

RECORDANDO OS PREGÕES MATINAIS – FORTALEZA ANTIGA (I)⁴³

Zenilo Almada

Quem gosta de recordar os velhos tempos vividos nessa nossa Fortaleza nos dourados anos 40/60, tem sem duvida o coração marcado pelas saudades das coisas vivenciadas em épocas da infância, adolescência, juventude. Agora que se inicia a velhice, fazer um feixe de lembranças amarradas pelos laços do tempo que quando se desatam nos enchem de alegrias, ou, trazem doridas tristezas que machucam o coração por lembrar fatos que outrora causaram enlevo da nossa existência coroaram de prazer e fantasias; momentos que enriqueceram nossa mente, reprisando no íntimo, como se fosse tela cinematográfica rodando um carretel dos inesquecíveis tempos gravado dentro de cada um de nós, até secretos pensamentos.

Para os que têm aguçado poder de gravar episódios que se passaram ao derredor num veloz relance, toma forma em nossa cabeça, cuja magia da mente até se pode comparar a rapidez como lance fotográfico, recordando o que se passou e, se desenrolou nas diversas quadras da existência; deixando marco indelével a computar em cada um embora não queiramos, mas, de súbito somos surpreendido com fatos inesperados chagados na nossa mente, a descrever cenas que se armazenaram e saindo após longo tempo, retirando com finas pinças o que dormitava nos arquivos da memória. Nos escaninhos em nossas cabeças, algumas ocorrências a tanto tempo vivenciadas, fazem parte da cidade hábitos e costumes tão genuinamente reverenciados, deveriam ter sido abstraídas na poeira do tempo, sem incomodar, não sofrer mais. Melhor será repousar o olhar sobre tudo que passou e ficou na nossa retentiva avivando as saudades da nossa terra, tão calma e acolhedora de um passado que não volta mais, lembrando fatos que pontificaram como marco, as varias etapas que sumiram da época e se distanciou com o passar dos anos.

E nesse percurso as ondas cerebrais que chegam do pensamento podem ter o amargor do fel às lembranças ferindo o coração de quem sente saudade. Saudade de um passado que não volta mais, porque o tempo é inexorável e nada dissimula. É máquina registradora das nossas vivências e emoções que sor-

43 *Diário do Nordeste*, Fortaleza, 11 fev. 2007. Cultura, 1,3.

rateiramente perde as forças e deixa de ser fiel companheira, perdendo nos caminhos da vida quando já não existimos, porque passamos ao andar superior.

É assim, possuídos dessa mística que nos atrevemos a volver olhar para o passado e no primeiro estágio recordando o tempo de outrora, chamar para o grande desfile, os mercadores dos anos 40/50 com seus pregões matinais e vespertinos enchem de alegria as manhãs desta nossa inesquecível Fortaleza.

Quem abria esse desfile matinal dos vendedores ambulantes da nossa Cidade, têm naturalmente o privilegio de alongar por mais tempo os seus pregões em observância ao velho provérbio:

“Deus ajuda quem cedo madruga”.

Antes das 6 (seis) horas o padeiro, com o pão embrulhado, dentro de uma grande cesta de cipó, evitava o freguês se dirigir à padaria por ser local distante da residência.

Assim, antes do sol nascer já se ouvia pelas nossas ruas centrais, pregões feitos pelos vendedores de “pão de milho” ou “cuscuz paulista”; o som provocado pelo matraquear da batida no caixote de madeira semelhante aos passos “dos irmãos da opa” no dia de procissão, e repetiam: “cuscuz paulista, cuscuz paulista”, cujo alimento nutritivo colocados harmoniosamente em depósito com formato de uma pequena caixa de aproximadamente 50 centímetros de comprimento por 50 centímetros de largura por 40 centímetros de altura, revestido por lâmina de alumínio, com alça de madeira, onde colocados as unidades de “pão de milho” cujo formato de pequeno bolo que cabia no côncavo da mão, cuja iguaria ainda muito apreciada pelos moradores das nossas ruas centrais. Fazia parte do café matinal por ser muito nutritivo e saboroso.

Até se conta o hilariante episódio que ocorreu num sarau de um sodalício com uma conceituada literata – Professora Maria Rodrigues, que pertenceu ao Instituto do Ceará, quando ainda não existia a Academia Cearense de Letras (1894), cujo pseudônimo de Alba Valdez. Teve certo amigo irisando frases ao sabor da verve de seus conhecimentos humorísticos, com gracejo, indagou em tom solene: - “D. Alba Valdez, a senhora poderia por gentileza definir o que é cuscuz?” De pronto respondeu: - “É uma iguaria feita de flocos de milho, de um amarelo esponjoso, de forma oblonga, colocado em cuscuzeira com água fervente, durante tempo necessário de cozimento, e, retirado do fogo, colocado no prato, regado ao leite sobre o mesmo, com alguns fragmentos de côco, que o vulgo chama de “cuscuz” ou “pão de milho”, citação essa que mais tarde se tornou célebre, nas rodas de calçadas daquela época pela forma e casticismo como fôra recitado pela grande beletrista.

Ao frescor matinal os “leiteiros” como eram chamados os vendedores de leite, conduziam bujão metálico tamanho grande, batiam às portas dos fregueses e mercadejavam o puro leite, porque se por ventura adulterasse o leite (misturasse água – batizasse) perdiam a freguesia. A Prefeitura por sua vez mantinha severa vigilância pelos fiscais com lactômetro para testar a pureza do leite. Em tempos recuados os vendedores de leite caminhava com a própria vaca e fazia a venda do leite à domicílio ordenhando a vaca na presença do comprador. É como se diz hoje – era um barato legal!!.. Sentia-se o cheiro do estábulo... em plena rua central.

Ah! manhãs de outono! que saudades nos dar. As frutas sazoadas espalhadas pelos caminhos por onde se passava exalava agradável perfume cuja saliva se sentia na boca, o gosto com adorável prazer de quem estava a degustar o desejado fruto que os vendedores com seus incessantes refrãos apregoavam aos moradores da urbe, tempos que não voltam mais – tantos anos se passaram, chega-se sentir peito apertado...

Também pela manhã vinham os vendedores de tapioca, com seus variados sabores, como tapioca envolvida na folha da bananeira, tapioca no leite de côco, beiju, goma fresca; em seguida, os vendedores de bolo de tabuleiro, com bolo de milho, língua de mulata, colchão de moça, pé de moleque, carimã, amendoim, Luis Felipe, grude, queijadinha, quindim, Sousa Leão;

Os pregões matinais surgiam das nossas diversas épocas ou estações climáticas, de tudo que se podia vender. A começar do momento que o inverno chegava. Os produtos vindos do sertão – milho verde, feijão verde, melancia e melão, maxixe, quiabo, gerimum se apregoava com a chagada das chuvas. Ainda na época invernosaa as deliciosas atas (pinhas) ou fruto do conde que por si só exprime nobreza, e a não menos apreciável graviola, cajã, cajaranas (cajã manga), azeitona (Jamelão), manipuçã, juã, araçã, caju, manga jasmim, espada, coité, rosa, tamaracã, bola de ouro, primavera, manga jatobã, imbiguda, mangaba, mapirunga, manguita, frutos próprios da época, como prenúncio de manancial do pomar que Deus reservara aos nordestinos para compensar períodos escassos e secos da chuva. Depois vinha a época da pitomba, macaúba, sapoti, abacate, abacaxi, laranja, mamão, murici da barra (Barra do Ceará) onde vinha grande quantidade, cajã, cajã imbu, uva de Baturité e banana seca vinda da Pacatuba e jaca. Ainda nem se conhecia os novelistas para botar o pé na jaca... hoje coqueluche na televisão brasileira.

Ao longo do dia seguia-se os vendedores de rêde de dormir, balouçante a apregoar – “Comprar rede dona, comprar rede dona” – lá pras tantas em

tom satírico diziam: “pra rede dona, pra rede dona”, simulando a supressão de sílaba em tom jocoso.

Ofereciam fazendo demonstração das “redes de quatro chinelas” para convencer os compradores que era de casal e por ser de tamanho grande e confortável caberia os dois. Iniciavam oferecendo as redes de casal, solteiro e criança, em diversas padronagens, cor e tecidos, uns mais “incorporados” (tecido mais grosso) para cada tamanho, num trabalho para atrair freguês, e, alertando para o lugar de fabricação e tecelagem cujos punhos preso à mamucabo tecida à mão e com varandas de crochê, de grade, filé e outros artesanatos.

Havia naquela época os locais certos para se adquirir rede, vinda de vários recantos do Estado, entretanto o Mercado Central, situado na Rua Conde D’Eu, numa diagonal com a Catedral de Fortaleza – A Igreja da Sé. Lá no Mercado Central, (hoje se acha instalado Centro de Referência ao Professor) onde os vendedores, com box, amontoavam todo tipo de rede nas diversas padronagens. Os preços variavam com o tipo, a qualidade, lugar de origem dos teares de fabricação, acabamento manual ou mecânico. Dessa forma, as redes gozavam de preferência, dependendo do pano e fabricação. As mais afamadas apesar de serem de tear manual, eram as redes “Tijubana” que diziam ser nome de família dos fabricantes. Outros pertencentes do Sr. Pedro Ramalho, bondoso e respeitado senhor, que tive a honra de conhecer, pai do amigo Ari Ramalho, conceituado médico de nossa Capital. Eram as de marca Alvoradas, de Jaguaribe, Jaguaruana, de Várzea Alegre, ou, as redes Sol a Sol, por terem melhor acabamento na confecção. As rêdes feitas de cordas, de algodão, de fio cru, por ser mais resistentes, de agave, bem como as rêdes de Russas, Limoeiro enfim de todo o Nordeste, era símbolo da gente cearense, e que levam para outros Estados do Norte e Nordeste.

Quando o dia amanhecia batia a porta o carnicheiro, “vendedor de carne verde” que conduzia dentro de um caixote pintado de vermelho, forrado com zinco, e sobre tampa telada por sobrosso de estragar. Nele se escolhia a quantidade que se queria comprar pesando $\frac{1}{2}$ Kg, 1 Kg, com osso ou sem osso, tudo bem acomodado cujos pesos de carne verde como era chamada, enfiada em palhas de carnaúba, distinguindo-se as diferenças dos pesos e da qualidade de carnes que escolhia o comprador.

Antes das 9 (nove) horas passava o verdureiro, oferecendo em caixote ou no burrinho, cheiro-verde (coentro e cebolinha), pimentão e tomate, gerimum (abóbora), batata-doce, inhame, na época do inverno, milho, feijão verde, macaxeira (ciolina tem da grossa e tem da fina) dizia o pregão, “murici

da barra”, macaúba, côco babão – catolé (faz aluá de côco babão), manipuçá, compunham a variedade de frutas tropicais – Além de virem dos sítios ou lugares próximos da Cidade, as frutas eram adquiridas no Mercado São Sebastião, cujo administrador – Sr. Perdigão, homem severo e sisudo, pai da minha professora Julita, casada com um funcionário da Secretaria da Fazenda, Sr. Honorato, residentes na rua Teresa Cristina – Praça do Mercado, onde se instalara uma pequena sala de aula para ministrar as primeiras letras.

Ainda adormecida a cidade despertava com o alentar do que se queria vender mais, aproveitando o momento próprio. Ao entardecer quando o astro rei se despede do dia para homenagear a chegada da merencória lua que na sua fidalguia embevece aos namorados que contagiados da beleza, externam à terra os eflúvios emanados pela rainha da nossa abóbada Celeste, que percorrendo o céu da noite com amplidão do clarão que emana do firmamento, segredando aos ouvidos dos namorados que tocados pela brandura do luar espargindo carícias de amor trocam eternas juras. Como o amor é lindo... Quanta sutileza traduz... Isso é que se chama viver... na plenitude de sua dimensão.

Assim dá-nos certeza que a lua é mística e feiticeira toda vez que suas nuances encantadoras tomam outras formas fica cheia abissau mas voluptuosa, nova, surpreendente aos quartos crescentes e minguantes.

Havia todo tipo de pessoa para os diversos pregões, que se aperfeiçoavam na venda de cada mercadoria e tinham certo poder de convencer o comprador. Às vezes alterando o preço no aguardo da barganha. Como era o caso dos vendedores de doce, cuja fabricação caseira gozava da preferência pelas donas de casa, que os adquiria enlatado, como doce de goiaba em calda, em massa ou cascão que servido com queijo de coalho, tinha o cognome de “Romeu e Julieta”. Ainda utilizando as latas vazias de leite vendiam doce de banana, côco e mamão, ralado ou em cubos, laranja e jaca.

O pregão feito por um vendedor de macaúba – tipo feio, cujo aspecto de espantalho, dava para assustar “neném”, por ser olhimanco, parecia um quasímodo quando gritava – “Comprar uva e macaúba, rosário de côco”... (côco babão enfiado por barbante feito rosário). Quando percorria as ruas centrais, de longe se ouvia a estridente vociferação que metia medo.

Assim, eram os pregões para venda de frutas nas épocas próprias. Havia também pessoas certas que se dedicavam a outras atividades – a de amolar de faca que diziam: “Amolador de faca, facão, tesoura, tesourinha”...

Dentre os vendedores e compradores destacavam-se os tipos excêntricos – “Saráá”, era um cidadão bem vestido, usando chapéu palhinha, palitó

azul anil, gravata, com uma maleta, que batia de porta em porta, para saber quem queria vender objeto de ouro quebrado, ou às vezes consertá-los. Era diferente – de tês avermelhada, não tinha tipo nordestino. Antes de qualquer transação pedia para “tocar” o objeto, para saber se era ouro verdadeiro. O teste era feito com uma solução química, cujos “quilates” eram avaliados pelo tal comprador. Como curial, despertava certa desconfiança, no toque da peça de ouro, prata ou platina, porque na realidade ele mais se parecia um labioso comprador de objetos quebrados que mais tarde iria transformar, e vender mais caros aos fabricantes de jóia do interior – Juazeiro do Norte, por ser principal berço dos artesãos de finas peças de ouro. Daí os prosistas já diziam: “Aqui no Juazeiro se faz até relógio...”

Mas o que nos interessa no momento, é dizer que cada iguaria tinha o seu horário certo de pregão. Os pregões que se faziam pela manhã não se faziam fora desse horário, porque não tinha comprador.

Já à noite os tipos de pregões eram outros bem diferentes dos matinais. A começar pelos vendedores de roletes “rolete de cana, de cana caiana”... os vendedores de picolés de frutas e sorvetes, conhecido como “doce gelado”, cujo refrão dizia: “Doce gelado/ abacaxi, maracujá/ vou vender por acolá/ lá no outro quarteirão/ oi doce...”

Variando da época do ano, vendedores ambulantes apregoavam todos os dias anunciando o amanhecer ofereciam tudo que o nosso sertão cearense de melhor produzia.

Ainda hoje quem assistiu e teve o prazer de memorizar as diversas maneiras de comerciar aqueles humildes vendedores com linguagem própria de sertanejo – o matuto nordestino que carregando no burrico o produto da terra árida mas prodigiosa quando alimentada pelas chuvas, por Deus derramadas atendendo os rogos dos que dela tanto necessitam.

Os tempos eram bem outros, porque tudo vinha da terra, das plantações, da nossa zona rural. Tudo obedecia à lei da própria natureza. Nada de artificialismos que tirassem a naturalidade e originalidade afetando o sabor da fruta deixando-as desenxabidas.

Bem verdade que a tecnologia na agronomia veio melhorar processos utilizados na plantação, enriquecer o conhecimento botânico até então rudimentar, no amanho das mesmas. Os frutos tinham sabor da terra molhada pelas águas caídas do Céu, amadurecidas, sazoadas com o puro perfume que desabrocha na flor para dar origem ao fruto. Ai que saudade nos dar!!