

ESTRADA VELHA DO AEROPORTO
PMS FMLF
BIBLIOTECA
Jornal
ATARDE
Data
16/02/2000
Caderno 15 Página 02
Seção
Assunção
Bovino

Salvador mostra seu lado rural na Estrada Velha do Aeroporto

JAIR MENDONÇA

Salvador, cidade com quase dois milhões de habitantes, ainda possui lugares, em plena área urbana, onde uma fatia pequena de moradores, pessoas privilegiadas ecologicamente, podem viver em ambientes cercados de árvores, caminhos de terra batida sem o asfalto quente das ruas urbanas, onde pássaros voam de um lado para o outro. São casas e até pequenas fazendas, onde o modo de vida guarda várias características do passado, como conversas à noite sentados numa cadeira em frente da casa. Num domingo qualquer se pode matar uma galinha "caipira" e fazer um molho pardo, saboreado com doce de frutas colhidas no próprio pomar.

Na Estrada Velha do Aeroporto, por exemplo, a casa de Crispim dos Santos está situada a quase 20 km do movimentado bairro da Barra, mas a meio caminho do Aeroporto Internacional Deputado Luís Eduardo Magalhães. Apesar de situada à margem da estrada, o silêncio no local é quase constante o dia todo. Pela manhã, das 5 às 7 horas, seu



Foto: Carlos Casaes

"Fazendeiro urbano" remove terra em propriedade na Vila Laura

pai está tirando leite das seis vacas que cria na própria fazendinha. "É para consumo familiar", conta Crispim, 20 anos, que nasceu naquela casa cercada de terra batida e muitas árvores e plantas.

Delícias de quintal

A casa tem telhas de barro. Galinhas e galos ciscam a terra num vaivém que dura o dia todo até serem recolhidas num galinheiro,

instalado mais ao fundo. Depois desse local, o terreno é enladeirado, mas cheio de árvores frutíferas. Quando dezembro começa, as mangueiras estão carregadas de frutos, especialmente da doce e saborosa manga espada, que Crispim dos Santos costuma presentear seus colegas de trabalho e amigos.

A família, com quase 20 membros, reside em volta da casa de Crispim. Há fartura ainda de bananas, cajueiros, cana-de-açúcar,

coco, jaqueira, pinha, fruta-pão, acerola, dentre outras espécies.

Crispim disse que a vida na sua casa é "uma tranquilidade". Tem domingos em que a família mata uma galinha "caipira", também chamada de "quintal". A carne é mais consistente do que as aves criadas em avícolas. O modo de preparo é fácil: depois de morta, reserva-se o sangue numa tigela, adicionando-se limão. Quando a galinha estiver cozida, com temperos, como hortelã, pimenta cominho, folha de louro, tomate, pimentão e sal a gosto, coloca-se o sangue. Depois do bom prato, é servido doce de banana, manga e abacaxi.

Outro bom produto de quintal de casas e fazendas situadas na zona rural da capital é a rede ancorada entre duas árvores frondosas. Depois do almoço ainda se pode ouvir o canto de um bom curió. Há moradores da Estrada Velha do Aeroporto que afirmam ter sobrevivido ainda na área algumas espécies de pássaros já raros. Por medo do Ibama, outros moradores não querem se identificar, mas dizem que já comeram "boas" moquecas de cobras e ensopados de cágados.