

# FESTAS DE LARGO



Na Bahia, a devoção a Santa Bárbara é grande. Aos pés de sua imagem, os fiéis já começam a acender velas

## Santa Bárbara: em quatro dias, carurus e procissão

Uma procissão e uma lavagem, ontem. Mais duas procissões e um caruru, hoje. Amanhã, samba de roda e capoeira no mercado. Finalmente, na quinta-feira, outro caruru, o maior. São quatro dias de festas em homenagem a Santa Bárbara, na Bahia. O caruru de hoje, no Rio Vermelho, às 19 horas, é oferecido pelos pescadores e tem 15 mil quiabos comprados. O de quinta-feira, na Baixa dos Sapateiros, leva 35 mil quiabos, e de quebra, uma disputa de cozinheiras para ver quem comanda o preparo.

Pela previsão dos organizadores, são necessários Cr\$ 25 mil, para a festa do Rio Vermelho e, de Cr\$ 30 mil a 35 mil, para a da Baixa dos Sapateiros, no mercado que tem o nome de Santa Bárbara, sua padroeira. Mas nenhum deles tinha apurado, ainda ontem o dinheiro, mesmo com a festa já começada. No Rio Vermelho, faltava recolher as doações do Livro de Ouro, passado pelos moradores do bairro e barraqueiros do mercado do peixe, para juntar aos Cr\$ 5 mil que a Prefeitura deu — mais Cr\$ 3 mil da Bahiatur. Enquanto esperava o resultado das doações, Renato Honorato da Silva, um dos organizadores e encarregado das compras, repassava a lista dos ingredientes.

Tinha de tudo: quiabo, camarão, castanha, amendoim, gengibre, banana da terra, coco, cana, pratos e copos de papel, rosas brancas e amarelas, uzeite de dendê, galinhas, galos pretos e uma dúzia de feças. "Só falta o peixe, mas isso a gente recolhe no mercado mesmo, porque a festa é dos pescadores, né?" diz Renato.

Na Baixa dos Sapateiros, o pessoal também calculou os gastos, principalmente o do caruru, mas não tinha idéia de quanto iam arrecadar. Faltava ainda ver com quanto a Prefeitura vai contribuir" lembrava o lembra o segundo tesoureiro da comissão organizadora, Eugênio Menezes Pestana.

Eles calculavam gastar 35 mil quiabos e 30 quilos de camarão para o caruru. Só havia controvérsia a respeito de quem ia preparar. A primeira a ser apontada foi Antonia Maria dos Santos, ex-barraqueira do mercado e

famosa por preparar os carurus nos anos anteriores com uma receita infalível para sair tudo certinho. Um caruru diferente.

"Só faço o caruru a meu modo", explica. "Por exemplo, todo mundo gosta de quiabo cortadinho ou então passado no liquidificador. Eu não, corto tudo miudinho, depois batido no pano. Fico com a mão me doendo, mas bato tudinho e depois o caruru sai outra coisa. Segredo mesmo é o tempero. A cebola, bem colocada, dá outro gosto à comida.

Mas o azar de "Totonha" é que ela deixou de ser barraqueira e pode não ficar a frente do preparo este ano. Mesmo com a vantagem de ser dona do melhor fogareiro (pega uma lata de caryô) para cozinhar. A ameaça são os comentários de outra barraqueira, Sônia Maria Alves, responsável pelo "caruru das autoridades", que faz numa "baiana" chamada Carmélia, para preparar tudo.

Na Barraca de Sônia, a Prato Cheio está previsto a distribuição para 40 pessoas da comitiva de autoridades. "Porque não dá botar as autoridades no meio do povo, aquela confusão toda. Teve um ano mesmo que o governador veio e saiu tudo direitinho aqui na barraca". Exceção além das autoridades, ela só abre para a imprensa: garante que todos os jornalistas vão comer lá dentro, sem precisar empurrar no meio do povo.

O caruru do Rio Vermelho não tem divisão entre autoridades e o povo, nem disputa pelo preparo. "Se a gente dividir, botar autoridade separada do povo, nenhum convidado vai querer vir. Todo mundo gosta das coisas democráticas", garante o administrador do mercado municipal (onde o pessoal se junta ao mercado do peixe para a festa), Valter Leite.

O preparo fica com Ana Maria Ferreira de Oliveira (cozinheira com experiência até na cadeia de Hotéis Meridien), ajudada por outras barraqueiras, como Bernarda e Edelzuita. "O segredo para o caruru sair gostoso é colocar o leite de coco, que ninguém bota em caruru", conta Ana Maria. Confiante em sua receita, ela conta que preparou caruru da mesma maneira para uma equipe da Televisão Francesa, hospedada no Meridien de Salvador e "todo mundo adorou".

A festa do Rio Vermelho começou ontem à noite, com a procissão que saiu do Nordeste de Amaralina às 19h, até o mercado do peixe (junto ao municipal), onde a imagem de Santa Bárbara ficou em um altar. Hoje, às 5h haverá alvorada, depois procissão às 17h, até a Igreja de Santana (a nova). Em seguida retorno ao mercado e distribuição de caruru a partir das 19h 30min. O presidente da comissão organizadora, Zildo da Silva, contente garante que tem caruru para todo mundo, hoje à noite.

Na Baixa dos Sapateiros, o início, ontem, foi com a lavagem do mercado. Uma lavagem sem mulheres vestidas de "baiana", porque quem participa mesmo é apenas o pessoal da Prefeitura, que vai de pipa, e os barraqueiros com vassouras e pedras para esfregar. De manhã, a partir das 6h 30min, saída da procissão, com a imagem de Santa Bárbara, acompanhada das imagens de Nossa Senhora da Gula, Santo Antonio, São Cosme e Damião e São Lázaro. O cortejo vai até a Igreja da Ordem Terceira do Carmo, no Largo do Carmo onde é celebrada a missa festiva às 9h 30 min.

Depois da missa, a procissão passa pelo quartel do Corpo do Bombeiros, onde recebe homenagem dos soldados; como nos outros anos. Amanhã, a festa continua com exibição de capoeira, samba de roda e maculelê, no pátio do mercado. Na quinta-feira, para a distribuição do caruru, que começa às 17 h, os barraqueiros estão esperando o Governador, o prefeito e várias autoridades. É a oportunidade para eles pedirem ajuda para o mercado, uma instituição particular que vive apenas do condomínio pago pelos 36 comerciantes de lá (barracas de comida, bebidas, folhas, remédios, carne, calçado, a maior mistura). "A gente não tem nem sanitário aqui" se queixa Arnaldo Silva, sócio de um dos açougues.

Ele aproveita uma brecha da conversa de Eugênio Pestana, o tesoureiro da comissão, para reclamar contra as deficiências do mercado. Principalmente a falta de sanitários. Reclama, também, dos roubos, dos incêndios e dos abandonos do mercado. "Até os cães com os donativos arrombaram outro dia" mostra.