

PETRÓPOLIS carrega 183 anos de tradição e herança

Cidade de Pedro é mantida por pessoas comuns que resguardam a história

Por Leandra Lima

Petrópolis, a ‘Cidade de Pedro’, é conhecida pelas tradições centenárias que são costuradas nas memórias vivas do cotidiano do petropolitano. Como a ‘Feira Livre do Centro’, considerada um Patrimônio Imaterial histórico-cultural, que surgiu há cerca de 109 anos, quando Petrópolis completava 74 anos. Reforçando que o território foi construído por muitas mãos, principalmente pela classe trabalhadora e agricultora.

A feira foi inaugurada em 17 de fevereiro de 1917 e, atualmente, conta com 327 barracas que comercializam cerca de 350 toneladas de frutas, legumes e verduras por semana. Dentro dessas montanhas de variedades alimentícias existem histórias e legados passados de geração em geração, garantindo o sustento da família e a vida em comunidade, como as histórias que serão contadas nesta reportagem.

O Ancião

O senhor José Maria, conhecido como ‘Zé Maria’, é um dos feiristas mais antigos. Com 78 anos de idade, trabalha no mesmo local há cerca de 60 anos. Segundo ele, começou aos 11 anos, pois não tinha dinheiro para continuar estudando e viu na feira uma oportunidade de ajudar nas finanças em casa. “Como meu pai também não podia pagar para que eu pudesse estudar, vim trabalhar na feira com ele. E estou aqui até hoje”, contou.

O trabalho tem suas dificuldades e prazeres. Para Zé Maria, lidar com o público é um dos melhores momentos, pois sempre aprende algo e também ensina. Ele normalmente vende abóboras, cebolas e batatas, entre outros legumes. “Na feira tem seus altos e baixos. Tem chuva, vento, às vezes muito forte, que acaba atrapalhando. Mas tem o lado bom



José Maria, ou “Zé Maria”, tem 78 anos e atua na feira há 60 anos

Leandra Lima



Para dona Valéria, feira significa encontros

também, o lado de lidar com o público. Basta a gente saber fazer com seriedade, honestidade e, acima de tudo, educação para toda pessoa”, disse.

Em quase meio século de trabalho, o senhor Zé quer continuar a tradição enquanto for possível.

Feira é encontro

Assim como o ancião Zé, dona Vera Lúcia Fernandes Lima também é uma das mais antigas, atuando há cerca de 60 anos na feira. Ela começou aos 12 anos e deu continuidade de forma hereditária, pois o pai era feirante. “Comecei menina. A feira era na Floriano Peixoto. É da família, meu pai era feirante e isso perpetuou”, lembrou.

A tradição e o legado da fa-

mília se perpetuam entre as gerações. Segundo dona Vera, os netos também trabalham na feira. “Meu neto também já está. Não sei se vai depois dar continuidade, mas está fortalecendo”, ressaltou.

Para a anciã, a feira é uma paixão. “É uma vida aqui dentro. Porque aqui você faz muitos amigos, aprende e ensina muita coisa. No nosso meio é muito importante. Acho que a feira é importante para a sociedade”, sintetizou.

Nesse contexto social, em meio a tantas mudanças da contemporaneidade que passam a ideia de dinamismo rápido, tudo muito acelerado e de fácil consumo, a feira vem contra essa vertente. Enquanto parte dos mais jovens busca supermercados, os mais velhos continuam indo tra-



Barraca do Pastel DanMigu, existe há 12 anos

Leandra Lima

junto com ele, e isso o fez lembrar das palavras do pai: “Olha, você não deixa de fazer feira. Aí a gente tá aí”, recordou.

Esse cenário é seguido por Rosângela Gonçalves Loureiro, produtora que atua há 40 anos como feirante. “Comecei quando casei, meu marido era produtor rural. Saí do meu serviço e vim ser produtora rural e feirante também”, contou. O trabalho garante o sustento da família.

Os filhos também seguem o legado dos pais. “Só vivemos isso daqui, todo mundo. Meus filhos, até crescerem, ajudavam desde criancinha. Lá com 5, 6 anos já amarravam um cheiro-verde, limpavam a cebolinha, os agriões. E com o tempo eles foram fazendo sozinhos. Minha filha mais velha, quando tinha 10, 12 anos, produzia as mudas para o plantio. Hoje o último filho é que ficou, os outros trabalharam por um período e depois foram para outro tipo de feira também, mas não com plantação”, relatou.

Parada obrigatória

Feira é sinônimo de alimentos frescos e pastel. Para Amanda Severino, é de lei comer um pastelinho com caldo de cana após as compras. A barraca Pastel DanMigu, gerenciada por Gleide, afirma essa tradição. Há cerca de 12 anos, a barraca vende pastéis tradicionais para os clientes. “Fazer parte desse movimento é um privilégio. Para mim significa um momento de passeio em família, em que a pessoa está ali, faz as compras, valoriza os produtores e vem comer os tradicionais pastéis, que são o de carne e queijo, os que mais saem. E o caldo de cana também, com o chorinho”, disse Gleide.

Além dos pastéis, a feirante comentou que o bolinho de aipim também está caindo no gosto dos clientes. A barraquinha acompanha as feiras livres da cidade: no Centro ficam na terça e sábado; domingo no Alto da Serra; quinta-feira na Praça Pasteur e no Bingen; e sexta no Quitandinha.

Observando essas histórias que fazem perpetuar uma tradição centenária, é possível entender que Petrópolis, a “Cidade Imperial”, é construída por mãos simples de um povo que carrega trabalho e garra. Como é descrito no hino municipal: “Petrópolis, tens do passado gloriosas tradições, cultura e fibra...”

Legado mantido

O senhor José Delgado, que atua no patrimônio há 40 anos, planta e colhe o que comercializa. Ele aprendeu tudo o que sabe com o avô e o pai, que também trabalhavam na feira. Dentro desses anos, já viu muitos companheiros morrerem, enquanto mantém o legado da família. Hoje, a filha atua