

SABERES E SABORES DA CULTURA BAIANA

KNOWLEDGE AND FLAVORS OF BAHIAN CULTURE

Maria das Graças Farani LÓPEZ¹

RESUMO: A Bahia tem se mostrado um terreno fértil de diálogo entre as práticas da TCI e a antropologia cultural. A Bahia apresenta uma complexa e rica gama de histórias e características oriundas de diversas raízes, produzindo um terreno mágico, acolhedor, com memórias de lutas e prazeres. Sempre envolto de muita comida, cores e exuberância, a prática da TCI na Bahia tem tido como elemento central o fortalecimento das matrizes formadoras do nosso povo, resgatando com isso a autoestima de uma gente tão vibrante.

PALAVRAS CHAVE: Cultura baiana. Formação terapia comunitária integrativa. Antropologia cultural.

ABSTRACT: *The State of Bahia has been a fertile ground for dialogue between TCI's practices and Cultural Anthropology, since it presents a complex and rich range of stories and characteristics originating from diverse roots, producing a magical and cozy terrain, with memories of struggles and pleasures. Always surrounded by a lot of food, colors and exuberance, TCI's practices in Bahia have had as a central element the strengthening of the formative matrices of our people and with that, rescuing the self-esteem of such a vibrant people.*

KEYWORDS: *Bahian culture. Integrative community therapy formation. Cultural anthropology.*

A Bahia

O estado da Bahia foi o local onde, primeiramente, aportaram os portugueses no Brasil, em 1500. Seu povoamento teve início no ano de 1534, sob forte influência dos jesuítas. A cidade de Salvador foi fundada em 1549 como a primeira capital do Brasil,

¹ Especialista em Psicologia Analítica Especialização em abordagem Terapêutica pela Escola de Especialização em Terapias em parceria com a Associação Paulista de Psicologia Junguiana, Simbólica e Corporal de São Paulo. Terapeuta Comunitária formada pela MISMEC (Movimento Integrado de Saúde Mental Comunitário) – Universidade Federal do Ceará, Presidente do polo formador em Terapia Comunitária Integrativa MISC/BA – Movimento Integrado de Saúde Comunitária – Salvador/Bahia. E-mail: gracafarani@yahoo.com.br

pelo Governador-Geral Tomé de Souza. O tráfico de escravos africanos teve na Bahia um de seus principais polos receptores no Brasil.

No século XVIII, a região foi atacada por holandeses, expulsos depois pelos portugueses, com o reforço de milhares de brasileiros, filhos de europeus com indígenas que habitavam a terra. Como primeiro foco de colonização portuguesa no Brasil, a Bahia manteve, por cerca de um século, o título de mais importante porto marítimo do hemisfério sul, movimentando intenso comércio com a Europa, Ásia e África, enquanto a criação de gado, o plantio da cana e o fabrico de açúcar impulsionavam a colonização do interior.

Em 1798, ocorreu na região a Conjuração Baiana, também conhecida como Revolta dos Alfaiates que, inspirada nas ideias da Revolução Francesa e da Inconfidência Mineira, propunha a independência, a igualdade racial, o fim da escravidão e o livre comércio entre os povos. Teve a participação de escravos, negros libertos e pequenos artesãos da Bahia, que divulgaram, na ocasião, um manifesto conclamando o povo para um levante em defesa da República Baiense. O movimento foi delatado e reprimido. Alguns integrantes da facção mais popular foram condenados à morte e outros ao exílio.

Outro acontecimento marcante na história da Bahia foi a Guerra de Canudos, em 1897. A população humilde do sertão baiano passara a ver em Antônio Vicente Mendes Maciel, o Conselheiro, um líder espiritual messiânico que teve seu movimento violentamente sufocado por tropas federais, comandadas pelo major Moreira César. A vila por ele fundada, Belo Monte, com 25 mil habitantes, foi inteiramente destruída e sua população massacrada. O episódio gerou o famoso livro "Os Sertões", do escritor brasileiro Euclides da Cunha; "A Guerra do Fim do Mundo", do escritor peruano Mário Vargas Llosa; e, recentemente, o filme épico "Canudos", do cineasta Sérgio Resende.

Pátria da diversidade cultural, a Bahia apresenta o seu tabuleiro de roteiros turísticos e viagens por dentro da História do Brasil. De igrejas seculares ao artesanato típico das cidades do interior, da crença diversificada de seu povo mestiço aos mitos e ritos do folclore local, o estado se abre em um verdadeiro mosaico de atrativos para quem deseja desvendar a Bahia em toda a sua graça e poesia.

Terra da Santa Cruz, terra de culto a Todos os Santos com um catolicismo consistente enraizado no coração do povo, expressa nas procissões pelas velhas e estreitas ruas em torno das 360 igrejas existentes na cidade alta e na cidade baixa de Salvador.

Os orixás, patuás e babalorixás fazem desta terra um espaço de todos os ritos e mitos. As diversas expressões folclóricas ostentam a riqueza do imaginário popular. Rodas de samba, Puxadas de Mastro, Capoeira, Terno de Reis, Bumba-meu-boi, Afoxé e tantas outras colorem, animam e exibem a fé inabalável do baiano por toda a capital e interior. Um mosaico de festejos e celebrações às crenças de origem africana, indígena e portuguesa, ao tempero singular da baianidade.

Cantada em prosa e verso, a Bahia é, decididamente, a Terra da Felicidade, como a descreveu Ary Barroso, na música Na Baixa do Sapateiro. Mas porque será que a Bahia encantou e encanta a tanta gente? A resposta só pode ser dada por quem conhece a Bahia, suas belezas naturais, mas também a sua cultura e a sua gente, frutos da miscigenação do índio, do europeu e do africano, que aqui se ligaram, gerando uma energia mágica, envolvente e misteriosa. Não foram poucos os que tentaram traduzir em palavras essa magia. O certo é que a Bahia é tudo que já falaram dela e muito mais. Se for possível sintetizar esse sentimento, a palavra mais próxima seria diversidade. A Bahia é indígena, negra, branca, mulata, cafusa e mameluca. É católica, evangélica e também dos cultos afro-descendente, do candomblé e das 365 igrejas, é de toda fé. A Bahia é pop, é reggae, é rock e axé. É barroca, neoclássica e moderna. É sol e mar e também do sertão. Da Cidade Alta e Baixa, e é rural. É de rapel, mas também do golfe, do canyoning, da canoagem e do mergulho.

Quando e como a TCI chegou à Bahia?

Em 2002, o desejo e inquietação de uma Terapeuta de Família e Casal por realizar uma ação mais eficaz que atendesse e atingisse um maior número de famílias das crianças e adolescentes em situação de risco social que eram encaminhadas ao Núcleo de Família da FCM – Fundação Cidade Mãe, da Prefeitura Municipal de Salvador, a levou a encontrar a TCI, por meio de uma amiga que a presenteou com a primeira apostila da TCI feita pelo seu criador, Dr. Adalberto de Paula Barreto, que veio a Salvador realizar suas vivências para alunos de uma universidade a convite de uma professora amiga. Seis meses depois a TCI já apresentava excelentes resultados, tanto com os números de atendidos, uma exigência estatística da coordenação da FCM (Fundação Cidade Mãe), os resultados e o retorno dos técnicos sobre a reação e comportamento dos adolescentes nas suas unidades foram visíveis por 2 anos; as rodas aconteciam em encontros semanais.

Em 2004, o polo formador MISC-BA registrou sua Ata e Estatuto, dando início a um trabalho que atingisse a sociedade como um todo, através de divulgação, inserção e ações das mais diversas, com o intuito de fazer a TCI mais conhecida no Estado. Ao longo destes 14 anos, a eficácia da TCI continua impulsionando e motivando a mesma profissional e sua equipe, e a muitas outras pessoas que foram sendo envolvidas pela resolutividade da TCI e o que ela provoca nos indivíduos e nas comunidades por onde passa. O polo formador MISC-BA, com quase 400 pessoas capacitadas até 2016 nas 10 formações realizadas, continua com a chama acesa, divulgando, realizando rodas nos mais diversos lugares onde é convidado e trabalhando para multiplicar esses números.

Antropologia cultural: como o polo realiza este módulo

A Bahia é um Estado culturalmente plural na sua diversidade de raças e de expressões; então por que não aproveitar estas riquezas que as raças e a cultura proporcionam para estimular nos alunos um novo olhar sobre si e sobre as tantas e múltiplas realidades que vão ter acesso na prática nas rodas da TCI?

Em cada turma de Capacitação da TCI promovida pelo polo formador MISC-BA no Módulo de Antropologia Cultural, nos apropriamos do maior número possível dos conteúdos do folclore, da história, dos hábitos, costumes, comida, vestuários, danças e músicas dos povos Indígena, Europeu e Africano como elemento facilitador, oportunizando de forma mais vivencial e palpável aos alunos o encontro consigo mesmo, através do resgate das histórias pessoais, das heranças familiares e culturais. Para tanto, contamos com a vasta contribuição do folclore regional, explorando as danças, músicas, exposição de roupas típicas (expomos tecidos da Costa, cocais, turbantes, roupas típicas, adornos, instrumentos musicais, instrumentos de percussão – pandeiros, tambor, chocalhos indígenas –, etc.) e demos a todos a oportunidade de utilizá-los durante o módulo.

Ao longo das formações da TCI já realizadas pelo polo MISC-Ba, temos observado os bons resultados apresentados pelos alunos a partir do módulo da Antropologia Cultural quando tiramos proveito de um rico cardápio oriundo de várias influências culturais em busca de um novo olhar no encontro da sua identidade, sua cultura. É inevitável que aconteça o resgate do empoderamento e da autoestima. Para tanto, convidamos um professor ou antropólogo, para que haja a participação dos

alunos, que possam fazer perguntas e que haja um amplo espaço de troca de experiências e questionamentos sobre o tema explanado, e acima de tudo que seja formado um diálogo. Também escolhemos alguns convidados:

- 1- Xamã, para fazer um ritual de dança e cantos da natureza, personificando os índios brasileiros;
- 2- Curandeiros, para realizar rodas de ciranda e danças regionais, como Samba de Roda, Capoeiras;
- 3- Percursionistas que utilizem tambor, pandeiro, reco- reco, etc.

Também utilizamos outras formas de comunicar. Utilizamos o DVD O Povo Brasileiro como elemento ilustrativo, Cartilhas de Cordel, Poesias e Versos de poetas regionais; solicitamos fotos familiares e em pequenos grupos que fizessem a partilha decorrente de uma pergunta chave que deveria provocar um olhar da história familiar; e o cartaz da cultura. Pedimos revistas, cola, tesoura, e solicitamos que os pequenos grupos fizessem um cartaz com imagens que representassem o tema que eles definiram para ser apresentado no grande grupo Festa a fantasia, onde trouxeram máscaras, serpentinas e adornos para motivar a participação de todos.

A comida como elemento agregador é também utilizada neste módulo, com a participação de todos os alunos e equipe; solicitamos que trouxessem lanches que fizessem parte da história familiar e regional aos alunos e fizemos um almoço coletivo envolvendo a todos, tanto na confecção quanto na participação, com um cardápio típico da maioria. É sempre muito agradável e agregador, uma vez que se constroem vínculos e harmonia entre os alunos e os técnicos.

A TCI convida a sentar ao redor de uma grande mesa, partilhar os alimentos que fortalecem o corpo e aliviam a alma, numa postura de escuta, uma conversa sincera e acolhedora. Cada momento vivido é uma oportunidade de reconstrução da nossa história. Por que então não servir este cardápio construído ao longo destes 15 anos, sempre movido pela partilha de Saberes e Sabores, nesta grande mesa da TCI?

As figuras a seguir, serão mostradas no intuito de resgatar os saborosos e alegres momentos vividos pelo polo formador MISC-BA, como a entrega de certificados, encontros prazerosos com os Terapeutas Comunitários do Brasil e reuniões da ABRATECOM:

Quando decidimos que iríamos festejar os momentos de entrega dos Certificados no final das formações cantando o Parabéns para Você!!

Como fazemos na Rodas da TCI, não tínhamos imaginado que estávamos contemplando e confirmando o que nos diz a SEGURANÇA ALIMENTAR.

A segurança alimentar sempre foi uma preocupação de pessoas comuns, das nossas avós, das culturas mais antigas e tradicionais, desde sempre. E as culturas sempre trabalham a segurança alimentar através da festa, o eixo teórico para pensar segurança alimentar e cultura é exatamente o da festa. Porque a festa foi sempre a maneira pela qual as diversas culturas pensaram a segurança. O exemplo mais clássico e prosaico é talvez o bolo de aniversário: o imperativo categórico do bolo de aniversário é que deve ser enorme e deve sobrar muito e isso é exatamente segurança alimentar, ou seja, a festa celebra a abundância. Trabalha-se simbolicamente a utopia da abundância: está sempre faltando comida, a luta da segurança alimentar é uma luta cotidiana, mas é como se o bolo dissesse – “não hoje: hoje vai ser abundante”. (MIRANDA; CORNELLI, 2007, s/p)

Figuras 1 e 2: entrega Certificados, 2009- 2010.



Fonte: Arquivo Pessoal.

O módulo de antropologia e os sabores

A comida entra como elemento importante no resgate da identidade cultural no módulo dedicado à Antropologia Cultural durante a formação. Depois de um dia envolvido com as mais diversas expressões culturais, palestra, música, nos encontramos nesta mesa partilhando os diversos sabores preparados por grupos de alunos ou doados por outros. A experiência tem nos mostrado um visível fortalecimento da rede solidária entre os alunos e equipe de formadores. O objetivo é que os alunos possam perceber o quanto a cultura interfere e contribui na condução e construção do mundo de cada indivíduo, e que levem esta percepção para as Rodas da TCI.

Figuras 3 e 4: Almoço turma de 2016.



Fonte: Arquivo Pessoal

A culinária é uma religião na Bahia. A culinária baiana não está só na mesa e na cozinha baiana, mas na música, na literatura no cinema. O baiano é um grande anfitrião, gosta de casa cheia e mesa farta. A culinária baiana faz parte da minha saudade. E faz parte dos aromas que estão na minha memória afetiva. (Nizan Guanaes)

A ausência de humanidade é o tolhimento do homem como sujeito de ação. Do homem que vive de maneira concreta, que faz escolhas, que nega, que tem desejos, que experimenta, que tem fé, que ama, que ri. Para entendermos a humanidade, precisamos tomar contato com o que há de humano no homem. O que fertiliza este humano são suas memórias, seus lugares, suas trocas, tradições, sua maneira de enredar os próprios sentidos de sua existência. Enfim, o rebento do humano é fertilizado pela sua cultura. Quando escolhemos a cultura como caminho para entender o mundo, colocamos este homem vivo e concreto conduzindo as nossas reflexões. A cultura convoca o homem a se humanizar. (MIRANDA; CORNELLI, 2007, s/p)

A TCI tem “convocado à humanização” também através da cultura.

Figura 5: Formação TCI com índios Brasileiros, 2010.



Fonte: Arquivo Pessoal.

Considerações finais

Entre todos os módulos que ocorrem durante a capacitação da TCI na Bahia, o módulo da Antologia Cultural tem se apresentado como ferramenta de destaque para o desenvolvimento da autoestima. O resultado tem sido estimulante não apenas para os alunos como para a coordenação do curso, que se satisfaz no enriquecimento e empoderamento das pessoas e dos grupos.

Apesar de a Bahia ser reconhecida como um grande espaço de história e produção cultural, é também território de muitas marcas, lutas e preconceitos. Ao longo dos cursos, vêm sendo observados e escutados inúmeros relatos de negros que não querem ser negros, índios que se sentem deslocados de sua raiz, perdidos em uma contemporaneidade que ainda persiste em desvalorizar as matrizes culturais da região.

O módulo da Antropologia Cultural se mostra como o ambiente propício para o resgate da conexão da pessoa com sua história e sua cultura. Gera movimento, saindo da paralisação do preconceito para a alegria de se sentir pertencido e, portanto, fortalecido. Assim, este módulo ocorre sempre ao estilo tipicamente baiano, enriquecido não apenas pelo conhecimento intelectual, mas também pelas práticas culturais com comidas e cores típicas da região: uma confraternização de cores, credos e culturas.

REFERÊNCIAS

AMADO, P. J. **A comida baiana de Jorge Amado**. São Paulo: Panelinha, 2014.

MIRANDA, D. S.; CORNELLIS, G. (Orgs). **Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC, 2007. CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Como referenciar este artigo

LÓPEZ, Maria das Graças Farani. Saberes e sabores da cultura baiana. **Revista Temas em Educação e Saúde**, Araraquara, v. 12, n. 2, p. 175-182, jul-dez/2016. ISSN: 1517-7947.

Submetido em: 10/11/2016

Aprovado em: 30/11/2016