**ILHÉUS**

**“A PRINCESINHA DO SUL DA BAHIA”**

NASCIMENTO, Márcia Dias do[[1]](#footnote-1)

**RESUMO**

Em dezembro de 2017, deixei o Rio de Janeiro, cidade onde construí toda minha vida pessoal e profissional seguindo rumo a cidade de Ilhéus – BA, onde estou residindo atualmente e acredito ter sido um privilégio esta oportunidade.

O contato com lugares, costumes e pessoas diferentes despertou-me o interesse em investigar as complexidades desta cidade, compreender as peculiaridades e diversidades da cultura e influências na etnia, apresentar as reais características dos ilheenses.

A “Princesinha do Sul”, assim propagada, despertou curiosidade e esperança de inúmeras pessoas, em busca de uma nova perspectiva econômica. Com base nessas realidades, uma ampla literatura foi desenvolvida por autores da região, como Jorge Amado e Adonias Filho, contando os dissabores e escabrosidades dos coronéis[[2]](#footnote-2) do cacau, histórias verídicas e algumas delas com um “toque” a mais de intensidade para despertar o interesse e imaginação dos leitores.

Palavras chave: Ilhéus. Cultura. Diversidade.

**INTRODUÇÃO**

A cidade de Ilhéus foi considerada uma das mais prósperas da Bahia durante toda a primeira metade do século XX. Toda aquela prosperidade aconteceu em decorrência das grandes plantações de cacau que a cidade possuía. Era a época do "Fruto de Ouro", época em que os coronéis acumularam grandes fortunas e construíram imponentes palacetes.

Em verdade, o que chamamos de Região Cacaueira ocupa todo o sul da Bahia, espaço que abrangia as capitanias hereditárias de São Jorge dos Ilhéus e de Porto Seguro, do Brasil colonial. Aí, o cacau foi apontado desde aquele tempo, quando “Aires de Casal, em 1817, ao descrever a vila de Ilhéus ou São Jorge já registra ‘algum cacau’ ao lado do arroz e café” (Adonias Filho, 1976, p.14).

O medo do “diferente” não foi uma característica evidenciada no processo migratório dos sírios e libaneses para o Brasil, a grande maioria que entrou no Brasil era de mão-de-obra agrícola, com poucos artesãos. Existe grande inﬂuência e presença desses imigrantes na formação cultural da cidade de Ilhéus, nos âmbitos da sociabilidade e podendo-se atribuir um registro signiﬁcativo ao aspecto gastronômico. É verdade que alguns tinham ofícios e que os praticavam no Brasil. A maioria, contudo, conhecia poucas técnicas que lhe pudessem servir na nova terra e, evitando a agricultura e a indústria, começou a mascatear fósforos, armarinhos e fazendas pelas ruas da cidade e do interior (1960, p. 186). Essa afirmação vai encontrar eco em Adonias Filho[[3]](#footnote-3), quando afirma que a chegada dos sírios e libaneses para a região se deu por volta de 1871.

Dos imigrantes estrangeiros, em sua maioria foram os árabes que vieram quase todos para ser comerciantes. Muitos hábitos alimentares hoje recomendados como salvação para a saúde, como o valor dado aos grãos, o trigo, a lentilha, a fava, o arroz, bem como o uso de carnes de carneiro, aves e peixes; a utilização de temperos e especiarias, como a cebola, o alho, a hortelã, o coentro, a salsa, a canela; a importância da coalhada fresca ou seca, isolada ou no preparo de alimentos; o hábito hoje tão louvado de ingerir legumes crus e com casca, bem como o uso constante de folhagens na alimentação; enfim, tudo isso é presença árabe na sociedade ilheense.

Esta pesquisa, está dividida em três etapas, na primeira relata a história de Ilhéus na remota época das capitanias hereditárias.

Na segundo etapa, Início da plantação de cacau quando em 1754 o governo português acabou com o sistema de capitanias hereditárias e as terras brasileiras voltaram para as mãos do governo. Foi nessa época que iniciaram o plantio do cacau.

Na terceira etapa, com a cultura do cacau em abundância, Ilhéus atraiu imigrantes e forasteiros, e se consolidou como polo irradiador de desenvolvimento de toda a Região Sul da Bahia. O bom relacionamento de etnias tão diferentes que fazem parte da construção cultural e social da cidade de Ilhéus.

**METODOLOGIA**

Esta pesquisa é de natureza qualitativa, a análise de informações foi realizada através de levantamento bibliográfico de caráter exploratório e descritivo, com buscas na literatura e dados eletrônicos.

Através do livro “O quibe no Tabuleiro da baiana”, uma reflexão sobre a imigração síria e libanesa e o turismo cultural em Ilhéus, de Maria Luiza Silva Santos, foi possível conhecer os imigrantes (turcos, sírios e libaneses), que chegaram à cidade e à região nas últimas décadas do século XIX e primeiras do século XX perenizam sua herança mediante seus descendentes sendo hoje presença viva e constante de sua culinária nos bares e restaurantes e residências.

O estudo da cidade de Ilhéus através das descrições feitas nos livros do escritor Jorge Amado, despertando grande interesse dos leitores em conhecer a cidade, elevando a cultura local e da cidade como centro turístico.

**1 - A CAPITANIA DE SÃO JORGE DOS ILHÉUS**

Logo após o descobrimento do Brasil, em 1500, o rei de Portugal, Dom João III, resolveu dividir a colônia em Capitanias Hereditárias, com o objetivo de povoá-la mais rapidamente. A Capitania de São Jorge dos Ilhéus, como viria a ser chamada, foi doada ao fidalgo português Jorge de Figueiredo Correia, em 1534, através de Carta Régia registrada em Évora.

Segundo a carta de doação, a Capitania ficava “quase no meio do continente brasileiro”. Com 50 léguas, sentido norte-sul, começava na ilha de Tinharé, vizinha à ilha de Itaparica, até a ilha de Comandatuba, no limite da Capitania de Porto Seguro; no sentido Leste-Oeste, “entrando na mesma largura pelo sertão e terra firme adentro tanto quanto puderem entrar”, a primeira geografia de Ilhéus incluía a região de Brasília, hoje capital federal.

O donatário Jorge Figueiredo Corrêa nunca esteve em suas terras, enviou o capitão-mor espanhol Francisco Romero para administrar o território e uma das primeiras vilas da história do Brasil. A caravana com os primeiros colonos, chegou à Capitania em 1535, atracando inicialmente em Morro de São Paulo, e transferindo-se em seguida para Ilhéus. A cidade foi fundada no Outeiro de São Sebastião, em frente à Baía do Pontal, onde está localizado o marco de fundação. A vila recebeu o nome de São Jorge dos Ilhéus, em homenagem ao donatário da Capitania, que era católico e devoto de São Jorge, escolhido como santo padroeiro da cidade. A Capitania se desenvolveu através de ciclos econômicos como os de produção de farinha e de cana de açúcar.

Plantado na Bahia em 1746, por Antônio Dias Ribeiro, em Canavieiras, o cacau iniciou uma era de prosperidade em Ilhéus. A expansão da lavoura cacaueira se deu na segunda metade do século XIX, e posicionou a Vila de São Jorge dos Ilhéus como uma das mais importantes da província da Bahia. Considerada sede de uma região próspera, Ilhéus motivou um movimento na Assembleia Legislativa Provincial baiana para a sua elevação à categoria de cidade.

Tem-se notícia de que a partir do início do século XIX, começou um período de forte imigração de europeus e de sírios e libaneses para Ilhéus. Em 1818, os suíços Pedro Weyll e Saneraker adquiriram terrenos, e quatro anos depois trouxeram cerca de 161 colonos alemães para a região. Em 1870, um núcleo de imigrantes do Norte do Brasil foi fundado à margem do Rio Cachoeira, considerado o embrião da atual cidade de Itabuna.

**1.1 Início do plantio do cacau.**

As primeiras sementes foram trazidas do Pará, pois o cacau é planta nativa da região amazônica e plantada na fazenda Cubículo, às margens do rio Pardo, hoje município de Canavieiras. Naquela época não se tinha conhecimento da importância do chocolate na alimentação só cultivando a cana-de-açúcar, que era o que rendia muito. Foi somente nas primeiras décadas do século seguinte que os alemães chegados à região começaram o plantio do cacau como cultura rentável[[4]](#footnote-4).

Ilhéus fica situada em local privilegiado: recortada por muita água, o centro da cidade fica localizado numa ilha artificial formada pelos rios Almada, Cachoeira e Itacanoeira (ou Fundão) e ainda pelos canais Jacaré e Itaípe. Este canal foi construído para facilitar a passagem das canoas que traziam cacau da região do rio Almada para o embarque no porto. Compondo a área de preservação ambiental da bacia hidrográfica deste rio, a [Lagoa Encantada](http://bhysljej.preview.buuteeq.com/blog-ja/lagoa-encantada.htm).

A partir de 1860, o cacau se converteu em objeto de desejo de fábricas de chocolate da Europa e dos Estados Unidos e praticamente toda a safra era exportada, pois não existia o costume de se consumir o fruto e seus derivados no país. As primeiras manufaturas nacionais só apareceram na virada do século. É justamente nesse momento que a cacauicultura viveu seu ápice.

O Brasil ocupou o posto de maior produtor mundial até meados da década de 1920. No mesmo período, a região sul da Bahia assistiu a uma verdadeira guerra entre os fazendeiros - época em que os poderosos coronéis, descendentes daqueles primeiros humildes desbravadores, não mediam esforços e nem violência para expandir seus negócios mediante a apropriação de plantações pertencentes a agricultores menos abastados[[5]](#footnote-5).

**2 – A IMIGRAÇÃO**

Ilhéus foi à escolhida por mais de oito mil migrantes que trocaram os estados das regiões Norte, Sudeste, Sul, Centro Oeste pelo município do sul da Bahia. Segundo pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2010 moravam em Ilhéus 8.368 migrantes, sendo 7.081 de São Paulo, Minais Gerais, Espírito Santo e Rio de Janeiro. Os dados, que A Região divulga com exclusividade, mostram que eram 3.800 homens e 3.281 mulheres que nasceram no Sudeste do Brasil morando em Ilhéus. Os habitantes nascidos nas regiões Norte, Sul e Centro Oeste eram 1.287. Os nortistas eram 354 e sulistas 467. Os nascidos no Centro Oeste eram 466. São pessoas que vieram trabalhar ou estudar e se apaixonaram pelo município, que se tornou conhecido mundialmente através das obras do escritor Jorge Amado. 1 Trecho de artigo retirado do jornal de circulação local, A Região, do dia 27/10/2012 – www.aregiao.com.br.

Os imigrantes Sírios e Libaneses chegaram ao Sul da Bahia, região do Cacau, ao final do século XIX e início do século XX em função das crises políticas que ocorriam em seus territórios e atraídos pela perspectiva do progresso que se evidenciava nessa região. A cidade de Ilhéus recebeu muitos desses imigrantes que fizeram desse espaço o seu novo lar.

Como nas outras regiões, pressupõem-se atração pela cultura cacaueira e o encontro desses imigrantes com a roça de cacau através da mascatagem. Os sobrenomes Atalla, Bacil, Ocké, Midlej, Darwich, Maron, Zaidan, Baracat, Daneu, Kalid, Ganem, Bichara, Dieb, Chalhoub, Hage, Habib, Chauí, Bitar, Halla, Abijaude, Zugaib, Gedeon são alguns exemplos que povoam a região do sul da Bahia e ao mesmo tempo são referência quanto ao comércio, a culinária, a cacauicultura, comprovando o processo de assimilação ocorrido nas terras de São Jorge dos Ilhéus.

Esses imigrantes, em geral, não partiram para atividades políticas, apesar de bem relacionados com os habitantes locais, preferiam o comércio e mesmo quando passaram a se interessar pelas roças de cacau e que puderam começar a adquiri-las, não se desfizeram do comércio.

O fenômeno migracional foi registrado por vários autores de origem regional e percebido pelas pessoas da região em função de hábitos e costumes diferenciados trazidos por esses povos. As assimilações aconteceram, os imigrantes de primeira geração passaram a segunda, terceira e quarta gerações deixando um legado significativo para a cidade principalmente no comércio e na gastronomia.

**2.1. Contribuições dos imigrantes na Cultura de Ilhéus.**

Devido a presença de várias etnias, como elemento formador da cultura local, não só Ilhéus, mas todo o sul da Bahia tem em suas expressões regionais uma gama de variedade em manifestações culturais. A exemplo da gastronomia que compõe o cenário da região e tem a contribuição de diversas cozinhas: africana, indígena, portuguesa, árabe, além da presença de outros povos que habitam a região e deixaram suas contribuições gastronômicas no período da colonização. O que permite dizer que a gastronomia é um dos recursos que pode ser utilizado como atrativo histórico-cultural na região sul da Bahia.

O encontro entre diferentes culturas na Bahia resultou na criação de uma culinária diferenciada, marcada pela variedade de especiarias, iguarias, temperos e técnicas culinárias. Novas receitas foram incorporadas ao cardápio regional, algumas modificadas, adaptadas ao paladar e gosto dos moradores locais outras reconfiguradas na sua elaboração. O termo culinária na Bahia, especialmente, remete a especiarias tais como a pimenta, a canela, a noz moscada, o cravo da índia e a gengibre, como sugere Simões (1999).

Temos na culinária a presença do cravo e canela nos mingais de puba, de tapioca, herança da presença do índio que até hoje faz parte dos hábitos alimentares locais e regionais. Os doces e compotas feitos de modo caseiro com receitas tradicionais como os doces de banana, de caju, de jaca e também o creme de abacate muito utilizado na região, frutos dos saberes local.

Além disso, o chocolate feito em tabletes com a amêndoa do cacau torrada e moída em processo caseiro e vendido de modo artesanal nas casas e restaurantes da cidade de Ilhéus e outras cidades da região Sul da Bahia, trazem a marca do fazer baiano. Há, por assim dizer, uma diversidade de licores caseiros feitos na época das festas juninas e várias comidas típicas da região que acompanham a tradição como a pamonha, a canjica, o rabo de macaco (doce feito com a fruta do jenipapo), as frutas desidratadas como a banana, a jaca, a carambola, que são vendidas em tabuleiros, casas de artesanato e outros pontos turísticos e também são produtos da terra que chamam a atenção pelos sabores e aspectos variados.

As opções se ampliam quando lançamos o olhar sobre os alimentos que compõem os pratos principais nas refeições da região, no caso as comidas salgadas, peixes e mariscos, caças e carnes como a jabá, o prato conhecido como cozido que traz legumes, verduras, carne de jabá e outras carnes e a galinha de molho pardo, fazem parte dos hábitos alimentares baianos e são oferecidos nos cardápios de restaurantes e hotéis, que trazem a cozinha regional e vão conquistando a curiosidade do visitante ou turista que não conhece tais iguarias. Sem contar a presença de beijus variados, sucos de frutas típicas da região tais como: caju, seriguela, cajá, graviola, jenipapo, cacau dentre outros; receitas tradicionais de cuscuz de milho, tapioca e raízes como a batata doce, o aipim, o inhame e a própria fruta pão além da banana frita com canela, que integram os cafés da manhã tipicamente regionais. Alimentos e comidas a serem bem aproveitados, tendo em vista traduzirem um modo de fazer e saber da cultura local que pode ser utilizada como recurso (YÚDICE, 2004), para fortalecer o tecido social.

Na literatura, a importância da gastronomia é evidenciada com publicações de livros que tratam da estreita relação da cultura com o lugar, a exemplo do livro: A Comida Baiana de Jorge Amado (2004) e As frutas de Jorge Amado de Paloma Amado (1997), fruto de um levantamento realizado pela autora dos livros de seu pai, onde houve o propósito de identificar não somente os pratos da culinária baiana, mas tudo que se come e bebe, seja vatapá, acarajé, jaca, cachaça ou champanhe, assim argumenta a autora.

**CONCLUSÃO**

Ilhéus ficou famosa em razão da cultura do cacau e da riqueza que adveio desse cultivo. Em razão das várias crises de preço do produto e das oscilações climáticas por períodos extensos, houve uma queda acentuada em sua economia. Hoje, Ilhéus é uma cidade que busca, através do turismo e de várias outras atividades econômicas, se reerguer. Conta com ambientes acadêmicos para pesquisa, mas precisa de ações, por parte do poder público e da comunidade, para com o seu patrimônio histórico-cultural.

O registro evidenciado é de que os imigrantes de origem árabe também se deslocaram para o sul da Bahia em função da cacauicultura, visto que o período da imigração coincide com um dos períodos áureos do cacau, que por sua vez representa o boom econômico da região.

A existência de alguns restaurantes de comida árabe de propriedade de descendentes de sírios e libaneses é um marco inicial para que o município e proprietários propagassem as comidas típicas árabes, para atrair turistas, para fomentar a influência de turistas.

A relação estabelecida de Ilhéus com Nacib e o Bar Vesúvio comprova o conhecimento do turista em relação ao autor Jorge Amado. E, por essa via, se chega à relação com o mundo árabe, mediada pelo personagem, ou seja, via literatura amadiana.

A figura mais ilustre de Ilhéus é, com certeza, Jorge Amado. Apesar de ter nascido em Itabuna no dia 10 de agosto de 1912, o escritor mudou para este paraíso baiano quando estava prestes a completar dois anos de idade. Seus livros Cacau (1933), Terras do Sem-fim (1942), São Jorge dos Ilhéus (1944), Gabriela, Cravo e Canela (1958), e Tocaia Grande: A Face Obscura (1984) foram traduzidos em vários idiomas, espalhados pelo mundo e imortalizaram locais como o Bataclan, o Vesúvio e o Teatro Municipal.

**REFERÊNCIAS**

ADONIAS FILHO. Sul da Bahia: chão de cacau. São Paulo: Civilização Brasileira, 1976.

AMADO, Paloma Jorge. A comida baiana de Jorge Amado. Rio de Janeiro: Record, 2004.

AMADO, Jorge. A terra da minha vida. In: Revista Ilhéus, Ilhéus – Bahia. Ano 3, n.º 3, 2001.

<http://www.portalsaofrancisco.com.br/turismo/ilheus> : Consulta em 06/02/2018.

GREIBER, Betty.; MALUF, Lina Saigh.; MATTAR, Vera Cattini. Memórias da imigração: libaneses e sírios em São Paulo. São Paulo: Discurso, 1998.

O DIÁRIO de Ilhéus. Vesúvio, 26 de janeiro de 2001. OLIVEIRA, Antônio Pereira. Turismo e desenvolvimento: planejamento e organização. 2ed. São Paulo: Atlas, 2000.

SALES, Fernando. Memória de Ilhéus. 3 ed. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1996.

SILVA, Ana Paula. Migração sírio libanesa. O caso de Itabuna (1910-1940). 2001. Monograﬁa de ﬁnal de Curso (Graduação em História). Universidade Estadual de Santa Cruz. Ilhéus, Ba. UESC.

VESÚVIO volta a ser atração turística. Jornal Agora. Itabuna, 30 nov. 2001. p. 06 – 24. VINHÁES, José Carlos. São Jorge dos Ilhéus: da capitania ao ﬁnal do século XX. Ilhéus: Editus, 2001.

1. Especialista em Psicologia Organizacional – Universidade Unigranrio. [↑](#footnote-ref-1)
2. A representação das elites locais. Seu poder não tem origem no tamanho da propriedade, mas na produção de cacau e no dinheiro conseguido com a sua venda. Entre os coronéis da Região Cacaueira, existia uma hierarquia constituída: os que faziam parte do topo da pirâmide social, política e econômica e o das escalas inferiores. (A região cacaueira da Bahia – dos coronéis à vassoura de bruxa: saga, percepção, representação – Lurdes Bertol Rocha – 2014) [↑](#footnote-ref-2)
3. Adonias Filho, como [escritor](https://pt.wikipedia.org/wiki/Literatura), buscou inspiração para as suas obras de ficção na [zona cacaueira](https://pt.wikipedia.org/wiki/Cacau) próxima a [Ilhéus](https://pt.wikipedia.org/wiki/Ilh%C3%A9us), interior da [Bahia](https://pt.wikipedia.org/wiki/Bahia), local onde nasceu e passou sua infância. Esse ambiente é notado logo no seu romance de estreia, "Os servos da morte", publicado em 1946.  [↑](#footnote-ref-3)
4. Fontes: Ceplac, Instituto Cabruca, Wikipedia. [↑](#footnote-ref-4)
5. Ceplac, Repórter Brasil, Wikipedia. [↑](#footnote-ref-5)