Pastel de bacalhau e imigração portuguesa: memórias do Mercado Municipal Paulistano

Idália Maria Teixeira Souto • Sênia Regina Bastos
Universidade Anhembi Morumbi

Introdução

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. Ícone da cozinha popular paulistana, o pastel é imbuído de muitas histórias e representações culturais, desde a sua origem até chegar às fusões alimentares multiétnicas que resultaram na criação do pastel de bacalhau na cidade de São Paulo, ou seja, no mito de origem que o reveste.[1]

Tratar a comercialização do bacalhau no Mercado Municipal Paulistano 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 cozinha paulistana:

> 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.[2]

1 Para a reflexão da constituição dos mitos fundadores da criação do pastel de bacalhau na área central de São Paulo adota-se os pressupostos de HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

2 BELLUZZO, Rosa. *São Paulo: memória e sabor*. São Paulo: Editora Unesp, 2008, p. 61.

E a cozinha de São Paulo, com toda sua multiplicidade por conta das influências dos imigrantes, ganhou características únicas que a difere 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 populares feiras livres.

Os portugueses no Brasil e o consumo de bacalhau

Como outros povos que vieram para o Brasil, os portugueses trouxeram muitos hábitos, costumes e tradições e influenciaram diversas áreas culturais paulistanas. Na cozinha, em virtude da colonização, a presença portuguesa é a mais antiga cozinha europeia em solo brasileiro.

Quando 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".[3]

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 inicio do século XX, passaram a comer mais bacalhau no Brasil do que em sua terra natal. "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".[4]

O bolinho de bacalhau e a bacalhoada (em várias versões) se tornaram clássicos da cozinha portuguesa em terras brasileiras, sempre acompanhados do azeite e do vinho.

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 apresenta 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".[5] Prova disso é que receitas dessa iguaria estão 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.[6] 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.

3 ROMIO, Eda. *Brasil 1500-2000: 500 anos de sabor*. São Paulo: ER Comunicações, 2000, p. 11.

4 FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 8ª ed. São Paulo: Editora Senac/Estúdio Sonia Robatto, 2007, p. 19.

5 ROMIO, Eda. *Brasil 1500-2000, op. cit.*, p. 11.

6 *Um Tratado da Cozinha Portuguesa do século XV – Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais*

O outro manuscrito antigo do receituário português é *O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria*,[7] que data do século XVI e compila receitas da cozinha portuguesa anteriores a 1565. Escrito em português quinhentista, subdivide-se em quatro cadernos independentes que, só mais tarde quando o livro foi publicado, foram transformados em um único volume. 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*.[8]

Em 1680, foi publicado o primeiro livro da cozinha tradicional portuguesa, de autoria de Domingos Rodrigues,[9] cozinheiro de Dom Pedro II e um grande *chef* da época, intitulado *Arte de Cozinha*. Em 50% das receitas, ocorre o emprego do açúcar ou de ingredientes ácidos (como vinagre, limão e agraço – sumo da uva colhida verde) ou ambos ao mesmo tempo, conforme afirma Alfredo Saramago nas notas iniciais desse livro, que traz receitas requintadas, além da decoração das produções culinárias e a apresentação dos pratos. O livro tem um capítulo dedicado aos pastéis, o XVIII, intitulado "Pastéis de diferentes modos", traz cinco receitas dessas iguarias.

> 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 todos.[10]

Couto,[11] autora do livro *Arte de cozinha*, faz uma retrospectiva da história da alimentação de Portugal e Brasil dos séculos XVII ao XIX. 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

variadas iguarias. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro/Ministério da Educação e Cultura, 1963.

7 Algumas receitas vinham de várias gerações da família de Dona Maria (*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).

8 As receitas têm um número considerável de especiarias e de ingredientes ácidos. Muitas delas misturavam sal com açúcar, como é o caso do pastel de fígado de cabrito, o que era comum naquela época.

9 RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Lisboa: Colares Editora, s.d.

10 Usar açúcar em receitas salgadas, sobretudo nas que têm a carne como ingrediente principal, remonta à herança árabe na Península Ibérica (LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Editora Senac, 1998, p. 46).

11 COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Editora Senac, 2007.

> água e sal, ou apenas manteiga, os pastéis são feitos, ainda, de tripa, passada em farinha de trigo e frita.[12]

As múltiplas influências culturais presentes na cozinha são evidenciadas no exemplo português: da mesma forma que os portugueses foram influenciados pelos árabes, os japoneses também sofreram influência da cozinha portuguesa, graças aos navegantes portugueses que mantiveram estreito contato com o Japão entre os séculos XVI e o XVII.[13] Franco,[14] por sua vez, aponta as múltiplas influências gastronômicas portuguesas no império colonial português, quer na América, na África ou no Oriente, fatores cuja análise comporta o conceito de circularidade cultural proposto por Ginzburg,[15] ao que se refere às influências recíprocas presentes nesse universo.

A *tempura*, por exemplo, não é originária da culinária japonesa, mas resultado da presença portuguesa durante a época da colonização:

> [...] a 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 vegetasi. 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*.[16]

Resulta da influência portuguesa a introdução da fritura de alimentos entre os japoneses, pois antes desse contato, apenas cozinhavam, grelhavam, pocheavam e colocavam os alimentos em conserva (sobretudo os vegetais), métodos estruturais da cozinha tradicional japonesa.

A cozinha portuguesa já produzia 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, ovos e sal) e frito. Sendo assim, atribui-se também aos portugueses a origem da influência que os japoneses têm de passar ingredientes como vegetais e peixes em polme, antes de fritar.[17]

---

12 *Ibidem*, p. 42.

13 LOPES, J. A. Dias. *A canja do imperador*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.

14 FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 2ª ed. rev. São Paulo: Editora Senac, 2001.

15 GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

16 LOPES, J. A. Dias. *A canja do imperador*, *op. cit.*, p. 144.

17 Os portugueses, por sua vez, sofreram influências dos árabes que tinham o hábito de fritar os alimentos. Vale ressaltar, também, que os portugueses conheceram o rolinho primavera chinês, que tem uma delicada massa de arroz envolvendo o recheio, quando "os jesuítas que acompanharam os navegadores portugueses ao Oriente [...] trouxeram secretamente a receita" (DUARTE, Marcelo. *O livro das invenções*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p. 195).

Percebe-se a circularidade cultural presente no universo da cozinha: permite a identificação dos hábitos e costumes de quem a pratica, de sua identidade e tradição, além de possibilitar a criação de novas tradições.[18]

Buscando-se mais informações sobre as origens do pastel, verifica-se que os gregos confeccionavam uma iguaria à base de ave, que levava o nome de pastelão e era considerado um prato aristocrático.[19] Não há menção se era feito em formato de torta ou em porções menores. Também produziam pastéis à base de mel, trigo e frutos secos. Por sua vez, os judeus produziam as *empanadillas* (pequenos pastéis) que eram muito difundidas na Idade Média, podiam ser doces ou salgadas.

Trefzer afirma em *Clássicos da Literatura Culinária*,[20] 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.

Entre os séculos XV e XVI, houve uma sofisticação da cozinha e um maior intercâmbio culinário na Europa. Leal[21] traz uma relação de pratos que eram consumidos às sextas-feiras, dia da semana em que a carne não era consumida, e o pastel de marisco integra está presente nesse rol.

Desde os tempos do início da colonização, os portugueses trouxeram para o Brasil muitas iguarias, dentre elas o pastel. Lopes relata um anúncio de 1820, que trazia o cardápio da casa de pasto Cruz de Malta, no qual constavam os seguintes pratos: "uma sopa, um cozido, três pratos de diferentes qualidades, um de pastéis, sobremesa e meia garrafa de vinho".[22]

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*, da década de 1840.[23] Assinado pelo chefe de cozinha R.C.M., que não se sabe quem foi (ou mesmo se existiu), continha 1.200 receitas, foi publicado com o intuito de "oferecer ao Brasil um manual da 'ciência culinária' que equipare o país às nações européias".[24]

Segundo os editores do referido livro, ele foi elaborado para atender mais adequadamente o público do Brasil que não estava satisfeito apenas com publicações lusitanas. O mais curioso é que se percebe

18 GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes*, *op. cit.*

19 LOPES, J. A. Dias. *A canja do imperador*, *op. cit.*

20 TREFZER, Rudolf. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*. Tradução Marcelo Rondinelli. São Paulo: Editora Senac, 2009, p. 60.

21 LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*, *op. cit.*, p. 44.

22 LOPES, J. A. Dias. *A canja do imperador*, *op. cit.*, p. 211.

23 R. C. M. *O Cozinheiro Imperial*. São Paulo: Best Seller, 1996 (adaptação de Vera Sandroni).

24 COUTO, C. *Arte de cozinha*, *op. cit.*, p. 120.

claramente a influência portuguesa, pois boa parte desse livro traz receitas de Portugal. Haja vista que as receitas de pastéis das publicações portuguesas e dessa publicação brasileira se assemelham em demasia. É inegável que a cozinha brasileira tenha herdado muitos hábitos, usos e costumes da cozinha lusitana, graças a séculos de convivência entre os dois povos. O receituário de *O Cozinheiro Imperial* traz muitas reproduções de um livro português que, à época, fazia muito 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, 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 das dos outros receituários analisados nessa pesquisa (sendo uma delas doce – "pastelinhos de natas") e "pastelinhos" fritos usados como acompanhamentos.[25]

Assim como *O Cozinheiro Imperial*, lançado no século XIX, surge, nesse 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.[26] 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 edição 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. Nele constam receitas de pastéis salgados fritos e assados.

Ao analisar as receitas desse livro, 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.

Consiglieri e Abel afirmam: "Ora, o português trouxe para o Brasil modos de explorar a cozinha: de preparar, dosear, confeccionar, temperar e conservar os alimentos", o que se acentua após a Independência.[27]

A cozinha brasileira tem no seu cerne a cozinha portuguesa, com seus usos e práticas. No Brasil, até mesmo o pastel tem raízes lusitanas, como visto nessa pesquisa. 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, Japão e China que se cruzaram no Brasil, mais especificamente em São Paulo. Leal destaca: "sem dúvida, esse entrelaçamento de nacionalidades vem enriquecendo e aprimorando cada vez mais a arte de cozinhar, e provocando uma verdadeira revolução na gastronomia".[28]

---

25 RIGAUD, Lucas. *O cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha.* 5ª ed. Lisboa: Typografia Lacerdina, 1826.

26 *Cozinheiro nacional, ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas.* Paris: H. Garnier.

27 CONSIGLIERI, Carlos; ABEL, Marília. In: FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil.* 8ª ed. São Paulo: Editora Senac/Estúdio Sonia Robatto, 2007, p. 17.

28 LEAL, M. L. M. S. *A história da gastronomia, op. cit.*, p. 15.

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 da convivência, ou seja, resulta da circularidade cultural. Dessa forma, os hábitos e os costumes, aos poucos, são incorporados ao cotidiano de uma sociedade, influenciando, simultaneamente, tanto a população local quanto os imigrantes, num processo simbiótico.[29]

Alguns autores afirmam que os japoneses trouxeram para o Brasil o pastel nos moldes conhecidos no país. Para Freixa e Chaves a culinária brasileira recebeu muitas influências com a chegada dos imigrantes e elas ressaltam que os japoneses trouxeram o "tão típico pastel de feira" que agora está incorporado à cozinha popular brasileira, mais especificamente a paulistana.[30] 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, restaurante e pastelarias. As pastelarias eram de propriedade de chineses e japoneses [...]".[31] No livro *Cozinha Regional Brasileira – São Paulo*, também existe a seguinte referência: "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".[32] Mas afirmar que os orientais trouxeram consigo a receita do pastel frito não tem fundamento, pois essa iguaria, como é produzida no Brasil, não está presente na cozinha japonesa nem na chinesa.

O *gyoza* (ou *guioza* ou ainda *gyozá,* com acento), 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. 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.

De origem chinesa, o *gyoza* 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*,[33] conhecido no Brasil como rolinho primavera, 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 muito crocante.

---

29 COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. Tese (doutorado) – FFLCH-USP, São Paulo, 2009, p. 22.

30 FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008, p. 245.

31 TOLEDO, Vera Vilhena de; GANCHO, Cândida Vilares. *O Brasil põe a mesa: nossa tradição alimentar*. São Paulo: Moderna, 2009, p. 83.

32 PANDOLFI, Ricardo. *Cozinha regional brasileira – São Paulo*, vol. 4. São Paulo: Abril, 2009, p. 26.

33 *Harumaki* advém da junção de *haru* = primavera e *maki* = enrolado ou *springroll*, em inglês.

Embora os japoneses tivessem que se adaptar à cultura brasileira, percebe-se que as suas raízes alimentares sempre estiveram presentes, sobretudo na alimentação que aqui desenvolveram, 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.[34]

A cozinha viabiliza o contato com outras culturas, 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.

O quitute conhecido como pastel de feira é uma iguaria brasileira, resultado de da circularidade cultural, um processo lento de fusão, transformação e adaptação dos hábitos alimentares dos portugueses, chineses e japoneses que aqui chegaram.

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 quem se atribiu a responsabilidade de torná-lo "mais agradável ao paladar brasileiro".[35] 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 cultural da cozinha paulistana, sendo fruto da fusão da tradição, da história, das receitas, dos ingredientes, dos usos, do consumo, das técnicas de preparação e conservação e, também, das práticas culinárias trazidas pelos imigrantes.

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 que existia entre os tabuleiros das quitandeiras. O pastel era um dos quitutes vendidos nas ruas que tinha um preparo mais elaborado: "o termo pastelaria englobaria todas essas variações de massa com

34 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, vol. 5, nº 1, 2011, p. 181.

35 Afirmação da professora de gastronomia Cláudia Moraes, em uma entrevista a Luiz Guilherme Gerbelli, no *Jornal da Tarde* de São Paulo, no caderno *Cidade* (29/07/2010).

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".[36]

Silva 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".[37] 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".[38] Por ser comida de rua, ele era bem popular entre os menos favorecidos economicamente, que o classificavam como "apetitoso, delicioso e aloirado".

Por ter se tornado uma comida de rua, ele era popular entre os menos favorecidos economicamente. Além das vendas feitas pelas quitandeiras, espalhadas pela cidade, também existiam estabelecimentos de vendas desses petiscos. Curioso é que colocavam anúncio em jornais para informar o dia da semana, o horário e o local de venda da iguaria. E, vale ressaltar, ainda, que já na década de 1860, os pastéis também eram vendidos em botequins do centro da cidade.

Nessa época, os vendedores ambulantes, dentre eles muitos 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.

Os pastéis fritos, hoje conhecidos como "pastéis de feira", passaram a ser reconhecidos (popularmente) como uma iguaria típica da cozinha paulista e, principalmente, paulistana. "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".[39]

Em meio aos pratos típicos ofertados em dias distintos da semana, o pastel tem sua presença garantida na cozinha paulista:

> 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 caiçara 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 farofas, couves, carnes de caçarola, quiabos e cambuquiras.[40]

36 SILVA, João Luiz Máximo da Silva. *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)*. Tese (doutorado) – FFLCH-USP, São Paulo, 2009, p. 95.

37 *Ibidem*, p. 142.

38 *Ibidem*, p. 99.

39 CORRÊA, Thomaz Souto. "Introdução". In: PANDOLFI, Ricardo. *Cozinha regional brasileira, op. cit.*, p. 11.

40 PODANOVSKI, João. *São Paulo: capital mundial da Gastronomia. Guia oficial de restaurantes, bares e similares de São*

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".[41]

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 populares feiras livres, consumidos tanto como prato principal quanto como acompanhamento.

> Os pastéis são uma verdadeira obsessão paulistana, servido tanto em restaurantes requintados, 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.[42]

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. Essa tradição começou em meados do século XX quando a vida agitada da cidade passou a dificultar a ida dos trabalhadores para casa para almoçarem. Os pastéis estão presentes:

> 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, 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.[43]

No livro *Um, Dois, Feijão com Arroz – a alimentação no Brasil de Norte a Sul*, no capítulo sobre São Paulo, Philippi e Colucci afirmam que "o consumo de pastel é um hábito tipicamente paulistano.[44] Comercializado em pastelarias ou em barracas nas feiras livres, pode ser encontrado em diferentes sabores […]". Ao que corroboram Araújo *et al*: "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".[45]

Paulo. São Paulo: Abresi/SHRBS/Fhoresp, 1997, p. 15.

41 MEDINA, Ignácio. *Cozinha País a País – Portugal*. São Paulo: Moderna, 2006, p. 11.

42 FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*, *op. cit.*, p. 185.

43 PANDOLFI, Ricardo. *Cozinha Regional Brasileira, op. cit.*, p. 15.

44 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: Atheneu, 2002, p. 215.

45 ARAÚJO, Wilma Maria Coelho *et al*. *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Editora UNB, 2005, p. 56.

É hábito entre os paulistanos comer semanalmente um pastel no meio do dia, principalmente por quem mora ou trabalha perto de uma feira. As suas características contribuem para o seu sucesso: sempre quente, pois é frito na hora do consumo, sequinho, crocante e bem recheado. Aos sábados e domingos, ele frequentemente substitui o almoço em muitas casas paulistanas: "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".[46] Esse é o caso do pastel na cozinha paulistana.

A importância das feiras livres para a popularização do pastel

As feiras livres de São Paulo são as grandes responsáveis pela popularização dos pastéis na cidade.[47] Segundo o setor de fiscalização de feiras livres da ABAST, os pastéis são comercializados em 779 barracas distribuídas nas feiras da capital.[48] De acordo 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.[49] Acrescenta-se, ainda, que muitos pasteleiros são japoneses e chineses ou descendentes dessas etnias e, geralmente, as barracas de pastéis são negócios familiares e dificilmente são vendidas.

Segundo o Sindicato dos Feirantes, os pasteleiros 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[50] e, a partir daí, essa atividade passou a ser oficial, com ordenamento da esfera legal, nas feiras livres da capital. De acordo com a assessoria de comunicação da ABAST, na segunda metade da década de 1930 os pasteleiros já estavam presentes nas feiras paulistanas, porém, somente no dia 07/06/1978 a atividade foi autorizada e publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo (DOSP).[51] Vale ressaltar, também, que existem no estado de São Paulo 3.487 pastelarias e na cidade de São Paulo, estão registradas, 717.[52]

Desde 2009, a Prefeitura promove anualmente, por meio da Secretaria de Coordenação das Subprefeituras e da ABAST, na Praça Charles Miller, em frente ao Pacaembu, um concurso para eleger

46 MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. "A preservação dos saberes…", *op. cit.*, p. 182.

47 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". Em 2011, São Paulo registrou 863 feiras livres espalhadas por toda a cidade, divididas entre 31 subdistritos. Elas funcionam de terça a domingo.

48 Cada uma delas fatura, em média, R$ 2.000,00 diariamente (01/07/2011).

49 Informação de Nara Sá (22/08/2011).

50 Autoria da Comissão Especial de Vereadores, composta por Mário Hato, Naylor de Oliveira, Mário Américo e pelo Presidente da Câmara de Vereadores, Almir Guimarães

51 Registre-se que essa publicação refere-se à concessão da licença para o feirante. O cadastro mais antigo localizado refere-se à Matrícula: 005513-01-4, de Yolanda Hideko Ganiko, relativa ao Processo: 039207/78, publicado no DOSP: 07/06/1978, com início das atividades em 17/07/1978.

52 Esses dados foram fornecidos pela Junta Comercial do Estado de São Paulo (JUCESP), no dia 30 de junho de 2011.

O Melhor Pastel de Feira de São Paulo, com os seguintes critérios de avaliação: recheio, massa do pastel, atendimento, além de higiene e limpeza da barraca, asseio de todos os funcionários, não utilização de molhos (como *catchup* e mostarda) em bisnagas, vestimenta (jaleco ou avental e rede no cabelo), qualidade do óleo (sem fumaça, espuma ou cor escura) e higiene no manuseio dos pastéis e dinheiro.[53]

O pastel de bacalhau do Mercadão

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 pelo escritório de arquitetura do paulistano Francisco de Paula Ramos de Azevedo (1851-1928), pelo arquiteto italiano Felisberto Ranzini, que o desenhou em estilo eclético, no Parque Dom Pedro II, às margens do rio Tamanduateí.[54]

Tornou-se mais popular no final da década de 1930, graças às primeiras linhas de bonde que deram melhor acesso à 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. Porém, entre as décadas de 1960 e 1990, o Mercadão passou por um forte processo de depreciação decorrente de vários fatores, tais como, a construção de um novo centro de abastecimento (CEASA), constantes enchentes provocadas pela vazão das águas do rio Tamanduateí e a própria decadência da área central da cidade.

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. Revitalizado[55] o Mercado passou a atrair tantos visitantes diariamente e se tornou o "templo do turismo gastronômico em São Paulo".[56]

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 culinaristas, além de eventos especiais. *Shows* musicais, apresentações teatrais,

53 Nas três edições do concurso, o corpo de jurados constituiu-se por clientes e júri técnico especializado, composto por *chefs* de cozinha, profissionais da imprensa, jornalistas e críticos de gastronomia. Nas duas últimas edições o melhor pastel de São Paulo eleito foi o pastel de carne da Maria, que recebeu o prêmio de R$ 8.000,00, oferecido pela Prefeitura. A pasteleira japonesa conhecida como Maria, mas que na verdade se chama Kuniko Kohakura Yonaha, tem 59 anos e trabalha há mais de 40 anos em feiras. Ela veio para o Brasil em 1963, e quatro anos depois, quando tinha 14 anos, seus pais montaram uma barraca de pastel na feira. Foi nessa época, para ajudá-los, que começou a produzir essa iguaria.

54 A área total da edificação, delimitada pelas ruas da Cantareira, Mercúrio, Comendador Assad Abdala e Avenida do Estado, era de 22.230 m², dos quais 12.600 m² constituía a área construída dividida, originalmente, 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.

55 Com a reforma e restauração do edifício foram construídos o mezanino, com 2.000 m² – graças ao pé direito de 16m – onde foram instalados oito bares e restaurantes e um subsolo com 1.600 m² para abrigar sanitários, fraldário, vestiários, enfermaria e refeitório para os funcionários do mercado e o salão de eventos, que tem uma programação diversificada – paga e gratuita.

56 FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*, *op. cit.*, p. 245.

feiras de artesanato e eventos diversos também têm sido constantes nas dependências do Mercadão, atraindo os mais variados públicos. Tudo isso tem feito do Mercado Municipal Paulistano um dos principais pontos turísticos da capital.[57]

Mais que um simples mercado, tornou-se um centro gastronômico da cidade de São Paulo, desfrutado e vivenciado tanto por paulistanos quanto por turistas nacionais e estrangeiros. Conta com clientes fiéis por conta da variedade e da qualidade dos produtos nacionais e importados como, por exemplo, o bacalhau e os embutidos, entre eles a mortadela, comercializados pelos permissionários. A tradição é uma marca do Mercado: "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".[58]

A diversidade cultural da cidade de São Paulo está bem representada nos seus boxes: a variedade de produtos importados reflete a riqueza cultural dessa cidade que acolheu tantos 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. Esse patrimônio cultural é vivenciado de diversas formas. Entre elas, a gastronomia, mais especificamente a italiana e a portuguesa.

Ao analisar as entrevistas feitas com os imigrantes portugueses, nota-se a preocupação em garantir um elo de tradição de sua cultura gastronômica. Dessa forma, a discussão se encaminha para a reflexão da constituição dos mitos fundadores propostos por Hobsbawm e Ranger 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, ainda, desenvolvidas informalmente em um ambiente aberto e, posteriormente, se disseminam e perpetuam.

O conceito de "invenção de tradições" é explicitado por Hobsbawm e Ranger como:

> [...] conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.[59]

57 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.

58 TIRADENTES, J. A. *Mercado Municipal Paulistano. Setenta e cinco anos de aromas, cores e sabores.* São Paulo: Supra, 2008, p. 27.

59 HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições, op. cit.*, p. 9.

Aplicando esse conceito ao pastel de bacalhau do Mercadão, observa-se o quanto foi oportuno 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 verificar como o pastel se popularizou na capital paulista, graças à fusão das cozinhas dos imigrantes portugueses, japoneses e chineses que aqui chegaram e fizeram adaptações em suas receitas tradicionais. Dessa forma, relacionou-se essa iguaria ao recheio de bacalhau que é uma tradição da cozinha portuguesa.

Portanto, tratar a comercialização do bacalhau no Mercadão, que é um peixe de águas frias pescado "nos mares da Noruega, Rússia, Islândia e Alasca" e também no Canadá,[60] 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.

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 da cozinha paulistana.

> [...] 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 [...].[61]

Falceta Júnior destaca que "a São Paulo de mil povos é, igualmente, a São Paulo de mil pratos".[62] E o Mercado é uma profusão de imigrantes que vieram de várias partes do mundo.

Nessa pesquisa, ao todo, quatro versões para a criação do pastel de bacalhau foram apresentadas, mas uma delas foi contada basicamente da mesma forma por seis dos nove permissionários e funcionários entrevistados: quem introduziu o pastel no Mercadão, no início da década de 1990, foi um ex-funcionário nordestino da lanchonete que atualmente é conhecida como Paraíso dos Lanches. Como as vendas estavam fracas, ele resolveu diversificar os negócios e passou a vender, no Mercadão, pastel frito e suco, já que as lanchonetes faziam apenas sanduíches. Ele também introduziu o bacalhau como recheio da iguaria por ele estar muito presente no cotidiano do Mercado, por conta da presença dos imigrantes.

---

60 BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios*. 2ª ed. revista. São Paulo: Editora Senac, 2001, p. 102.

61 MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008, p. 183.

62 FALCETA JÚNIOR, Walter. *Mercado Municipal de São Paulo, op. cit.*, p. 24.

Com as outras três versões diferentes, percebe-se como há uma necessidade de se apropriar da invenção do pastel por conta da fama que ele ganhou, já que hoje há uma grande concorrência dentro do Mercado, pois treze estabelecimentos entre bares, lanchonetes e restaurantes produzem a iguaria.[63]

Ao analisar as nove entrevistas[64] realizadas percebe-se a importância do papel da mídia na promoção e divulgação do Mercadão e do pastel de bacalhau, não só na cidade de São Paulo, como também no resto do país e até no exterior. Internet (sites, blogs e Youtube), programas de rádio e televisão, revistas, jornais e também livros vinculam, com frequência, artigos e matérias, como notícias, reportagens e entrevistas sobre o pastel e o Mercado.

Como já destacado anteriormente, Hobsbawm e Ranger[65] discutem e mostram como a tradição é uma construção, algo criado, inventado. Esse é o caso do pastel de bacalhau que virou uma "tradição" no Mercado Municipal Paulistano. Percebe-se, com essa pesquisa, que isso se deve, em boa parte, graças à influência da mídia. Leal (1998, p. 51) afirma que quando o assunto é gastronomia "a tradição e a invenção devem caminhar juntas, reforçando-se mutuamente".[66]

Com suas múltiplas influências, graças às etnias presentes na cidade de São Paulo (portugueses, japoneses e chineses), o pastel é, hoje, um típico representante da cozinha paulistana.

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. Bastos destaca a atuação da mídia no processo de requalificação do patrimônio e do modo como é vivenciado por seus frequentadores. No caso do Mercadão, 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).[67]

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 para a gastronomia, é considerado um equipamento de muita relevância para o turismo na área, destacando-se o pastel de bacalhau e o sanduíche de mortadela.

63 De acordo com dados da Associação Renome, de agosto de 2011.

64 Foram realizadas entrevistas com os permissionários mais antigos do Mercadão.

65 HOBSBAWM, E.; RANGER, T. *A invenção das tradições*, *op. cit.*

66 LEAL, M. L. M. S. *A história da gastronomia*, *op. cit.*, p. 51.

67 BASTOS, Sênia. "Ativação do patrimônio nas práticas de hospitalidade". In: COSTA, Everaldo Batista da; BRUSADIN, Leandro Benedini; PIRES, Maria do Carmo (org.). *Valor patrimonial e turismo: limiar entre história, território e poder*. São Paulo: Outras Expressões, 2012, p. 5.

Em 2011, a SPTuris lançou a campanha "Venha para São Paulo" para divulgar a cidade. Uma das peças publicitárias promove exclusivamente a gastronomia da capital paulista. O Mercadão aparece tanto nas fotos (com o sanduíche de mortadela e as frutas) quanto no texto, com destaque para o pastel de bacalhau.

O Mercadão é destacado como um dos mais importantes atrativos turísticos da cidade: "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". Destaca-se, ainda, o incremento da visitação e sua consequente importância para o turismo e a gastronomia na cidade de São Paulo, após a reforma de 2004, sem, contudo eliminar suas funções primeiras.[68]

Fagliari[69] 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 ele seja um importante atrativo para o turismo gastronômico local, por conta de suas peculiaridades como, por exemplo, seu tamanho e a quantidade de recheio de bacalhau (aproximadamente 150 gramas), iguaria apreciada e relativamente cara no Brasil.

68 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, p. 268-269.

69 FAGLIARI, G. S. *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca, 2005.