

Mercados de rua em Lisboa

O que se compra quando se quer levar Lisboa, e não apenas uma lembrança dela

Existe uma versão de Lisboa feita de elétricos em miniatura, azulejos com padrão genérico e latas de conservas com rótulo artesanal que custam oito euros e foram fabricadas em série. Essa versão existe, tem muita procura, e não é aqui que falo dela.

Lisboa tem também uma outra rede de mercados, menos óbvia, onde se compram coisas que as pessoas que vivem aqui realmente compram. Livros, tecidos, ferramentas antigas, azulejos originais, roupa vintage, fruta de produtores que não têm loja. Esta é essa Lisboa.

A Feira da Ladra acontece às terças e sábados, no Campo de Santa Clara, nas costas do Panteão Nacional. Funciona desde pelo menos o século XII em várias encarnações, e nenhum texto sobre mercados de Lisboa pode ignorá-la.

A Feira da Ladra tem dois mundos: o dos vendedores com banca e autorização e o dos que chegam cedo e estendem o que têm numa manta ou caixote no chão. Os primeiros tendem a vender coisas com preços pensados. Os segundos vendem o que encontraram, herdaram ou já não precisam, e é aqui que podem aparecer os melhores negócios.

O que comprar: azulejos antigos originais (há vendedores especializados que sabem exactamente o que têm), moedas e selos para coleccionadores, louça da Vista Alegre com peças descontinuadas, roupa das décadas de 60 a 90, livros em português e ocasionalmente em outras línguas. Para encontrar coisas boas é preciso chegar cedo (antes das dez da manhã, se pode.) E é preciso paciência, porque há muito ruído antes do sinal.

Uma nota prática: o preço pedido raramente é o preço final. Não tem de ser agressivo. Basta perguntar se consegue fazer melhor, com educação. Funciona mais vezes do que não funciona.

O Mercado de Arroios passou por uma remodelação há alguns anos e conseguiu o que poucos mercados conseguem: modernizar-se sem perder a função original. Ainda é um mercado de bairro, ainda há peixe fresco, carne, fruta e flores. E convive com uma série de espaços de restauração que tornam a visita numa coisa que podes fazer a qualquer hora do dia.

O que o torna interessante além do habitual é a diversidade do bairro que reflecte: Arroios é um dos bairros mais multiculturais de Lisboa, e isso aparece nas bancas com produtos de cozinha bangladeshiana, nepalesa, africana, ao lado dos produtos portugueses de sempre. Se está a montar um jantar interessante, este é o sítio.

Campo de Ourique é um bairro residencial tranquilo a oeste do centro, habitado maioritariamente por famílias e profissionais liberais que preferem sossego a movimento. O seu mercado foi renovado há uma década e transformou-se num dos melhores exemplos de como um mercado pode evoluir sem se tornar num centro comercial com tenda de legumes.

Há bancas de produtos frescos de produtores locais, uma secção de queijos e enchidos que é seriamente boa, e uma série de restaurantes pequenos que servem almoços. Ao fim de semana, o mercado anima-se com um mercadinho de agricultores biológicos que vale a visita mesmo que não esteja a fazer compras, provar é permitido e encorajado.

O mercado dominical do LX Factory acontece todos os domingos numa antiga fábrica de tecidos em Alcântara, à beira do Tejo e à sombra da Ponte 25 de Abril. É, tecnicamente, um mercado de rua, mas é também um sítio onde se vêm jovens designers a vender roupa própria, artesãos a exhibir trabalho, colecionadores de vinil, livreiros independentes.

O LX Factory não é um segredo. Foi descoberto há muito tempo e tornou-se num ponto da rota turística de Lisboa. Mas isso não o estraga completamente. Os produtores e artesãos que lá estão são reais, as lojas permanentes do espaço (a Livraria Ler Devagar, por exemplo, com as suas estantes que sobem até ao tecto de uma nave industrial) são genuínas, e a comida é boa.

O que comprar: roupa de designers portugueses emergentes que não vais encontrar em nenhuma outra loja, cerâmica contemporânea feita à mão, jóias de pequenos ateliers, livros de edições independentes. Evite as coisas que já viu em três outras bancas de três outros mercados. Há uma tendência para a homogeneização do mercado artesanal que às vezes aparece também aqui.

No mesmo campo onde acontece a Feira da Ladra, há um mercado mensal dedicado ao design, ao vintage e ao artesanato. Acontece no terceiro fim-de-semana de cada mês e tem um perfil diferente da Feira da Ladra: mais curado, mais jovem e com vendedores que tendem a saber exactamente o que vendem e a ter preços correspondentes.

Para quem acha que a Feira da Ladra é demasiado caótica ou demasiado imprevisível, o Mercado de Santa Clara oferece uma versão mais organizada do mesmo impulso: encontrar coisas originais que não existem em lojas normais.

Aos sábados de manhã, o Jardim do Príncipe Real recebe um mercado de produtores biológicos. É pequeno, mas é denso em qualidade: mel de apiários do Alentejo, azeites de produtores que têm vinte oliveiras e não exportam para lado nenhum, pão de massa madre, queijos de ovelha de zonas que não têm nem presença online.

É um mercado para comer e levar o que sobra. Se tem cozinha disponível onde fica, ou se quer um piquenique no jardim mesmo ali ao lado, este é o melhor ponto de partida.

Os mercados de Lisboa funcionam melhor quando não tem pressa e quando não tem uma lista. A lista destrói a descoberta. Chegue sem saber o que vai comprar, fique mais tempo do que achou que ia ficar, fale com os vendedores quando eles falam consigo. Os melhores mercados são conversas que às vezes produzem objectos.

Gonçalo Câmara
Colunista memmo Journal