

Mercado das Sete Portas é símbolo de resistência

Adaptando-se às mudanças, feira mantém clientela fiel e o seu charme habitual

NIKAS ROCHA

Em tempos de modernos *shopping centers* e supermercados, entrar numa mercado popular de Salvador ainda é uma experiência que aguçará os sentidos para as cores e os sabores baianos. A primeira impressão que se tem é de ingressar num túnel do tempo, onde o passado se confunde com o presente. Nela estão as frutas tradicionais, o frescor das verduras saídas das hortas, o camarão seco, folhas para rezas e banhos, carnes de diversos tipos e a farinha de mandioca. Atrás e na frente dos balcões das barracas, surgem personagens populares, marcantes para a cidade.

O Mercado das Sete Portas é um desses templos de festa para os sentidos. Junto com a Feira de São Joaquim, resiste às mudanças. O centro comercial que funciona como uma feira, abastece boa parte da população que mora em Nazaré, Brotas, Pelourinho e Barbalho. Enquanto outros mercados populares, como o São Miguel, na Baixa dos Sapateiros, encontram-se em avançado processo de degradação, o das Sete Portas tem procurado se adaptar aos novos tempos para não perder a sua força de atração e não vir a morrer.

FARINHA TORRADA - Em seus 63 anos, passou por fases duras, principalmente quando abastecia vários bairros da capital. Nas décadas de 70 e 80, além de centro comercial, tornou-se o pólo de atração de boêmios com seus bares e restaurantes, que ofereciam o melhor da culinária baiana, como "O Alagoano", com pratos típicos como o mocotó e a feijoada. Atualmente, com altos e baixos na freguesia, tem como pontos fortes o comércio de verduras, frutas, cereais, camarão seco, óleo de dendê, farinha de mandioca e, na parte da frente, um pólo de lojas de material de construção e de ferragens.

Desde os sete anos trabalhando no mercado com o pai, Antônio Carlos Trindade acompanhou as transformações do centro comercial. Dono do "Box do Toni", é um dos mais conhecidos vendedores de farinha de mandioca da Bahia. Ao longo dos anos garantiu uma boa clientela na cidade e de gente que vem todos os anos de Estados como Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais.

"Eles sabem que eu tenho farinha boa", diz Antônio Carlos, informando que seu melhor produto vem de Santo Antônio de Jesus e de Maragogipe. O que faz a diferença na farinha, segundo ele, é que a mais-torrada é fabricada manualmente, enquanto as outras são feitas mecanicamente. Isso também aparece no preço, pois, enquanto a melhor sai por R\$ 2,50 o quilo, as de baixa qualidade podem ser encontradas por até R\$ 1,20, o quilo.



Visitar o mercado é como dar um mergulho no passado da velha e tradicional Salvador

Música e comida também são atrações

Mesmo sendo o comércio de mercadorias o mais forte, os bares e restaurantes também procuram criar atrações para seus frequentadores, entre eles, sambistas como Nelson Rufino, Valmir Lima, Edvaldo do Repique e Paulinho Camafem. Nessa área destacam-se as barracas Senhor do Bonfim e a Cã Entre Nós. A primeira, administrada por Margarida Nascimento Monteiro, a "Margô", uma enfermeira que se tornou comerciante, encerra as tardes de sábado com o samba de pagode, tendo como principal atração o Di Umbanda, ex-vocalista do Gerásamba. Enquanto a outra atrai muita gente para a sexta da sexta à noite e no domí-

po pela manhã. Nas duas atrações, uma mistura de música, bebidas diversas e comidas variadas, com destaques para o mocotó, a feijoada, o meninico de carneiro e a moqueca de peixe.

Para os apreciadores da boa noite, ainda existem o Bar e Restaurante Riachão, que serve pratos baianos diversos e doses das cachuças Riachão, Abaíra e Curicoa. No local onde funcionava o Rei da Codorna, existe hoje um restaurante sem nome, cujo dono é o pernambuco Júlio Valdeon Condor, que mantém a tradição de servir caldos, ovos e um assado com a carne da ave.

Com 180 boxes, o centro comercial precisa de uma urgente

reforma nas suas instalações físicas. Apesar disso, o administrador Anísio Rodrigues afirma que, além de manter uma clientela popular, tem atraído até a classe média. Para ele, isso acontece porque os comerciantes estão atentos e renovam suas mercadorias todas as semanas. Informou que o mercado criou 50 vagas para estacionamento de veículos, reformou os sanitários e paga seguranças que ficam até o fechamento. "Temos feito mudanças para sobreviver aos novos tempos", destaca Anísio. O mercado pertence à família de Pinto de Aguiar e todos os comerciantes pagam aluguéis como permissionários.