas, o atendimento e a higiene das barracas. Não houve premiação em dinheiro.

Ainda no portal G1, há uma declaração do dia 26 de outubro de 2009, data da final da primeira edição do concurso, da radialista Natalie Gutglas, na época com 28 anos, afirmando que o evento tem um lado cultural: “Isso dá mais valor à cultura paulistana do pastel. Os pasteleiros merecem”. Também há declaração de dois jurados: “Levamos em conta a textura, o sabor, a higiene e até o ponto do óleo dos pastéis de carne”, disse o *chef* Bruno Stippe, da cantina italiana “C... Que Sabe!”, conhecida como a “Casa da Tarantela” que tem 76 anos de atividades no bairro da Bela Vista, região central da cidade de São Paulo. E Carlos Soares, do *Buffet Via Carlo*, afirmou: “Foi muito difícil escolher entre os dez finalistas. Comi 12 pastéis inteiros para chegar ao veredicto”.

A pasteleira japonesa conhecida como Maria, mas que na verdade se chama Kuniko Kohakura Yonaha (Fotografia 38), tem 59 anos e trabalha há mais de 40 anos em feiras. Ela veio para o Brasil em 1963, com 11 anos. Em 1967, quando tinha 14 anos, seus pais montaram uma barraca de pastel na feira. Foi naquela época, para ajudá-los, que começou a produzir essa iguaria. De acordo com o site do “Pastel da Maria”, as suas barracas funcionam nas seguintes feiras: às terças-feiras e quintas-feiras, na Praça Charles Miller, no Pacaembu; às quartas-feiras, na Rua Cayowaá, em Perdizes, e na Rua Dr. César, em Santana; aos sábados, na Alameda Subtenente Francisco Hierro, no Parque Novo Mundo e, aos domingos, na Rua dos Trilhos, na Moóca. Ela tem, ainda, duas pastelarias: uma na Rua Valdemar Martins, 204, no bairro da Casa Verde e outra na Rua Fradique Coutinho, 580, em Pinheiros.

Na revista “Veja São Paulo”, no roteiro gastronômico, há uma resenha de Helena Galante, com referências sobre o pastel da Maria, publicada no dia 26 de março de 2011:

[...] frita na gordura bem quente, a versão de carne ganha tempero de alho, cebola, tomate, salsinha, azeitona verde, azeite e um toque de gengibre. Para ficar ainda melhor, basta colocar um pouco do vinagrete oferecido em potinhos descartáveis. Outras opções trazem por dentro da massa frango ao catupiry, queijo branco, carne-seca e bacalhau. Com o dobro do tamanho, há o especial de carne, queijo, presunto e ovo. Nas feiras livres, os preços baixam um pouco.

Rodrigo Bertolotto, repórter do portal UOL, entrevistou a pasteleira Maria no dia da final da terceira edição, indagando-a sobre o motivo pelo qual os japoneses (e descendentes) se tornaram os principais comercializadores de pastel nas feiras de São Paulo. Ela afirmou que os japoneses são assim: quando um começa um negócio e dá certo, a tendência é que outros copiem.



Fotografia 38: A pasteleira Maria Kuniko

Ela venceu por duas vezes o curso de “Melhor Pastel de Feira de São Paulo” e mostra com orgulho o certificado que recebeu juntamente com a premiação, afirmando: “O meu pastel é uma delícia”.

Fonte: Paulo Toledo Piza/G1.

A jurada Aliny Milreu, crítica gastronômica, em outra entrevista para o portal UOL, disse que pastel tem gosto de infância e indagou: “quem nunca comeu pastel de feira num sábado de manhã”? Quem entrevistou Aliny também foi o repórter Rodrigo Bertolotto, que afirmou que o pastel é um quitute brasileiro que não pode faltar nas feiras. Ele apresentou duas possibilidades para a origem dessa iguaria: a primeira versão diz que os portugueses trouxeram o pastel para o Brasil; a segunda versão diz que os chineses trouxeram o rolinho primavera, que é uma iguaria frita, que se assemelha ao pastel, mas os japoneses teriam levado a iguaria (com adaptações aos ingredientes locais) para as feiras da cidade de São Paulo, na Segunda Guerra Mundial, popularizando-o. Foi com o objetivo de esclarecer essa dúvida que esta pesquisa foi realizada.

Conforme destacado, há na capital paulista 779 barracas de pastéis e 863 feiras convencionais. Portanto, a maior parte delas contempla essa iguaria tão apreciada pelos paulistanos. Conforme consta no Art. 7º do Decreto nº 48.172, de 6 de março de 2007, “os produtos comercializados nas feiras livres ficam classificados nos grupos de comércio,

devendo ser observadas as metragens neles indicadas quanto aos respectivos equipamentos: Grupo 13-pastel e massa para pastel, salgados diversos fritos na hora: metragem de 4m x 4m”.

Seguem mais três artigos (e seus incisos) desse Decreto que regulamentam o transporte e a comercialização do pastel nas feiras:

Art. 9º. Para o transporte dos produtos classificados nos Grupos [...] 13, 14 e 15, o feirante deverá utilizar veículo fechado e devidamente vistoriado.

Art. 10. Para a comercialização dos produtos, serão utilizadas bancas, dotadas de toldo que não permita a passagem da luz e abrigue as mercadorias, bem como de anteparos (saías) frontais e laterais, confeccionados em lona ou outro material equivalente, obedecendo aos seguintes padrões de cor:

IV - Grupos [...] 13: toldo na cor vermelha e anteparos listrados nas cores vermelha e branca.

Art. 11. A comercialização, nas feiras livres, dos alimentos e dos produtos estabelecidos neste artigo deverá obedecer às seguintes normas:

IX - os pastéis e salgados deverão ser fritos em tachos de aço inoxidável ou ferro galvanizado e servidos de maneira a evitar o contato manual com esses alimentos, sendo obrigatória a troca freqüente do óleo utilizado para a sua fritura;

XV - para a comercialização dos produtos classificados nos Grupos de 1 a 15, será obrigatório o uso de água potável, devidamente armazenada no local e em quantidade suficiente para lavagem de mãos e utensílios durante todo o período de funcionamento da feira, assim como a utilização de materiais apropriados para limpeza.

O uso de vestimentas padronizadas, por cor, durante o período de comercialização, bem como o uso de toucas descartáveis ou redes de cabelo, é obrigatório. Para as barracas de pastéis a cor estabelecida é branca, segundo o único anexo a que se refere o inciso XV do Art. 24 do Decreto citado acima:

GRUPOS: COR DO JALECO E ACESSÓRIOS
13-BRANCA/GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA

A seguir, na tabela, está a relação das feiras da cidade de São Paulo divididas por subdistritos. Registre-se que 40% das feiras estão localizadas na Zona Leste da cidade de São Paulo, sendo que o subdistrito da Penha concentra a maior quantidade: 52. Ressalta-se, ainda, que 20% delas funcionam aos domingos e a maior feira da capital paulista é a da Avenida Miguel Stéfano, localizada no subdistrito do Jabaquara, com 163 barracas.

Tabela 4 - Feiras da cidade de São Paulo

Subdistritos da cidade de São Paulo	Quantidade de feiras por subdistrito
Aricanduva / Vila Formosa	27
Butantã	36
Campo Limpo / Capão Redondo	23
Capela do Socorro	36
Casa Verde	28
Cidade Ademar	19
Cidade Tiradentes	19
Ermelino Matarazzo	16
Freguesia do Ó / Brasilândia	26
Guaianases	14
Ipiranga	44
Itaim Paulista	26
Itaquera	41
Jabaquara	14
Jaçanã / Tremembé	15
Lapa	24
M'Boi Mirim	21
Moóca	45
Parelheiros	08
Penha	52
Perus	08
Pinheiros	24
Pirituba / Jaraguá	38
Santana / Tucuruvi	33
Santo Amaro	26
São Mateus	33
São Miguel Paulista	28
Sé	32
Vila Maria / Vila Guilherme	29
Vila Mariana	35
Vila Prudente	43
TOTAL	863

Fonte: Prefeitura da cidade de São Paulo (ABAST).

A ideia de espalhar as feiras pelos diversos subdistritos da cidade de São Paulo foi do então Prefeito Paulo Lauro, no final da década de 1940. Antes disso, na década de 1930, já existiam normatizações com relação à manipulação de alimentos e noções de higiene, que foram aperfeiçoadas na década de 1970. Ainda na década de 1930, começaram a ser comercializados produtos não alimentícios:

O prefeito Antonio Carlos Assumpção, através do Ato nº 625, de 28/05/1934, reorganiza as Feiras Livres e abre a comercialização de produtos não alimentícios. Incute no feirante a ética profissional, introduzindo nos trabalhos por eles efetuados noções de higiene. Em 1948, há uma expansão das Feiras Livres, quando o prefeito Paulo Lauro, por meio de Lei, determina a instalação de, pelo menos, uma feira

semanal em cada subdistrito ou bairro da cidade. No ano de 1953, é permitida a comercialização de artigos de pequena indústria caseira, exclusiva de instituições de caridade. Através do Decreto nº 5.841, de 15/04/1964 - um dos mais detalhados e completos elaborados pela Prefeitura do Município de São Paulo - as feiras foram reorganizadas, ordenando-se a forma de sua criação, suas dimensões, disposição das bancas por ordem cronológica e ramo de comércio e dividindo-as nas categorias Oficiais e Experimentais. Em 1974, o Decreto nº 11.199, de 02/08/74, dispõe que as Feiras Livres têm caráter supletivo de abastecimento (PORTAL DA PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO, 2011).

As feiras livres de São Paulo são organizadas e vendem produtos de qualidade a preços, muitas vezes, mais acessíveis que nos supermercados. Assim como o Mercado, também foram indicadas como atrativo da cidade no site “Mapa das Sensações”, cujo item mais lembrado é o pastel frito por imersão em óleo, comercializado na maior parte delas, como já mencionado. A foto que as representa nesse site é a de um pastel sendo frito (Fotografia 39). Há um pequeno texto, sem identificação, relatando as inusitadas experiências sensoriais nas feiras paulistanas:

Não há programa mais paulistano que comer pastel e tomar caldo de cana em uma das mais de oitocentas e cinquenta feiras livres da capital. É unanimidade. Em algumas barracas, a variedade de sabores ultrapassa cinquenta. Tanto é que a cidade é pioneira no concurso de pastel de feira, realizado pelo segundo ano consecutivo em 2010. Mas não é só de pastel que vivem as feiras. São infinitas cores, perfumes, sabores e texturas. Frutas, verduras e legumes fresquinhos fazem a alegria do freguês!



Fotografia 39: “Pastel de feira”, considerada iguaria típica de São Paulo
Fonte: Mapa das Sensações (Pimenta, 2011).

Também há depoimentos, no *site*, de pessoas que frequentam as feiras e as recomendam. Todos foram publicados no dia 24 de janeiro de 2011:

Wanessa Asfora: “são um oásis de sentidos na cidade: o cheiro é outro, as pessoas se comunicam com mais facilidade, o colorido é intenso e, além disso, ainda podem ser lugares interessantes para comer e passear”.

Ana Paula: “as feiras livres de São Paulo são incríveis! Primeiro por que existem feiras para todos os gostos: roupas, antiguidades, alimentos,... Além disso, é um espaço democrático, pois todo tipo de gente está nas feiras. E isso é a cara da nossa cidade”!

Marisa Donatiello: “quem vem a São Paulo precisa conhecer o sabor do verdadeiro pastel de feira”.

Caio: “o sabor único de um pastel de feira”.

E esse pastel de feira já faz sucesso fora do Brasil, graças à presença de brasileiros em outros países. Tem brasileiro, descendente de japonês, vendendo pastel em Londres. No dia 28 de novembro de 2007, Andrea Wellbaum publicou um *post* em um dos *blogs* da BBC Brasil, o *London Talk*, com o tema “Pastel de feira” (Fotografias 40 e 41):

Pastel de feira

Quando se mora muito tempo fora do Brasil (sei que o tempo é relativo, mas para mim, três anos já é muito tempo...), a tendência é ficar com saudades de várias comidas típicas da nossa terrinha, até mesmo aquelas que a gente não costumava comer quando morava no Brasil. Nos últimos anos, os brasileiros de Londres já puderam matar a vontade de vários vícios, como arroz e feijão com farinha de mandioca, coxinha e até empadinha. Mas faltava um bom pastel, daqueles fresquinhos que comemos na feira, acompanhados de um caldo de cana.



Fotografia 40: “Pastel de feira” comercializado em Londres
A iguaria é produzida por um brasileiro descendente de japoneses.
Fonte: Wellbaum (2007).

Como esta terra não é muito adequada para plantação de cana, o caldo ainda está faltando, mas o pastel chegou! Não bastasse o pastel ser bom e relativamente barato (1 libra), ele é genuinamente de feira, já que a família do pasteleiro tem mais de 40 anos de tradição em feiras na região do Jabaquara, zona Sul de São Paulo. Além disso, a família do pasteleiro é japonesa e, pelo menos em São Paulo, os melhores pastéis de feira são feitos por japoneses. O jovem pasteleiro veio para Londres para

estudar e diz que o segredo da receita, guardado a sete chaves pela família, só foi repassado a ele pela mãe porque ela acreditava que, em caso de necessidade no exterior, o filho poderia se virar fazendo pastel. A confecção do salgado começou a ser feita apenas para amigos, que passaram a pedir pastel com cada vez mais frequência.



Fotografia 41: Barraca de pastel em Londres com a bandeira do Brasil

Fonte: Wellbaum (2007).

O pasteleiro e a noiva resolveram começar a vender a iguaria, que fez o maior sucesso em uma feira de gastronomia em Londres (onde um pastelzinho de aperitivo era vendido a 4 libras (quase R\$ 15!). O pasteleiro diz que já recebeu várias propostas para trabalhar em restaurantes, todas recusadas por ele. “O que eles querem é descobrir o segredo da receita...”, diz ele.

Ele diz que quando abriu o negócio no *Nags Head Market*, uma feirinha na esquina da *Holloway Road* com a *Seven Sisters Road* (no norte de Londres e, por sorte, perto da minha casa!), 90% de sua clientela era inglesa. “Eles costumam a experimentar o primeiro, mas depois disso, voltam sempre.” Após um mês e meio de atividade, o público já é formado por 50% de brasileiros. O pasteleiro vende, em média, 70 pastéis por dia durante a semana e cerca de 400 nos dois dias do fim-de-semana. O trabalho não é fácil. São oito horas em pé em uma banquinha na feira (para amenizar o frio do inverno que está chegando, ele tem um aquecedor portátil atrás do balcão), além do tempo do preparo da massa, em casa. Por enquanto, o pasteleiro oferece cinco sabores de pastel (queijo, pizza, carne, banana com canela e banana com Nutella), mas em breve ele deve oferecer também o pastel de palmito e o de frango com catupiry. Pela qualidade do pastel, o jovem e a noiva têm um futuro promissor pela frente!

Em São Paulo, por conta do consumo de alimentos nas feiras, foi necessário normatizar as práticas de manipulações e adequá-las aos padrões exigidos. Desde 2009, a Supervisão Geral de Abastecimento de São Paulo (ABAST), juntamente com o Conselho Regional de Segurança Alimentar e Nutricional (Comusan), oferece o curso de “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em Feiras Livres” para os feirantes que trabalham com alimentos sensíveis como pescados, frangos, miúdos, pastéis, caldos de cana, tapiocas e *yakissoba*, que, se não forem manipulados adequadamente, podem afetar o bem-estar e a saúde das pessoas que tanto consomem nas feiras.

Nesse curso, os feirantes aprendem noções de higiene, técnicas de armazenamento e exposição, de limpeza e de comportamento, que garantem a qualidade dos produtos. Além disso, a ABAST tem um setor específico para a fiscalização das feiras e há Decretos e Leis que normatizam as manipulações dos alimentos. No próprio site da Prefeitura de São Paulo estão descritos os procedimentos considerados adequados:

É determinada a utilização de equipamentos isotérmicos especiais para a venda de aves abatidas, miúdos e pescados, bem como o uso de uniformes pelos feirantes. A partir de então, elas são estruturadas dentro de moldes, sendo o Município de São Paulo pólo gerador de "know-how" para as demais regiões do país, as quais ocorrem à P.M.S.P., visando a implantação de estruturas semelhantes, por sua funcionalidade, organização e baixo custo de implantação. As Feiras Livres são grandes fontes de empregos e escoamento da produção de hortifrutigranjeiros, além do tradicional comércio de pescados. O acondicionamento e recolhimento de lixo, decorrente das atividades desenvolvidas pelos feirantes, foi normatizado pela Lei nº 10.315, de 30/04/1987, e pelo Decreto nº 35.028, de 31/03/1995.

Para minimizar os problemas causados às pessoas que moram nas proximidades das feiras, a Prefeitura também normatizou os horários de montagem e desmontagem. Segundo dados da ABAST, das 6h às 7h30, os feirantes fazem o descarregamento das mercadorias e a montagem das bancas; das 7h30 às 13h30, é o período de comercialização para barracas de pastéis e caldo de cana e, das 7h30 às 13h, para as demais; das 13h às 14h, acontece a desmontagem das bancas e o ensacamento do lixo. Se os horários e a limpeza das ruas não forem cumpridos, há sanções tanto para a feira quanto para o feirante, com advertência para ambos. O feirante pode ter sua matrícula cancelada e a feira pode ser suspensa.

Esse planejamento é importante para que as feiras livres possam manter um padrão de higiene e organização nas ruas das cidades e, assim, atender com mais qualidade a população. Elas, sem dúvida, são as preferidas dos paulistanos na hora de saborear um bom pastel acompanhado de caldo de cana.

Dantas (2008, p. 107), em sua dissertação de Mestrado, fez um levantamento sobre o bairro da Vila Madalena e entrevistou moradores e frequentadores do lugar. A feira de sábado aparece como uma oportunidade de encontro e convivência entre eles, e o pastel está presente. Um dos entrevistados, o Sr. Marco, diz que:

[...] tinha uma coisa que era curiosa: a feira começa cara e depois do meio-dia vai barateando, porque tá acabando, é fim de feira. E a feira da Vila era o contrário, aumentava pela frequência. Os boêmios acordavam tarde. É uma história divertida. Até hoje eu vou à feira sempre depois das 13h. É um hábito que ficou. Aí eu encontro os amigos que ficam ainda naquela esquina da Mourato Coelho, onde tem aqueles bares, agora, que tem o pastel, eles colocam uma cadeirinha lá e ficam tomando cerveja. Ficam horas [...].

E Dantas (2008, p. 148) afirma que:

[...] hoje, o único ponto de encontro dos “madalenos” – expressão utilizada por um dos entrevistados para definir os moradores mais antigos e, na opinião dele, mais autênticos do bairro – é na feira de rua que acontece aos sábados. Merece destaque o fato dos ex-moradores manterem o hábito de freqüentar a feira livre [...], já que em uma cidade como São Paulo os pontos de encontro [...] tornam-se cada vez mais escassos.

Assim, as feiras livres não restringem sua função ao abastecimento da população, mas estendem seu sentido à sociabilidade entre seus freqüentadores e, também, os feirantes:

É possível verificar que muitas pessoas costumam freqüentá-la não para realizar compras, mas olhar os produtos e sentir a vibração do ambiente. Essas pessoas andam devagar, param numa barraca de pastel ou de caldo de cana, e ficam comendo ou bebendo enquanto observam o movimento. A feira é um local onde muitas pessoas buscam o convívio social, isso porque como o local é público e aberto a todas as pessoas, não é necessário pagar para entrar e é um local de grande movimento [...] é um bom lugar para se encontrar casualmente vizinhos e amigos do bairro. [...] muitos conhecidos se encontram em barracas onde fazem compras em comum, e gastam um bom tempo trocando idéias ou colocando a conversa em dia. Mesmo entre os consumidores e vendedores é possível verificar uma interação social que muitas vezes se confunde com uma amizade (KINJO; IKEDA, 2004, p. 12).

Dessa maneira, as feiras, por serem realizadas em locais públicos, tornaram-se espaços de interação social, onde as pessoas fazem compras, passeiam, comem, bebem, batem papo, encontram amigos e conhecidos do bairro.

Reforçando o que foi dito, é possível encontrar uma variada gama de produtos, e isso propicia que as pessoas fiquem expostas a estímulos que aguçam os cinco sentidos. E por apresentarem um ambiente vibrante e dinâmico, a convivialidade ganha espaço. Embora, nos dias atuais, elas não apresentem a mesma significância no abastecimento da cidade, por conta do advento dos grandes mercados, continuam sendo importantes para São Paulo, sendo que em alguns bairros são tradicionais e atraem consumidores até mesmo de outras regiões da capital.

CAPÍTULO 3 – O PASTEL DE BACALHAU DO MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO

3.1 A imigração portuguesa e o pastel de bacalhau

Há 79 anos, o Mercado é um lugar de memória da cidade de São Paulo. Ele tem clientes fiéis por conta da variedade e da qualidade dos produtos nacionais e importados (como, por exemplo, o bacalhau - Fotografia 42) comercializados pelos permissionários.

A importância do Mercado pode ser assinalada por meio de duas publicações utilizadas nesta pesquisa: “Mercado Municipal de São Paulo – 70 Anos de Cultura e Sabor” (2005), de Walter Falceta Júnior, e “Mercado Municipal Paulistano – Setenta e Cinco Anos de Aromas, Cores e Sabores” (2008), de J. A. Tiradentes.

A tradição é uma marca do Mercado. Conforme Tiradentes (2008, p. 27), ele “simboliza a união de esforços, a firme determinação, a persistência e o apego ao trabalho [...] e é palco obrigatório de alguns dos mais renomados *chefs* de cozinha do país”. No livro “Mercado Municipal de São Paulo: 70 anos de Cultura e Sabor” estão descritos depoimentos de importantes *chefs* de cozinha que atuam na cidade de São Paulo. Seguem alguns depoimentos:

Chef Alex Atala, (apud FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 107), paulistano, proprietário do restaurante *DOM*:

É um ótimo programa. O mercado reflete o caráter multirracial de São Paulo. É um marco, uma referência de nossa cultura.

Carla Pernambuco, (apud FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 106), gaúcha, *chef* do restaurante *Carlota*:

É onde posso passear, cheirar, saborear e descobrir novos ingredientes para minhas experiências culinárias. Mantém-se a atmosfera dos armazéns antigos, das “vendinhas”, em que as despesas eram anotadas na caderneta. Nesse ambiente, a relação entre *chefs* e fornecedores é excelente.

Chef francês Laurent Suaudeau, (apud FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 105), proprietário do restaurante *Laurent*:

O ambiente muda a cada estação e se converte em fonte permanente de inspiração. Existe a possibilidade de se selecionar cada produto, cada porção, de acordo com a necessidade do cliente. O Mercado é um marco na gastronomia da cidade, um referencial da cidade.

Massimo Ferrari, (apud FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 105), *chef* de cozinha italiano e proprietário do restaurante *Massimo*:

Aprendi muitas lições durante as compras realizadas nessas frias madrugadas paulistanas. É um pólo de vendas que mantém a tradição, mas que rejuvenesce sempre, incorporando a novidade (FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 105).

Walter Mancini, (apud FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 107), proprietário do restaurante *Famiglia Mancini*:

Mãos dadas com minha mãe, eu conheci aquele novo universo de cores e aromas. Encantava-me com o gigantismo, com a arquitetura majestosa e com o alarido do povo. Conheci o povo simples que circula pela região e aprendi a nadar nas águas transbordantes do Tamanduateí. O Mercado é mágico, lúdico, reduto da poesia. Adorava visitar o boxe dos passarinhos, provar os cheiros e sabores de cada especiaria. Ainda compro peixes, pimentas, açafraão, queijos e muitos outros produtos no antigo Mercado.

Em agosto de 2009, foi publicada na revista “Viagem e Turismo” uma reportagem sobre o Mercado, destacando-o como atrativo turístico da cidade de São Paulo. A constante presença de Walter Mancini no Mercado Municipal foi um dos destaques dessa matéria:

Walter Mancini, do *Famiglia Mancini*, um dos restaurantes mais queridos dos turistas que vêm à capital, sempre compra ricota (no Roni, uma instituição local), além dos queijos grana padano e pecorino e um polvo, que recomenda a todo mundo. "Não dá para encontrar mais fresco na cidade". A relação do *chef* com o mercado é anterior ao seu interesse pela gastronomia, e remonta à década de 50. Foi por ali que ele começou a nadar, nas enchentes do Rio Tamanduateí, ao lado. Alguns anos mais tarde, entre os boxes, aprendeu a escolher os melhores ingredientes e virou cliente fiel. Durante o tempo em que a reportagem esteve com ele no mercado, recebia um cumprimento a cada dez passos.



Fotografia 42: Bacalhau, um dos produtos mais procurados no Mercado
Fonte: ICI Comunicação/Site do Mercado Municipal (2011).

Esta dissertação de Mestrado reúne a sistematização dos resultados de entrevistas com imigrantes portugueses e seus descendentes, antigos permissionários e funcionários de bancas, que têm suas histórias de vida ligadas ao Mercado.

Segundo Heck e Belluzzo (1998, p. 13), entre as inúmeras lembranças que uma pessoa guarda em sua vida, “uma das mais persistentes é a memória culinária [...] que resiste ao impacto do tempo e até mesmo ao desenraizamento cultural e geográfico”.

Nessa primeira parte, estão as análises de duas entrevistas: uma com Horácio Ferreira, comerciante português cuja família tem negócios no Mercado Municipal Paulistano e, outra, com uma antiga frequentadora do local, Dona Natália Ribeiro, também portuguesa, de 77 anos. Ao término das entrevistas, foram feitas notas de campo com as impressões gerais e observações adicionais para complementação dos dados. As entrevistas foram gravadas (com a autorização dos depoentes).

Geralmente, as entrevistas são marcadas por estímulos, pois ingressa-se na vida de outra pessoa. Experiências são compartilhadas, sendo que algumas são comoventes. Mas para que essas experiências tenham resultados positivos, o entrevistador não deve impor suas ideias e nem confrontá-las com as do entrevistado. Para Thompson (1992, p. 254), “quem não consegue parar de falar e nem resiste à tentação de discordar do informante [...] irá obter informações que são inúteis ou positivamente enganosas”. Portanto, o entrevistador não deve dar opiniões para não induzir as respostas dos entrevistados, tornando-as pouco confiáveis.

Alberti (2004, p. 44) afirma que:

[...] é importante que o pesquisador seja capaz de sustentar um diálogo franco e aberto com o entrevistado, respeitando-o enquanto diferente e contribuindo para que seja um depoimento de alta qualidade.

Baseada nas entrevistas com os imigrantes portugueses, a discussão se encaminha para a reflexão da constituição dos mitos fundadores propostos por Hobsbawm e Ranger (1984) na área central de São Paulo. Como resultado, percebe-se a influência da imigração portuguesa na definição de uma importante iguaria comercializada no Mercado: o pastel de bacalhau, que atrai muitos moradores e turistas pela fama que ganhou.

Para esses dois autores, as tradições, muitas vezes, são criadas e desenvolvidas para atender aos interesses de um determinado grupo. Em princípio, elas parecem estar ligadas ao dinamismo natural dos âmbitos sociais, culturais e históricos de uma sociedade, mas, na verdade, muitas delas são invenções. Eles também afirmam que as tradições podem ser inventadas e construídas em grupos fechados ou desenvolvidas informalmente em um ambiente aberto e, posteriormente, disseminam-se e perpetuam.

O conceito de “invenção de tradições” é explicitado por Hobsbawm e Ranger (1984, p. 9) como:

[...] um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas 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 em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.

Aplicando esse conceito ao pastel de bacalhau do Mercado, percebe-se o quanto foi propício se apropriar dessa invenção como uma tradição: primeiramente, a própria edificação do Mercado que, com seus quase 80 anos de existência, traz consigo parte da história dos imigrantes presentes na cidade de São Paulo, dentre eles os portugueses; em segundo lugar, pode-se observar como o pastel se popularizou na capital paulista, graças à fusão das cozinhas dos imigrantes portugueses, chineses e japoneses que chegaram ao Brasil e fizeram adaptações em suas receitas tradicionais (assunto tratado no capítulo 2 desta dissertação). Dessa forma, relacionou-se essa iguaria ao recheio de bacalhau que é uma tradição da cozinha portuguesa. E assim, percebe-se a circularidade cultural presente no universo da cozinha: ela permite a identificação dos hábitos e costumes de quem a pratica, de sua identidade e tradição, além de possibilitar a criação de novas tradições.

Para Montanari (2003, p. 13), em um caso como esse, *“la ‘tradición’ se afirma y se desarrolla bien lejos de los lugares de ‘origen’”*.

Santos (2009, p. 85), baseando-se na teoria desses dois autores, afirma que:

[...] o estudo de grupos sociais e seus hábitos e práticas alimentares, práticas essas distantes ou recentes que podem vir a constituir tradições culinárias e que, segundo seu uso, permitem que um indivíduo, grupo ou sociedade se veja inserido em determinado contexto sociocultural o que mostra como se outorga uma identidade reafirmada por meio da memória gustativa.

Hobsbawm (1984), na introdução do livro “A invenção das tradições”, classifica as tradições inventadas, desde a segunda metade do século XVIII, em três categorias. A que permite suporte teórico à questão das tradições culinárias e que se encaixa no caso do pastel de bacalhau é a que afirma que o propósito principal da tradição é a socialização, a inculcação de ideias, de sistemas de valores e padrões de comportamento.

Para Hobsbawm e Ranger (1984) há dois tipos de tradições: as que são inventadas e naturalmente são institucionalizadas e as que surgem de uma hora para outra e se estabelecem, permanecendo e se incorporando em um determinado grupo social, assim como as outras, como se suas origens estivessem ligadas a um passado remoto. Esse é o caso do pastel de bacalhau que atualmente é muito procurado na área central da cidade de São Paulo e que

virou uma tradição no Mercado. Hoje, são vendidas milhares de unidades dessa iguaria, principalmente aos sábados e aos domingos, graças à fama que ela ganhou.

No dia 22 de abril de 2011, Sexta-feira Santa, o jornal “Folha de São Paulo” trouxe uma reportagem de Vinícius Queiroz Galvão, no caderno Cotidiano, intitulada “Mercadão de SP lota com clientela da 25 de Março”. Há um trecho da matéria que diz “a fila para comer pastel de bacalhau [...] e a espera para ser atendido nos boxes passava ontem de uma hora. No mezanino, os restaurantes distribuía senhas a quem quisesse uma mesa”. Em outro trecho da reportagem, o comerciante Leonardo Chiappetta, proprietário do Empório Chiappetta, afirmou: “além dos clientes em busca de bacalhau, muitos turistas que vieram a São Paulo no feriado aproveitaram o dia de sol para conhecer o Mercado”.

O Mercado, como patrimônio cultural, é vivenciado de diversas formas. Entre elas, a gastronomia, mais especificamente a italiana e a portuguesa.

Salles (2006, p. 8) afirma que:

[...] é preciso lembrar que os principais grupos imigrantes são [...] os portugueses, italianos e espanhóis, o que confere não apenas uma convivência diversificada entre nacionalidades e etnias diferentes, como constitui uma diversidade gastronômica à cidade de São Paulo que será uma de suas marcas principais.

De acordo com Horácio Ferreira, comerciante português, nascido em Coimbra, que recebeu o nome do pai, o Hocca Bar começou sua história no Mercado em 1952. Ganhou essa denominação para homenagear seus fundadores: Sr. Horácio (Ho), pai do entrevistado, e Sr. Accácio (cca), que deixou a sociedade nesse mesmo ano. Segundo Thompson (1992, p. 265), “uma entrevista no local de trabalho, ou num bar, irá ativar mais fortemente outras áreas da memória”. Por isso, a entrevista com Horácio foi realizada no próprio bar, no Mercado Municipal Paulistano, na unidade do mezanino.

Nesse estabelecimento, a portuguesa Maria de Deus Ferreira, esposa do também imigrante português Horácio Gabriel e mãe do entrevistado, fazia um salgado com massa típica portuguesa que envolvia o recheio de bacalhau. Esse salgado tinha o formato de meia lua. Posteriormente, para agradar ainda mais o paladar do paulistano, Dona Maria de Deus envolveu o bacalhau em uma massa de pastel frito. Essa é a versão de Horácio Ferreira para a criação do pastel de bacalhau no Mercado Municipal. Hoje, esse pastel é uma atração gastronômica (Fotografia 43). O Hocca Bar, que tem como *slogan* “A Grife do Mercado”, segundo o entrevistado, é o maior comercializador dessa iguaria. Atualmente, são três unidades dentro do Mercado, sendo que a maior está no mezanino que foi construído na reforma de 2004. A primeira unidade, da rua G, número 7, é a mais tradicional e mantém as mesmas características desde sua inauguração. Em 1999, Horácio Ferreira assumiu,

definitivamente, a gerência do bar. Ele conta, durante a entrevista, como foi a popularização do pastel na cidade de São Paulo:

[...] sua popularização veio por meio dos imigrantes japoneses que, na Segunda Guerra Mundial, abriram diversas pastelarias com a intenção de se passarem por imigrantes chineses, que na época produziam esse pastel. Dessa forma, se livravam da discriminação que havia contra eles por conta da aliança entre alemães, italianos e japoneses, já que o Brasil estava do outro lado nessa guerra. As pastelarias tornaram-se um grande negócio para os japoneses, pois o pastel ganhou o gosto popular por ser barato, gostoso, diversificado (com vários sabores) e, principalmente, prático.



Fotografia 43: Pastel de bacalhau, uma das iguarias mais procuradas do Mercado. Ele impressiona pelo tamanho e pela quantidade de recheio de bacalhau (aproximadamente 150 gramas), iguaria apreciada e relativamente cara no Brasil. Fonte: Flickr – galeria de Ester Beatriz (2011).

Consumido na cidade de São Paulo, o pastel incorporou novo ingrediente no Mercado, por conta da presença dos imigrantes portugueses e da conseqüente influência que exerceram na cozinha local. Hoje, o Hocca Bar é um dos principais responsáveis pela divulgação do pastel de bacalhau na cidade. Em fevereiro de 2003, o jornal “Diário de São Paulo”, trouxe uma reportagem afirmando que no Hocca Bar, “em um sábado de movimento “fraco”, chegam a ser vendidas 3.000 unidades da iguaria que divide com o sanduíche de mortadela a preferência dos clientes”.

Em outra reportagem do “Jornal da Tarde” de São Paulo (grupo Estado) de 26 de fevereiro de 2005, sábado, na coluna *Curiosidade*, de Marcelo Duarte, autor da série de livros “O Guia dos Curiosos”, o Hocca Bar também ganhou destaque. O autor afirma que o pastel de

bacalhau é o carro-chefe da casa e que a grande procura faz com que os clientes enfrentem enormes filas no fim de semana e espera com senha (Fotografia 44).



Fotografia 44: Movimento de clientes no Hocca Bar, no mezanino do Mercado
Fonte: R7 Notícias (2010).

Horácio informou que o Hocca Bar também já figurou nas páginas da “*Go’Where Gastronomia*”, “*Veja São Paulo*” e “*Veja Comer & Beber*” (tanto como pauta quanto como anunciante), além do guia gastronômico *Flavour Guide*. Na “*Revista da Folha*”, o Hocca Bar foi o mais lembrado no quesito gastronomia, no *TOP OF MIND*. Nas paredes da unidade da rua G há a divulgação de 27 matérias que foram veiculadas em revistas e jornais - com circulação na cidade de São Paulo e também no Brasil - sobre o Hocca Bar e suas iguarias, com destaque para o pastel de bacalhau.

Também há reportagens na televisão nos principais canais da TV aberta como: Globo - *SP TV* com Carlos Tramontina, *Mais Você* com Ana Maria Braga e *Estrelas* com Angélica; SBT - *Domingo Legal* com Celso Portioli; *Record - Record Notícias* com Reinaldo Gottino, *Programa do Gugu* com Augusto Liberato, *Hoje em Dia* com Ana Hickmann e Edu Guedes, *Tudo a Ver* - reportagem do chef Olivier Anquier - e o extinto *Note&Anote* com Claudete Troiano; Band - *Dia a Dia* e *Bem Família* com Daniel Bork; Gazeta - *Manhã Gazeta* com Claudete Troiano, *Mulheres* com Cátia Fonseca, *Gazeta Esportiva* com Michelle Giannella, *Feiras e Negócios* com Carolina Góes; Rede TV - *Manhã Maior* com Daniela Albuquerque e

Keila Lima; Cultura - *Negócios e Soluções* com Professor Papau e Rede Vida - *Vida Melhor* com Cláudia Tenório, além de canais pagos. No *Discovery Channel*, o Hocca Bar foi apontado como visita obrigatória aos turistas da cidade de São Paulo, devido à fama de suas iguarias. O pastel de bacalhau também já foi notícia no *The New York Times*. Há *links* no *site* do Hocca Bar que trazem as reportagens dos programas de televisão citados acima (em formato de vídeo).

Em seu depoimento, Horácio Ferreira informou que o Hocca Bar foi homenageado com a medalha José de Anchieta por tornar o pastel de bacalhau e o sanduíche de mortadela símbolos de São Paulo. No bar da Rua G, número 7, uma placa na parede externa confirma essa informação.

Ele não revelou como se faz a massa do pastel, afirmando apenas que “o modo de preparo não é divulgado por sigilo profissional, mas os ingredientes de uma massa convencional podem ser considerados”. Com relação ao recheio, ensinou os procedimentos, mas não divulgou o “pulo do gato”, como ele mesmo diz. Registre-se que nas participações em programas de televisão, faz demonstrações apenas do modo de preparo do recheio do pastel. Na entrevista, afirmou que o bacalhau não deve apresentar excesso de sal, pois isso é um indicativo de que o peixe está velho e, para se fazer o recheio, o bacalhau deve ser cortado em lascas e, posteriormente, ser dessalgado, na geladeira, por 72 horas, mergulhado em água fria. É necessário trocar a água a cada 6 horas. Nas últimas 4 horas, deve ficar mergulhado no azeite de oliva português extravirgem, com acidez máxima de 0,3%, para equilibrar ainda mais a salinidade e ganhar mais coloração. Depois, deve ser cozido entre 15 e 20 minutos, em fogo alto, até começar a desmanchar. O próximo passo é escorrê-lo e desfiá-lo manualmente ainda quente, para que a pele se solte com mais facilidade. Ele também pode ser cozido sem a pele. Em seguida, o bacalhau deve ser temperado. Para cada 1000 gramas do peixe, coloca-se 200 gramas de cebola crua picada (para dar “crocância” ao morder o recheio), 200 gramas de salsinha também picada e 200 ml de azeite. Todos os ingredientes são bem misturados em uma vasilha grande.

No programa *Mais Você*, comandado por Ana Maria Braga, na Rede Globo, há uma receita de massa ensinada por Horácio. Vale ressaltar que isso é uma exceção, pois, geralmente, em suas aparições nos programas de televisão, ele afirma que a massa pode ser comprada pronta. Os ingredientes necessários são: 1 quilo de farinha de trigo, 1 xícara de água morna, 1 colher de sopa de sal, 6 colheres de sopa de óleo e 1 colher de sopa de cachaça. O processo de preparo da massa se dá da seguinte forma: em uma vasilha, coloca-se a farinha de trigo e faz-se um buraco no meio. À parte, são misturados a água e o sal que devem ser

bem dissolvidos. Essa mistura deve ser acrescida à farinha. Em seguida, adiciona-se o óleo e, por último, a cachaça. Todos os ingredientes devem ser bem misturados e a massa deve ser sovada com as mãos por, aproximadamente, cinco minutos até o ponto de farofa. Após, a massa é passada pelo cilindro, aos poucos. Depois, deve ser sovada novamente com as mãos. Ela precisa ficar “descansando” por meia hora. Posteriormente, é dividida ao meio e passada pelo cilindro várias vezes (sempre dobrando e passando), até atingir o comprimento de dois metros. É necessário deixá-la descansando por 6 horas na geladeira. Depois desse período, está pronta para ser usada.

Cada pastel possui, aproximadamente, 150 gramas de recheio que é colocado em uma massa de 14 cm de largura com uma azeitona verde (sem caroço) no centro. Ele deve ser fechado manualmente com carretilha e frito a uma temperatura de 180° C, garantindo que a iguaria fique crocante. Horácio informou que o óleo é trocado diariamente para manter o sabor ideal do pastel e que todas as normas de higiene são rigorosamente seguidas. Atualmente, esse pastel custa R\$ 11,00. Em média, são usados 350 quilos de bacalhau por mês no Hocca Bar.

Falceta Júnior relata em seu livro que, em 2003, o pesquisador e *chef* de cozinha norte-americano Anthony Bourdain esteve no Mercado. Ele é autor do livro “Cozinha Confidencial”, no qual relata os bastidores de grandes restaurantes. Falceta Júnior afirma que ele se impressionou com a qualidade do pastel de bacalhau do Hocca Bar (Fotografia 45). Segue parte do depoimento (apud FALCETA JÚNIOR, 2005, p. 98):

Delicioso. As grandes criações gastronômicas surgiram da necessidade, porque os homens precisavam conservar os alimentos. Salgaram o peixe, descobrindo o bacalhau, que hoje recheia esse pastel tão gostoso.

Em agosto de 2009, Camilla Veras Mota publicou uma reportagem na revista “Viagem e Turismo” sobre o centro de São Paulo, destacando o Mercado, retratando-o como um atrativo turístico da cidade. Seguem trechos dessa matéria na qual o pastel de bacalhau também fica em evidência:

Queijo de ovelha francês, azeite grego, frutas desidratadas, doces árabes, bacalhau, camarão-pistola. É difícil encontrar em São Paulo um lugar mais excitante para quem gosta de comida [...] Uma das dez atrações mais visitadas na cidade, o setentão deve sua ressurreição como atração turística a uma grande reforma concluída há apenas cinco anos. A comida que melhor traduz o mercado e provoca filas imensas aos sábados, é de dois bares: o Bar do Mané [...] e o Hocca Bar com seu suculento pastel de bacalhau. [...] Se não é possível viver uma experiência realmente gourmet nos restaurantes do Mercado, espere para visitar as quase 300 mercearias, açougues e quitandas do lugar. Há muitos produtos virtualmente impossíveis de encontrar fora dali. Por isso, a romaria de *chefs* e proprietários de restaurantes paulistanos é constante.



Fotografia 45: Pastel de bacalhau do Hocca Bar

O pastel de bacalhau desse estabelecimento é o mais famoso e vendido do Mercado. Nos finais de semana, quando os clientes enfrentam enormes filas controladas por senha, são vendidas milhares de unidades dessa iguaria.

Fonte: Sérgio Lino (2011).

A outra entrevistada portuguesa, Dona Natália Ribeiro, afirmou que a tradição é a marca do Mercado, pois ela comprou bacalhau e azeite, na mesma banca, por mais de 50 anos e que ele continua sendo o local de referência na cidade para adquirir bons produtos. Portanto, a influência portuguesa, no Mercado, também é percebida nos hábitos de antigos frequentadores dessa etnia, visto que ali compram ingredientes para a preparação de alimentos.

Hoje, o preço do quilo do bacalhau, um dos produtos mais procurados no Mercado, varia de R\$ 17,00 a R\$ 142,00, de acordo com a procedência, o corte e o tipo. Conforme Barreto (2001, p. 102), “o Brasil é o maior importador de bacalhau do mundo. Nosso “bacalhau do Porto” na realidade vem da Noruega, que há mais de 150 anos exporta o pescado para o nosso país”. Quase 90% do bacalhau que é consumido no Brasil provém desse país nórdico, que é pioneiro no planejamento, em longo prazo, da pesca desse peixe. Precisamente em 1843 aconteceu a primeira exportação oficial de bacalhau da Noruega para o Brasil.

O empresário português Salvador de Almeida, 37 anos, residente em São Paulo há 5 e proprietário de restaurante, afirmou a Manuela Aquino, repórter da revista “São Paulo”, do jornal “Folha de São Paulo”, no dia 20 de março de 2011, que sempre leva os amigos de fora ao Mercado e que “bacalhau, azeites e muito movimento lembram os mercados portugueses,

principalmente o do Campo de Orique [...] Minha mãe disse que achou bacalhau até melhor que o de Portugal”. O nome da matéria é “GPS: O empresário português SALVADOR DE ALMEIDA indica cantos que lembram Lisboa”.

Dona Natália Ribeiro viveu no Brasil por 56 anos (faleceu no dia 11 de fevereiro de 2011). Veio para se casar e tentar melhores condições de vida. O objetivo da entrevista foi obter informações sobre a história de sua vida e de sua família e do processo de imigração dos portugueses, rumo ao Brasil. O marido dela abriu um bar em 1955, do qual foi proprietário por trinta e seis anos. Ela trabalhava com ele e, por conta disso, frequentou o Mercado Municipal Paulistano desde a década de 1950. Conta que ia até lá para comprar bacalhau, azeitonas, azeite, peças de queijo, presunto e mortadela, temperos, entre outros insumos. Com esses ingredientes preparava os quitutes que eram vendidos no bar (principalmente os bolinhos de bacalhau) e com os quais criou os três filhos, comprou três casas e dois terrenos. Vale ressaltar que ela e o marido demoraram dezessete anos até comprarem a primeira casa. Até então, moravam nos fundos do bar.

Portanto, tratar a comercialização do bacalhau no Mercadão, que é um peixe de águas frias (por ser *estenotermo* - que só vive em baixas temperaturas - viaja constantemente, a fim de permanecer em águas propícias) pescado “nos mares da Noruega, Rússia, Islândia e Alasca” (BARRETO, 2001, p. 102) e também no Canadá, implica em problematizar o aspecto cultural presente na comida, ou seja, a influência da imigração portuguesa na produção, preparação e consumo de determinados alimentos. No que se refere ao pastel de bacalhau, comporta a discussão do processo de fusão de influências étnicas presentes na cidade, que resultaram na elaboração da receita e na produção dessa iguaria.

Lévi-Strauss (apud WOODWARD, 2000, p. 42) defende que “a cozinha estabelece uma identidade entre nós”. E completa: “a comida não é apenas boa para comer, mas também boa para pensar [...]; a comida é portadora de significados simbólicos e pode atuar como significante” (LÉVI-STRAUSS apud WOODWARD, 2000, p. 44).

Ao observar o consumo do pastel no Mercado, é possível traçar a relação entre os hábitos alimentares que foram trazidos pelos imigrantes e a herança que nos legaram, pois ele revela origens, comportamentos, hábitos e costumes. Sendo assim, sua dimensão cultural, adquirida pelas influências étnicas, determinou incorporá-lo ao patrimônio cultural imaterial da gastronomia paulistana.

Para Montanari (2008, p. 183),

[...] o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um

extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com diversas culturas [...].

Falceta Júnior (2005, p. 24), destaca que “a São Paulo de mil povos é, igualmente, a São Paulo de mil pratos”. E o Mercado é uma profusão de imigrantes que vieram de várias partes do mundo. Segundo Tiradentes (2008, p. 9), “[...] a cidade absorvia [...] o verdadeiro mar humano de imigrantes que chegavam constantemente aos portos brasileiros, procedentes de Portugal, Espanha, Itália e, também, do Japão, Síria [...] e de outras terras mais distantes”.

Conforme Cascudo (2008, p. 119), “a colônia lusa em São Paulo é enorme (a segunda, depois da italiana, segundo as estatísticas)”. Os portugueses estavam (e estão) distribuídos por todo o território brasileiro, mas concentrados, principalmente, nos estados do Rio de Janeiro e de São Paulo. Leal (2007, p. 127) faz uma afirmação sobre as cozinhas desses dois lugares: “de um modo geral, elas são cozinhas tradicionalmente portuguesas, acrescidas de arroz e feijão, mas que também sofreram influências da culinária italiana, [...], japonesa, árabe [...]”.

Trindade (1976) aponta a constituição de redes apoiadas nas relações familiares, nos laços de convívio e de vizinhança, aproximando-os e reforçando a ligação num novo ambiente. Ela afirma que “a fixação de um grupo de emigrantes da mesma localidade numa determinada região geográfica, em um país estrangeiro, tende a atrair para o mesmo sítio os seus conterrâneos” (TRINDADE, 1976, p. 984).

Quando o Mercado Municipal Paulistano foi inaugurado, 79.465 portugueses moravam na cidade de São Paulo, dedicando-se às atividades comerciais, industriais e no setor de serviços como alfaiates, transportes e construção civil (ARAÚJO, 1940). Na indústria, destacaram-se na produção de tecidos e, no comércio, o destaque ficou por conta da importação e exportação de secos e molhados, joias e louças, além de empreendimentos menores como farmácias, confeitarias, padarias, bares e restaurantes. Na construção civil, desde a época colonial, uma forte característica portuguesa era a construção de casas com portas e janelas viradas para a calçada e o uso do barro, com a introdução de olarias no Brasil, além das técnicas de construção taipa de pilão (terra socada misturada com várias matérias-primas como sangue de boi, estrume, folhagens, etc.) e pau-a-pique (junção de paus roliços, preenchidos em seus espaços por barro para formar paredes).

Era uma imigração tipicamente urbana, diferentemente da grande leva de imigrantes que entraram no país nos séculos XIX e XX. Tinham a vantagem de falar o mesmo idioma do Brasil, com algumas variações de vocabulário e sotaque, que não atrapalhavam a comunicação entre eles e os brasileiros. Isso os valorizava em relação aos imigrantes de

outros países em profissões e atividades que exigiam contato direto com o público, como vendedores e negociantes.

As duas famílias dos entrevistados dessa primeira parte da pesquisa apresentavam como atividade econômica empreendimentos na área da alimentação e, embora não estivesse instalada no Mercado, era para lá que Dona Natália se dirigia para adquirir insumos para seu estabelecimento. Inserida na rede dos imigrantes portugueses, no Mercado, ela renovava suas tradições, encontrava patrícios, adquiria produtos de sua terra natal e colaborava com a comunidade ao adquirir os artigos nas bancas e empórios de membros da mesma etnia. Ressalta-se, ainda, o papel ativo das duas mulheres imigrantes no cotidiano dos estabelecimentos, já que Dona Maria de Deus e Dona Natália trabalharam arduamente para o sucesso econômico do casal.

Percebe-se que o comércio étnico tem uma função social além da econômica, pois pessoas de diferentes origens, com diferentes valores e crenças, convivem e trocam experiências apesar da diversidade cultural. Logo, o comércio representa o lugar de acolhimento da cidade e também de tradição, memória, história e, conseqüentemente, identidade. Sendo assim, o Mercado é um espaço de convivência e sociabilidade na área central da cidade, já que muitos permissionários são imigrantes que encontraram nesse espaço uma oportunidade de inserção social, com acesso ao trabalho, iniciando uma nova vida num país estrangeiro.

Baptista (2008, p. 10) contextualiza as múltiplas influências étnicas na formação da identidade de uma cidade fazendo uma referência a Gotman (2004): “a hospitalidade surge-nos hoje como categoria sociopolítica de importância central na organização das cidades em resultado da imensa diversidade cultural que caracteriza o seu tecido social e da inevitável multiplicação de espaços e de serviços urbanos [...]”.

Ainda de acordo com Baptista (2008, p. 11), “enquanto espaços que potenciam a hospitalidade intercultural e intergeracional, os lugares públicos [...] merecem-nos uma atenção especial. Como as praças, os mercados, os cafés [...]”.

No Mercado, parte das bancas tradicionais é administrada por uma mesma família há anos, ou melhor, por gerações de uma mesma família. É o exemplo do Hocca Bar, Bar do Mané, Casa Irmãos Borges, Casa Bandeirante, o Rei do Camarão, Empório Chiappetta, Frutas Amaro, Casa Quintas de Feijoada, Banca Roni, entre outras. Boa parte dos fundadores desses estabelecimentos é imigrante. O Sr. Antônio Quintas, proprietário da Casa Quintas de Feijoada, afirma que, ainda hoje, sua banca vende as mesmas linhas de produtos comercializados por seu pai, que era português, na inauguração do Mercado e o Sr. Levi,

proprietário da Levi Comércio de Queijos, afirma que tem uma “clientela tradicional e uma boa freguesia” (TIRADENTES, 2008, p. 86). Os principais produtos comercializados no Mercado representam uma diversidade de aromas, cores e sabores presentes nos vinhos, queijos, azeites, azeitonas, carnes, aves, peixes (principalmente o bacalhau), frutos do mar, crustáceos, embutidos, conservas, grãos, cereais, sementes, farinhas, massas, frutas frescas (Fotografia 46), secas e oleaginosas, chocolates, doces, temperos, condimentos, especiarias e em outras opções encontradas nas bancas e nos empórios.



Fotografia 46: Banca de frutas do Mercado

A foto demonstra o cuidado e o capricho com o qual os produtos são dispostos, de forma a ressaltar a qualidade e a beleza de cada um. Ao fundo está a “Barraca do Juca” que ficou conhecida depois que o ator Tony Ramos interpretou o vendedor de frutas Juca, na novela “A Próxima Vítima”, da Rede Globo, em 1995, às 20h30, considerado o horário nobre da televisão brasileira. Vale ressaltar que o local, que vende frutas exóticas, foi inaugurado com o nome de “Barraca 13 de Maio” e ganhou a atual denominação após o sucesso na novela.

Fonte: Elaboração própria (2010).

O Mercado tem clientes fiéis por conta da variedade e da qualidade dos produtos nacionais e importados comercializados pelos permissionários. “Os *chefs* procuram por mercadorias raras e exóticas [...] e os turistas buscam os sanduíches de mortadela e os pastéis de bacalhau” (TIRADENTES, 2008, p. 53). O Sr. Leonardo Chiappetta, antigo permissionário, disse em uma entrevista que “muitos *chefs* de cozinha se inspiram em produtos do Mercado para criar novos pratos” (LOPES, 2011, p. 110). Nessa mesma entrevista, Matheus de Aguiar, *chef* do bistrô francês *Chez Fabrice*, no bairro da Vila Madalena, em São Paulo, afirmou que no Mercado “há produtos que não encontramos em qualquer supermercado. E ali a qualidade é excepcional” (LOPES, 2011, p. 110). Ele destaca as carnes exóticas, o *foie gras* (fígado gordo de pato ou ganso) e a sobrecoxa de pato.

Pollack¹² escreveu artigos cujos temas estão relacionados com memória, história e identidade. No artigo “Memória, esquecimento, silêncio” (1989, p. 3), ele analisa a memória coletiva a partir de Halbwachs, que “ênfatisa a força dos diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória e que a inserem na memória da coletividade a que pertencemos”:

[...] entre eles incluem-se evidentemente os monumentos [...], o patrimônio arquitetônico e seu estilo, que nos acompanham por toda a nossa vida, as paisagens, as datas e as personagens históricas cuja importância somos incessantemente lembrados, as tradições e costumes, certas regras de interação, o folclore e a música, e, por que não, as tradições culinárias? (POLLACK, 1989, p.3).

E nesta pesquisa, por conta das reflexões acerca do patrimônio imaterial, as tradições culinárias constituem especial interesse que, no caso do bacalhau, foi adaptado ao gosto paulistano pelo pastel criado no Mercado e comercializado, em forma de bolinho, no estabelecimento de Dona Natália Ribeiro, que o adquiria no Mercado Municipal.

Pollack explica como o material coletado nas entrevistas deve ser interpretado. Segundo ele:

A priori, a memória parece ser um fenômeno individual, algo relativamente íntimo, próprio da pessoa. Mas Maurice Halbwachs, nos anos 20-30, já havia sublinhado que a memória deve ser entendida também, ou sobretudo, como um fenômeno coletivo e social, ou seja, como um fenômeno construído coletivamente [...] (POLLACK, 1992, p.2).

As entrevistas realizadas para esta pesquisa têm como pano de fundo a vinda dos portugueses para o Brasil, a chegada e a permanência deles no país e, sobretudo, as influências que eles exerceram na cultura brasileira, principalmente na cozinha. Ficou claro que a família do Horácio Ferreira e a família da Dona Natália Ribeiro vieram com um objetivo bem definido: trabalhar duro para melhorar a condição de vida que tinham, já que, em Portugal, as condições eram precárias. Percebe-se que, embora retratem as histórias das próprias famílias, os contextos apresentados nas entrevistas se assemelham: ressaltam a vida difícil dos portugueses e a vinda deles para o Brasil, com a esperança de conseguirem uma vida mais digna.

Tanto o Sr. Horácio Gabriel, fundador do Hocca Bar e pai do entrevistado, quanto o Sr. José Ribeiro, esposo da entrevistada Dona Natália Ribeiro, investiram no ramo da alimentação para abrirem os próprios negócios.

O Sr. Horácio Gabriel chegou ao Brasil, em 1930, solteiro, mas prometido à Dona Maria de Deus que estava em Portugal. O casamento endogâmico caracteriza a imigração

¹² Pesquisador do *Centre National de Recherches Scientifiques (CNRS)*, ligado ao *Institut d'Histoire du Temps Present* e ao *Groupe de Sociologie Politique et Morale*.

portuguesa, como tem sido apontado pelos estudos urbanos sobre a cidade de São Paulo desde a década de 1930 (BASTOS, 2010).

Assim como o Sr. Horácio, o Sr. José Ribeiro também veio solteiro, mas Dona Natália já estava prometida a ele. Tanto Dona Maria de Deus quanto Dona Natália casaram-se por procuração e, somente depois, vieram encontrar seus maridos.

O Sr. Horácio Gabriel, embora fosse iletrado, sempre esteve à frente dos negócios até falecer, em 2009, com quase 80 anos. Ele cuidava, pessoalmente, de todos os detalhes, desde o atendimento até a qualidade dos produtos servidos. Hoje, o filho caçula dele, Horácio Ferreira, o entrevistado desta pesquisa, toma conta dos negócios da família.

Já o Sr. José Ribeiro escolheu o bairro do Tucuruvi, na Zona Norte da cidade de São Paulo, para abrir seu bar, pois sua família, quando veio de Portugal, instalou-se nessa região. Dona Natália relata que nos bairros de Santana, Vila Guilherme, Tucuruvi, Tremembé (todos na Zona Norte da cidade) os portugueses eram numerosos. Os da Ilha da Madeira se concentraram, principalmente, no Imirim e em bairros próximos ao Horto Florestal, também na Zona Norte.

Dona Natália deixou claro que, embora tenha sofrido para se adaptar à nova terra, foi bem recebida em São Paulo. Não teve muito contato com os “patrícios” nem com a cultura portuguesa (a não ser no Mercadão), pois trabalhava em demasia, tanto em casa quanto no bar do marido. A história de vida dela retrata bem as experiências dos imigrantes que vieram em busca de melhores condições de vida, mas que encontraram muitas dificuldades no “Novo Mundo”.

3.2 O pastel de bacalhau e os antigos permissionários e funcionários do Mercadão

Nessa fase da pesquisa, outros antigos permissionários, funcionários e um ex-funcionário do Mercadão foram entrevistados. Ao todo, foram dez, mas um se recusou a dar informações sobre a origem do pastel de bacalhau. O gravador foi utilizado apenas com o Sr. Marco Antônio Loureiro. O tema (criação do pastel de bacalhau) gera polêmicas e contradições dentro do Mercadão. Por isso, os entrevistados optaram por não gravar as entrevistas. Eles alegaram que convivem há anos com as mesmas pessoas e que, por isso, preferem manter a “política da boa vizinhança”. Mesmo sem o uso do gravador, o Sr. Leonardo Chiappetta optou por não falar sobre o assunto, dando um depoimento apenas sobre o uso do bacalhau na cozinha italiana e a história do negócio da sua família. Todas as entrevistas seguintes foram realizadas entre os meses de abril e junho de 2011, sempre às

quintas-feiras, das 08h às 10h30 (horário de menor movimento), nas próprias bancas dos entrevistados, já que é difícil deixarem os seus postos de trabalho. Ao todo, foram sete permissionários (contando com o Sr. Leonardo Chiappetta), três antigos funcionários do Mercado e, também, um ex-funcionário, que se diz responsável pela criação do pastel de bacalhau (no Mercado).

O primeiro entrevistado dessa fase da pesquisa foi o Sr. Marco Antônio Loureiro (Apêndice K), 53 anos, brasileiro, neto do imigrante português Sr. Jeremias Cardoso Lareiro e filho do também imigrante português Sr. Manoel Cardoso Loureiro. O Sr. Marco Antônio, atual proprietário do Bar do Mané, é a terceira geração da família a assumir o negócio. O filho do Sr. Marco, William Loureiro, 24 anos, que ajuda o pai no Mercado desde os 11 anos, e o sobrinho dele, Marcel Loureiro, fazem parte da quarta geração e também já estão à frente dos negócios.

Foi com o Sr. Jeremias que começou o famoso Bar do Mané, a mais antiga lanchonete presente no Mercado Municipal Paulistano. Ele veio para o Brasil em 1929, com 32 anos, juntamente com seu primo Alberto Cardoso. Ambos vieram tentar melhores condições de vida. Exerciam a profissão de padeiro em Portugal. O Sr. Jeremias veio sem a esposa e os dois filhos que, só mais tarde, vieram para o Brasil, onde o casal teve mais dois filhos (todos do sexo masculino).

Em São Paulo, os dois primos moravam na região central da cidade e trabalharam juntos no Mercado dos Caipiras, que ficava na Várzea do Carmo, até 1932. Quando o Mercado foi inaugurado, em 1933, eles abriram uma lanchonete que, na época, tinha a razão social “Café Expresso”, mas era conhecida por todos como “Bar do Jeremias”. Era assim com todas as bancas e negócios do Mercado: embora tivessem uma razão social, eram conhecidos pelo nome do dono/permissionário. Marco conta que, no início, o Mercado tinha muitos imigrantes, principalmente portugueses e italianos, tanto como permissionários quanto como clientes.

Em 1934, o Sr. Alberto deixou a sociedade e o Sr. Jeremias assumiu o negócio sozinho. Ressalta-se que ele era iletrado e que trabalhou nessa mesma lanchonete, na Rua E, número 14, dentro do Mercado, até a década de 1970, quando faleceu. Vendia café (com ou sem leite), pão com manteiga, bolo e também sanduíches.

O Sr. Manoel Cardoso Loureiro, filho do Sr. Jeremias, nasceu em 1925, em Portugal. Veio para o Brasil com a mãe e o irmão para encontrar o pai. Trabalhou com ele, na lanchonete, desde os nove anos, permanecendo ali até os seus 79 anos. Quando assumiu o negócio do pai, no final da década de 1970, a lanchonete ficou conhecida como “Bar do

Mané”, embora ainda tivesse a razão social “Café Expresso”. Foi nesse estabelecimento que nasceu o famoso sanduíche de mortadela que, hoje, conta com aproximadamente 250 gramas de recheio. A lanchonete vendia alguns tipos de lanche, mas os que mais saíam eram o de copa e salame, já que o lanche de mortadela, assim como o café e o pão com manteiga, tinha seu preço tabelado pela Superintendência Nacional de Abastecimento (SUNAB) e, por conta disso, o recheio era reduzido para se obter mais lucro. Um cliente assíduo da casa pediu que o recheio do sanduíche de mortadela fosse reforçado, pois gostava muito dessa iguaria. Para agradar esse cliente, os funcionários, a pedido do Sr. Manoel, fizeram um sanduíche bem grande que chamou a atenção de outros clientes. O estabelecimento passou a servir, então, dois tipos desse lanche: um com pouco e outro com muito recheio de mortadela. O “boca a boca” foi fundamental para o sucesso dessa iguaria, mas foi em 1979, no dia 10 de julho, com uma matéria no jornal “O Estado de São Paulo”, que ele ganhou o reconhecimento que fez a fama do “Bar do Mané”. A manchete dizia: “Lanche de Mortadela dá fama a boteco”. Daquela época em diante, o sanduíche ficou famoso e deu ao seu criador, o Sr. Mané, um título curioso: “O Português que trouxe o sabor da Itália”. Esse é o *slogan* do bar. Em 2004, ano da reforma do Mercado, o bar ganhou mais notoriedade com o prêmio Boteco Bohemia, que deu ao sanduíche o título de “Melhor Petisco”.

O Sr. Marco Antônio afirmou que, desde a primeira geração (com o Sr. Jeremias) até os dias atuais, uma forte característica do negócio da sua família é o atendimento personalizado aos clientes, o que garante uma fidelização ao estabelecimento. Foi graças a isso, que o lanche de mortadela foi criado.

O Sr. Manoel teve outras duas filhas: Maria Aparecida e Fátima. Como o Sr. Marco Antônio era o único filho homem, foi ele que assumiu os negócios do Sr. Manoel, seu pai. Ele trabalha no Mercado desde os 10 anos. Até 1982, ajudava o pai no bar. Naquele mesmo ano, passou a administrar o empório *Mamma Carolina* que também é um negócio da família dentro do Mercado. Dona Carolina Rodrigues Cardoso é mãe do Sr. Marco Antônio. Em 1955, ela se casou com o Sr. Manoel e passou a fazer bolinho de bacalhau para o Bar do Mané utilizando o bacalhau que era vendido no próprio Mercado.

Desde 2005, ano da morte do Sr. Manoel, o Sr. Marco Antônio assumiu definitivamente o bar que passou a ter sua marca registrada como Bar do Mané. Lembrando que desde sua criação, em 1933, tinha a razão social registrada como “Café Expresso”. Vale ressaltar que muitos funcionários do bar, atualmente, são nordestinos.

Curiosamente, apenas em 2009, quando o bar foi ampliado, esse estabelecimento passou a produzir o pastel de bacalhau. O Sr. Marco Antônio diz que o bacalhau é comprado

diretamente de uma importadora. Os temperos utilizados são: cebola, salsinha, azeite e azeitona. Ele afirmou que esse pastel teve sua origem no Mercado na lanchonete “Paraíso dos Lanches”, no início da década de 1990.

Foi esse entrevistado que indicou mais três antigos permissionários que, por estarem estabelecidos há anos no Mercado, conhecem a origem do pastel de bacalhau. Os outros entrevistados também foram indicados por outros permissionários, num efeito conhecido como “bola de neve”.

O Sr. Antônio Cerveira Quintas Filho (Apêndice L) e o Sr. Américo Cerveira Quintas (Apêndice M), indicados pelo Sr. Marco, são filhos do Sr. Antônio Cerveira Quintas, imigrante português, que iniciou as atividades do empório que vendia (e ainda vende) principalmente linguiças e toucinho de porco, em 1933, na inauguração do Mercado Municipal. O Sr. Antônio Cerveira Quintas veio para o Brasil em 1912 e, antes de trabalhar no Mercado Municipal, ajudou o irmão, em 1925, no antigo Mercado que ficava localizado na Praça Fernando Costa (vizinho do Mercado dos Caipiras). Os filhos dele, o Sr. Antônio Cerveira Quintas Filho¹³, 84 anos, e o Sr. Américo Cerveira Quintas, 68 anos (ambos brasileiros), trabalham até hoje na mesma banca, que tem 18 m², em que o pai iniciou o negócio da família.

O Sr. Antônio Filho, que é casado há 55 anos, tem três filhos, dois netos e foi presidente do Sindicato do Comércio Varejista de São Paulo por nove anos consecutivos, desde os oito anos ajudava o pai na banca. Afirmou que ele optou por esse tipo de negócio para atender, sobretudo, imigrantes portugueses, italianos e espanhóis presentes na cidade, que mantinham o hábito de consumir vários tipos de derivados de porco, costume que trouxeram da terra natal. Portanto, o Sr. Antônio Filho está presente no Mercado há 76 anos. Ele levava a marmita do pai na hora do almoço e acabava ficando até o final da tarde. Assim, começou a ajudá-lo com a clientela e a aprender aquele que seria seu único ofício na vida.

A Casa Quintas se especializou em ingredientes utilizados na preparação dessa iguaria tão apreciada no Brasil: a feijoada. Para manter o padrão dos produtos comercializados e não ter problemas com a Vigilância Sanitária, todos eles são adquiridos de frigoríficos que possuem o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

O irmão do Sr. Antônio, o Sr. Américo Quintas, começou a ajudar o pai quando tinha 11 anos, em 1954. Com 15 anos, em 1958, começou a trabalhar efetivamente no Mercado.

¹³ O Sr. Antônio Cerveira Quintas Filho é o mais antigo permissionário vivo do Mercado.

Ambos confirmaram, com muita convicção, a versão do Sr. Marco Antônio Loureiro, o entrevistado anterior, sobre a origem do pastel de bacalhau no Mercado. O Sr. Américo informou que foi na pequena lanchonete, conhecida hoje como Paraíso dos Lanches, que o pastel passou a ser produzido e comercializado no Mercado, há cerca de 20 anos. Na época, o dono desse empreendimento era um senhor conhecido como Lanzoninho. Como as vendas estavam fracas, o então gerente do estabelecimento, um nordestino (o Sr. Américo não recorda o nome dele), resolveu diversificar os negócios e passou a vender, no Mercado, pastel frito e suco, já que as lanchonetes faziam apenas sanduíches. O Sr. Américo relata que a novidade foi um sucesso. A lanchonete produzia pastéis de diversos sabores e os comercializava. Como o bacalhau sempre esteve presente no Mercado, por conta das influências dos imigrantes, resolveu rechear o pastel com esse peixe. O Sr. Américo informou, ainda, que até a década de 1950 os sanduíches produzidos no Mercado eram apenas frios, pois a Prefeitura proibia o uso de chapa. Os embutidos mais utilizados eram: salame, copa, presunto e mortadela. Também era proibida a comercialização de bebida alcoólica nas dependências do Mercado Municipal. Hoje, a edificação conta com choperia e os bares, lanchonetes e restaurantes vendem esse tipo de bebida.

O Sr. Américo indicou para a entrevista o atual proprietário da lanchonete Paraíso dos Lanches, o Sr. Mauro de Oliveira (Apêndice N), 68 anos, que afirmou que o pastel passou a ser produzido nessa lanchonete, pelo Luiz, um baiano, quando ele já era dono desse negócio, no início da década de 1990. Ele contratou esse funcionário que trabalhava em um restaurante chamado Fama, localizado até hoje na Rua da Cantareira, em frente ao Mercado Municipal Paulistano.

O Sr. Mauro é paulistano, filho de português. Começou a trabalhar no Mercado, em 1967, em uma importadora de frutas. Hoje, é permissionário da banca Doce Mercado, da lanchonete Paraíso dos Lanches e da lanchonete Ponto 27, localizada na rua K, número 27, a qual também vende pastel de bacalhau. Afirmou que a cada dez pastéis vendidos, nove são de bacalhau. Ao relatar as origens dessa iguaria, disse que todos os bares e lanchonetes do Mercado vendiam apenas sanduíches, inclusive a César & Vivian, antigo nome da Paraíso dos Lanches. O pastel surgiu como uma alternativa para diversificar o negócio, no início da década de 1990, quando o estabelecimento já estava sob sua direção. O Luiz fazia pastéis com recheios variados e que, posteriormente, passou a produzir o pastel de bacalhau, também porque esse peixe era amplamente comercializado no Mercado.

Informou, ainda, que também teve um funcionário chamado Rui que fazia os pastéis. Ele saiu da lanchonete Paraíso dos Lanches e foi trabalhar no Hocca Bar, o maior

comercializador do pastel de bacalhau no Mercado. O Sr. Mauro julga que o sucesso do Hocca Bar se deve à sua aparição, inicial, na Rede Globo, em matéria do programa *Mais Você*, com a apresentadora Ana Maria Braga, há cerca de oito anos. Primeiramente, realizou-se uma matéria sobre o bacalhau vendido no Empório Chiappetta, vizinho da unidade da rua G, do Hocca Bar. Ao término, o Sr. Leonardo Chiappetta levou a equipe de reportagem para tomar um café nesse estabelecimento que, dessa forma, conheceu o pastel de bacalhau e fez uma entrevista com o atual proprietário, Horácio Ferreira. Desde essa veiculação na mídia, o sucesso do empreendimento e da sua iguaria, continua sendo grande.

O Sr. Leonardo Chiappetta (Apêndice O) optou por não fornecer informações sobre a origem do pastel de bacalhau, mas forneceu outras sobre o negócio de sua família, o Empório Chiappetta, cujo começo se deu no Brasil em 1908 com o nome de “Carlo Chiappetta Seccos e Molhados”. Foi fundado pelo avô do Sr. Leonardo, o Sr. Carlo Chiappetta, imigrante italiano vindo da Calábria (região sul da Itália). Antes do Mercado Municipal, estava instalado na Avenida São João, região central de São Paulo, e no antigo Mercado da Rua 25 de Março. Com 104 anos de existência, está instalado no Mercado há 79 anos (desde a inauguração, em 1933). Também possui uma filial, desde 2006, no Shopping Eldorado, no bairro de Pinheiros, na Zona Oeste da cidade de São Paulo. É uma empresa de origem familiar - italiana - cuja gerência está na terceira geração. Atualmente, seis membros da família Chiappetta trabalham no estabelecimento, inclusive a mãe do Sr. Leonardo, a Sra. Natalina, 85 anos, que cuida da sorveteria ao lado do Empório. O Sr. Leonardo, 61 anos, chegou a cursar engenharia e a ter uma metalúrgica com 400 funcionários, mas largou tudo para se dedicar exclusivamente à gestão do negócio da família. Hoje, ele atua como um consultor gastronômico. Começou a ajudar o pai, o Sr. Carmine Chiappetta, no Empório, em 1960, quando tinha apenas 10 anos. Com 14 anos, fazia entregas, à noite, pois estudava durante o dia. Aos poucos, foi atendendo aos fregueses e ficando no caixa. O negócio é famoso pelo bacalhau que vende e, segundo o Sr. Leonardo, é o bacalhau mais nobre, sendo carro-chefe da casa.

No logotipo do estabelecimento estão representados, em forma de brasão, o C de Chiappetta, o bacalhau, a uva (por conta do vinho, que também é um dos produtos de grande expressão no negócio), a azeitona (por conta do azeite, importante na cozinha italiana) e um forte representando a região da Calábria, além da expressão “Labor-Qualitas-Honor”. Ele afirmou que, no Brasil, a cozinha italiana não possui muita ligação com o bacalhau, embora a população do sul da Itália o utilize bastante em suas produções culinárias. Em outra entrevista, afirmou, ainda: “a experiência do Mercado com esses produtos levou o rei da Noruega, Herald V, a nos visitar em outubro de 1963” (apud TIRADENTES, 2008, p. 81).

O outro entrevistado indicado pelo Sr. Marco Antônio, proprietário do Bar do Mané, foi o Sr. João Levi Miguel (Apêndice P), filho de imigrantes italianos, que trabalha no Mercado desde 1964, onde começou como vendedor em uma banca. Hoje, está com 77 anos. Nasceu no interior do estado de São Paulo, na cidade de Itu, onde trabalhou como lavrador na cultura de café. Há 19 anos é dono da Levi Comércio de Queijos, boxe com 70 m², espaço que corresponde a três antigas bancas que pertenciam a imigrantes italianos. O produto mais vendido é o queijo minas. Logo em seguida, vem o bacalhau. Com relação ao pastel de bacalhau, ele informou que começou a ser produzido na lanchonete “César & Vivian” (atual Paraíso dos Lanches) quando o Sr. Lanzoninho era o proprietário, entre o final da década de 1980 e início da década de 1990. Disse, também, que a lanchonete mais velha do Mercado é o “Bar do Mané” e que o sanduíche de mortadela é criação desse estabelecimento.

Antes de ser dono da banca Levi Comércio de Queijos, o Sr. Levi gerenciou o Empório Cruzília, pertencente à família dele, também proprietária do Caskatia Comércio de Frios e Laticínios Ltda. O gerente desse estabelecimento, o Sr. Paulo Medeiros (Apêndice Q), primo do Sr. Levi, trabalha no Mercado há 24 anos e também afirmou que o pastel teve início na lanchonete conhecida, hoje, como Paraíso dos Lanches. Ele indicou o Sr. José Edílson Teixeira (Apêndice R), gerente da primeira unidade (rua G, número 7) do Hocca Bar, que apresentou uma versão diferente para a origem do pastel de bacalhau. O Sr. Edílson, como é conhecido, trabalha nesse estabelecimento há 25 anos e afirmou que essa iguaria foi criada no início da década de 1990, no Hocca Bar. Naquela época, trabalhavam lá o Sr. Horácio Gabriel (o proprietário), um funcionário chamado Luiz Sampaio (falecido), um chapeiro chamado Nilson (que até hoje trabalha no Hocca) e o próprio Edílson que trouxe o Sr. Rui Novais, que trabalhava na lanchonete Paraíso dos Lanches fazendo pastel com diversos recheios. Segundo ele, o Sr. Horácio Gabriel, em princípio, não concordou em fazer o pastel de bacalhau, por ser um produto caro. Iniciaram a produção com apenas dois quilos desse peixe. Como agradou a clientela, investiram no recheio e, hoje, é o estabelecimento dentro do Mercado campeão de vendas da iguaria.

O Sr. Edílson sugeriu que o Sr. Rui Novais (Apêndice S) fosse entrevistado, mas havia um contratempo: há seis anos ele deixou o Mercado para abrir um negócio próprio. Mesmo assim, a entrevista foi realizada no bar do Sr. Rui, na região do Jabaquara.

Ele nasceu no dia 23 de agosto de 1963, em Ibipetum, distrito do município de Ipupiara, localizado na Chapada Diamantina, no estado da Bahia. Em 1981, quando tinha 18 anos, veio a São Paulo para trabalhar e tentar melhorar sua condição de vida. Naquela época, já namorava sua esposa, também baiana, com quem tem dois filhos: Bianca e Guilherme.

Logo começou a trabalhar no Restaurante Almeida, localizado na Praça Santo Eduardo, no bairro da Vila Maria, região norte da capital paulista, onde ficou um ano. Após essa experiência, foi trabalhar com o Sr. Mário, um japonês proprietário de um restaurante na Avenida Brigadeiro Faria Lima, região oeste da cidade, onde aprendeu a fazer pastel. Mas ele afirmou que essa iguaria começou a ser produzida em São Paulo por chineses. Trabalhou no estabelecimento do Sr. Mário por oito anos.

Em seguida, foi para o Mercado, mais precisamente para a lanchonete Paraíso dos Lanches, já de propriedade do Sr. Mauro. Como sabia fazer pastel, passou a produzir o quitute juntamente com o Luiz, funcionário nordestino que introduziu a iguaria no Mercado e se tornou gerente desse estabelecimento. Portanto, quando o Sr. Rui começou a trabalhar nessa lanchonete, já eram produzidos e comercializados pastéis de carne, queijo e palmito. Trabalhou lá por, aproximadamente, dois anos, quando recebeu o convite do Sr. Edílson para trabalhar no Hocca Bar. Esse estabelecimento não comercializava pastéis e, por isso, o Sr. Rui foi chamado para produzir os quitutes. Hoje, são 140 funcionários, mas, na ocasião, o bar tinha apenas quatro: o Sr. Edílson Teixeira, o Sr. Luiz Sampaio (falecido), o Sr. Rui e o Sr. Nilson (chapeiro responsável pela criação de vários sanduíches que ainda trabalha no Hocca). O Sr. Rui afirmou que o sanduíche de mortadela é uma criação do Bar do Mané.

Relatou ainda que, para começar a fazer os pastéis, foi até a Rua Paula Souza, na região central da capital paulista, conhecida por seu comércio de artigos para cozinha, onde comprou uma pequena estufa e uma fritadeira (ambas usadas). Dessa forma, iniciou a produção dos quitutes com os sabores mais tradicionais (carne, queijo e palmito). Para inovar e chamar a clientela, criou o pastel de bacalhau, o de tomate seco com mussarela de búfala e o de carne seca. Afirmou que o pastel de bacalhau começou a ser produzido com apenas dois quilos do peixe e que seu sucesso veio quando a equipe do programa *Mais Você*, da Ana Maria Braga, na Rede Globo, fez uma matéria sobre o pastel. Disse que apareceu ao vivo, por duas vezes, simulando a produção da iguaria no próprio Mercado, com um *link* direto com a apresentadora Ana Maria Braga que estava no estúdio. O Sr. Rui afirmou, também, que apareceu produzindo a iguaria tanto nesse programa quanto no *Note&Anote*, apresentado na época por Claudete Troiano, na Rede *Record*.

Informou que o Hocca Bar não tinha cozinha e que levava os ingredientes para fazer os pastéis em casa juntamente com sua esposa, a Sra. Valnice Ferreira Novais. Assim, ganhou a confiança do Sr. Horácio e passou a ser o seu braço direito no negócio, tomando conta de tudo e fazendo as compras do estabelecimento. Trabalhou lá por, aproximadamente, doze anos. Saiu em 2003 para abrir um bar na região do Jabaquara, na Avenida Santa Catarina, em

frente a um hipermercado. Optou por esse local por indicação de um corretor. Inaugurou o estabelecimento, que funciona de domingo a domingo, em janeiro de 2004. Tomou essa decisão seguindo a tradição de alguns conterrâneos (parentes e amigos) que vêm a São Paulo e apostam na área de alimentação para abrir seus próprios negócios como restaurantes, bares, lanchonetes, entre outros. Sua esposa faz os bolos e os salgados comercializados diariamente no bar.

Também foi proprietário de um bar no bairro do Brás, em sociedade com sua cunhada. Afirmou que pretende abrir uma pastelaria no bairro da Vila Mariana até 2014. Continua fazendo pastel, inclusive para a rede atacadista Makro (quando há eventos) e já teve até encomendas do apresentador Jô Soares. Disse que o pastel produzido na Associação Portuguesa de Desportos, em festas como o São João, é receita dele, pois foi convidado por Dona Fátima, esposa do português Manuel da Conceição Ferreira, o Mané da Lupa, presidente da “Lusa”, para produzir a iguaria.

Com relação ao pastel de bacalhau, revelou alguns segredos: usar cerveja na massa para dar-lhe crocância; desfilar o peixe ainda morno para maior rendimento; utilizar cebola picada, salsinha, azeitona verde e azeite como temperos e também que é possível tirar o sal do peixe no mesmo dia da produção.

Para finalizar essa etapa da pesquisa, uma entrevista com o Sr. Rogério Farkuh (Apêndice T), proprietário da Pastelaria da Gigia, cujo pastel de bacalhau é o carro-chefe. Ele disse que alguns estabelecimentos do Mercado usam *slogans* como “o verdadeiro pastel de bacalhau” e “o autêntico sanduíche de mortadela”, mas afirmou que esse pastel foi criado há, aproximadamente, 20 anos, em uma lanchonete do Mercado, hoje denominada Paraíso dos Lanches, por um funcionário desse estabelecimento. Disse, ainda, que o atual dono não é o mesmo da época em que o pastel de bacalhau foi criado. Durante a entrevista, o Sr. Rogério ressaltou bastante a tradição do Mercado e a qualidade, variedade e procedência dos produtos vendidos pelos permissionários, que juntamente com a excelência no atendimento tornam o Mercado Municipal Paulistano um lugar único na cidade de São Paulo e no Brasil. Afirmou, também, que o Mercado é referência nacional e internacional.

O Sr. Rogério Farkuh ressaltou que muitos bares e restaurantes da cidade de São Paulo e até de outros estados do Brasil tentam copiar os produtos oferecidos no Mercado, principalmente o pastel de bacalhau (Fotografia 47) e o sanduíche de mortadela, motivados pela fama que essas iguarias ganharam, mas a diferença é a qualidade das matérias-primas, o atendimento, e, sobretudo, a própria atmosfera do Mercado com suas características únicas.



Fotografia 47: Pastel de bacalhau do Mercado
Fonte: R7 Notícias (2010).

3.3 O mito de origem do pastel de bacalhau

Nesta pesquisa, ao todo quatro versões para a criação do pastel de bacalhau foram apresentadas (contando com a do Horácio Ferreira), mas uma delas foi contada basicamente da mesma forma por seis dos dez permissionários e funcionários entrevistados: quem introduziu o pastel no Mercado foi um ex-funcionário nordestino da lanchonete que atualmente é conhecida como Paraíso dos Lanches. Ele também passou a utilizar o bacalhau como recheio da iguaria por estar presente no cotidiano do Mercado, por conta da presença dos imigrantes. Com as outras três versões diferentes, percebe-se a necessidade de se apropriar da invenção do pastel por conta da fama que ganhou, já que hoje existe grande concorrência dentro do Mercado, pois treze estabelecimentos entre bares, lanchonetes e restaurantes o produzem (de acordo com dados da Associação Renome, de 09 de agosto de

2011). Ao todo, estão presentes no Mercado trinta e sete estabelecimentos comerciais na seção *gourmet*, como: restaurantes, bares, botecos, lanchonetes, pastelarias, casas de sucos, doçarias, padaria, choperia, pizzaria e creperia.

Ao analisar todas as entrevistas desta pesquisa (inclusive a do Horácio Ferreira, mas com exceção a da Dona Natália Ribeiro) percebe-se a importância do papel da mídia na promoção e divulgação do Mercado e do pastel de bacalhau, não só na cidade de São Paulo, como também em outros estados do Brasil e até no exterior. *Internet (sites, blogs e youtube)*, programas de rádio e televisão, revistas, jornais e também livros vinculam, com frequência, artigos, matérias, notícias, entrevistas e reportagens sobre a iguaria e a edificação da década de 1920, que em 2011 serviu de cenário para uma cena do filme “Onde Está a Felicidade?”, no qual a atriz Bruna Lombardi interpreta Teodora (protagonista da trama), uma *chef* de cozinha que apresenta, ao vivo na televisão, um programa de culinária afrodisíaca e faz suas compras no Mercado. A própria Bruna revelou à revista “*Menu*” que gosta muito do local. “Não é sempre que tenho tempo de ir ao Mercado Municipal, em São Paulo, que é lindo e vale o passeio, mas eu adoro”. Ainda em 2011, mais precisamente no mês de agosto, a revista “Gol – linhas aéreas inteligentes” (que é distribuída durante os voos) trouxe reportagem de Marcus Lopes sobre o Mercado (Anexo J). Há um trecho dizendo que o pastel de bacalhau e o sanduíche de mortadela “fizeram a fama do lugar e tornaram-se clássicos da gastronomia paulistana” (LOPES, 2011, p. 110). Naquele mesmo ano, no começo do mês de setembro, algumas candidatas a Miss Universo aproveitaram a realização do evento na capital paulista para conhecer o lugar e degustar suas iguarias. Essa visita foi televisionada. Além disso, o local também foi escolhido para as gravações de um comercial protagonizado pelo *chef* Olivier Anquier por oferecer aos paulistanos uma experiência *gourmet* única na cidade. E no final de 2011, em dezembro, a revista *Go’Where* Gastronomia trouxe como reportagem de capa o Mercado Municipal Paulistano, com a seguinte chamada: “Os Reis do Mercado - do sanduíche de mortadela ao bacalhau inteiro, conheça os homens que estão por trás do maior fenômeno gastronômico da América Latina” (Anexo K). A matéria completa conta com 12 páginas, incluindo *merchandising* de página inteira do Hocca Bar, Porco Feliz, Empório Chiappetta, Queijos Roni e Bar do Mané (todos os estabelecimentos do Mercado citados na reportagem). No início da matéria, as famosas iguarias do lugar ganham destaque: “[...] em seus 275 boxes, paulistanos e turistas se abastecem com alimentos e ingredientes dignos dos melhores chefs e saboreiam as mais disputadas comidinhas de São Paulo, como o portentoso sanduíche de mortadela e o imponente pastel de bacalhau” (ARAÚJO, 2011, p. 86).

Em nível internacional, o *Brazil Travel Guide*, do portal *gobrazil.about.com*, que pertence ao grupo *The New York Times*, fez uma matéria ressaltando a importância do Mercado Municipal (Fotografias 48 e 49) para o turismo da cidade de São Paulo, inclusive destacando suas iguarias, como o pastel de bacalhau.



Fotografia 48: *View of Mercado Municipal from the gourmet área on the mezzanine* - Vista interna do Mercado Municipal a partir da área gastronômica, no mezanino

Fonte: Ribeiro (2011) - *gobrazil.about.com* - *Brazil Travel Guide* - A part of *The New York Times Company*.

Como destacado nesta pesquisa, Hobsbawm e Ranger (1984) discutem a tradição e a mostram como construção, algo criado, inventado. Esse é o caso do pastel de bacalhau que virou uma “tradição” no Mercado Municipal Paulistano. Percebe-se, com esta pesquisa, que isso se deve, em boa parte, à influência da mídia.

Leal (2007, p. 51) afirma que quando o assunto é gastronomia “a tradição e a invenção devem caminhar juntas, reforçando-se mutuamente”.

Dória (2006, p. 266) faz uma referência em seu livro “Estrelas no céu da boca” ao hábito do povo do Sudeste do Brasil, mais especificamente os paulistanos, consumir pastel frito, assim como os soteropolitanos consomem acarajé e os paraenses, o tacacá:

O tucupi no tacacá, em Belém do Pará, ou o acarajé, em Salvador, também parecem barreiras intransponíveis, pois resistem a todo e qualquer ataque. Algo semelhante acontece com o pastel de feira no Sudeste, onde as fórmulas criativas e nacionais estão em constante renovação.

Com suas múltiplas influências, graças às etnias presentes na cidade de São Paulo (portugueses, chineses e japoneses), o pastel, após ter sido incorporado à cozinha paulistana, é, hoje, seu típico representante, sendo resultado da circularidade cultural.



Fotografia 49: *The historic Mercado Municipal, or Central Market, in downtown São Paulo* - O histórico Mercado Municipal, ou Mercado Central, no centro de São Paulo

Fonte: Wilkerson (2011) - *gobrazil.about.com* - *Brazil Travel Guide* - *A part of The New York Times Company*.

Como se vê, a mídia é uma formadora de opinião e, no caso do pastel de bacalhau, contribuiu com sua fama. Nesta dissertação, todas as fotos desse pastel foram reproduzidas da *internet*, propositalmente. Foi difícil escolher, já que existem inúmeros *sites* e *blogs* que fazem a divulgação dessa iguaria. Kossoy (1993) afirma que o uso de fotografias na pesquisa dá status de credibilidade ao fato relatado, encerra ambiguidades de informações e quando é

veiculada nos meios de comunicação de massa, adquire status de veracidade inquestionável, como é o caso desta pesquisa, que se utilizou de imagens veiculadas no meio eletrônico.

No dia 25 de junho de 2006, o programa *Domingo Espetacular*, da Rede Record, exibiu uma matéria sobre o pastel de bacalhau do Mercado, mais especificamente do Hocca Bar. O *chef* francês, radicado no Brasil, Olivier Anquier fez uma reportagem com Horácio Ferreira, proprietário do estabelecimento, onde aparece comendo o pastel (Fotografia 50), elogiando a iguaria e dando a sua receita.

No *site* do bar há uma galeria de fotos e de reportagens divulgadas em várias mídias como televisão, jornais e revistas nacionais e internacionais. Artistas e personalidades (Fotografias 51 a 55) aparecem ao lado de Horácio Ferreira divulgando o Hocca Bar e, conseqüentemente, as iguarias que comercializa como o pastel de bacalhau. Seguem, abaixo, algumas fotos de Horácio Ferreira com personalidades do meio artístico:



Fotografia 50: Horácio e o *chef* Olivier Anquier no Hocca Bar
Fonte: Terra/Fotolog (2006).



Fotografia 51: Horácio e as apresentadoras Hebe Camargo e Patrícia Maldonado
Fonte: Hocca Bar (s. d.).



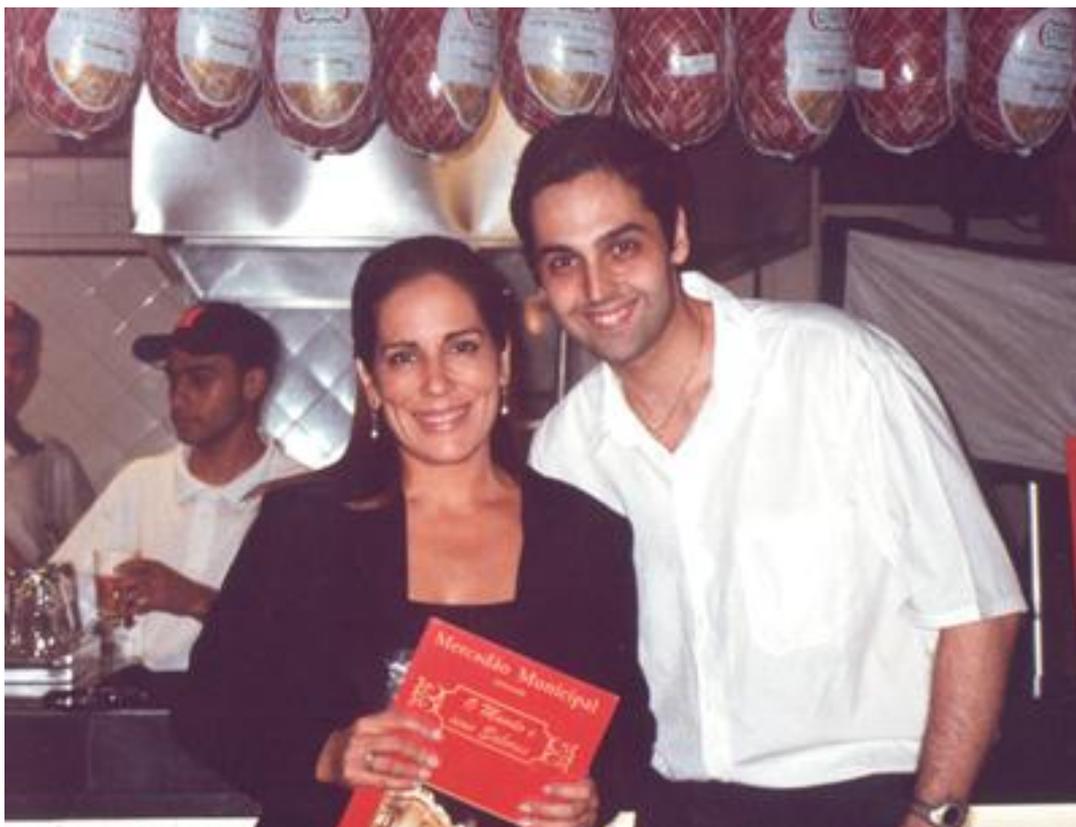
Fotografia 52: Horácio e a apresentadora Angélica
Fonte: Hocca Bar (s. d.).



Fotografia 53: Horácio e a apresentadora Claudete Troiano
Fonte: Hocca Bar (s. d.).



Fotografia 54: Horácio e a apresentadora Ana Maria Braga
Fonte: Hocca Bar (s. d.).



Fotografia 55: Horácio e a atriz Glória Pires

Fonte: Hocca Bar (s. d.).

Percebe-se como essa divulgação do proprietário do Hocca Bar ao lado de personalidades do meio artístico, ajudou o pastel de bacalhau desse estabelecimento a ganhar fama e atrair para o Mercadão visitantes, como turistas e moradores da cidade de São Paulo. Embora outros estabelecimentos comercializem o pastel, o mais famoso e procurado é o do Hocca Bar. O próprio Horácio Ferreira, na entrevista fornecida para esta pesquisa, afirmou que sua aparição na mídia, inicialmente nos programas comandados por Ana Maria Braga e Claudete Troiano, foi o “pontapé inicial” para o sucesso do pastel de bacalhau e do próprio estabelecimento.

Um estudo da SPTuris sobre o turismo no centro de São Paulo, mostra a importância dessa iguaria para atrair turistas para essa região. O Mercadão, com seus serviços e estabelecimentos voltados à gastronomia, é considerado um equipamento de muita relevância para o turismo na área:

Totalmente requalificado em 2004, o espaço passou a ser reconhecido por seus bares com iguarias consagradas como ícones da cidade, como o pastel de bacalhau e o sanduíche de mortadela (TURISMO NO CENTRO, 2008, p. 41).

Em 2011, a SPTuris lançou a campanha “Venha para São Paulo” para divulgar a cidade. Uma das peças publicitárias (Anexo L) promove exclusivamente a gastronomia da

capital paulista. O Mercado aparece tanto nas fotos (com o sanduíche de mortadela e as frutas) quanto no texto, com destaque para o pastel de bacalhau:

Só uma cidade dinâmica pode oferecer, ao mesmo tempo, a simplicidade rebuscada do melhor pastel de bacalhau do mundo e também ambientes luxuosos, com as mais sofisticadas cozinhas internacional e regional (SPTURIS, 2011, p. 25).

Corner (2006, p. 6) escreveu um artigo sobre “A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural” e afirmou que:

Existem turistas que buscam os mercados regionais, aqueles que oferecem com muita propriedade os ingredientes do lugar, os peixes, as frutas, os legumes, os queijos, as verduras e muitos deles os pratos ou quitutes do lugar. O Mercado Municipal de São Paulo oferece o “pastel de bacalhau” e o “sanduíche de mortadela”, muito procurados, chegando a formar intensas filas para provar estes quitutes, essas iguarias típicas da cidade.

Fica claro como a mídia incutiu no imaginário popular a tradição de comer pastel de bacalhau na região central de São Paulo. Tanto para os moradores quanto para os turistas, esse se tornou um programa de charme na cidade. Nem uma dura crítica de Josimar Melo conseguiu desestimular os moradores da capital paulista e os turistas a provarem as duas mais famosas iguarias do Mercado. Ele é jornalista, autor de livros de gastronomia, expressivo crítico gastronômico do jornal “Folha de São Paulo” e criador de eventos importantes nessa área, como o Boa Mesa, o Mais.Paladar e o Prêmio Brasil Gastronomia. Ele é também o presidente do júri da América Latina para a eleição dos 50 melhores restaurantes do mundo (*World's 50 Best Restaurants*) realizada anualmente pela revista “*Restaurant Magazine*”, de Londres. Além disso, é professor de História da Gastronomia e sócio-diretor do portal gastronômico “Basílico”. No dia 14 de setembro de 2006, Josimar Melo publicou na Folha de São Paulo uma matéria criticando cinco ícones da gastronomia paulistana, entre eles o pastel de bacalhau do Hocca Bar e o sanduíche de mortadela do Bar do Mané. Essa matéria também está disponível no “Blog do Josimar”, o portal de gastronomia “Basílico”:

CAÇADOR DE MITOS

Eu adoro ir ao Mercado Municipal. Eu também adoro comer em botecos – como os de lá. Mas odeio filas (como as dos bares do Mercado), especialmente para comer; e o ódio torna-se fúria quando no final da fila há uma frustração.

No Bar do Mané a grande maioria das pessoas pedirá um enorme, descomunal, sanduíche de mortadela. Que todo mundo se habituou a achar que é um dos melhores do mundo. Que é gigante, é. Quase meio quilo de fatias de mortadela (“pesadas” a olho, no mínimo, uns 300g) mal sobraçadas por duas humilhadas fatiazinhas de pão. Ah, um pouco de alface e tomate também. Mas... será isso um bom sanduíche? Um sanduíche não deveria equilibrar os sabores do pão e de seus recheios? Ou, sendo mais prosaico, não deveria caber na boca, ser capaz de ser mordido?? E finalmente: para ser glosado como o melhor do Brasil, não deveria ter alguma arte culinária? Um tempero especial, um ingrediente produzido pela cozinha... e não apenas a mortadela que você pode comprar no supermercado, num pão que você acha na boa padaria do seu bairro?

Não vale a fila. E o curioso é que nem o público do Mercado achava que valesse, na maior parte dos mais de 70 anos do Bar do Mané. O mito desse sanduíche tem somente uns quinze anos, quando a imprensa começou a incensá-lo. Antes o Mané vendia bem mais o gostoso sanduíche de pernil – este sim montado em proporções mais adequadas ao perímetro da boca humana, e recheado de arte culinária (o assar do pernil, o fazer do molho). Saibam que ele continua ali em cartaz, embora soterrado pelos 500 sanduíches de mortadela vendidos em dias de movimento. Talvez impere a máxima de que tamanho é documento. Daí a monumentalidade desse sanduíche de mortadela e de outro ícone paulistano ali vizinho: o pastel de bacalhau do Hocca Bar. Mais uma vez, um problema de conceito e de sabor. O famoso pastel é uma desfaçatez ergonômica. [...] Muito recheio para pouca massa. E um bacalhau que deixa a desejar, seco, salgado... Se você está no Hocca Bar, por que não pedir seus outros pastéis bem melhores? (Uma das especialidades é o de mussarela de búfala com tomate seco.) Ou então o succulento sanduíche de calabresa da casa? [...]

Mesmo assim, como destacado nesta pesquisa, de 2006 (ano em que Josimar Melo publicou essa matéria) até os dias atuais, a procura pelo pastel de bacalhau e pelo sanduíche de mortadela do Mercado só aumentou, inclusive com divulgação internacional (Fotografias 56 e 57).



Fotografia 56: *The famous codfish turnover at Hocca Bar* – O famoso pastel de bacalhau do Hocca Bar

Fonte: Wilkerson (2011) - gobrazil.about.com - *Brazil Travel Guide* - A part of *The New York Times Company*.



Fotografia 57: *Hocca Bar, one of São Paulo's most traditional bars, helps keep the gourmet area at Mercado Municipal crowded* – Hocca Bar, um dos bares mais tradicionais de São Paulo, ajuda a manter a área gastronômica no Mercado Municipal lotada

Fonte: Ribeiro (2011) - *gobrazil.about.com - Brazil Travel Guide - A part of The New York Times Company*.

Bastos (2011) destaca a atuação da mídia no processo de requalificação do patrimônio e do modo como é vivenciado por seus frequentadores. No caso do Mercado, não somente a edificação passou a ser valorizada novamente pelos visitantes, como os produtos e os alimentos que ali são comercializados:

[...] o patrimônio consagrado predomina no imaginário, dada sua função memorial. Presente na memória coletiva é atualizado pelo poder público e reafirmado pelos meios de comunicação de massa. Integra a história oficial por se encontrar associado à origem da cidade (centro histórico) (BASTOS, 2011, p. 5).

Em dezembro de 2011, o Hocca Bar inaugurou uma filial fora do Mercado, no Moóca Plaza Shopping, com 300 lugares. A divulgação na mídia dessa nova unidade tem um grande apelo ao que o estabelecimento gosta de promover: tradição aliada às famosas iguarias. O texto publicitário diz (Anexo M):

Todos os caminhos levam ao Hocca Bar. Você pediu o Hocca atendeu. Com mais de meio século de tradição, atendendo em um dos mais visitados pontos turísticos de São Paulo – o Mercado, o HOCCA BAR inaugura sua nova loja [...], onde você poderá saborear [...] o famoso lanche de exclusiva mortadela hocca e o insuperável e lendário pastel de bacalhau [...].

Fagliari (2005) ressalta que pratos e iguarias típicas de uma localidade podem ser trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. No caso do Mercado Municipal, a fama e a popularidade que o pastel de bacalhau, objeto desse estudo, ganhou, possibilitam que seja um importante atrativo para o turismo gastronômico local, por conta de suas peculiaridades como, por exemplo, o tamanho e a quantidade de recheio de bacalhau (aproximadamente 150 gramas), iguaria apreciada e relativamente cara no Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como resultado desta pesquisa, pode-se concluir que o quitute conhecido como pastel de feira é uma iguaria brasileira, resultado da circularidade cultural, um processo de fusão, transformação e adaptação dos hábitos alimentares dos portugueses, chineses e japoneses que chegaram ao Brasil. Esse processo se iniciou com o intercâmbio cultural entre China e Portugal, no século XVI. Segundo Duarte (1997), os jesuítas que acompanharam os navegadores portugueses ao Oriente, conheceram a receita do rolinho primavera chinês e a difundiram em Portugal, com modificações na massa e também no recheio. A massa do quitute foi adaptada, inicialmente, na elaboração de um pastel com massa de ovos recheado com amêndoas. Ressalta-se, porém, que há registros de receitas de pastéis nos receituários portugueses desde a Idade Média, mais precisamente desde o século XII. Logo, ao conhecerem o rolinho primavera, considerado um tipo de pastel, os portugueses aprenderam outra técnica para produzir a iguaria.

Os pastéis de Portugal não estão restritos apenas ao sabor doce, ao contrário da fama que possuem. Existem, em registros antigos, receitas salgadas (assadas e fritas) dessa iguaria. A culinária lusitana, que sofreu influência moura, já que a Península Ibérica esteve sob dominação árabe entre os séculos VIII e XV, tem registros em receituário de pastel salgado, desde a Idade Média. Prova disso são receitas dessa iguaria descritas em antigos manuscritos portugueses. Um deles é “Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV - Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais variadas iguarias”, de autor desconhecido. Nesse “Tratado”, há receitas de pastéis de fígado de cabrito (frito em gordura bem quente), pastéis assados de pombinho, pastéis lepaldados, além de pastéis doces.

O outro manuscrito antigo do receituário português é “O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria”, que data do século XVI e compila receitas da cozinha portuguesa anteriores a 1565. Desde os tempos do início da colonização, em 1500, os portugueses trouxeram para o Brasil muitas iguarias. Dentre elas o pastel. Não é à toa que esse quitute também aparece no primeiro livro brasileiro de receitas “O Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos”, da década de 1840. É inegável que a cozinha brasileira tenha herdado hábitos, usos e costumes da cozinha portuguesa, graças a séculos de convivência entre os dois povos.

E da mesma forma que os portugueses foram influenciados pelos árabes, os japoneses também sofreram influência da cozinha de Portugal, graças aos navegantes lusitanos que

mantiveram estreito contato com o Japão entre os séculos XVI e o XVII. Vem dos portugueses o hábito que os japoneses têm de passar ingredientes como vegetais e peixes em polme, antes de fritar. Os portugueses, por sua vez, sofreram influências dos árabes que tinham o hábito de fritar os alimentos. Percebe-se, portanto, como a cozinha é um importante instrumento de contato com outras culturas. Ela não só identifica os hábitos e os costumes de quem a pratica, como também permite a criação de novas tradições.

Desde o século XIX, o pastel já era produzido e comercializado nas cidades de São Paulo e do Rio de Janeiro, por influência dos portugueses e dos chineses. Mas foi no século XX, com os japoneses, que a iguaria ganhou popularidade na capital paulista apresentando as características atuais. A vinda dessas três etnias para o Sudeste do Brasil explica a popularidade do pastel nessa região do país. Dessa forma, ele pode ser classificado como patrimônio imaterial cultural da cozinha paulistana, sendo fruto da fusão da tradição (investigada nesta pesquisa), da história, das receitas, dos ingredientes, dos usos, do consumo, das técnicas de preparação e conservação e, também, das práticas culinárias trazidas pelos imigrantes, num processo de criação que pode ser denominado circularidade e apropriação cultural, de acordo com Ginzburg (1986) e Chartier (1990), respectivamente.

Nesta pesquisa, quatro versões para a criação do pastel de bacalhau foram apresentadas, mas uma delas foi contada basicamente da mesma forma por seis dos dez permissionários e funcionários do Mercado entrevistados: quem introduziu o pastel no Mercado Municipal foi um ex-funcionário nordestino da lanchonete que atualmente é conhecida como Paraíso dos Lanches. Ele também passou a utilizar o bacalhau como recheio por ele estar presente no cotidiano do Mercado, por conta da presença dos imigrantes. Com as outras três versões diferentes, percebe-se a necessidade de se apropriar da invenção do pastel por conta da fama que ganhou, já que hoje há concorrência dentro do Mercado, pois treze estabelecimentos entre bares, lanchonetes e restaurantes o produzem.

Ao analisar essas entrevistas, percebe-se a importância do papel da mídia na promoção e divulgação do Mercado e do pastel de bacalhau, não apenas na cidade de São Paulo, mas também em outros estados do Brasil e até no exterior. *Internet (sites, blogs e youtube)*, programas de rádio e televisão, revistas, jornais e também livros vinculam, com frequência, artigos, matérias, notícias, entrevistas e reportagens sobre a edificação da década de 1920 e a iguaria. Portanto, com os levantamentos realizados nesta pesquisa, verifica-se como a mídia incutiu no imaginário popular a tradição de comer pastel de bacalhau na região central de São Paulo.

Comercializado no Mercado Municipal Paulistano que, é mais que um simples entreposto de abastecimento, é um centro gastronômico de São Paulo, desfrutado e vivenciado tanto por paulistanos quanto por turistas nacionais e estrangeiros, consumir essa iguaria se tornou um programa de charme na cidade. O pastel de bacalhau ganhou fama, popularidade e virou uma “tradição” na área central da capital paulista. Ao abordar a análise de Hobsbawm e Ranger (1984), que discutem a tradição e a mostram como uma construção, algo criado, inventado, conclui-se ser o caso dessa iguaria, pois ao aplicar esse conceito ao pastel de bacalhau do Mercado, nota-se o quanto foi propício se apropriar dessa invenção como uma tradição: primeiramente, a própria edificação do Mercado que, com seus quase 80 anos de existência, traz consigo parte da história dos imigrantes presentes na cidade de São Paulo, dentre eles os portugueses; em segundo lugar, pode-se observar como o pastel se popularizou na capital paulista, graças à fusão das cozinhas dos imigrantes portugueses, chineses e japoneses que chegaram ao Brasil e fizeram adaptações em suas receitas tradicionais. Dessa forma, relacionou-se essa iguaria ao recheio de bacalhau que é uma tradição da cozinha portuguesa. Para Hobsbawm e Ranger (1984) há dois tipos de tradições: as que são inventadas e naturalmente são institucionalizadas e as que surgem de uma hora para outra e se estabelecem, permanecendo e se incorporando em um determinado grupo social, assim como as outras, como se suas origens estivessem ligadas a um passado remoto. Esse é o caso do pastel de bacalhau que atualmente é muito procurado na área central da cidade de São Paulo e se transformou numa tradição no Mercado. Hoje, são vendidas milhares de unidades dessa iguaria, principalmente aos sábados e aos domingos, graças à fama que ela ganhou.

Destaca-se, também, o incremento do Mercado após a reforma de 2004. Trata-se de um exemplar dos grandes edifícios construídos em estilo eclético em São Paulo. Constitui um marco e um referencial da cidade, como outros grandes mercados pelo mundo: Mercado de Abasto de Buenos Aires e Mercado *La Boquería*, em Barcelona. Sua edificação entra no século XXI com ares modernos, além de bem preservada, mantendo suas funções originais e sua arquitetura da década de 1920. A diversidade cultural da cidade de São Paulo está bem representada nos boxes do Mercado. A variedade de produtos importados reflete a riqueza cultural dessa cidade que acolheu povos de diferentes nacionalidades. O Mercado Municipal Paulistano, ainda hoje, tem uma profusão de imigrantes e seus descendentes com idiomas, rostos, costumes e hábitos alimentares característicos dos seus países de origem.

Ele é prova de que quando o patrimônio passa a ser identificado, compreendido e desmistificado, o envolvimento das pessoas com ele passa a ser prazeroso. Isso acontece à medida que se incorpora ao dia a dia, com o auxílio de atividades de entretenimento e lazer

ligadas direta ou indiretamente às suas instalações e ao seu entorno. Dessa forma, o Mercado passou a ser um dos mais importantes atrativos turísticos da capital paulista. A ampla divulgação na mídia e a conseqüente popularidade do pastel de bacalhau, objeto deste estudo, transformaram-no em atração gastronômica, o que contribuiu muito para a fama do local.

Com essas reflexões, é possível identificar o Mercado Municipal Paulistano como um patrimônio utilizado pela população autóctone, pelos imigrantes que adotaram a cidade de São Paulo e pelos turistas que a visitam. É uma edificação que vai muito além de uma obra intocada. Portanto, é um exemplo de bem cultural tombado, com forte presença popular. Também é um lugar acolhedor de múltiplas etnias e, por isso, é possível identificá-lo como um espaço de sociabilidade, convivência e hospitalidade na cidade de São Paulo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 2004.

ALLIS, Thiago. **Experiências de mobilidade turística no espaço público urbano**. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; GAETA, Cecília (org). *Turismo de Experiência*. São Paulo: Editora Senac, 2010.

AMERICANO, Jorge. **São Paulo Naquele Tempo (1895-1915)**. 2ª ed. São Paulo: Carrenho Editorial / Narrativa Um / Carbono 14, 2004.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho... [et al.]. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

ARROTEIA, Jorge Carvalho. **A emigração portuguesa: suas origens e distribuição**. Lisboa: Instituto de Cultura e Língua Portuguesa, 1983.

AZEVEDO, Aroldo de. Associação dos Geógrafos Brasileiros. Seção Regional de São Paulo. **A cidade de São Paulo: estudos de geografia urbana**. Volume II. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1958.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 2ª ed. revista. São Paulo: Editora Senac, 2001.

BARTON, E. J.; ASCIONE, F. R. **Direct observation**. In: OLLENDICK, T. H.; HERSEN, M. *Child behavioral assessment: principles and procedures*. New York: Pergamon Press, 1984, p. 166-194.

BASSANEZI, Maria Silvia C. Beozzo. **Imigrações internacionais no Brasil: um panorama histórico**. In: PATARRA, Neide Lopes (Coord.). *Emigração e imigração internacionais no Brasil contemporâneo*. 2ª ed., Campinas: FNUAP, 1996.

BASTOS, Sênia. **Ativação do patrimônio nas práticas de hospitalidade**. In: COSTA, Everaldo Batista da; BRUSADIN, Leandro Beneditini; PIRES, Maria do Carmo (org.). *Valor Patrimonial e Turismo*. Limiar entre História, Território e Poder. Ouro Preto, 2011 (prelo).

BASTOS, Sênia. **A cidade por seus moradores: ação e participação dos moradores na administração da cidade de São Paulo, na segunda metade do século XIX**. *Tese de Doutorado* apresentada ao Programa de pós-graduação da Faculdade de Ciências Sociais/ Curso de História. São Paulo: PUC-SP, 2001.

BASTOS, Sênia. **A territorialidade portuguesa na cidade de São Paulo nos anos 1930**. In: *Entre-mares*. Belém: Ed. da UFPA, 2010.

BAUMAN, Zygmunt. **Confiança e Medo na Cidade**. Lisboa: Relógio d'Água, 2006.

Bens culturais arquitetônicos no município e Região Metropolitana de São Paulo. *Secretaria de Estado dos Negócios Metropolitanos*. São Paulo: Editora Cidade de São Paulo, 1984.

BO, J. B. L. **Proteção do patrimônio na UNESCO: ações e significados**. Brasília: UNESCO, 2003.

BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BRUNO, Ernani Silva. **História e Tradições da Cidade de São Paulo** – volume II – Burgo de Estudantes (1828-1872). 4ª ed. São Paulo: Editora Hucitec, 1991.

CARONE, Eduardo. **A Evolução Industrial de São Paulo (1889-1930)**. São Paulo: Editora Senac, 2001.

CARVALHO, Maria Cristina Wolff de. **Ramos de Azevedo**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Editora Senac, 2007.

CHARTIER, Roger. **A história cultural - entre práticas e representações**. Tradução: Maria Manoela Galhardo. Lisboa: Difel/Difusão Editorial Ltda, 1990.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. 2009. *Tese de Doutorado* – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

CONSIGLIERI, Carlos; ABEL, Marília. In: FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 8ª ed. São Paulo: Editora Senac: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2007.

CORRÊA, Thomaz Souto. In: PANDOLFI, Ricardo. **Cozinha Regional Brasileira** – São Paulo. Vol. 4. São Paulo: Abril, 2009.

COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)**. São Paulo: Editora Senac, 2007.

Cozinheiro nacional, ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas – autor desconhecido – Paris: H. Garnier.

CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais**. 2ª ed. Bauru: EDUSC, 2002.

DANTAS, Vanessa Pinheiro. **Vila Madalena: imagens e representações de um bairro paulistano**. *Dissertação de Mestrado*. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2008.

DEAECTO, Marisa Midori. **Comércio e Vida Urbana na Cidade de São Paulo (1889-1930)**. São Paulo: Editora Senac, 2002.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti; DA VIÁ, Sarah Chucid. **Pesquisa empírica em ciências humanas** (com ênfase em comunicação). São Paulo: Futura, 2001.

DONA BENTA. **Comer bem**: 1001 receitas de bons pratos. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1963.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A Culinária Materialista** – Construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac, 2009.

DUARTE, Marcelo. **O Livro das Invenções**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ESCOFFIER, Auguste; GILBERT, Philéas. **Le Guide culinaire**: aide-mémoire de cuisine pratique. E. Colin, 1903.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação**: Análises introdutórias. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

FALCETA JÚNIOR, Walter. **Mercado Municipal de São Paulo** – 70 Anos de Cultura e Sabor. São Paulo: ABooks, 2005.

FAUSTO, Boris. **Imigração**: cortes e continuidades. In: SHWARCZ, Lilia Moritz (org. do volume 4). *História da vida privada no Brasil*: contrastes da intimidade contemporânea. Coordenador-geral da coleção: Fernando A. Novais. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 8ª ed. São Paulo: Editora Senac: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2007.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **A História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, Maria Cecília Lourdes. **O patrimônio em processo**. Trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: UFRJ/IPHAN, 1997.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 2ª ed. rev. São Paulo: Editora Senac, 2001.

FREITAS, Sônia Maria de. **Presença portuguesa em São Paulo**. São Paulo: Memorial do Imigrante, 2006.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GARCIA, R. W. D. **A Comida, a Dieta e o Gosto**. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. 305 f. *Tese de Doutorado* em Psicologia. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1999.

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes**. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

GIORDANO, Carolina Celestino. **Ações sanitárias na imperial cidade de São Paulo**: mercados e matadouros. *Dissertação de Mestrado*. Campinas: PUC-Campinas, 2006.

GRUZINSKI, Serge. **O pensamento mestiço**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

GUERRERO, Raúl Enrique Rentería. **O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha**. *Tese de Doutorado*. Rio de Janeiro: Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2003.

HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. **Cozinha dos imigrantes: memórias e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, 1998.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 23ª ed. Petrópolis: Vozes: 2006.

KOSSOY, Boris. **Estética, memória e ideologia fotográficas**. Decifrando a realidade exterior das imagens do passado. *Acervo*. Rio de Janeiro, v.6, p. 13-24, jan./dez. 1993.

LACERDA, Aline Lopes de. **Os sentidos da imagem**. Fotografias em arquivos pessoais. *Acervo*. Rio de Janeiro, v.6, p. 41-54, jan./dez. 1993.

LANG, Alice Beatriz da Silva Gordo; CAMPOS, Maria Christina Siqueira de Souza; DEMARTINI, Zeila de Brito Fabri. **História Oral, Sociologia e Pesquisa: a abordagem do CERU**. São Paulo: Humanitas/CERU, 2010.

LANGENBUCH, Juergen Richard. **A estruturação da grande São Paulo – estudo de geografia urbana**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia. Departamento de Documentação e Divulgação Geográfica e Cartográfica, 1971.

LAPLANTINE, F. **Aprender antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2005.

Larousse da Cozinha do Mundo – Mediterrâneo e Europa Central / apresentação Emmanuel Bassoleil; [tradução Marcos Maffei e Giliane Ingratta]. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

Larousse da Cozinha do Mundo – Ásia e Oceania / apresentação Adriano Kanashiro; [tradução Marcos Maffei e Giliane Ingratta]. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2007.

LEITE, Joaquim da Costa. **O Brasil e a Emigração Portuguesa (1855-1914)**. In: FAUSTO, Boris (organizador). *Fazer a América*. 2ª ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000.

LEITE, José Roberto Teixeira. Introdução: **A China no Brasil**. In: _____. *A China no Brasil: influências, marcas, ecos e sobrevivências chinesas na sociedade e na arte brasileiras*. Campinas, SP: Ed. da Unicamp, 1999. p. 9-24.

LEMES, Lisia Márcia. **O gosto do mercado**. São Paulo: Universidade Paulista, 2009.

- LEMOS, Carlos A. C. **Ramos de Azevedo e seu escritório**. São Paulo: Pini, 1993.
- LOPES, J. A. Dias. **A canja do imperador**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.
- MARANHÃO, Ricardo. **Usos contemporâneos do patrimônio cultural na alimentação – América**. In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht (organizadoras). *Gastronomia: cortes e recortes*. 2ª ed. Brasília: Editora Senac, 2009.
- MEDINA, Ignácio. **Cozinha País a País – Japão**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.
- MEDINA, Ignácio. **Cozinha País a País – Portugal**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.
- MICELI, Sergio. **Nacional estrangeiro: história social e cultural do modernismo artístico em São Paulo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- MONTANARI, Massimo (organizador). *El mundo en la cocina - Historia, identidad, intercambios*. Volume 2 de *Paidós Diagonales*. Editora Paidós, 2003.
- MORSE, Richard M. **Formação histórica de São Paulo**. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1970.
- NIKODIMOV, Marie-Gaïlle. **Etnografia: Observar, Compreender, Participar**. In: MONTANDON, Alain (dir.). *O livro da hospitalidade*. Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- OLIVEIRA JÚNIOR, José Vanildo de. **Fluxograma do processo de planejamento arquitetônico aplicado a mercados públicos**. *Dissertação de Mestrado*. João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba/Centro de Tecnologia/Programa de pós-graduação em Engenharia Urbana, 2006.
- O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal** – Primeira Edição Integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. – autor desconhecido - Leitura de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut. Disponível em: <http://books.google.com.br/books?id=xv88wu3jyusC&printsec=frontcover&dq=o+livro+de+cozinha+da+infanta+dona+maria&hl=pt-BR&ei=TK5zTa2hL4G8lQeJ54imDw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CDwQ6AEwAA#v=onepage&q&f=false> - acesso em 05/03/2011.
- PANDOLFI, Ricardo. **Cozinha Regional Brasileira** – São Paulo. Vol. 4. São Paulo: Abril, 2009.
- PAULA, Nilma Morcef. **Introdução ao conceito de hospitalidade em serviços de alimentação**. In: DIAS, Celia Maria de Moraes (Org.). *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. Barueri: Manole, 2002. p. 69-82.
- PHILIPPI, Sonia T; COLUCCI, Ana Carolina A. **São Paulo**. In: FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. *Um, Dois, Feijão com Arroz – A Alimentação no Brasil de Norte a Sul*. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

PINTO, Néelson de Abreu. In: LUZ, Nilda. **Volta ao mundo da gastronomia na cidade de São Paulo / Around the world cuisine in the city of São Paulo**. São Paulo: MD Comunicação e Editora, 1997.

PINTO, Néelson de Abreu. In: PODANOVSKI, João. **São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia – Guia oficial de restaurantes, bares e similares de São Paulo**. São Paulo: Abresi – SHRBS – Fhoresp, 1997.

PIRES, Mário Jorge. **Lazer e Turismo Cultural**. Barueri/SP: Manole, 2002.

PODANOVSKI, João. **São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia – Guia oficial de restaurantes, bares e similares de São Paulo**. São Paulo: Abresi – SHRBS – Fhoresp, 1997.

R. C. M. Adaptação de Vera Sandroni. **O Cozinheiro Imperial**. São Paulo: Best Seller, 1996.

REIS FILHO, Nestor Goulart. **São Paulo e outras cidades**. São Paulo: Hucitec, 1994.

RIGAUD, Lucas. **O cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha**. 5ª ed. Lisboa: Typografia Lacerdina, 1826.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha**. Lisboa: Colares Editora, s.d.

RODRIGUES, Marly. **Imagens do passado**. A instituição do patrimônio em São Paulo (1969-1987). São Paulo: Unesp, 2000.

RODRIGUES, Ondina Antônio. **Imigração Portuguesa no Brasil**. Série Resumos, nº 5. São Paulo: Memorial do Imigrante, 2006.

ROLNIK, Raquel. **São Paulo**. São Paulo: Publifolha, 2003.

ROMIO, Eda. **Brasil 1500-2000: 500 Anos de Sabor**. São Paulo: ER Comunicações, 2000.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **O lugar da alimentação na história**. In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht (organizadoras). *Gastronomia: cortes e recortes*. 2ª ed. Brasília: Editora Senac, 2009.

SARAMAGO, Alfredo. In: RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha**. Lisboa: Colares Editora, s.d.

SILVA, João Luiz Máximo da Silva. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828 - 1900)**. *Tese de Doutorado*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2009.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

SIMÕES, Renata da Silva. **Dona Benta – Comer Bem**. História da Alimentação – 1940-2003. *Dissertação de Mestrado*. Programa de pós-graduação em História Social da FFLCH – USP, São Paulo, 2008.

THOMPSON, P. **A voz do passado**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1992.

TIRADENTES, J.A. **Mercado Municipal Paulistano** – Setenta e Cinco Anos de Aromas, Cores e Sabores. São Paulo: Supra, 2008.

TOLEDO, Vera Vilhena de; GANCHO, Cândida Vilares. **O Brasil põe a mesa: nossa tradição alimentar**. São Paulo: Moderna, 2009.

TORREZ, Rachel Freire Barrón. **Centralidade na cidade contemporânea, novos sujeitos e projetos: o caso das universidades na área central do Rio de Janeiro**. *Dissertação de Mestrado*. Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano e Regional da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, 2009.

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia**. Tradução Marcelo Rondinelli. São Paulo: Editora Senac, 2009.

Um Tratado da Cozinha Portuguesa do século XV - Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais variadas iguarias. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro/Ministério da Educação e Cultura, 1963. Disponível em: <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bn000109.pdf>> - acesso em 12/03/2011.

VARGAS, Heliana Comin. **Espaço terciário: o lugar, a arquitetura e a imagem do comércio**. São Paulo: Editora Senac, 2001.

VILLAÇA, Flávio. **Reflexões sobre as cidades brasileiras**. São Paulo: Studio Nobel, 2012.

VIVEIROS, Ricardo. **Um olhar sobre São Paulo**. São Paulo: RV & Associados – Oficina de Comunicação, 2011.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu** – Todas as Técnicas Culinárias. 6ª reimpressão. Editora Cassell / Editora Marco Zero, 2007.

WOODWARD, K. **Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual**. In SILVA, Tomás T. (org). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.

Artigos, Revistas e Periódicos

AQUINO, Manuela. **GPS: O empresário português SALVADOR DE ALMEIDA indica cantos que lembram Lisboa**. *Revista São Paulo*. Jornal Folha de São Paulo. Domingo, 20/03/2011. Edição nº 40, p. 20.

ARAÚJO, Celso Arnaldo. **Os reis do Mercado**. *Go'Where Gastronomia*. São Paulo: United Magazines Editora Ltda, ano VIII, número 48, dezembro de 2011.

ARAÚJO, Marcelo Silva. **Chineses no Rio de Janeiro: notas sobre nação, território e identidade através da prática comercial e religiosa**. *Cadernos do CEOM* – Ano 23, n. 32, 2010 – Etnicidades.

ARAÚJO, Oscar Egídio de. **Enquistamentos étnicos**. *Revista do Arquivo Municipal*, mar. 1940.

ARAÚJO, Oscar Egídio de. **Latinos e não latinos no Município de São Paulo**. *Revista do Arquivo Municipal*, abr. 1941.

BASTOS, Sênia. **Hospitalidade**: uma perspectiva para a requalificação do centro histórico de São Paulo. *Revista Hospitalidade*, São Paulo, ano III, número 2, p. 51-62, 2º sem. 2006.

BASTOS, Sênia; BUENO, Marielys Siqueira; SALLES, Maria do Rosário Rolfsen. **São Paulo recebe**: história urbana, comércio e hospitalidade nos bairros centrais da cidade de São Paulo. Artigo desenvolvido no Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2008.

BAPTISTA, Isabel (2008). **Hospitalidade e eleição intersubjetiva**: sobre o espírito que guarda os lugares. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, ano V, número 2, p. 5-14, jul.-dez. 2008.

BELLUZZO, Rosa. **São Paulo**: memória e sabor. São Paulo: Unesp, 2008.

BELEI, Renata Aparecida; GIMENIZ-PASCHOAL, Sandra Regina; NASCIMENTO, Edinalva Neves; MATSUMOTO, Patrícia Helena Vivan Ribeiro. **O uso de entrevista, observação e videogravação em pesquisa qualitativa**. *Cadernos de Educação | FaE/PPGE/UFPel | Pelotas* [30]: 187 - 199, janeiro/junho 2008.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **A pesquisa em hospitalidade**. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, ano V, número 2, p. 15-51, jul.-dez. 2008.

CHANG-SHENG, Shu. **Imigração Chinesa** – Chineses no Rio de Janeiro. *Revista Leituras da História*. São Paulo: Editora Escala, edição 17, 2009.

CORNER, Dolores Martin Rodrigues. **A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural**. *IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Turismo: Responsabilidade Social e Ambiental. Caxias do Sul/RS, 7 e 8 de julho de 2006.

DAMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. *Correio da Unesco*, ano 15, n. 7, julho, 1987.

FREITAS, Affonso A. de. **As “casinhas”**. *Revista do Arquivo Municipal de São Paulo*. Publicação do Departamento de Cultura e Recreação. São Paulo, vol. XIII, ano II, 1935.

GALVÃO, Vinícius Queiroz. **Mercadão de SP lota com clientela da 25 de Março**. *Jornal Folha de São Paulo*. Caderno Cotidiano. Página C3. Sexta-feira, 22 de abril de 2011.

GODBOUT, Jacques T. **Recevoir, c'est donner**. In: *Communications*, n. 65, 1997. p. 35-47.

GÓES, José Ângelo Wenceslau. **Fast food**: espaço símbolo da supermodernidade. In: *A comida fala: a redescoberta da mesa em tempos de fast food*. São Leopoldo: Instituto Humanitas Unisinos (IHU) *on-line*, 07 de novembro de 2005.

GOMES, L. G. **Comércio étnico em Belleville**: memória, hospitalidade e conveniência. Rio de Janeiro: *Estudos Históricos*, 29, 2002.

GOTMAN, Anne (dir). **Villes et Hospitalité**. Paris: *Éditions de Maison des sciences de l'homme*, 2004.

GRINOVER, Lúcio. **A Hospitalidade e as Transformações Urbanas.** XXXI Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, setembro de 2008.

KINJO, Tomoko; Ana, IKEDA. **Comportamento do Consumidor em Feiras Livres.** São Paulo: Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da Universidade de São Paulo, 2004.

LOPES, Marcus. **A granel.** *Revista Gol* – Linhas aéreas inteligentes. São Paulo: Trip Editora e Propaganda, número 113, agosto de 2011.

MATOS, Maria Izilda Santos de. **Portugueses e experiências políticas: a luta e o pão. São Paulo 1870-1945.** História (São Paulo). Scielo On-line version. ISSN 1980-4369. História vol.28, nº 1, Franca, 2009. Dossiê: Império português. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-90742009000100015> - acesso em 10/09/2011.

MENASCHE, Renata. **Comida: alimento transformado pela cultura.** In: A comida fala: a redescoberta da mesa em tempos de *fast food*. São Leopoldo: Instituto Humanitas Unisinos (IHU) *on-line*. 07 de novembro de 2005.

MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO. **Diário Oficial da União:** Resolução SC - 43 de 02 de setembro de 2004. São Paulo: Mercado Municipal Paulistano, 2004.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. **A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil.** *Revista Travessias: pesquisas em educação, cultura, linguagem e arte.* ISSN 1982-5935 (versão eletrônica). Unioeste - Universidade Estadual do Oeste do Paraná/Campus de Cascavel. Programa de Pós-Graduação em Letras/Grupo de Pesquisas em Educação, Cultura, Linguagem e Arte. Vol. 5, nº 1, 2011.

NOGUEIRA, Arlinda Rocha. **Como São Paulo hospedava seus imigrantes no início da República.** *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros da USP.* Setor de História. São Paulo: USP, 1981.

Observatório do Turismo da Cidade de São Paulo. *São Paulo Turismo.* Boletim Semestral - 2010/2.

Observatório do Turismo da Cidade de São Paulo. *São Paulo Turismo.* Boletim Semestral - 2011/2.

POLLACK, Michael. **Memória, esquecimento, silêncio.** *Estudos Históricos.* Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989.

POLLACK, Michael. **Memória e identidade social.** *Estudos Históricos.* Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.

RODRIGUES, Jaime. **Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950)** – políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais. *Anais do Museu Paulista*, v. 15, n. 2, 2007. Disponível em: www.scielo.br – acesso em 13/08/2011.

SALLES, Maria do Rosário Rolfsen. **São Paulo: Território do Progresso?** Hospitalidade da ótica da Industrialização e Urbanização. *IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, jul. 2006.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **Por uma história da alimentação.** In: *História: questões e debates*. Curitiba, v.14, n. 26/27, p. 154-171, jan/dez.1997.

SEGALA, Luiziane Viana. **Gastronomia e turismo cultural.** *Revista Turismo*. Seção Matérias Especiais. Santa Maria – RS, outubro de 2003. Disponível em <<http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>> - acesso em 22/04/2011.

SILVA, Filipe Carreira da. **Confiança e Medo na Cidade.** *Análise Social*, abr. 2007, nº183, p.647-651. ISSN 0003-2573.

SILVA, Letícia Ap. Saraiva da; SOUZA, Mariana Barrozo; POPOLIM, Welliton Donizeti. **Condições Higiênico-Sanitárias de Pastéis de Feiras Livres do Município de São Paulo.** *Racine-Conteúdo Profissional*, 06 outubro de 2010. Disponível em <<http://www.racine.com.br/qualidade-de-alimentos/portal-racine/alimentacao-e-nutricao/qualidade-de-alimentos/condicoes-higienico-sanitarias-de-pasteis-de-feiras-livres-do-municipio-de-sao-paulo>> - acesso em 20/08/2011.

SILVA, Roberto Pereira, analisando FAUSTO, Boris. **O crime do restaurante chinês: carnaval, futebol e justiça na São Paulo dos anos 30.** São Paulo: Companhia das Letras, 2009. - Centro de Documentação e Pesquisa em História / Instituto de História / Universidade Federal de Uberlândia. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/cdhis/article/viewFile/14185/8080>> - acesso em 10/12/2011.

TRINDADE, Maria Beatriz Rocha. **Comunidades migrantes em situação dipolar: análise de três casos de emigração especializada para os EUA, para o Brasil e para França.** *Análise Social*, v. XII, n. 48, p. 983-997, 1976.

Turismo no Centro - Plano de Desenvolvimento Turístico do Centro da Cidade de São Paulo. Vários colaboradores. 1ª ed. São Paulo: *São Paulo Turismo*, 2008.

Sites

ACERVO DA BIBLIOTECA DA FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Disponível em: <http://www.piratinga.org/mercado_municipal/mercado_municipal.htm> - acesso em 20/06/2010.

ARCO EDITORIAL. Disponível em: <<http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/pedro-paulo-de-melo-saraiva-revitalizacao-de-17-11-2004.html>> - acesso em 20/09/2010.

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE DESPORTOS. Disponível em: <<http://www.portuguesa.com.br/fhistorico.asp>> - acesso em 29/05/2011.

BACALHAU. Disponível em: <<http://www.bacalhau.com.br/historia.htm>> - acesso em 20/10/2010.

BACALHAU. Disponível em:

<<http://www.mercadomunicipal.com.br/index.php?mact=Album,mec8c1,default,1&mec8c1albumid=4&mec8c1returnid=78&page=78>> – acesso em 07/09/2011.

BLOG DA BBC BRASIL. POST LONDON TALK. Disponível em:

<http://www.bbc.co.uk/blogs/portuguese/london/2007/11/pastel_de_feira.shtml#comments> – acesso em 15/10/2001.

BLOG DA FERD. Disponível em: <<http://ferdblogueira.blogspot.com/2009/06/com-mao-na-massa.html>> - acesso em 20/10/2011.

BLOG DO JOSIMAR – PORTAL GASTRONÔMICO BASÍLICO. Disponível em: <http://josimarmelo.blog.uol.com.br/arch2006-09-10_2006-09-16.html> - acesso em 28/12/2011.

FACHADA DO MERCADO MUNICIPAL ILUMINADA. Disponível em:

<<http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/pedro-paulo-de-melo-saraiwa-revitalizacao-de-17-11-2004.html>> - acesso em 20/08/2011.

GYOZA. Disponível em:

<http://4.bp.blogspot.com/_Chas7EDAMfo/TPwW8uF7Y3I/AAAAAAAAACMk/Cw6iNOaHt_A/s400/1.jpg> - acesso em 06/08/2011.

HOCCA BAR. Disponível em: <<http://www.hoccabar.com.br/>> - acesso em 30/10/2009.

JORNAL NORTE. Disponível em: <<http://www.jornalnorte.com/?p=7970>> – acesso em 20/04/2011.

JUCESP (Junta Comercial do Estado de São Paulo). Disponível em:

<<http://www.jucesponline.sp.gov.br/ResultadoBusca.aspx?IDProduto=#HWqBX9nRzra7maiDCT6LoA%3d%3d>> – acesso em 30/06/2011.

MAPA DAS SENSACIONES. Disponível em:

<<http://www.mapadassensacoes.com.br/mapadassensacoes/ficha.php?id=121&lang=br>> - acesso em 09/07/2011.

MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO. Disponível em:

<<http://www.mercadomunicipal.com.br/index.php?mact=Album,mec8c1,default,1&mec8c1albumid=6&mec8c1returnid=78&page=78>> – acesso em 20/01/2010.

PASTEL. JORNAL DA TARDE. Disponível em <<http://blogs.estadao.com.br/jt-cidades/tag/feira-livre/>> - acesso em 10/09/2011.

PASTEL. VEJA SÃO PAULO. Disponível em <<http://vejasp.abril.com.br/revista/edicao-2151/feiras-livres-terao-de-encerrar-atividades-uma-hora-mais-cedo>> - acesso em 30/08/2011.

PASTEL. SPTuris. Disponível em <<http://www.cidadedesaopaulo.com/sp/br/noticias/1117-o-melhor-pastel-de-sao-paulo->> - acesso em 30/08/2011.

PASTEL DA MARIA. Disponível em: <http://www.pasteldamaria.net.br/> - acesso em 23/08/2011.

PASTEL DE BACALHAU. Disponível em: <http://www.flickr.com/photos/20940555@N03/2165725453/> - acesso em 05/07/2011.

PASTEL DE BACALHAU. Disponível em: <http://noticias.r7.com/sao-paulo/noticias/pastel-de-bacalhau-domina-pedidos-no-mercado-municipal-de-sao-paulo-nesta-sexta-feira-santa-20100402.html> - acesso em 05/04/2010.

PASTEL DE BACALHAU DO HOCCA BAR. Disponível em: <http://www.sergiolino.com/search/label/S%C3%A3o%20Paulo> - acesso em 17/07/2011.

PASTEL DE BACALHAU DO HOCCA BAR. Disponível em: <http://fotolog.terra.com.br/domingoespetacular:335> - acesso em 22/07/2011.

PAULOPES WEBLOG. Disponível em: http://www.usp.br/proin/download/imprensa/imprensa_integras_20_04_2009.pdf - acesso em 05/12/2011.

PORTAL CIÊNCIA & VIDA. Disponível em: <http://leiturasdahistoria.uol.com.br/ESLH/Edicoes/17/imprime125466.asp> - acesso em 30/10/2011.

PORTAL DA PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO. Disponível em: http://www1.prefeitura.sp.gov.br/portal/a_cidade/historia/index.php?p=757 - acesso em 22/05/2011.

PORTAL DA PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO. Disponível em: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento/feiras_livres/historico/index.php?p=6637 - acesso em 29/05/2011.

PORTAL DA PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO. Disponível em: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento/feiras_livres/onde_encontrar/index.php?p=16601 - acesso em 02/06/2011.

PORTAL DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Disponível em: <http://www.saopaulo.sp.gov.br/conhecasp/gente-paulista> - acesso em 22/04/2011.

PORTAL DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Disponível em: http://www.saopaulo.sp.gov.br/conhecasp/gente-paulista_portugueses - acesso em 22/04/2011.

PORTAL G1. Disponível em: <http://g1.globo.com/Noticias/SaoPaulo/0,,MUL1305001-5605,00-COMECA+CONCURSO+PARA+ESCOLHER+O+MELHOR+PASTEL+DE+FEIRA+DE+SP.html> - acesso em 02/06/2011.

PORTAL G1. Disponível em:

<<http://g1.globo.com/Noticias/SaoPaulo/0,,MUL1355081-5605,00-PASTEL+DA+MARIA+E+ELEITO+O+MELHOR+DE+SP.html>> – acesso em 02/06/2011.

PORTAL G1. Disponível em:

<<http://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2011/08/pastel-da-maria-e-eleito-pela-segunda-vez-o-melhor-de-sp.html>> - acesso em 23/08/2011.

PORTAL UOL - CONCURSO DO MELHOR PASTEL DE FEIRA DE SÃO PAULO – EDIÇÃO DE 2011. Disponível em: <<http://tvuol.uol.com.br/#view/id=maratona-do-pastel-mistura-esporte-politica-e-sal-de-fruta-0402CC993360E4C91326/mediaId=11990333/date=2011-08-23&&list/type=search/q=maratona%20do%20pastel/edFilter=all/ref=home/>> - acesso em 28/08/2011.

REFORMA DO MERCADÃO. Disponível em:

<<http://www.sampa.art.br/historia/tamanduatei/>> - acesso em 20/12/2010.

REVISTA PARTES. Disponível em:

<http://www.partes.com.br/especial_sp_450/mercadao.htm> - acesso em 15/09/2010.

REVISTA VIAGEM E TURISMO. Disponível em:

<http://viajeaquibril.com.br/vt/materias/vt_materia_487764.shtml?page=2> – acesso em 22/05/2011.

RIBEIRO, PATRÍCIA. *BRAZIL TRAVEL GUIDE - A PART OF THE NEW YORK TIMES COMPANY*. Disponível em:

<http://www.google.com.br/imgres?imgurl=http://0.tqn.com/d/gobrazil/1/0/Z/8/-/-/hocca.jpg&imgrefurl=http://gobrazil.about.com/od/sopaulo/ig/Mercado-Municipal/Hocca-Bar.htm&usg=__VKg2gC3rpyvNQkAqN-o3fjoXP_s=&h=480&w=640&sz=68&hl=pt-BR&start=33&zoom=1&tbnid=NIA-u2vZNshU-M:&tbnh=103&tbnw=137&ei=CUD7Tv7wB6T30gGX88wM&prev=/search%3Fq%3Dclients%2Bno%2Bhocca%2Bbar%26start%3D21%26um%3D1%26hl%3Dpt-BR%26sa%3DN%26gbv%3D2%26tbnid%3Disch&um=1&itbs=1> – acesso em 28/12/2011.

RIOS, GILBERTO CALIXTO. Disponível em: <<http://imagensdesaopaulo.hd1.com.br>> – acesso em 20/11/2009.

ROLINHO PRIMAVERA. Disponível em: <<http://cybercook.terra.com.br/receita-de-rolinho-primavera.html?codigo=12882>> – acesso em 07/08/2011.

RUBIES, JORGE EDUARDO. Disponível em: <<http://www.piratininga.org/>> - acesso em 27/08/2011.

SAMPACENTRO. Disponível em:

<<http://sampacentro.terra.com.br/textos.asp?id=721&ph=2>> – acesso em 31/07/2011.

SÃO PAULO (Município). Legislação Municipal. Regulamento que dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo. Decreto n. 48.172 - 06/03/2007. Disponível em:

<<http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento/legislacao/index.php?p=14015>> - acesso em 01 de setembro de 2011.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO. PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO. Disponível em:

<<http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento/mercadao/index.php?p=3419%20e%20a>> – acesso em 18/06/2011.

VEJA SÃO PAULO. Disponível em: <<http://vejasp.abril.com.br/comidinhas/pastel-da-maria>> - acesso em 26/08/2011.T

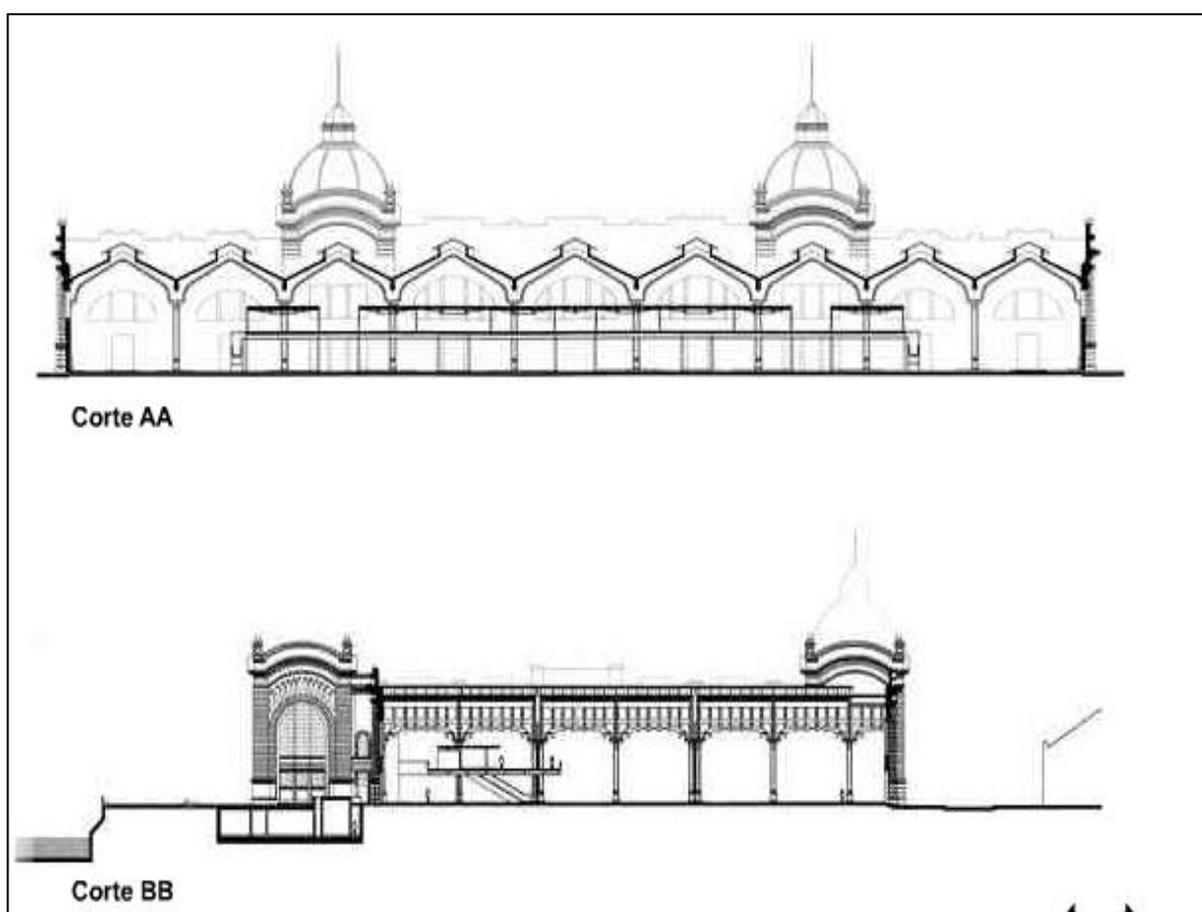
WILKERSON, STEFAN. *BRAZIL TRAVEL GUIDE - A PART OF THE NEW YORK TIMES COMPANY*. Disponível em:

<http://www.google.com.br/imgres?imgurl=http://0.tqn.com/d/gobrazil/1/0/Z/8/-/-/hocca.jpg&imgrefurl=http://gobrazil.about.com/od/sopaulo/ig/Mercado-Municipal/Hocca-Bar.htm&usg=__VKg2gC3rpvyNQkAqN-o3fjoXP_s=&h=480&w=640&sz=68&hl=pt-BR&start=33&zoom=1&tbnid=NIA-u2vZNshU-M:&tbnh=103&tbnw=137&ei=CUD7Tv7wB6T30gGX88wM&prev=/search%3Fq%3Dclientes%2Bno%2Bhocca%2Bbar%26start%3D21%26um%3D1%26hl%3Dpt-BR%26sa%3DN%26gbv%3D2%26tbnid%3Disch&um=1&itbs=1> – acesso em 28/12/2011.

ANEXO A

Recortes das torres A e B do Mercadoão

Torres situadas próximas à Avenida do Estado e interligadas ao mezanino que foram ocupadas por restaurantes.

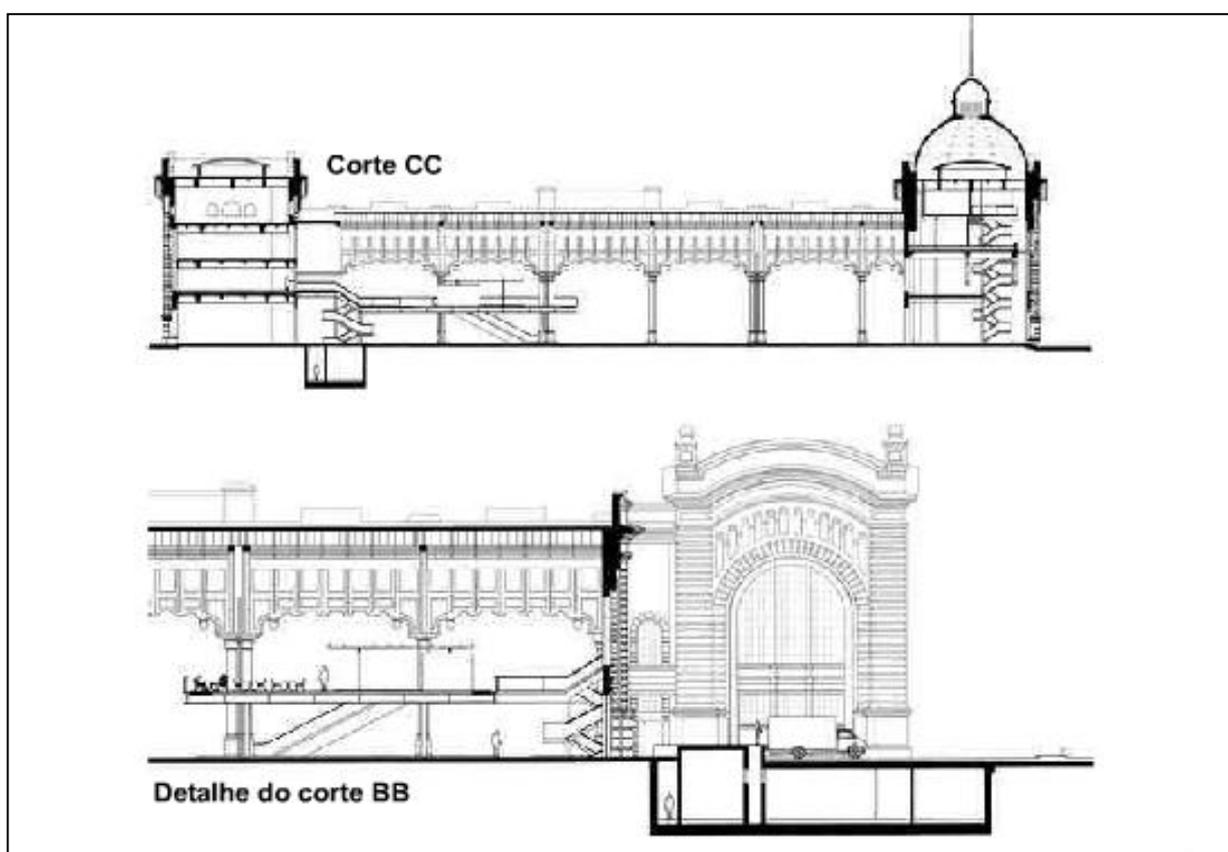


Fonte: Arco Editorial (2004).

ANEXO B

Recortes das torres B e C do Mercado

A torre C, situada próxima à Rua da Cantareira, recebeu piso metálico novo e também abrigou restaurantes. Essa torre é menor que as torres A e B, por não contar com anexos, porém é mais verticalizada, assim como a torre D.



Fonte: Arco Editorial (2004).

ANEXO C

Relação dos Bens Arquitetônicos no Município / Mercado

Relação dos Bens Culturais Arquitetônicos no Município e na Região Metropolitana de São Paulo, da qual faz parte a edificação do Mercado Municipal Paulistano – 1984.

Prefeitura do Município de São Paulo / Secretaria Municipal do Planejamento / Secretaria de Estado dos Negócios Metropolitanos / Empresa Metropolitana de Planejamento da Grande São Paulo AS.

227

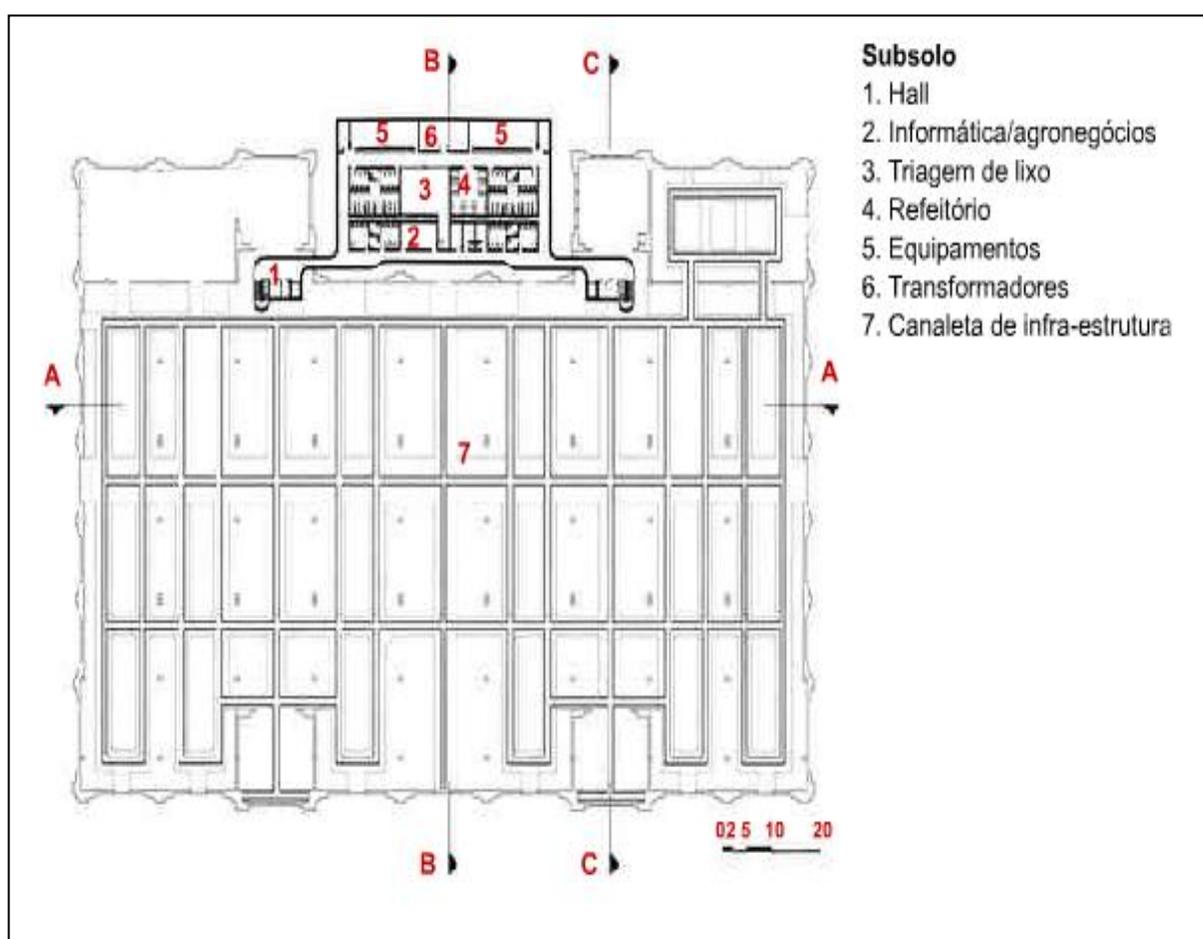


Sua localização, em área de 22.230 m², previa conexão com as vias férreas próximas e as linhas de bonde, além de se cogitar de uma utilização do leito do Tamanduateí para contato com hortas e pomares ribeirinhos, de onde provinha parte do abastecimento da Capital, àquela época.

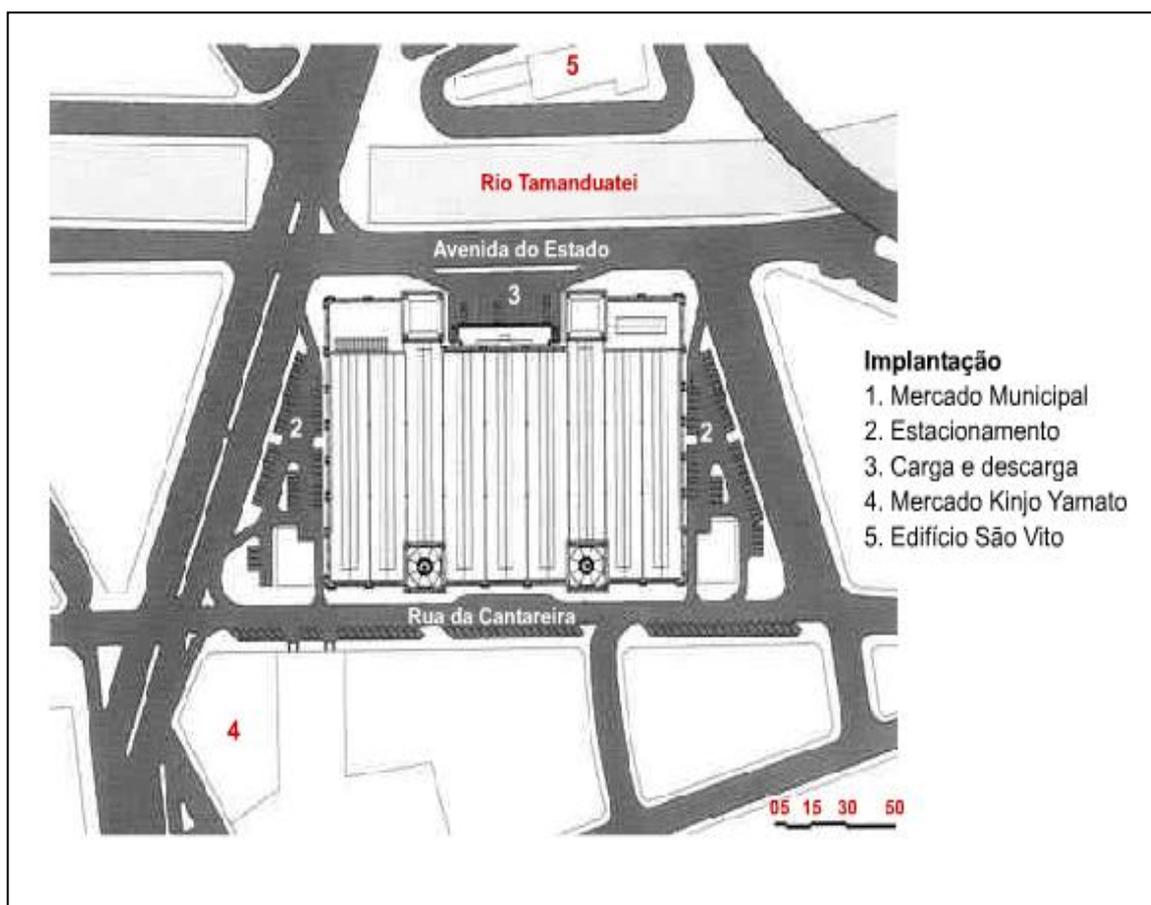
A área interna do edifício principal foi dividida inicialmente em: 40% para cereais, legumes, frutas e flores; 20% para laticínios e salgados; 10% para carnes verdes; 10% para peixes e os 20% restantes para aves, caças e outros animais.

É interessante registrar a previsão de aumento da capacidade do edifício através da construção de galerias superiores, justificando-se assim o grande pé direito (até 16 m em determinados pontos).

Obra pública de grande dignidade que merece ser preservada sem desvirtuamento, quer do edifício, quer de suas funções (3).

ANEXO D**Planta baixa (da reforma) do subsolo do Mercadoão**

Fonte: Arco Editorial (2004).

ANEXO E**Mercado Municipal Paulistano e sua área envoltória**

Fonte: Arco Editorial (2004).

ANEXO F

Publicação no DOU do tombamento da edificação do Mercado

Publicação no Diário Oficial da União, no dia 14 de setembro de 2004, do tombamento da edificação do Mercado Municipal Paulista por Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo (CONDEPHAAT).

terça-feira, 14 de setembro de 2004

Diário Oficial Poder Executivo - Seção I

São Paulo, 114 (173) - 75

DIVISÃO REGIONAL DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
Apostila do Diretor, de 13-2004
P.240.54301/DER2004 - Defiro o pedido do interessado, para inscrição de paisagem...

DIVISÃO REGIONAL DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
Comunicado
A fls. 142 foi homologado o julgamento feito pelo CRIL, publicado no D.O. de 09/02/2004...

DIVISÃO REGIONAL DE SÃO PAULO
Comunicado
Ofício nº 00475/2004 (Especimim nº 10.189/1076-1096) - Fica convocados os licitantes Lida Chite, Zeni Tecnologia Ltda...

DEPARTAMENTO AEROPORTUÁRIO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Portaria DAESP - 118, de 1-9-2004
O Superintendente resolve:

Artigo 1º - Constitui no âmbito do DAESP a Assessoria Ambiental, considerando a necessidade de coordenar a política ambiental do setor...

Artigo 2º - A Assessoria Ambiental deverá elaborar e apresentar ao Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado...

Artigo 3º - Fica tombado como bem cultural e artístico a edificação denominada Capela Cristo Operário e casa da capela, situada na rua Vergueiro, n. 7.290...

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência...

Artigo 5º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua assinatura e publicação.

Termo de Alteração de Contrato
1º Termo - Contrato: ACOM/04902 - Contratante: DAESP - Contratado: Oeste Turismo e Hotelaria Ltda - Processo: 307082 - Província nº 58 - Objeto: Prorrogação do contrato até 31/10/04...

2º Termo - Contrato: ACOM/04902 - Contratante: DAESP - Contratado: Oeste Turismo e Hotelaria Ltda - Processo: 307082 - Província nº 58 - Objeto: Prorrogação do contrato até 31/10/04...

campo nº 21 e alteração do índice de reajuste a partir de 01/08/04 - Assinatura: 20/08/2004. Aeroporto de Marília.
Resumo de Contrato
Contrato nº ACOM/04904 - Contratante: DAESP - Contratado: Interiores Exibição e Impressora Ltda - Processo: nº 307070 - Província nº 126 - Objeto: Publicação de Terceiros...

Contrato ACOM/063100 - Contratante: DAESP - Contratado: Associação dos Amarelos - Processo nº 307092 - Província: 70 - Rescisão a partir de 25/06/03 - Assinatura: 13/09/04 - Aeroporto de Ananias.

Cultura

GABINETE DA SECRETARIA

Resolução SC - 40, de 2-9-2004
A Secretária da Cultura, nos termos do artigo 1º do Decreto nº 12.615 de 16 de março de 1969, e do Decreto nº 1.428 de 16 de março de 1979, cujos artigos 134 e 149 permanecem em vigor...

O edifício é um exemplar de valor documental da ocupação bancária na cidade de São Paulo e localiza-se numa região do centro da cidade de São Paulo...

O edifício do Banco do Brasil apresenta uma arquitetura e um perfil de implantação extremamente interessantes. A entrada pela esquina visa a uma ocupação máxima e ao melhor aproveitamento do espaço interno...

Artigo 2º - As intervenções a serem realizadas nos espaços do prédio deverão ser submetidas à aprovação do CONDEPHAAT, nos seguintes casos:

Artigo 3º - Todos os imóveis situados no entorno do bem tombado ficam sujeitos de rescisão, portanto de acordo com o Decreto nº 48.137 de 07 de outubro de 2003, ou projeto de obra a serem realizadas ficam dispensados de qualquer aprovação a esta entidade.

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado autorizado a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Resolução SC - 42, de 2-9-2004
A Secretária da Cultura, nos termos do artigo 1º do Decreto nº 12.615 de 16 de agosto de 1969, e do Decreto nº 1.428 de 16 de março de 1979, cujos artigos 134 e 149 permanecem em vigor...

Artigo 1º - Fica tombado como bem cultural e artístico a edificação denominada Capela Cristo Operário e casa da capela, situada na rua Vergueiro, n. 7.290...

Artigo 2º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência...

Artigo 3º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Depois do Diretor Administrativo e Financeiro, de 13-9-2004
Processo nº 233/2004 - Observadas as normas do artigo 26 da Lei Federal nº 8666/93, e posteriores atualizações, com base no parecer da Assessoria Jurídica que acoboa, Ratifico a inexistência de licitação declarada com fundamento no artigo 25, inciso II, da mesma norma legal em apreço...

Artigo 4º - Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação.
Resolução SC - 43, de 2-9-2004
A Secretária da Cultura, nos termos do artigo 1º do Decreto - Lei nº 149, de 15 de agosto de 1969, e do Decreto Estadual nº 12.615 de 16 de março de 1979, cujos artigos 134 e 149 permanecem em vigor...

Artigo 1º - Fica tombado como bem cultural de interesse histórico-arquitetônico e Mercado Municipal da Rua Cantareira e construções anexas, bens sítios a Rua Cantareira, nº 316 e nº 396, em São Paulo.

Considerando que a edificação, grandioso centro de abastecimento, e consagrada referência e espaço de convivência e sociabilidade no centro de São Paulo. O Mercado Municipal é representativo de um momento nos anos 1920 e 30, em que o poder público idealizou e construiu um edifício no qual se buscou aliar a função de entroncamento central do comércio e do Mercado Municipal, projetado pelo Escritório Técnico Ramos de Azevedo...

Artigo 2º - Para a regulamentação da área envoltória ao bem tombado, a Secretaria da Cultura, mediante autorização pelo CONDEPHAAT, desde que respeitem as características originais preservadas, autoriza a construção de edifícios de até 3,20 metros de altura, com fachadas em alvenaria de tijolo maciço, com acabamento em reboco branco e pintura em cores claras.

Artigo 3º - Para a regulamentação da área envoltória ao bem tombado, a Secretaria da Cultura, mediante autorização pelo CONDEPHAAT, desde que respeitem as características originais preservadas, autoriza a construção de edifícios de até 3,20 metros de altura, com fachadas em alvenaria de tijolo maciço, com acabamento em reboco branco e pintura em cores claras.

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 5º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 1º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 2º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 3º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 5º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 1º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 2º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 3º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Processo nº 233/2004 - Observadas as normas do artigo 26 da Lei Federal nº 8666/93, e posteriores atualizações, com base no parecer da Assessoria Jurídica que acoboa, Ratifico a inexistência de licitação declarada com fundamento no artigo 25, inciso II, da mesma norma legal em apreço...

Artigo 1º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 2º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 3º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 5º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 1º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 2º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 3º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 5º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 1º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 2º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 3º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 5º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 1º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 2º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 3º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Artigo 4º - Fica o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, a inspecionar no Livro do Tombamento o bem em referência, para os devidos e legais efeitos.

Ciência, Tecnologia, Desenvolvimento Econômico e Turismo

FACULDADE DE MEDICINA DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

Portaria FAMERP - 60, de 31-8-2004
O Diretor Geral da Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto - FAMERP, considerando o Projeto de desmembramento do Departamento de Medicina desta IES, apresentado nos autos do Processo protocolado sob o nº F 001-00041/2002, devidamente aprovado pelo Conselho Departamental, através da Deliberação nº 001, de 24 de agosto de 2004, resolve:

Artigo 1º - Desmembrar o Departamento de Medicina, constituindo três outros departamentos, os quais serão compostos da forma que segue:

Departamento de Medicina I
Disciplinas - Serviço
Endoscopia - Hematologia
- Oncologia
- Gastro-hepatologia
- Endoscopia
- Pneumologia
- Nefrologia

Departamento de Inang
Disciplina - Serviço
Radiologia - Medicina Nuclear
- Radioterapia

Artigo 2º - Os Departamentos ora constituídos deverão proceder as eleições para as chefias respectivas no prazo certo e determinado em cinco dias.

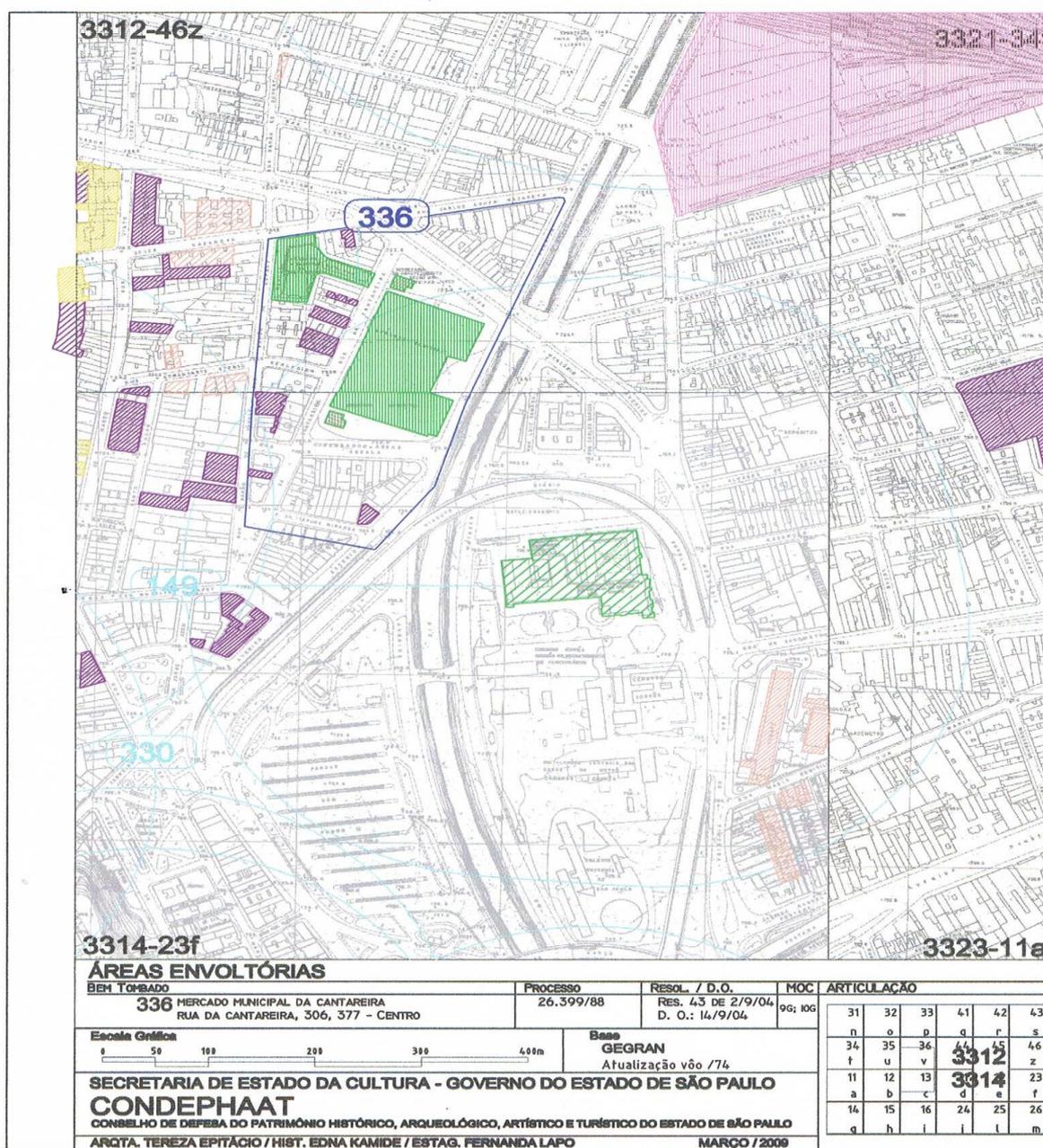
Artigo 3º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

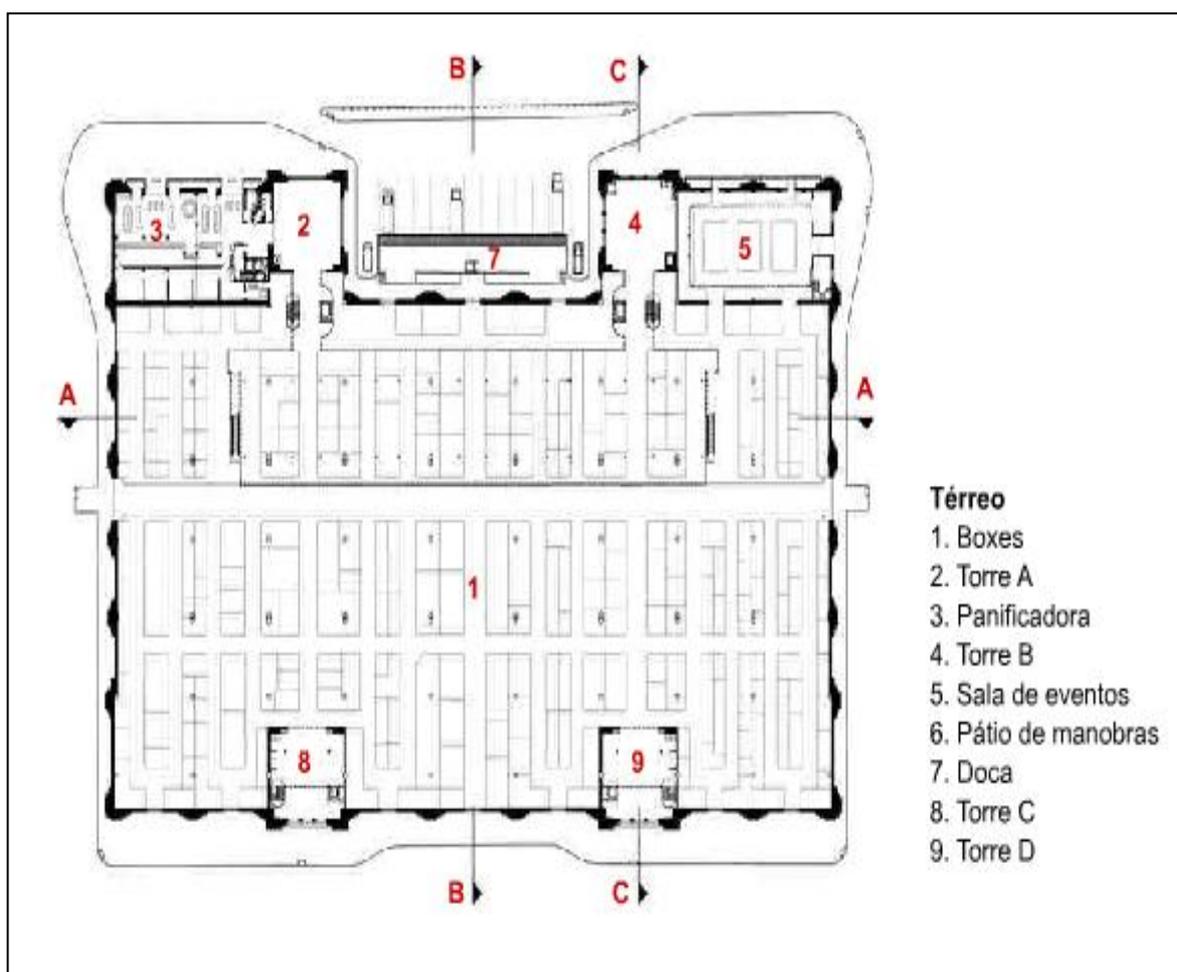
Portaria FAMERP nº 31-8-2004
O Diretor Geral da Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto - FAMERP, considerando o Projeto de transformação

ANEXO G

Representação gráfica do logradouro do Mercado

Representação gráfica (mancha) do logradouro do Mercado e das áreas envoltórias. As manchas – cujos nomes foram tomados de empréstimo dos acidentes geográficos, logradouros, ou bens mais relevantes que a elas estão incorporados – apresentam-se numeradas segundo o percurso de uma espiral imaginária que tem seu centro no sítio urbano original da fundação da cidade (Pátio do Colégio) e se desenvolve no sentido horário em direção a áreas cada vez mais periféricas.



ANEXO H**Planta baixa (da reforma) do piso térreo do Mercado**

Fonte: Arco Editorial (2004).

ANEXO I

Publicação da licença para os pasteleiros atuarem nas feiras

Publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo (DOSP), no dia 07 de junho de 1978, da concessão da licença para os pasteleiros atuarem nas feiras livres da cidade de São Paulo.

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO

SÃO PAULO, 7 DE JUNHO DE 1978

PÁGINA 87

que queira, como quer também S. Exa., uma solução definitiva para um problema que não parece ter dos recursos ou que se resigne insignificante diante dos grandes problemas que afligem a população paulistana...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador Almir Guimarães. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. ALMIR GUIMARÃES (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador Almir Guimarães. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. ALMIR GUIMARÃES (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

a lei que irá dar condições aos vendedores de pastéis para que, futuramente, não tenham mais as dificuldades que de há muito enfrentam para obter a licença necessária à fiscalização pelas Administrações Regionais...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

ma Municipal de São Paulo, nesta tarde, veio trazer, por todos os Sr. Vereadores, apoio ao trabalho da Comissão Especial de Pasteleiros, criada pelo Sr. Prefeito...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

Deixei mudanças mínimas a escolher; através de nota judicial, pois muitas não acreditavam na via legislativa. Mas, quando os mandados de segurança, quanto dinheiro pôde pasteleiro, remunerando advogados, não houve exatidão a solução definitiva...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

Hoje, a Câmara Municipal de São Paulo deu demonstração da força que possui, quando se trata de uma causa justa. Aos membros da Comissão Especial de Vereadores Almir Guimarães, Mário Américo de Oliveira e João Aparecido de Paula, quero agradecer o meu mais profundo agradecimento...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. JOÃO APARECIDO DE PAULA (sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador, Sr. Presidente, Sr. Vereador...

O SR. PRESIDENTE — Tem a palavra o nobre vereador João Aparecido de Paula. (Sem revisão do orador) — (Para explicação pessoal) — Sr. Presidente, Sr. Vereador...

ANEXO J

Matéria na revista “Gol”: destaque para o pastel de bacalhau

Matéria de Marcus Lopes sobre o Mercado Municipal Paulistano (o Mercadão), veiculada na revista “Gol – linhas aéreas inteligentes”, em agosto de 2011. No texto, destaque para o pastel de bacalhau e também para o sanduíche de mortadela.



ANEXO K

Go'Where Gastronomia: reportagem sobre o Mercadoão

Reportagem de capa da revista *Go'Where Gastronomia* de dezembro de 2011 (Ano VIII – nº 48), de Celso Arnaldo Araújo (sob coordenação de Sidney Osiro e fotos de Sérgio Carvalho) sobre o Mercado Municipal Paulistano (o Mercadoão). Dos sete entrevistados da matéria, três fizeram parte da presente pesquisa.

GO'WHERE
Gastronomia
WWW.GOWHEREGASTRONOMIA.COM.BR

Heaven Delhaye
Incrível: a chef mais bonita do mundo sabe cozinhar!

Business na cozinha
600 milhões de esfihas, 30 mil sanduíches em 1 dia: conheça alguns campeões da comida rápida

Especial Natal

Como se faz um panetone gourmet
Os grandes clássicos de rotisserie
Bebendo estrelas: o roteiro dos espumantes

OS REIS DO MERCADÃO
DO SANDUÍCHE DE MORTADELA AO BACALHAU INTEIRO, CONHEÇA OS HOMENS QUE ESTÃO POR TRÁS DO MAIOR FENÔMENO GASTRONÔMICO DA AMÉRICA LATINA

De pé, Sílvio de Oliveira (Porco Feliz), Marcelo Nunes (O Rei do Bacalhau), Roque Bruno Peta (Roni Queijos), Cícero Gomes Neto (Ki-Peixe). Sentados: Marco Antonio Loureiro (Bar do Mané), Horácio Gabriel (Hocca Bar) e Leonardo Chiappetta (Empório Chiappetta)

ANO VIII - Nº 48 - 2011 - R\$ 9,90
ISSN 1807-3816
00048
9771807381605

UNITED
MAGAZINES

E+ 5 CAFÉS TOP DO MUNDO • CHOCOLATES ARTÍSTICOS • MR. WINE

ANEXO L

SPTuris: destaque para o pastel de bacalhau

Divulgação da cidade de São Paulo pela SPTuris veiculada pela revista “São Paulo” do jornal “Folha de São Paulo”, no dia 16 de outubro de 2011. No texto, destaque para o pastel de bacalhau.

**EM SÃO PAULO
NÃO FALTAM
RESTAURANTES,
LANCHONETES
E BARES
DELICIOSOS.
SORTE SUA
QUE TAMBÉM
NÃO FALTA
PROGRAMAÇÃO
PARA QUEIMAR
AS CALORIAS
DEPOIS.**



Uma cidade que vive se reinventando também não podia deixar de inovar nas suas receitas. É por isso que em São Paulo você encontra criatividade e talento em milhares de bares e restaurantes, ideais para todos os tipos de gosto e de bolso. Só uma cidade dinâmica pode oferecer, ao mesmo tempo, a simplicidade rebuscada do melhor pastel de bacalhau do mundo e também ambientes luxuosos, com as mais sofisticadas cozinhas internacional e regional. Isso sem falar nos bares temáticos, restaurantes exóticos e nos novos estabelecimentos que surgem a cada dia.

São Paulo. Cidade criativa.

VENHA PARA SÃO PAULO
CIDADESCAOPAULO.COM

São Paulo
turismo
www.spturis.com

PREFEITURA DE
SÃO PAULO

Créditos: Pizza – Fábio Nunes • Frutas / Vila Madalena / Mercado Municipal – Jefferson Pancieri

ANEXO M

Nova unidade do Hocca Bar, no Moóca Plaza Shopping

Divulgação da nova unidade do Hocca Bar, no Moóca Plaza Shopping, veiculada na revista Contigo, edição 1890, no dia 08 de dezembro de 2011. No texto, destaque para o pastel: “o insuperável e lendário pastel de bacalhau”.

Todos os caminhos levam ao Hocca Bar.

Você pediu o Hocca atendeu.

Com mais de meio século de tradição, atendendo em um dos mais visitados pontos turísticos de São Paulo - o Mercado, o HOCCA BAR inaugura sua nova loja no mais moderno shopping da cidade: o Mooca Plaza Shopping um lugar requintado, aconchegante e com toques históricos, onde você poderá saborear além do famoso lanche de exclusiva mortadela hocca e o insuperável e lendário pastel de bacalhau, novos pratos criados exclusivamente pelo Chef Horácio Gabriel.

HOCCA BAR, O FAMOSO É AQUI!

Mercado Municipal
Mooca Plaza Shopping

Mercado Municipal de São Paulo - Mezanino 05 - (11) 3227.6938
Mooca Plaza Shopping - Piso Gourmet (1º andar)
e-mail: sachoccabar@terra.com.br / www.hoccabar.com.br

APÊNDICE A

Modelo de autorização dos entrevistados



Autorização do(a) entrevistado(a) (nome)

AUTORIZAÇÃO

Eu, **(nome do (a) entrevistado (a) por extenso)**, RG. (número do Registro Geral), autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, (dia, mês e ano).

Nome por extenso do (a) entrevistado (a) e assinatura

APÊNDICE B**Autorização do entrevistado Horácio Gabriel Ferreira****AUTORIZAÇÃO**

Eu, **Horácio Gabriel Ferreira**, RG. 23845753-0, autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 10 de outubro de 2010.



Horácio Gabriel Ferreira

APÊNDICE C

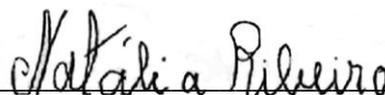


Autorização da entrevistada Natália Ribeiro

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Natália Ribeiro**, RNE W447796-7, autorizo a mestrande Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar o meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 26 de outubro de 2010.



Natália Ribeiro

APÊNDICE D

**Autorização da entrevistada Maria Filomena Martins de Almeida Gomes****AUTORIZAÇÃO**

Eu, **Maria Filomena Martins de Almeida Gomes**, RNE W449610-R,
autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em
nível acadêmico.

São Paulo, 15 de janeiro de 2011.



Maria Filomena Martins de Almeida Gomes

APÊNDICE E**Autorização da entrevistada Alessandra Yamamoto****AUTORIZAÇÃO**

Eu, **Alessandra Yamamoto**, RG. 30 631 444-7, autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 28 de janeiro de 2011.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Alessandra Yamamoto", is written over a horizontal line. Below the line, the name "Alessandra Yamamoto" is printed in a bold, black, sans-serif font.

Alessandra Yamamoto

APÊNDICE F**Autorização da entrevistada Renata Galvão****AUTORIZAÇÃO**

Eu, **Renata Galvão**, RG. 15 390 585 - 2, autorizo a mestrandia Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 10 de fevereiro de 2011.



Renata Galvão

APÊNDICE G



Autorização do entrevistado Rafael Mitsuo Gushiken

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Rafael Mitsuo Gushiken**, RG. 35.101.191-2, autorizo a mestrandia Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 19 de fevereiro de 2011.


Rafael Gushiken

APÊNDICE H**Autorização do entrevistado Rogério Kenlo Ichinose****AUTORIZAÇÃO**

Eu, **Rogério Kenlo Ichinose**, RG. 25 820 882 - X, autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 03 de março de 2011.



Rogério Kenlo Ichinose

APÊNDICE I

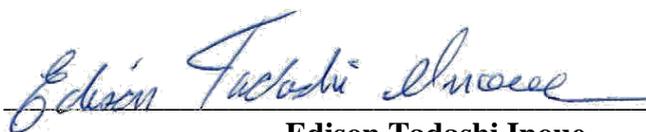


Autorização do entrevistado Edison Tadashi Inoue

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Edison Tadashi Inoue**, RG. 11.059.862-3, autorizo a mestrandia Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 15 de março de 2011.



Edison Tadashi Inoue

APÊNDICE J**Autorização do entrevistado José Luciano Carvalho****AUTORIZAÇÃO**

Eu, **José Luciano Carvalho**, RG. 25.906.136-73, autorizo a mestrandia Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

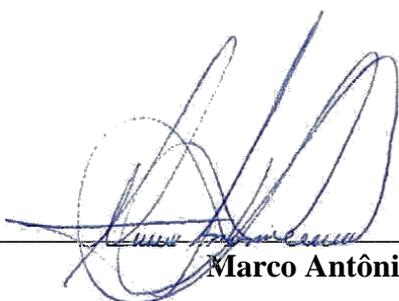
São Paulo, 28 de março de 2011.

José Luciano Carvalho

APÊNDICE K**Autorização do entrevistado Marco Antônio Loureiro****AUTORIZAÇÃO**

Eu, **Marco Antônio Loureiro**, RG. 8691226, autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 14 de abril de 2011.



Marco Antônio Loureiro

APÊNDICE L



Autorização do entrevistado Antônio Cerveira Quintas Filho

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Antônio Cerveira Quintas Filho**, RG. 898412, autorizo a
mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível
acadêmico.

São Paulo, 28 de abril de 2011.

Antônio Cerveira Quintas Filho

APÊNDICE M



Autorização do entrevistado Américo Cerveira Quintas

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Américo Cerveira Quintas**, RG. 3.462.899, autorizo a mestrandia Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 12 de maio de 2011.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Américo Cerveira Quintas", is written over a horizontal line.

Américo Cerveira Quintas

APÊNDICE N



Autorização do entrevistado Mauro de Oliveira

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Mauro de Oliveira**, RG. 2905497-7, autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 19 de maio de 2011.



Mauro de Oliveira

APÊNDICE O



Autorização do entrevistado Leonardo Chiappetta

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Leonardo Chiappetta**, RG. 6097444, autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 26 de maio de 2011.

Leonardo Chiappetta

APÊNDICE P



Autorização do entrevistado João Levi Miguel

AUTORIZAÇÃO

Eu, **João Levi Miguel**, RG. 13189468, autorizo a mestrande Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 02 de junho de 2011.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'João Levi Miguel', is written over a horizontal line.

João Levi Miguel

APÊNDICE Q

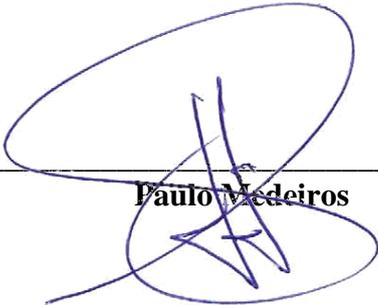


Autorização do entrevistado Paulo Medeiros

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Paulo Medeiros**, RG. 5607 211, autorizo a mestranda Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 09 de junho de 2011.


Paulo Medeiros

APÊNDICE R**Autorização do entrevistado José Edilson Teixeira****AUTORIZAÇÃO**

Eu, **José Edilson Teixeira**, RG. 524404884-4, autorizo a mestrandia Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 16 de junho de 2011.



José Edilson Teixeira

APÊNDICE S

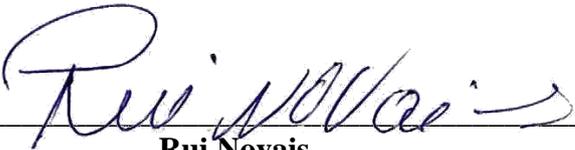


Autorização do entrevistado Rui Novais

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Rui Novais**, RG. 19549 664-4, autorizo a mestrande Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 23 de junho de 2011.



Rui Novais

APÊNDICE T



Autorização do entrevistado Rogério Farkuh

AUTORIZAÇÃO

Eu, **Rogério Farkuh**, RG. 11.239.196, autorizo a mestrande Idália Maria Teixeira Souto a publicar e utilizar meu depoimento em nível acadêmico.

São Paulo, 30 de junho de 2011.


Rogério Farkuh