Mercado do bairro Brasil, o ponto da gastronomia popular

Date : 12-06-2016

Construído pela Prefeitura no final da década de 80, o Mercado Municipal do bairro Brasil oferece à população a diversidade típica das feiras livres. Diariamente, dentro e fora do espaço, a partir das 7h, começa o fluxo de pessoas por boxes e barracas, em busca de gêneros alimentícios, bebidas, livros, revistas, CD’s, DVD’s, discos de vinil e aparelhos digitais em geral.

Enquanto avançam as primeiras horas do dia, o movimento pode ser visto na maior parte dos pavimentos do mercado – exceto no setor reservado à alimentação, onde mais de dez estabelecimentos se dedicam ao comércio de refeições. Ali, nesse horário, costuma estar

vazio. Mas isso só dura até por volta das 11h30. Daí por diante, o número de pessoas começa a se multiplicar na mesma proporção em que se intensificam os aromas da comida.

Não é coincidência. Afinal, dali exalam cheiros variados, que se misturam e tornam difícil qualquer tentativa de resistência. Para comer, o cardápio traz opções à farta: sarapatel, buchada, lombinho ou costela de porco, mocotó, carne ensopada, bife acebolado, pirão, galinha caipira e a feijoada, que não pode faltar.

Comes e bebes – Há os frequentadores eventuais, como o estudante Luan Silva, 20 anos, que costuma passar por lá de vez em quando, quase sempre em finais de semana, entre as 11h e as 14h. “O que mais me atrai aqui é a cerveja, que é bem gelada, e a comida, que é muito boa. E o local, que é bem limpo e bom para sentar, tomar uma cervejinha e bater um papo”, diz.

O empresário Jean Amaral, 45, que divide a mesa com Luan, segue a mesma linha de preferência. Umas cervejas para abrir o apetite e, em seguida, degustar uma feijoada ou uma buchada.

Mas também existem, e em bom número, aqueles que são fregueses fiéis. O microempresário Célio Andrade, 48 anos, frequenta o mercadão há pelo menos dez anos. Quando não almoça por lá mesmo, compra a marmita pronta e leva para casa. Sua presença é garantida nos fins de semana. “Aqui, gosto muito do tempero, da qualidade, da higiene. A qualidade do tempero é excelente”.

‘Clientes fiéis’ – Além de frequentarem o setor alimentício do mercadão, esses fregueses têm o hábito de se manter fiéis também a um determinado estabelecimento. Quase sempre, essa preferência recai sobre os dois restaurantes mais antigos do espaço: o de Isabel dos Santos, a popular “dona Deusa”, 76 anos, e o de Ana Pinto, 67. Com quase trinta anos dividindo parede, elas são as únicas comerciantes a permanecerem ali desde que o mercadão foi construído.

Aos sábados e domingos, dias de maior movimento no setor alimentício, mais de 500 fregueses passam pelos dois estabelecimentos. “Muitos dos nossos clientes são fiéis. Tem os que frequentam desde que inaugurou”, conta a cozinheira Odete Rocha, 50, que trabalha com a mãe, dona Deusa, há 27 anos.

Mas a proprietária também se orgulha de alguns clientes que só aparecem de vez em quando, e até de uns que só estiveram por lá uma única vez. O restaurante ostenta, por exemplo, fotografias em que dona Deusa aparece ao lado de fregueses que não se vê todo dia, como os atores Guilherme Leme e Jandir Ferrari, e os cantores Falcão e Xangai, além de vários outros artistas que já passaram por Vitória da Conquista e provaram de sua comida.

Reparos na ‘moradia’ – Em comum entre dona Deusa e dona Ana, há o fato de que ambas sustentaram suas famílias, em grande parte, graças ao trabalho no mercadão. “Somos fundadoras disto aqui. E, graças a Deus, estamos até hoje. Criei nove filhos e sobrevivo daqui. É de onde eu tiro o pão de cada dia. Considero isto aqui a minha moradia. Só vou em casa para dormir”, relata dona Ana, que de fato passa a maior parte de seu tempo no trabalho.

Essa “moradia”, como diz a comerciante, recentemente passou por alguns reparos. Por meio da Secretaria Municipal de Serviços Públicos, a Prefeitura deu nova pintura ao piso e às paredes internas e externas do mercadão, e instalou telas nos espaços entre o teto e as paredes de alvenaria.