

Um pedaço do Nordeste sob o céu do Núcleo Bandeirante

Variedade de produtos regionais e culinária típica marcam mercado
Cardápio apresenta desde buchada de cabrito a jabá com feijão

JANDIRA GOUVEIA

Fotos: Felipe Barra

FUMO do rolo, manteiga de garrafa, requeijão, farinha grossa, do Ceará, farinha fina, da Bahia. No Mercado Bandeirante é grande a variedade de produtos regionais, principalmente do Nordeste, colocados à venda ao lado de botas de couro, vestidos de malha, roupas para crianças, balde plástico, pacotes de biscoito, palha de aço, todos esses produtos de primeira necessidade encontrados em qualquer loja ou mercearia de quadra. Mas o carro-chefe da clientela que frequenta o local está no cardápio dos restaurantes de aparência simples que ocupam as esquinas e laterais do mercado: buchada de cabrito, rabada, jabá com feijão, porco frito e galinha caipira, entre outras iguarias.

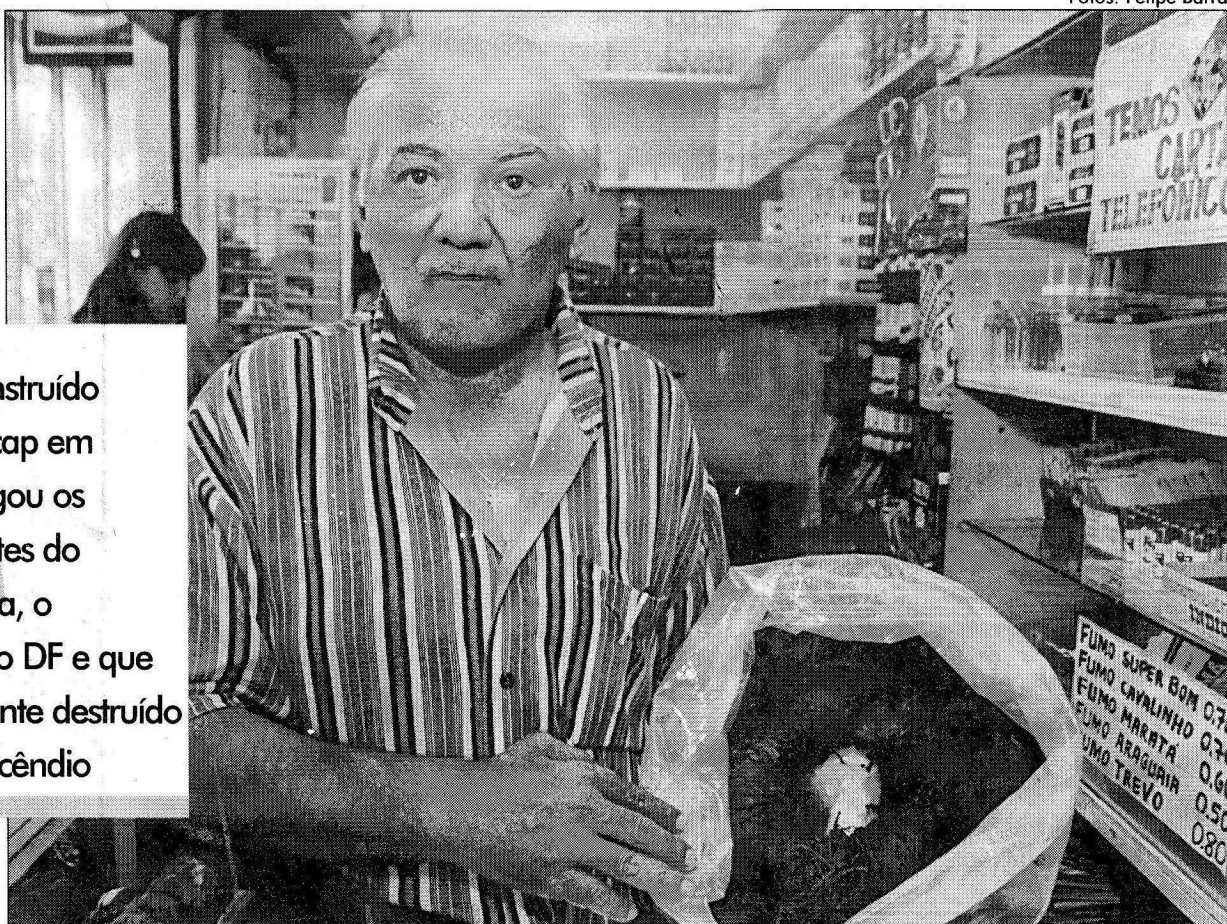
Construído pela antiga Terracap no Núcleo Bandeirante, em 1979, para abrigar os comerciantes do Mercado Diamantina, talvez o mais antigo de Brasília, que pegou fogo em 1974, o Mercado Bandeirante é totalmente particular. Tem 115 lojas funcionando e cerca de 40 fechadas, distribuídas em três andares. Dessas, 20 estão à venda, com preço variando de R\$ 10 mil a 30 mil.

Mas Inácio Vieira da Silva, que instalou sua tabacaria em um espaço pequeno, de oito metros quadrados, já achou R\$ 50 mil pelo ponto e não aceitou fazer negócio. "Só se for por uma proposta muito boa", diz, argumentando que seu espaço "vale ouro", embora a maioria dos comerciantes se queixe da falta de movimento. Ele até concorda que as vendas caíram, lembrando que, em 1968, quando começou com uma loja no antigo Mercado Diamantina, era um dos quatro únicos da cidade a explorar a venda de fumo. Além disso, Inácio sempre vendeu bilhetes da Loteria Federal. Nos bons tempos, vendia 60 bilhetes por extração, hoje fica em torno de 20. De qualquer forma, não pensa em se desfazer do negócio. "Dá para viver", afirma.

"O ponto é bom. O povo é que está quebrado e não compra. Está faltando dinheiro para a gente se alegrar mais", resume o dono do Bombarlanches, Ramalho Sales, no lugar desde a inauguração.

Aos 72 anos, José Carneiro Almeida acorda todos os dias e vai para o Bazar Almeida. Se não vende muitos, também não tem prejuízo, garante. Isso, além de manter seu ponto de diversão, onde chega às 8h e sai às 19h40. Em seu bazar, ele vende pentes, pastas de dente, espelhos e lápis, entre outros objetos. José começou no Mercado Diamantina, em 1967.

Mercado construído pela Terracap em 1979 abrigou os comerciantes do Mercado Diamantina, o primeiro do DF e que foi totalmente destruído por um incêndio



Inácio da Silva já recusou proposta de R\$ 50 mil para se desfazer do ponto onde instalou tabacaria