

ASSIS, Denize. Temperos e arquitetura destacam o Mercado: Além da arquitetura diferente, Mercado ficou famoso pelos temperos não menos exóticos que só podem ser encontrados em suas bancas. Diário do Povo, Campinas, 15 nov. 1996.

DENIZE ASSIS

Aos 98 anos de idade o Mercado Municipal de Campinas não perde o charme e continua sendo um dos principais pontos de referência da cidade e de frequência obrigatória para muitos. O prédio sempre esteve ligado ao vai e vem das pessoas. Foi construído para abrigar a extinta estação de trem da estrada de ferro funilense e só depois transformou-se no Mercado, como ficou conhecido.

Localizado entre as ruas Benjamin Constant e Barreto Leme, o imponente prédio em estilo mourisco (inspirado na arquitetura árabe) destaca-se de todos os prédios vizinhos não só pelas formas ogivais de suas pequenas torres mas também por suas listras, em tons areia e tijolo.

A área interna do prédio tem 580m quadrados de corredores, com pisos na cor cinza. Ao todo são 143 box que vendem de tudo. São encontrados lá os temperos mais exóticos, ervas raras, verdu-

ras, frutas, hortaliças e até os apetrechos que ninguém imagina encontrar numa cidade grande como, por exemplo, as artesanais peneiras de bambu.

O comerciante José Gonçalves Azenha tem uma banca de temperos instalada há 48 no mercado. Azenha lembra figuras ilustres, como o ex-prefeito Magalhães Teixeira, que já passaram por sua banca.

Azenha se gaba por vender os temperos mais difíceis de serem encontrados como a segurelha, que serve para dar um sabor especial à carne de carneiro. "Minha banca tem de tudo: estragão, zatar, xiximuri. Tem tanto tempero aqui, que dá pra temperar a vida", brinca.

O mercado é tão procurado que algumas pessoas vêm de outras cidades especialmente para fazer compras ali. É o caso da moradora de Monte Alegre do Sul, Maria Helena Furioso, que não deixa de comparecer nem por uma semana.

E, quando vai embora, a ces-

ta está repleta de queijo de soja, raiz de lótus, produtos macrobióticos e vários outros itens que compõem as receitas de qualquer cozinha que se preze.

Pachola

Reduto de políticos, personalidades ilustres de Campinas e também de gente simples, o Bar do Pachola é o nome mais famoso do Mercado Municipal, o Mercado.

O fundador do bar, Hermínio Garcia, o *Pachola*, nasceu praticamente junto com o Mercado, em 1909. Justo quando era terminada a reforma do mercado, em abril deste ano, Pachola morreu.

O bar já serviu muita comida e boa cachaça a todo tipo de gente. O prato mais exótico servido lá era o testículo de boi. O bar é tão famoso que o maestro Benito Juarez já fez questão de apresentar o lugar a um visitante ilustre: o cantor mineiro Milton Nascimento. O bar é administrado hoje pelo sobrinho de Pachola, Wilson Garcia.



O prédio do Mercado, entre a Benjamin Constant e Barreto Leme: prédio já abrigou uma estação de trem