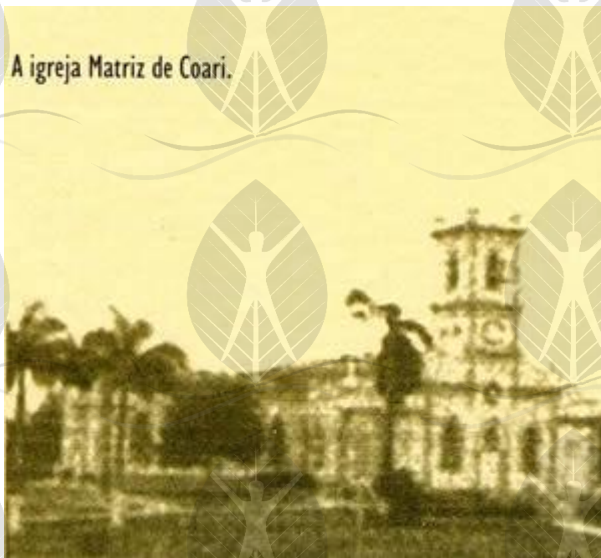


Minhas lembranças (Jerusa Santos)

A igreja Matriz de Coari.



Câmara

O nome da comunidade em que nasci, e ainda existe. A família tinha de tudo um pouco, como gado, plantio de mandioca, tabaco e um pequeno lote com castanheiras e também plantação de feijão, jerimum e melancia; os produtos eram trocados por calçados, fazenda e mantimentos como bolacha, roscas, açúcar, café e querosene para as lamparinas.

“O atravessado” (regatão motor conduzindo mercadorias diversas, que geralmente levava também cartas e encomendas, assim como as novidades da cidade grande) passava de 15 em 15 dias ou de mês em mês.

Quando eu era criança, gostava muito de acompanhar meu tio ao castanhal, porque ele sempre levava uma lata com farinha e pirarucu assado, e lá depois de juntarmos todos os ouriços, escolhíamos um ouriço para abrir, e deliciarmos a castanha com pirarucu e farinha, em casa minha mãe deixava eu comer, dizia-me sempre que era uma comida muito pesada para criança. Coisa de mãe!

Outra comida gostosa que minha mãe fazia, era feijão-de-praia cozido no leite da castanha com jerimum, banana, cará e macaxeira na hora da refeição, todas as crianças ao redor de um grande mesa, minha mãe fazia bolinhos com a mão (o chamado capitão) e dava na boca de cada um de nós. Êta saudade!

Nosso café pela manhã “isso quando tinha” era sempre com banana frita ou feito mingau, cará, fruta-pão, pequiá, tucumã, beiju com castanha e arabu feito com ovos de tracajá ou tartaruga no tempo da vazante.

O café que consumíamos, era torrado pela minha mãe, pois não existia o café em pó como hoje compramos nos supermercados, torrávamos os grãos em um forno feito da metade de uma lata de querosene, colocada em cima de fogareiro ou no fogão de barro, e com uma colher de pau, mexendo sempre para não deixar os grãos pregar no forno feito de lata, e para obter o café mas forte acrescenta-se um pouco de açúcar, quando os grãos atingiam o ponto, deixava esfriar um pouco para ser pilado até virar pó; assim era feito o café. E só quem tomava o café com açúcar eram as crianças, pois com os problemas da guerra, o açúcar era muito difícil chegar no interior.

Havia também o chá de capim-santo, era usado quando da falta do café em grão.

A vida não era fácil, mas graças a Deus, sempre tínhamos um pouco para dar aos nossos vizinhos.

Uma vez por ano pescávamos o peixe-boi, o animal tem muita carne e fazíamos uma série variedade tais como mixira, lingüiça, que era o nosso alimento por vários dias.

Mixira: carne de peixe-boi frita na própria gordura, conservada em lata como se fosse paio, também fazíamos mixira de carne de anta (tapir).

Outra comida gostosa do nosso interior é a mugica.

Mugica: sopa de peixe assado e desfiado, para engrossar a sopa, acrescenta-se farinha, tempera-se com bastante cheiro-verde, pimenta-de-cheiro, palha de cebolinha, chicória e alfavaca, sal à gosto. Também pode ser feito com pirarucu assado e desfiado. Hoje a mugica é servida em alguns restaurantes de Manaus, aos turistas como parte da culinária regional amazonense.

A Igreja Matriz de Coari

O açaí era outro que nos servia de alimento, com farinha de tapioca ou farinha-d'água, o açaí hoje, é reconhecido como um grande potencial energético, recomendado até para atletas.

As mães faziam massa de banana para a papa dos filhos.

A banana (pacova ou pacovi) era cortada em rodelas, e colocadas no sol por vários dias e depois de secas, eram socadas no pilão, depois peneirada para conseguir o polvilho para fazer a massa.

O interior é assim, tem sempre uma alternativa para o caboclo não passar fome.

Praça Getúlio Vargas visão noturna

Em noite plenilúnio, todos juntos no terreiro com nossos pais, ouvindo estórias de botos, cobras e visagem (folclore). Papai dizia que os boto-pretos eram brincalhões e ajudavam as pessoas que estivessem afogando-se, empurrando-os para a beira do rio, já o boto-vermelho, brigava com o preto, porque este tomava tal atitude; contava também várias outras histórias do nosso folclore caboclo, tais como curupira, matinta-perera e outros protetores das matas.

Nos idos de 1945 a 1950, a erosão levou todo o nosso terreno, nesta época mudamos totalmente de vida em relação ao modo que vivíamos antes.

Fui para Coari, onde meus pais internaram-me no colégio, foi lá que graças à Deus aprendi muitas coisas, a costurar, bordar e também a sociabilizar-me,

falando melhor pois eu tinha problema de várias ordem com relação a língua portuguesa, principalmente quando falava ainda hoje tenho procurado a melhorar, pois sempre devemos atualizar nossos conhecimentos, e aprimorar o pouco português que falamos.

No colégio onde fui interna, havia uma espécie de rodízio entre as moças, cada uma tinha sua semana para tomar conta da cozinha, na minha semana de ir para a cozinha, era muito gratificante para mim, gostava muito de aprender a fazer pratos diferentes, e lá eu aprendi a fazer vatapá de banana verde.

Vatapá de banana verde: Duas ou três bananas verdes, (pacova ou d'água)B cortadas em rodelas e cozidas em água e sal; após o cozimento das bananas, e quando esfriar, passe no liquidificador acrescentando um vidro de leite de coco (médio), leve ao fogo em uma panela média, mexendo até obter a consistência de mingau, faça um refogado em outra panela com todos os temperos, (coloque o que gostar) inclusive galinha desfiada ou camarão. Dependendo da quantidade da massa, coloque um vidro pequeno de azeite de dendê, se gostar pode usar pimenta ardosa, misture tudo e sirva com arroz branco.

Município de Coari, foi elevado a categoria de cidade em 02.08.1932, pela Lei Estadual n.º 1.665 fica a margem direita do lago Coari, distante de Manaus 368 km em linha reta e 467 por via fluvial.

A palavra *Coari*, significa em nheengatu (língua indígena), *Pequeno Buraco*.

Atualmente em grande expansão devido a extração de petróleo e gás natural, na bacia de Urucu, a população triplicou com a vinda de vários trabalhadores e técnicos de outros Estados, trazidos pela Petrobras. O campo petrolífero de Urucu, foi descoberto em 12/10/1986.

Coari conta hoje com vários restaurantes, hotéis e lugares para turismo, na época da vazante aparecem várias praias; do patauá, freguesia, cáua, jurupari e outras lindas.

Eu. Maria Jerusalém dos Santos.

Nome de guerra – **Jerusa Santos.**

Radialista e jornalista.