O FATO EM NOTÍCIA

CED quer instalar-se na antiga faculdade

O Conselho Estadual de Educação solicitou ao reitor da Universidade Federal da Bahia, Prof. Macedo Costa, que lhe seja cedido o local da diretoria da antiga Faculdade de Medicina, no Terreiro de Jesus para ali se instalar.

A Congregação da Faculdade de Medicina, que tem a posse do Salão Nobre e do Salão da Congregação, onde estão os retratos dos professores falecidos apóia o pedido do Conselho de Educação, porque reprova o fato de o antigo salão, onde, durante muitos anos, foi o gabinete dos diretores, ter sido transformado num salão de dança. Acham os médicos que o *prédio é o altar-mor da Medicina* Brasileira e só pode ter finalidade condizente com sua origem.

Novo apartment-hotel em Salvador

O "Daily News", de Nova Iorque, na sua coluna "Faces e Places" (Caras e Lugares) registra a presença de um brasileiro (baiano) no New York Institute of Technology, *onde cursa o terceiro ano*. E o jovem (21 anos), Sérgio Oliveira Leite da Silveira. No Brasil, ele já venceu um concurso de projetos para um "apartment-hotel", orçado em 10 milhões de dólares, a ser construído no centro turístico de Salvador. O conjunto de edifícios terá como parte central duas torres gêmeas, de concreto e mármore, com 15 andares. O projeto segue os conceitos arquiteturais de Frank Lloy Wright, o papa da arquitetura norte-americana, de modo a integrar-se perfeitamente no ambiente. Sérgio Leite da Silveira espera vir a Salvador em dezembro — informa o "Daily News" — a fim de acompanhar a execução do seu projeto. Mas, ele pretende voltar aos Estados Unidos para concluir seus estudos.

Na Ordem do Mérito Naval

Em São Paulo, no próximo dia 13, o professor José Bueno de Oliveira Azevêdo Filho receberá a comenda da Ordem do Mérito Naval, no grau de oficial. A cerimônia realizar-se-á às 10 horas, junto ao monumento do Almirante Tamandaré, no Parque de Ibirapuera.

Presidente da Sociedade Brasileira de Educação e Integração, e figura atuante nos setores do magistério e da cultura, o professor Bueno de Azevêdo Filho é pessoa conhecida e relacionada na Bahia, onde possui amigos e correspondentes com os quais mantém intercâmbio sobre os assuntos a que se dedica.

Bethânia lança disco em coletiva nacional

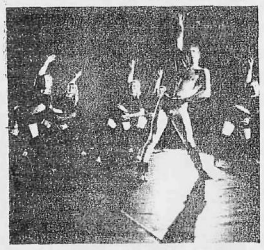
Um acontecimento realmente diferente marcará depois de amanhã, quinta-feira, o lançamento do novo disco da cantora Maria Bethânia, a partir das 14 horas, ela estará, ao vivo, pela TV Educativa, via Embratel, conversando com a imprensa de todo o país.

A entrevista, em cores, será gerada pela estação central da Embratel, no Rio de Janeiro, e transmitida simultaneamente para 19 cidades brasileiras: Aracaju, Belém, Belo Horizonte, Brasília, Curitiba, Florianópolis, Fortaleza, Goiânia, João Pessoa, Maceió, Manaus, Natal, Porto Alegre, Recife, Salvador, São Luís, São Paulo, Teresina e Vitória.

Jornalistas especialmente convidados poderão fazer perguntas a Maria Bethânia, diretamente da sede da Embratel de sua cidade para o Rio de Janeiro, nesta entrevista coletiva em que a grande intérprete da música popular brasileira lançará nacionalmente o seu novo disco "Alteza".

Engenheiros de 1966

Os engenheiros civis diplomados, em 1966, pela Escola Politécnica da Universidade Federal da Bahia, comemoram, no próximo dia 11, os seus 15 anos de formatura. Os componentes da turma deverão entrar em contato com Eduardo Rezende Couto (Tel. 248-7130), Misael de Vasconcelos (Tel. 244-8718) e Fernandez Gonzalez (Tel. 244-8386).



"Messahe II", no TCA

Nos próximos dias 10 e 11, às 21 horas, será apresentado, no Teatro Castro Alves, pelo Grupo Broadway Dance, o espetáculo "Messahe II", um show de dança e, ao mesmo tempo, uma proposta de contradição e impacto, mostrando o desajuste da humanidade: **Hollywood**, representando a ascensão, as alegrias, os maios e a harmonia; **Apocalipse**, a decadência humana, a autodestruição do homem e do seu meio. O espetáculo é dirigido por Roberto Montenegro, coreografado por ele próprio e mais Emília Moreira, César Almeida, Anele Barreto, Denia Gonçalves e Ivana Nunes. "Messahe II" tem a colaboração de **A TARDE**, TV-Aratu, Gercon Engenharia, La Mama Restaurante, Casa Moraes e Crezo Design Som.

Sem palavra

Até hoje o proprietário da casa nº 26, da Rua Mesquita dos Barris, aguarda que o dono do caminhão de placa nºCB-6915, do município de Camaçari, apareça para pagar o conserto de um muro do imóvel que ele destruiu no dia 13 de novembro último, com o seu veículo. Quando o fato ocorreu, o motorista ficou de retornar para fazer o conserto ou pagar os prejuízos e não apareceu mais.

Aspirantes recebem espadas

Os aspirantes de 1981, Turma Marechal Floriano Peixoto, receberão a espada no próximo dia 11, às 9 horas, na Vila Policial do Bonfim, seguindo-se coquetel no Clube dos Oficiais.

No dia 12 será realizado o Baile da Espada, às 23 horas, também no Clube dos Oficiais. O patrono da turma é o marechal Floriano Peixoto, recebendo homenagens os governadores Antônio Carlos Magalhães, da Bahia, Alacid da Silva Nunes, do Pará e José Lindoso, do Amazonas, além dos secretários de Segurança dos três estados.

Da turma fazem parte aspirantes das polícias militares do Pará e Amazonas.

"Nós, mulheres"

Com o espetáculo "Nós, Mulheres", o Grupo Corpus (de balé), vai se apresentar nos dias 17 e 18 próximos, às 18hs no teatro do Senac, no Pelourinho. A peça, encenada com bailarinos da Escola de Balé do Teatro Castro Alves, trata da problemática feminina na sociedade atual, sem extremismos, o que, na linguagem de Kelba Maria, uma das bailarinas, significa "o respeito à sua entidade física e social".

Única feira noturna baiana, toda sexta, nas Sete Portas

Uma feira livre em plena madrugada. É na noite de sexta-feira, no Mercado das Sete Portas, onde homens, mulheres, gente vinda de todos os bairros se mistura para adquirir a verdura fresquinha que chega nas carrocarias dos caminhões, no interior das kombis ou em carrinhos de mão, trazida por verdureiros que se previnem com uma noite de antecedência para enfrentar a demanda do sábado pela manhã, quando a feira recebe maior número de consumidores.

É uma noite diferente e talvez a única na Bahia que tem feira livre para atender os fregueses já habituados a comprar seus produtos durante a madrugada. A origem desse movimento ninguém explica, nem os próprios feirantes, que preferem *atribuí-lo aos balaios de coentro* verde, alface, couve, cebolinha, nabo, hortelã e outras hortaliças, que transformam a frente *do mercado toda sexta-feira à* noite, numa paisagem de visual extremamente bonito e muito atraente.

— Ninguém resiste o cheirinho do coentro verde — afirma Gilberto Bispo da Silva, há cinco anos atuando como verdureiro das Sete Portas. Ele lembra que muitas vezes o freguês nem tem a intenção de fazer a sua feira, mas se passar pelo local, acaba parando o carro e aproveitando para fazer uma visita aos balaios.

Em sua maioria, os verdureiros da noite, na feira das Sete Portas, são encarregados de fornecer a mercadoria aos revendedores do dia, mas eles não deixam de atender a quem apa*rece até mesmo de madrugada*. Há a possibilidade de comercializar o produto a um preço mais alto, além de preencher o tempo *até chegar a hora de despachar* os seus habituais compradores. Geralmente, eles começam a chegar ao mercado, a partir das 22 horas e só param depois das quatro da manhã, quando distribuem todos os produtos aos varejistas.

Os vendedores tomam toda a frente do mercado

mento das primeiras horas do *sábado pela manhã, preferem* fechar os seus estabelecimentos mais cedo. Por isso, quem chega depois da meia-noite é provável que só leve mesmo aquilo que está à venda entre os ambulantes da frente do mercado.

Os mais prevenidos fazem tudo de uma vez e ainda aproveitam o tempo para acabar a noite no bar do "Popular 49", ou no restaurante "Alagoano", que funcionam até as primeiras horas da manhã comercializando bebidas e, principalmente, os exóticos pratos baianos, indicados, inclusive, como eficientes remédios para fraqueza e até

boxe 345, Antônio da Silva, tem *algumas queixas, principal*mente em relação à falta de local para estacionamento, o que, para ele, contribui para diminuir o acesso de compradores no horário noturno. "Eu estava acostumado a vender até 30 caixas de tomates, agora estou vendendo 15", afirmou Antônio, atribuindo parte da culpa pela queda no movimento à prefeitura, que não se preocupou com a construção de um estacionamento, quando fez as obras de recuperação no local.

"PRATOS FAMOSOS"

Desconfiados e ao mesmo

ria. "Não me lembro de nenhuma morte por aqui, mas briga tinha todo dia".

José Carlos de Souza, gerente do tradicional restaurante "Alagoano" diz, também, que os "pratos famosos" do local são um atrativo para muita gente, inclusive "muito barão" que termina a noite no restaurante, saboreando o mocotó, a feijoada, o sarapatel ou a cobradinha, pratos que dominam o cardápio tão elogiado pelo próprio gerente do estabelecimento.

"COISA DE BAIANO"

Segundo José Carlos, o restaurante "Alagoano" funciona ininterruptamente du*rante toda a semana, mas é nas* noites de sexta-feira que ele recebe um maior número de pessoas. Até a meia-noite, a clientela *se caracteriza pelos tre*qüentadores do mercado, entre eles os próprios barraqueiros. A partir daí, conta José Carlos, a modesta casa, um vasto salão dividido ao meio, com mesas e cadeiras simples e sem nenhuma preocupação em melhorar a aparência, começa a receber "gente de alto nível", só se esvaziando depois das cinco horas da manhã. São médicos, advogados, jornalistas, artistas, universitários e profissionais liberais, que já se habituaram a não voltar para dormir antes de comer nas Sete Portas.

Além do "Alagoano", um pequeno "bar", no interior do mercado, vende comidas e be*bidas durante toda a noite de* sexta-feira. É o "Popular 49", cujo proprietário não quis ser identificado e que recebe uma clientela semelhante. Os pratos do "Popular 49" são praticamente os mesmos do "Alagoano", mas os preços um pouco mais baixos. O mais caro — 300 cruzeiros — custa no "Alagoano", 380, diferença que na opinião de alguns fregueses, não influencia muito e a opção por um ou por outro local depende, talvez, do hábito de cada um.

Considerando-se um "vetera*no aqui dentro*", o dono do "Popular 49", com 29 anos instalado no local, não tem uma definição exata para a opção *das pessoas em passar ou, pelo* menos, terminar uma noite de sexta-feira no mercado das Sete Portas. Assim como ele, muitos dos que vivem uma boa parte do tempo por ali, ou que são fregueses tradicionais da feira, acham que essa escolha "é coisa de baiano" que não perde oportunidade para "inventar" um motivo de viver melhor. Esta é, por exemplo, a opinião de Gilson Viana Bonfim, de 32 anos de idade e mais de 10 "curtindo a madrugada de sexta-feira aqui no Mercado das Sete Portas".

Texto de Rubens Neuton.
Fotos de Aristides Baptista.

Os balaios chegam durante toda a noite

"TUDO BELEZA"

Embora não possa ser comparada ao movimento de uma feira durante o dia, o Mercado das Sete Portas na sexta-feira à noite, oferece todas as opções para quem quer abastecer a sua despensa nesse horário. A movimentação não se resume apenas aos balaios de verduras verdes instalados no passeio do *mercado. Quem chega mais* cedo pode fazer todas as suas compras nas barracas que funcionam no interior do mercado. *Da farinha ao filé mignon, se o* freguês puder, não falta onde comprar. O açougue, as barracas de ervas medicinais, de frutos e os modestos "stands" de flores, todas estão abertos na expectativa de que, aqueles que são atraídos "pelo cheirinho do coentro", aproveitem para fazer o resto de suas compras. Esses barraqueiros são, também, os responsáveis pelo funcionamento do mercado durante o dia e, para não perderem o movimento das pessoas, preferem atender os seus fregueses, os barraqueiros, verdureiros, donos de pequenos restaurantes e, finalmente, vendedores ambu*lantes de tira-gostos, cigarros e* frutas deixam a entender que o Mercado das Sete Portas é hoje um local que faz parte da vida *noturna de Salvador e se não se* constitui em um atrativo maior é porque não tem recebido maiores cuidados. Enquanto reclamam *da falta de atenção*, há, também, certa preocupação quanto a uma possível invasão do local e de que a sua tradicional autenticidade seja deturpada por alterações em seus costumes e hábitos de funcionamento. Maria da Conceição Leite, 72 anos de idade e há quase 40 vivendo o dia-a-dia do mercado, é uma das pessoas que mais sabem de sua história. O seu depoimento mostra que a situação no mercado hoje é melhor do que há três décadas.

— Eu vim pra aqui na guerra de 46 e só pretendo sair depois da morta.

Garante Maria da Conceição — interessada em saber qual a finalidade da entrevista, para depois exigir uma certa quantia em dinheiro "se o meu nome sair no jornal" — que a Sete Portas já esteve pior do que hoje, porque no princípio tinha muita briga e o povo fazia misé-

O tempero verde, fresco, é o que mais atrai os fregueses

impotência sexual. É o caso por exemplo de Adilson Barros Correia, operário, casado e morador da Fazenda Grande, que por volta das 23h30min completava as suas compras em uma das barracas do interior do mercado.

"Comprar de madrugada é *tudo beleza*", *dizia ele, sem se* esquecer de lembrar que além de encontrar a mercadoria "fresquinha", sem a confusão *de muita gente, ainda há a ex*pectativa de tomar uma fria (cerveja) e comer um mocotó, antes de voltar para casa. "A patroa sempre vai pensar que a gente esteva só fazendo a feira".

Na opinião dos feirantes, o movimento da sexta-feira à noite nas Sete Portas é bastante expressivo, mas o barraqueiro do

Depois das compras, a feijoada popular

O carregador, figura tradicional da feira.

Prefeito nega surto de febre tifóide

O prefeito de São Francisco do Conde, na Região Metropolitana do Salvador, Claudemiro Oliveira Dias, declarou, ontem, que não existe surto de febre tifóide no município. "Nestes últimos 30 dias, apenas quatro casos foram registrados e todos eles, são da conhecimento da direção da 1.ª Dires, no Rio Vermelho, para onde são enviados os mapas semanais sobre as doenças transmissíveis.

Para a enfermeira-chefe da Unidade de Saúde, Silvia Cristina Sigg da Silva, de janeiro até este mês de dezembro, foram registrados em São Francisco do Conde casos de febre tifo. "*Todos os pacientes* portadores desta doença foram imediatamente medicados e encaminhados ao Hospital Couto Maia, onde tem todo o cuidado médico. Aqui junto aos familiares, realizamos exames para checarmos se existe algum com indica*ções da doença*".

Indagada, sobre o que causa o tifo, a enfermeira disse, que esta é uma doença proveniente da falta de higiene e também das precárias condições de esgoto e saneamento básico, com possibilidades para propagação, sempre nos meses quentes. "Aqui no caso de São Francisco do Conde, não podemos afirmar qual o motivo destes casos, mas de uma coisa estou certa, a população pode ficar tranqüila, que não é um surto de hipótese nenhuma. No ano passado, o número de doentes foi muito maior".

FEBRE TIFÓIDE

O prefeito de São Francisco do Conde disse, ontem, que os problemas de febre tifo verificados no município, não são oriundos da contaminação das fontes, tanques de água e barragem de campinas na região, pois todos os cuidados necessários, são dedicados a estes locais. "A Prefeitura, mandou amostra desta água de fontes e da barragem para laboratórios técnicos e os resultados foram negativos".

Quanto aos tanques de onde a população vem se abastecendo de água, colocados em pontos estratégicos do distrito-sede — continuou o prefeito — também não existe perigo, uma vez que, a água é apanhada no *Rio Tombo, no município de Santo Amaro, com todo* o cuidado para evitar a contaminação. Esta água, inclusive, é muito elogiada pela população. A respeito das fontes particulares, que inúmeros moradores têm em seus quintais, a Prefeitura não pode se responsabili*zar*".

Disse, ainda, o chefe do executivo municipal, que na Unidade de Saúde de São Francisco do Conde existem, diariamente, dois médicos em tempo integral e um plantonista durante 24 horas por dia, além de um dentista que fica no local de segunda a sábado. Também, existe um laboratório para coleta de materiais para exames gerais, funcionando segunda, quarta e sexta-feiras, procurando dessa maneira, condicionar todo o atendimento para a população".

Inaugurada feira em Lauro de Freitas

Em solenidade que contou com a presença do prefeito Gerino de Souza Filho, e vereadores foi inaugurado, no último sábado, em Lauro de Freitas, a feira livre que está funcionando numa área interna do Centro de Abastecimento.

*A feira livre, em Lauro de Freitas, é uma reivindica*ção antiga dos moradores e agora trará condições para os pequenos produtores da região venderem ali mesmo e sem maiores problemas, inclusive, do transporte seus produtos. E para os consumidores também, é vantagem porque podem adquiri-los, por preços mais acessíveis.

Paralelo a inauguração da feira livre, também foi instalada uma nova linha de ônibus interna, no município, ligando os povoados de Capelão, Jambeiro, Areia Branca, Itinga e Portão ao distrito sede. Com este meio de transporte, os produtores e moradores destas regiões podem locomover-se mais facilmente, inclusive para Salvador, fazendo o transbordo na rótula do Aeroporto, pagando uma tarifa mais barata.

Programa de pesca terá início amanhã

Definitivamente consolidado, com suas 103 indús*trias em funcionamento, 15 em implantação e 15 em* projeto e revitalizado pelo Plano Diretor-81, o Centro Industrial de Aratu parte para a diversificação de suas atividades. No início de 1982, será um dos grandes centros produtor e distribuidor de peixe no estado, com o peixamento de suas 12 barragens com um volume total de 12 milhões de metros cúbicos de água, que estarão recebendo nesta quarta-feira, dia 9, às 14 horas, 300 mil unidades e matrizes de alevinos e peixes em fase próxima de reprodução, como pescada do Piauí, o apaiari, tilápias do Nilo e do Congo e o camarão canela, além de outras espécies.

O superintendente do CIA, Ivan Guanais de Oliveira, anunciou que este peixamento das barragens do Parque Industrial Baiano está dentro do Programa de Peixamento dos Açudes do Nordeste, um acordo entre o CIA, Sudepe e DNOCS para o perfeito aproveitamento das bacias, não somente com o trabalho de peixamento, como também fiscalização, controle da pesca, divulgação às comunidades e venda do pescado a preços subsidiados.

PEIXAMENTO

Nesta quarta-feira, às 14 horas, o superintendente do CIA, Ivan Guanais de Oliveira, acompanhado do di*retor regional da Sudepe, Geraldo César de Vinhaes* Torres, do diretor regional do DNOCS, Manoel Bonfim Dias Ribeiro e técnicos dos três órgãos, assistirão ao peixamento das barragens localizadas no Centro Industrial de Aratu, como Ipitanga II e III, Cobras, Gulpe, *Colonial I e II, Olli, Macacos, que dentro de dois a três* meses já poderão ser pescados e comercializados.

A solenidade principal de peixamento será na Barragem Ipitanga III, situada na estrada CIA-Aeroporto, que receberá 70 mil unidades, segundo os executores dos trabalhos, Eng. Augusto Ribeiro Sales, chefe do Setor de Urbanização do CIA, e os Drs. Hélio Hansen Silva e Ademir Barros, acrescentando que as espécies que estão sendo colocadas são a pescada-do-piauí, o apairi, a tilápia-do-nilo e do Congo e o camarão canela.

ECOLOGIA

O superintendente Ivan Guanais de Oliveira explicou que o peixamento é parte do programa que vem sendo desenvolvido no Centro Industrial de Aratu para proteção ambiental e ecológica, lembrando que estão em construção duas unidades ecológicas no CIA, para preservação da flora e fauna naturais do parque industrial baiano.

Metropolitanas

• O problema de limpeza pública no município de Vera Cruz, na ilha de Itaparica, é grave. Desde o distrito sede, até as praias em vários povoados, que o quadro é um somente: muita sujeira acumulada. De nada adiantam as reclamações, por parte dos moradores ou visitantes, que nenhuma medida é tomada pela administração municipal.

• A solenidade de encerramento da Escola Monteiro Lobato verificou-se na quadra Baiaco, em São Francisco do Conde. Data, participaram pais e alunos, juntamente com o prefeito e secretários municipais. O estabelecimento de ensino, possui, atualmente, 400 alunos e é uma escola-modelo do pré-escolar na Região Metropolitana.