

Cultura Popular e Religiosidade

Antonia Maria Almeida Alves.
Presidente da Comissão Baiana de Folclore (Gestão 2009-2012)

Rezas de São Roque

Homenagens, folguedos e gastronomia no Recôncavo Baiano

As margens do Paraguaçu e no seu entorno, beirando as franjas do sertão da Bahia, as comunidades do recôncavo prestam louvores ao Senhor São Roque, santo muito prestigiado e venerado com rezas bastante concorridas no mês de agosto. Entoar as orações é prova de devoção das mulheres mais velhas, que ajoelhadas diante de um altar arrumado esmeradamente com flores e velas, prestam as suas homenagens ao santo protetor, que guardam a elas e aos seus familiares das doenças contagiosas, intercedendo junto a Deus e ao Bom Jesus da Lapa, curando as feridas, apaziguando as dores das enfermidades, livrando da peste e dos muitos “males do mundo”.

A devoção a São Roque, na região do Recôncavo, tem atravessado séculos permanecendo atrelada a outros elementos da cultura popular, aos cânticos, ao samba e a gastronomia. Venerar São Roque, exige dos devotos domínio da cultura local, de conhecimentos mantidos pelos “mais velhos”, que aprenderam com as avós a guardar a tradição mesclada no sincretismo das religiões: a católica e as de matrizes africanas. A católica que trouxe o santo francês para o território brasileiro, com os aparatos próprios do catolicismo europeu. Aparatos estes presentes nas orações com trechos em latim e em português arcaico, agregados a religiosidade de matrizes africanas traduzidos pelo samba e por comidas servidas após as orações, que foram recitadas e cantadas pelas guardiãs da tradição, estas acompanhadas por um coro de fervorosos devotos.

Nas primeiras semanas do mês de agosto, dia 16, a Igreja católica presta homenagem a São Roque. Os devotos também, em suas casas, onde as salas e os seus terreiros recebem uma decoração esmerada para reverenciar o amado santo. Como prática ritual é montado um altar com uma imagem ou gravura, para a realização dos “santos exercícios”: do terço, da ladainha, do “Senhor Deus” e dos cânticos de louvação. Durante nove noites muitas preces serão dirigidas repetidas vezes com devotado fervor. Na nona noite a alegria é redobrada com um significativo acréscimo de participantes, e ao final da reza serão incorporados outros elementos à devoção, o folguedo e o caruru servido com generosidade ao som dos pandeiros e da viola no ritmo do samba.

O caruru de São Roque tem uma textura e sabor especial. Em sua confecção são utilizados quiabo (uma pequena porção em relação aos outros ingredientes), camarão, amendoim, castanha, farinha e azeite agregados cuidadosamente em diferentes proporções, com a finalidade de produzir uma textura e sabor especial semelhante ao vatapá, para ser servido generosamente, com arroz e galinha caipira. Enquanto o samba se desenrola ao som de instrumentos variados acompanhado das vozes dos convidados, ou simplesmente ritmado com palmas e cantos dos presentes, as formas de fazer o samba variam, porém o entusiasmo com que se festeja São Roque é o mesmo.