

O pioneiro que resiste ao tempo

Mercado do
Bandeirante
mantém fama
e tradição

Nordestinos e
goianos são os
freqüentadores
mais assíduos

O lugar já foi mais movimentado e bem cuidado. Mas até hoje, mantém a fama e o clima de mercado mais tradicional da cidade. Não era para menos. Com mais de 30 anos de existência, o Mercado do Bandeirante, no Núcleo Bandeirante, atrai gente de todos os cantos, se não mais para fazer compras, agora para comer as comidas típicas de todo o País: desde a galinha cai-pira goiana até as buchadas e dobradinhas nordestinas.

O mercado nasceu em meados da década de 50, na Travessa Dom Bosco, e funcionava em barracas construídas sem infra-estrutura. Em 1974, um incêndio destruiu o lugar, que foi reconstruído quatro anos depois pela Terracap, na Avenida Central, com estrutura toda em concreto. Ao todo, distribuídas nos dois andares do mercado, foram criadas 187 lojas, vendidas aos antigos feirantes em um financiamento de 72 meses.

As lojas, que funcionam de segunda a sábado, das 7h às 20h, e domingo até o meio-dia, agora são cuidadas pelos próprios donos, gente que trabalha no mercado desde o sua criação. O atual síndico do local, Antonio Toratani possui uma mercearia há 20 anos. "Toró", como ele é conhecido entre os colegas de trabalho, conheceu a esposa Dorivan, com quem vive há 14 anos, ali mesmo no mercado, onde ela também tinha uma loja. "Passamos nossa vida aqui dentro", conta.

Toró afirma que, mesmo com as dificuldades enfrentadas pelo comércio em geral, os proprietários antigos consegui-

ram fazer um pé-de-meia e manter o padrão de vida razoável. "Parece que Deus gosta do mercado, que emprega muita gente e rende um dinheirinho suficiente", diz. "O melhor, no entanto, é termos sido os pioneiros, nos mercados e na cidade, e termos feito tantas amizades aqui".

Comidas típicas

Entre os estabelecimentos que funcionam hoje no mercado existem confecções, lojas de calçados, tabacaria, mercearias, lotéricas, salões de beleza, açougue, peixarias, lojas de cds, relojoaria. O que mais atrai o público, no entanto, são os restaurantes — alguns, meros balcões circulares — que oferecem comidas regionais e exóticas, a preços bem atraentes (um prato sai por R\$ 3,00 por pessoa, acompanhado de arroz e salada).

Os nomes e a aparência dos pratos muitas vezes soam estranhos para quem está acostumado com bifes e batatas fritas: chambaril (parte da perna do boi com tutano, servida ensopada), buchada (bucha de boi), sarapatel (tripa de boi ou porco, cozida com ou sem sangue), mocotó (cozido ou apenas o caldo) e cabrito. Quem está acostumado, porém, garante que o sabor é delicioso, principalmente se feito no mercado e servido com farinha e pimenta.

Os operários Edivaldo Alves e Jânio Quadros da Silva almoçam no mercado todos os dias. Os dois asseguram que, mesmo pesadas, as comidas não atrapalham o serviço na construção civil. O vendedor de tapetes Damião Gomes passa o dia andando pela cidade, mas faz questão de, na hora do almoço, estar no mercado. "A comida é muito boa e o que eu mais gosto é o mocotó", confirmou.

O Bar do Roberto, logo na entrada do mercado, serve como ponto de referência das comidas do lugar. Ele, que na verdade se chama José Sioneide de Oliveira, e a esposa Clésia, fazem as comidas exatamente como aprenderam no Ceará. "Vou fazendo prato por prato e deixando de lado para que, na hora do almoço, todas as comidas estejam prontas", ensina Clésia.

PAOLA LIMA

Repórter do Jornal de Brasília



OS OPERÁRIOS EDIVALDO ALVES e Jânio Quadros da Silva: almoço no Mercado do Bandeirante todos os dias

Fotos: Davi Zocoli