Rotas gastronómicas (7)

“O turista chega com tudo pago, traz a sua garrafa de água e é capaz de pedir um prato de comida para dividir por três pessoas”

Apesar da alegria com que trabalha diariamente com a família, na Rua dos Combatentes da Grande Guerra, Ernesto Sousa conta que existem várias dificuldades, desde os acessos ao mau cheiro provocado pelos contentores de lixo ou ao isolamento que ali existe. Depois de 44 anos de funcionamento, os proprietários adiantam que é o cliente local aquele que é mais fiel e, também, “o preferido” da casa.

Na Rua Combatentes da Grande Guerra, em direcção ao Campo de São Francisco, encontramos o restaurante familiar Floresta Lisbonense, agora gerido por Maria da Conceição Sousa e os filhos, que há 44 anos consecutivos serve aos que por ali passam uma grande variedade de pratos do dia confeccionados com o objectivo de atrair o máximo de clientes locais possível.

Quem o diz é Ernesto Sousa, um dos entrevistados da nossa rota gastronómica desta Terça-feira, um dos filhos do casal que decidiu dedicar a sua vida ao restaurante da família, ao qual diz também ter ganho o gosto por lhe dar continuidade.

Embora seja um pouco difícil encontrar o restaurante, que está localizado numa rua estreita onde nem todos os carros passam, Ernesto Sousa conta que num dia típico de funcionamento do restaurante, a sala de refeições está aberta desde as 11h30, hora a que começam a entrar os clientes locais – os preferidos da casa – que, na sua maioria, trabalham nas redondezas.

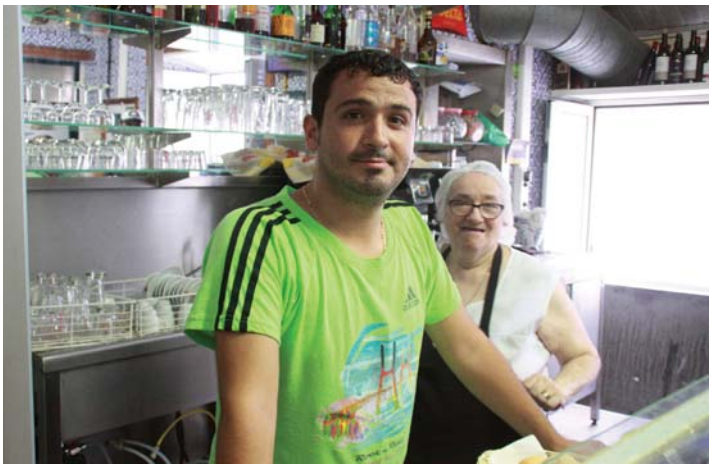
De acordo com o filho da proprietária deste espaço, e apesar de serem todos bem-vindos, o cliente local acaba por ser o preferido porque “querem comer e andar, não fazem sala, comem mais e gostam sempre do que servimos”, ao passo que os turistas “chegam com tudo pago, trazem as suas garrafas de água e são capazes de pedir um prato de comida para dividir por três pessoas”.

No entanto, e tendo em conta que a maior publicidade que a família faz do espaço corre de boca em boca, algo que resulta também das quase cinco décadas de funcionamento, “os turistas que cá vêm são aqueles que já conhecem o espaço”, considerando também que o movimento na rua em questão é um pouco reduzido.

Por outro lado, tendo em conta que o turista não é o público-alvo deste espaço de restauração em si, Ernesto Sousa salienta que apenas sente uma quebra de movimento no restaurante nas duas primeiras semanas depois de terminarem as aulas.

“Quando começam as férias nas escolas os pais às vezes vão ter com os filhos para comer ou juntam a família e comem, mas tirando isso volta tudo à normalidade. Suponho que os filhos acabam por ter outras maneiras de ocupar o tempo livre e isso faz com que os pais já não precisem de ir a casa comer com eles”, diz.

Porém, este é um negócio que está também marcado por várias fases, não sendo por isso possível prever que mudanças surgirão no futuro: “No nosso ramo há dias melhores e dias piores, nesta área nunca podemos dizer que estamos a melhorar ou a piorar, vai variando e como tal há alturas em que temos muito movimento e outras que temos pouco movimento”.



Ernesto Sousa acompanhado pela mãe, Maria da Conceição Sousa.

Na Floresta Lisbonense há pratos do dia inspirados na cozinha regional típica dos Açores.

No que diz respeito às condições da rua, que por vezes acabam por desmotivar as pessoas de passarem ali, Ernesto Sousa salienta que há diferenças que foram surgindo com o passar do tempo e o desenvolvimento da cidade e outras que deveriam ser diferentes.

“Modificava algumas coisas aqui. Esta rua era toda aberta mas depois taparam metade da rua e agora é apenas um pequeno canal. Não há bocas-de-incêndio na rua e se acontecer alguma desgraça uma ambulância não consegue chegar até aqui porque não há nem entrada nem saída para viaturas”, diz o filho da proprietária relembrando duas ocasiões em que o próprio pai necessitou de assistência hospitalar que foi dificultada dadas as condições da via.

À semelhança das ambulâncias, também os carros de bombeiros têm muitas dificuldades em alcançar o restaurante, refere Ernesto Sousa, narrando uma situação que ocorreu há relativamente pouco tempo, quando foi ateado fogo a um caixote do lixo da Floresta Lisbonense: “Há pouco tempo atearam fogo a um caixote de lixo nosso e os bombeiros tiveram que vir de recuo até aqui para apagar esse fogo com o auxílio de uma mangueira enorme”.

“Não há bocas-de-incêndio na rua e se acontecer alguma desgraça uma ambulância não consegue chegar até aqui porque não há nem entrada nem saída para viaturas”, diz o filho da proprietária da Floresta Lisbonense, relembrando duas ocasiões em que o próprio pai necessitou de assistência hospitalar que foi dificultada dadas as condições da via.

Para além disso, também carregar e descarregar mercadorias torna-se num pequeno pesadelo, uma vez que é necessário utilizar carros mais pequenos para fazer esse transporte, dadas as dificuldades em passar ali com uma viatura que seja maior.

“Quando precisamos de descarregar mercadoria temos que vir com carros porque se for uma carrinha grande ela já não passará. Temos que parar o carro numa rampa que existe e temos que descarregar a partir daí”, diz.

Outro aspecto que desmotiva os empresários e os transeuntes está relacionado com o mau cheiro que por vezes ali existe, proveniente dos contentores de lixo aglomerados à entrada da rua: “Temos vários contentores de lixo à entrada da rua e só pelo cheiro já nem apetece passar aqui. Havia outros três ecopontos na rua que foram retirados por causa da prova citadina do rali e ficaram todos no mesmo local”.

Já pela altura das festas em honra ao Santo Cristo dos Milagres, o filho de Maria da Conceição Sousa adianta que o problema é outro, relatando que uma vez que o restaurante limita o seu horário de funcionamento, “a rua torna-se numa casa de banho pública porque fica escondida e à noite não tem praticamente iluminação nenhuma”, um problema que teima em ser resolvido pelos moradores e empresários e não pela autarquia.

No que diz respeito à fama que a rua terá, e mesmo considerando que viver ali “é viver num mundo à parte”, Ernesto Sousa conta que “graças a Deus temos conseguido limpar um pouco desta fama”, salientando que por pior que seja, esta família já ali vive há tantos anos