

Fregueses ilustres apreciam iguarias

RAIMUNDO José Vasconcelos garante que, antes de virar ministro da Fazenda, quando ainda estava no Banco Central, Pedro Malan não perdia uma buchada de cabrito, às sextas-feiras, no bar e restaurante Bandeirante, instalado no térreo do mercado. Mas o elegante ministro desapareceu de lá. O governador Cristovam Buarque, quando era reitor da Universidade de Brasília, também não perdia a iguaria nordestina. Depois de eleito, ele até voltou. Mas só duas vezes. O ex-ministro da Administração no governo Sarney, Aluísio Alves, era outro que não dispensava uma buchada. Os deputados distritais Odilon Ayres (PMDB), Jorge Cauhy (PMDB) e Pedro Celso (PT) já foram frequentadores da comida preparada por Francisca das Chagas, mulher de Raimundo, o dono do restaurante.

Hoje, os fregueses ilustres quase não aparecem no restaurante de "Seu" Raimundo. Mas ainda tem gente que sai do Plano Piloto e vai ao Núcleo Bandeirante somente para conhecer o sabor do sarapatel e da buchada temperados por dona Francisca, como aconteceu, ontem, com Sônia Braga e Lázara dos Reis, que estavam acompanhadas de Deuselis Braga e Francisco Oliveira. Sônia, nascida em Brasília, acabou de chegar dos Estados Unidos, onde passou sete anos e não se arrependeu de ter aceito o convite de ontem. Disse que gostou muito. A mineira Lázara também.

Orgulhoso de ser um autêntico pioneiro, Raimundo José Vasconcelos, 67 anos, o dono do restaurante, sabe toda a história do antigo Mercado Diamantina - inaugurado em 1957. De madeira, o mercado tocou fogo no dia 15 de agosto de 1974. Os comerciantes ainda ficaram no local improvisado até 1979, quando saíram para o Bandeirante. Mas se negaram a ficar como inquilinos da Terracap e exigiram comprar suas lojas.

Pai de sete filhos, cercado por duas netas, "Seu" Raimundo só lamenta o "quase" derrame que teve, que o obriga a uma dieta sem sal, distante das iguarias que começou a preparar há mais de 40 anos. Galinha caipira, buchada de cabrito, jabá no feijão, porco frito, aos sábados, e cabrito assado, além da feijoada, servidas às sextas-feiras e aos sábados, são os principais do restaurante, simples, com cadeiras e mesinhas de ferro, forradas com toalhas de plástico. O preço, que varia de R\$ 3,00 a R\$ 10,00, vai depender se o freguês vai querer um PF (prato feito) ou um especial. (J.G.)