**A IDENTIDADE E CULTURA DA BAHIA**

[](http://www.trabalhosescolares.net/wp-content/uploads/2010/11/cultura_baiana_pelourinho.jpg)

A cultura da Bahia é uma das mais ricas e diversificadas do Brasil, sendo o estado considerado um dos mais ricos centros culturais do país, conservando não apenas um rico acervo de obras religiosas, arquitetônicas, mas é berço das mais típicas manifestações culturais populares, quer na culinária, na música, e em praticamente todas as artes.

A Bahia tem seus expoentes, suas características próprias, resultado da rica miscigenação entre o índio nativo, o português colonizador e o negro escravizado. Nessa imensa vastidão cultural a identidade e cultura da Bahia se destaca, entre as principais manifestações culturais do estado, onde estão o carnaval de Salvador, a festa da Independência da Bahia, as festas juninas no interior, em especial a guerra de espadas em Cruz das Almas e em Senhor do Bonfim, a lavagem do Bonfim, a Festa de Santa Bárbara, a Festa de São Sebastião, a festa de Iemanjá, e muitas outras. Na Bahia, ainda há espaço para um provérbio, a um tempo jocoso e sério, que retrata a índole do seu povo: “O baiano não nasce, estréia”.

Fitinha do Senhor do Bonfim – Ícone tradicional da religiosidade baiana

Cultura erudita

Na Bahia nasceu o primeiro historiador do Brasil, Frei Vicente do Salvador. Ainda como Colônia, os versos de Gregório de Matos repercutiam qual dardos, dono de rimas tão ferinas que lhe renderam a imortalidade com o epíteto de “Boca do Inferno”.

Lugar da primeira Faculdade de Medicina do país, foi berço de nomes que se destacaram no cenário nacional, tais como Afrânio Peixoto, Antônio Rodrigues Lima, Juliano Moreira, etc.

Do Direito brotaram nomes como Ruy Barbosa, Teixeira de Freitas, Antônio Luiz Machado Neto Aliomar Baleeiro, Orlando Gomes, Nestor Duarte e, caindo para a literatura, Castro Alves.

Música

Já era a Bahia, em particular Salvador, sua capital, a maior cidade das Américas durante vários séculos, um dos principais centros comerciais do Novo Mundo. Das raízes negras brotou o samba de roda, seu filho samba, o lundu e outros tantos ritmos, movidos por atabaques, berimbaus, marimbas – espalhando-se pelo resto do Brasil, e ganhando o mundo.

Xisto Bahia, levando os ritmos e mesmo poetas (como Plínio de Lima), descobre o novo meio e grava o primeiro disco brasileiro. E experimenta o sucesso internacional com Dorival Caymmi.

Do rock ao tropicalismo, de Raul Seixas a Caetano Veloso, infinitos nomes desfilam mundo afora, como João Gilberto, Gilberto Gil, Tom Zé…

Carnaval

Foi no Carnaval que o baiano encontrou-se com o mundo: Em 1950 Dodô e Osmar inventam o Trio Elétrico, e atrás dele “só não vai quem já morreu”.

Um novo cenário foi descortinado, revelando artistas e grupos musicais: Moraes Moreira, Luiz Caldas, Chiclete com Banana, Daniela Mercury, Ivete Sangalo, etc.

O negro reconquista sua identidade, e ganha força nos Filhos de Gandhi, o Olodum une música ao trabalho social.

Carnaval de Salvador

Bloco da capoeira circuito Campo Grande Salvador  
Praia do Farol da Barra cheia de banhistas, um dia antes da abertura do Carnaval 2008.  
Armação dos camarotes no circuito Barra-Ondina para o carnaval que começou no dia 31 de janeiro de 2008.  
Foto em show do Bloco-Afro Ilê Aiyê.

Pau Eletrico

Instrumento criado por Dodô para evitar a microfonia existente no violão elétrico utilizando o cêpo maciço que possibilitava a reprodução do som de forma perfeita. Inspirado no violão elétrico do carioca Benedito Chaves, o pau elétrico ou guitarra baiana possibilitou o desenvolvimento de uma nova forma de “fazer carnaval”.

Trio Eletrico

Criado por Dodô e Osmar a famosa fobica, remodelação de um velho Ford Bigode 1929, tornou-se o primeiro trio elétrico. Totalmente mudado e pintado para a festa, a fobica virou o palco perfeito para à guitarra baiana. Esta invenção transformou o carnaval de rua de Salvador. Que hoje em dia é agitado por vários cantores famosos na Bahia. Os shows dados em cima do trio elétrico são gratuitos e passam pelas ruas dos bairros como Barra, Ondina e Campo Grande. Atraindo uma grande multidão de pessoas, tanto anônimas quanto outros artistas e personalidades.

Afoxé

No Estado da Bahia, o afoxé é formado principalmente por pessoas ligadas aos preceitos do candomblé. Tendo como a sua manifestação carnavalesca o resgate da herança cultural africana em seu ritmo, língua e vestimenta.

Bloco afro  
Ilê Aiyê no carnaval em Salvador na Bahia

São blocos que utilizam em sua endumentária, ritmo e letra aspectos das culturas africanas. Sendo geralmente um grupo de pessoas com traços etnicos africanos que saem no carnaval revivendo as tradições africanas. Utilizando um conjunto percussivo na frente do trio elétrico somando com vestimentas cuja temática das estampas estabelecem ligação com a África.

O primeiro Bloco-afro, criado no Brasil foi o Ilê Aiyê no ano de 1974 por Vovô. Inaugurando assim uma mudança do carnaval de Salvador com a inserção da musicalidade africana.

Blocos de enredo

São blocos análogos a escolas de samba. Na cidade do Rio de Janeiro, desfilam na Avenida Rio Branco (Grupo 1), na Estrada Intendente Magalhães (Grupo 2) e em Bonsucesso (Grupo 3). Possuem samba-enredo, embora normalmente estes sejam mais curtos que os das escolas. Muitas escolas de samba, especialmente dos grupos inferiores, foram blocos de enredo e podem voltar a ser-los se forem os últimos colocados no último grupo das escolas de samba cariocas. sendo filiados à Federação dos Blocos Carnavalescos do Estado do Rio de Janeiro.

Em vários lugares do Brasil e comum ter essa denominação. com exceção de São Paulo, onde são chamados de “blocos”, sendo administrados pela União das Escolas de Samba de São Paulo, funcionando como pequenas escolas de samba, inclusive com sambas-enredo iguais aos destas.

Blocos de embalo

No Rio de Janeiro, são todos os blocos que não são de enredo nem se identifiquem com outra manifestação carnavalesca pré-existente, como os clubes de frevo (típicos de Pernambuco).

Bloco de sujo

São manifestações populares típicas do carnaval de rua no Brasil, onde o improviso e a desorganização são a tônica: Um grupo de foliões com fantasias improvisadas, ou mesmo de roupa comum, se reúnem no carnaval e ao som de instrumentos também improvisados e desfilam pelas ruas da cidade, cantando e sambando marchinhas carnavalescas e sambas-enredo das escolas de samba.

Alguns blocos de sujo satirizam a política nacional com faixas e cartazes, sempre em tom de ironia e deboche, com a marca do humor brasileiro.

Bloco das piranhas

São manifestações populares dada a todos os blocos carnavalescos formados por homens que se vestem com roupas de mulher para brincar o Carnaval. no Rio de Janeiro eram populares o da cidade de São João de Meriti que acabou-se transformando em uma escola de samba e o do Clube Mauá, em São Gonçalo.

Axé

O Axé é um gênero musical surgido no estado da Bahia na década de 1980, durante as manifestações populares do carnaval de Salvador,que mistura Frevo pernambucano, forró, Maracatu, Reggae e Calipso, que é derivado do Reggae.

No entanto, o termo Axé Music é utilizado erroneamente para designar todos os ritmos de raízes africanas ou o estilo de música de qualquer banda ou artista que provém da Bahia. Sabe-se hoje, que nem toda música baiana é Axé, pois lá há o Olodum, um ritmo da África do Sul, Samba de Roda e Pagode produzidos por algumas bandas, Calipso (gênero muscial), proveniente do Pará e Samba-reggae[1], uma novidade.

A palavra “axé” é uma saudação religiosa usada no candomblé e na umbanda, que significa energia positiva. Expressão corrente no circuito musical soteropolitano, ela foi anexada à palavra da língua inglesa music pelo jornalista Hagamenon Brito para formar um termo que designaria pejorativamente aquela música dançante com aspirações internacionais[2].

Com o impulso da mídia, o axé music rapidamente se espalhou pelo país todo (com a realização de carnavais fora de época, as micaretas), e fortaleceu-se como indústria, produzindo sucessos durante todo o ano.

Resumo

O Carnaval de Salvador é a maior manifestação popular do Mundo[1], batendo recordes com cerca de 2.700.000 foliões em seis dias de festa, que festejam em três principais circuitos: Dodô (Barra-Ondina), Osmar (Campo Grande-Avenida Sete) e Batatinha (Centro Histórico).

Culinária

Do Candomblé ou do tabuleiro da Baiana brotam o acarajé, o abará, o vatapá e tantos pratos temperados pelo azeite de dendê, festejando aos santos, como o caruru ou festejando a vida, como a moqueca, a Bahia tem sempre um quindim a despertar o paladar.  
A culinária da Bahia mais conhecida (embora não a mais consumida) é aquela produzida no Recôncavo e em todo o litoral da Bahia — praticamente composta de pratos de africana, diferenciados pelo tempero mais forte à base de azeite de dendê, leite de coco, gengibre, pimenta de várias qualidades e muitos outros que não são utilizados nos demais estados do Brasil. Essa culinária, porém, não chega a representar 30% do que seus habitantes consomem diariamente. As iguarias dessa vertente africana da culinária estão reservadas, pela tradição e hábitos locais, às sextas-feiras e às comemorações de datas institucionais, religiosas ou familiares. No dia a dia, o baiano alimenta-se dos pratos herdados da vertente portuguesa, englobados no que se costuma chamar de “culinária sertaneja”. São receitas que não levam o dendê e demais ingredientes típicos de origem africana, como ensopados, guisados e várias iguarias encontradas também nos outros estados, embora com toques evidentemente regionais (a utilização mais ou menos acentuada de determinados temperos numa dada receita, por exemplo). A predominância, no imaginário do brasileiro e nos meios de comunicação, da culinária “afro-baiana”, deve-se muito ao fato de Salvador, a capital da Bahia, situar-se no litoral do Recôncavo, o que confere maior poder de divulgação para o saboroso legado africano da culinária regional.

Ambas vertentes da culinária baiana, no entanto, ainda são praticadas de forma bastante espontâneas, carecendo de procedimentos mais sistemáticos de pesquisa e desenvolvimento. Há muita resistência a tentativas de estudos e aprimoramentos da comida legada por portugueses e africanos. Existem poucos chefs de cozinha dedicados à culinária da Bahia. Procedimentos mais coerentes com a moderna cozinha, contudo, já começam a aparecer, de forma esparsa, através de cozinheiros e cozinheiras mais informados das modernas técnicas gastronômicas, apontando perspectivas mais dinâmicas para a cozinha baiana. A primeira consequência dessas poucas iniciativas é o aparecimento de novas receitas, mais elaboradas, ainda mantendo fortes ligações com as matrizes portuguesa e africana mas incorporando também bases da culinária de outros países, principalmente aqueles banhados pelo Mediterrâneo.

Na Bahia existem duas maneiras de se preparar os pratos “afros”. Uma mais simples, sem muito tempero, que é feita nos terreiros de candomblé para serem oferecidos aos Orixás, e a outra, fora dos terreiros, onde as comidas são preparadas e vendidas pela baiana do acarajé e nos restaurantes, e nas residências, que são mais carregadas no tempero e mais saborosas.

Diz Afrânio Peixoto, historiógrafo, em seu livro “Breviário da Bahia”, que ” a Bahia é um feliz consórcio do melhor de Portugal – a sobremesa e a preferência pelos pescados, e da Costa da África – o óleo de dendê, com outros temperos e condimentos, e pimenta, muita pimenta benzendo tudo. (…) Pouca coisa do índio, que não tinha quase cozinha.”