

DOIS DE JULHO

PMS	FMLF	GERIN
BIBLIOTECA		
Jornal		
Correio da Bahia		
Data		
13/05/98		
Caderno		
Joguinhos		
Página		
Seção		
Assunto		
Bairro		

Fotos de Sora Maia

O bom e velho Dois de Julho



Reduto tradicional da boemia baiana, o Largo Dois de Julho conserva encantos, como as mais de 50 cachaças em infusão do boteco Mimosa

Sentado em uma mesa de canto, um homem de meia-idade pensava na vida e esperava o tempo passar. Era preciso dar 19h30 para que ele chamasse Rubens, o garçom que lhe serve no boteco Flor do Largo, e pedisse a primeira cerveja da noite. José Mendes, funcionário aposentado do Banco do Brasil, há 15 anos bebe duas cervejas por dia, sempre no mesmo *bat* horário, na mesma *bat* mesa, do mesmo *bat* bar. O copo pode até variar, mas ele não esquece de colocar o plástico por cima. “É para proteger das moscas”, explica. Não avistamos o inseto, mas ele jura existir. “Ainda vão me copiar”, aposta, apontando para o *pára-moscas*.

Essa figura - que mais parece a versão real do personagem cheio de manias vivido por Jack Nicholson no filme *Melhor é impossível* - é freguês e morador do Largo Dois de Julho há mais de 20 anos. “Aqui pago a conta de oito em oito dias”, gabase. Graças ao clima familiar, ele já escapou de algumas roubadas, por conta da “bebida traiçoeira”. “Uma vez, quando estava gripado e não podia tomar cerveja, resolvi beber conhaque com limão e mel. Depois do quarto copo, bateu amnésia. Quando acordei, estava na minha cama, com todos os cartões e dinheiro do bolso. Em que lugar do mundo isso iria acontecer?”, lança.

Na manemolência tipicamente baiana, o Largo Dois de Julho segue simpático, atravessando os modismos de estação. Ali - entre a Ladeira da Preguiça, a Av. Carlos Gomes, o Largo dos Aflitos e a Av. Contorno - os bares funcionam de segunda a segunda, de janeiro a janeiro, com um fluxo fiel de caras conhecidas. “Quem vem aqui sabe o que vai encontrar. Não tem luxo, mas tem atendimento personalizado. Se o

cliente exagerar, suspendo a venda de bebida, para o seu próprio bem”, e x e m p l i f i c a Denival “Arakem” da Silva, 39, o proprietário do Flor do Largo. Nesse, como nos demais bares do área, clientes e garçons se tratam pelo nome e o 10% de serviço é realmente opcional.

Boca em boca - O Largo é um dos baluartes da boemia soteropolitana, com características de cidade do interior e visitantes que costumam ser trazidos pelos frequentadores locais. “Conheci por indicação de um amigo. A propaganda aqui funciona de boca em boca e quem experimenta percebe que não é um lugar barbaresada”, opina o fotógrafo Sérgio Brito, 27.

A carioca Érica Perez, 22, também aderiu ao Dois de Julho por um motivo simples. “O serviço é atencioso. Em Salvador é difícil encontrar um lugar que lhe atenda bem. A gente está sempre implorando para comprar e o garçom achando que está lhe fazendo um favor”. E completa: “Aqui tem uma nostalgia que só o centrão tem, e me agrada. É gostoso observar as pessoas passarem sem pressa, contando causos da vida. Tudo isso junto tem um charme, típico das esquinas do centro das grandes cidades”, define.



José Mendes: há 15 anos, duas cervejas por noite no mesmo bar



A carioca Érica Perez, 22: ‘Aqui tem uma nostalgia que só o centrão tem’

■ **Leia mais sobre o Largo Dois de Julho na página 6**

Bem longe do convencional

Ao invés de bares convencionais, botecos e barracas com preços de depósito. Para competir com a louninha, a preferência nacional, só mesmo a boa e velha cachaça. No Mimosa - um botequinho de uma porta só - são feitos mais de 50 tipos de infusão. A mais procurada é a cachaça do jatobá - casca de madeira famosa por ter poderes medicinais, que ajudam a curar males do fígado.

Qualquer das cachaças custa R\$0,50, o que termi-

na sendo um perigo. “A cachaça em infusão é tão saborosa que engana”, o comerciante João Augusto, 42, dá seu depoimento pessoal. Ele, assim como outros tantos clientes, tem tanta intimidade com o lugar que pratica o auto-atendimento na base da confiança.

O proprietário, conhecido como Santinho, 48, avisa que uma dose inteira de aguardente só deve ser tomada pelos iniciados na arte da cachaça. “O mel e o limão

deixam o paladar mais macio”, aconselha. E ensina: “O segredo está em substituir as folhas, assim que elas começam a perder o sabor”. Para ele, o Mimosa é um “trabalho de resistência cultural”, ao qual se dedica há quase duas décadas. “Não tenho interesse em massificar a cachaça. Pode comprometer o ritual”, diz, arredio à reportagem. “Até porque não tenho estrutura para atender a muitos clientes”, justifica.