MUSEU FREI GALVÃO
ARQUIVO MEMÓRIA DE GUARATINGUETÁ
CENTRO SOCIAL DE GUARATINGUETÁ
Praça Conselheiro Rodrigues Alves - nº 48 - 2º andar
2000 **nº 200**

SABOR, SAÚDE E SAUDADE NO MERCADO MUNICIPAL DE GUARATINGUETÁ



Um passeio pelo Mercado Municipal de Guaratinguetá, além da beleza do lugar pela fartura e colorido que apresenta, é uma oportunidade para o conhecimento do povo local, representado por vendedores, compradores e frequentadores diários de um dos mais importantes recintos e pontos de encontro da vida de uma comunidade.

Além dos frequentadores, ali estão seus funcionários, testemunhas de acontecimentos da história da antiga Praça do Mercado Municipal de Guaratinguetá, nome com que foi inaugurada em 7 de setembro de 1889. Ao seu lado ficava o amarradouro público, chamado Curral do Conselho, onde se reuniam as tropas e os tropeiros que traziam da roça e municípios vizinhos os gêneros para serem comercializados. Era ali também que se vendiam ou se compravam votos em véspera de eleições...

Construído com a arquitetura dos grandes mercados da época, foi reconstruído em 1971, após incêndio parcial. Na reconstrução foram conservados os arcos internos e seu páteo recebeu cobertura.

É este o cenário que envolve as bancas com frutas, verduras, cereais e grande variedade de produtos, além de pequenos armazéns, açougues e peixarias. Roupas e artigos diversos na parte externa, ficam no antigo amarradouro.

É também no Mercado que podemos encontrar o artesanato local: cestaria em taquara e bambu (balaios, cestas, peneiras, etc); farinha de mandioca, melado e rapadura; colheres de pau, gamelas e pilões; doces secos diversos, goiabada, pessegada, queijos, biscoitos...

É ainda deste cenário que, desde os 10 anos de idade, participa Joana Flor Alves da Cruz, que ali chegou em 1938, e nunca tirou férias... Joana não só faz parte da história do Mercado, assistindo à sucessão de vários Prefeitos Municipais, como ali se tornou mestre em temperos e receitas da medicina popular. Sua banca, ao lado da porta do centro para a rua Dr. Martiniano, é uma exposição digna de se ver e aprender, tendo Joana como professora.

Ali estão temperos de várias origens, para condimentar a culinária regional, ou importada da Europa ou do Oriente. Eis alguns: **A**çafrão (para arroz e frango), ***A**niz estrelado (para tempero, enfeite ou remédio), ***C**ardamono (para pizza), ***C**alabreza (para linguiça), ***C**ominho (para carnes), ***C**oloral (feito com o urucum de nossos índios, para colorir o arroz ou o frango), ***C**ravo moído (para doces e pratos especiais), ***C**urri (para arroz e frango), ***E**rva doce, vinda da Espanha (para tempero de biscoitos e bolos de polvilho e fubá), ***E**stragão (muito usado em pratos estrangeiros), ***G**engibre (para doces e bebidas), ***L**ouro (para carnes, feijão. É tempero característico do famoso "afogado", distribuído nas festas do Divino ou aos antigos eleitores "de cabresto"), ***M**angerona (para arroz, saladas, etc), ***N**oz moscada (para doces), ***P**áprica doce ou picante (para a pizza e outros pratos de origem italiana),

*Pinólio - importado do Líbano (para quibe), *Pimentas: de cheiro; da Jamaica, em grão; do Reino (também branca, moída ou não); malagueta e outras, *Tomilho - aromático (para carnes), entre muitos outros, como o "Buquê de cheiro verde", a *Alfavaca, o *Coentro, a *Salsinha e o *Tempero baiano.

Entre folhas, cascas e sementes medicinais, não faltam a Alfazema (para reumatismo ou como calmante), *Ban chá (para o intestino), *Barbatimão (cicatrizante), *Boldo (para o fígado), *Buchinha do norte (para sinusite), *Camomila (para digestão e dor de barriga de nenê), *Cavalinha (para os rins), *Cascara sagrada (laxativa), *Dente de leão (calmante), *Dobradinha do campo (para próstata), *Emburana (a semente é usada na pinga, para problemas genito-urinários), *Erva doce, vinda da Espanha (digestiva e nas dores de barriga dos nenês), *Gengibre (para a garganta e rouquidão), *Guaco (para tosse, em xarope), *Hortelã (para vermes, digestão e como calmante), *Mel puro (para tosse noturna), *Melissa (calmante), *Pacová (contra vermes), *Quina (para queda de cabelos), *Trançagem (contra reumatismo), *Urucum (sem moer, contra colesterol), *Salsa parrilha (para rins), *Sucupira (para reumatismo), entre inúmeras outras ervas curativas de nossa medicina, hoje conhecida como "alternativa". E não faltam também receitas para animais como "a semente do gentil, uma por semana. E o cachorro fica sem pulgas..." Aves, especialmente passarinhos, também podem buscar ali a sua alimentação, como o *Alpiste, a *Aveia, o *Girassol, o *Painço, a *Linhaça ou até a *Ração vitaminada.

Com a Joana ainda encontramos todos os ingredientes para pratos típicos, como o milho amarelo ou branco para a canjiquinha, feijões de vários tipos como o azuki, o guandu, o de corda, o fradinho, o feijão fava e o feijão preto

especial para feijoada, o sal grosso para o churrasco, o açúcar mascavo para o doce, o amendoim para o "pé de moleque", o arroz com casca para socar no pilão, a cangica, a rapadura, a ervilha seca e a lentilha para a "sopa da sorte" na passagem do ano. Nem faltam as embalagens para os doces oferecidos às crianças na festa de Cosme e Damião.

Emoldurada por legumes e verduras selecionados, esta é uma das mais atraentes bancas do Mercado Municipal, merecendo, ao lado da beleza de seu colorido e fartura, um estudo sociológico da alimentação e seus temperos, do uso de ervas, sementes e cascas na cura dos males que afligem o povo, documentando a verdadeira identidade de nossa gente, quando se inicia este novo milênio. A publicação desta monografia é uma homenagem a Joana Flor Alves da Cruz, no ano que completa 62 anos de Mercado Municipal. Testemunha de sua história, Joana lembra com **saudade** o Chafariz que existiu no páteo central do Mercado, o portão de ferro do amarradouro e a data de 1889 incrustada em bronze, sob o portão ao lado de sua banca. São estes detalhes arquitetônicos que marcaram o requinte da construção, considerada como "um testemunho de progresso e de riqueza desse importantíssimo município", nas palavras do Dr. Ernesto de Castro, no discurso de inauguração da antiga "Praça do Mercado Municipal de Guaratinguetá".

Thereza Regina de Camargo Maia

Fontes de Consulta

- Maia, Tom. O Mercado Municipal (1889-1989). Monografia nº 93 da série Conheça e Valorize sua Terra e sua Gente. Museu Frei Galvão - Arquivo Memória de Guaratinguetá. 1989.

- Maia, Tom e Thereza. Guaratinguetá, Roteiro Turístico, Cultural e Ecológico. Centro Educacional Objetivo - Fundação Nacional do Tropeirismo. Paulista - a Marca do Campo. 1993.

- Entrevista com Joana Flor Alves da Cruz no Mercado Municipal de Guaratinguetá.

Notas: Esta monografia - homenagem a Joana Flor Alves da Cruz - foi publicada no dia 8 de março - Dia Internacional da Mulher. *No desenho, detalhe do antigo Mercado Municipal.