

## Adersan: o dendê na Bahia e no âmbito sagrado do Candomblé

Pablo Luís dos Santos Portela<sup>1</sup>  Ana Beatriz Simon Factum<sup>2</sup> 

<sup>1</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Campus Seabra – Brasil

<sup>2</sup> Universidade Federal da Bahia - Brasil

\*Autor de correspondência: [pabloportella@gmail.com](mailto:pabloportella@gmail.com)

### RESUMO

#### PALAVRAS-CHAVE:

Candomblé  
Cultura baiana  
Dendê  
Visualidade

O dendê, símbolo peculiar e relevante da culinária nacional, tem sido objeto de investigação em diferentes vertentes, e neste trabalho será abordado pelo campo da visualidade e da cultura baiana. Buscou-se evidenciar o histórico do dendê, a tipologia e a classificação da estrutura formal, bem como a sua validação na religião de matriz africana do Candomblé. Nesse sentido, observa-se a existência do dendê na cultura material e imaterial das pessoas, sobretudo da população baiana, que interage nos modos de viver, trabalhar, conceber imagens e repertórios. A metodologia adotada foi a revisão de literatura que compreende a identidade cultural, a identidade baiana, a cultura e o cultivo do dendê, e seu simbolismo no âmbito sagrado, que se consolidou com pensadores centrais como Munanga (2020), Mariano (2009), Barreto e Freitas (2008), Bolini (2012), Lody (1992, 2009), Moraes e Pacheco (1985), Correa (2012), Oliveira (2009). Desse modo, conclui-se que o dendê é um elemento interdisciplinar presente em diversos contextos do cotidiano como na cultura, na arte, nas relações de fé, em produtos, as ações efêmeras e o imaginário coletivo.

### ABSTRACT

#### KEYWORDS:

Bahian culture  
Candomblé  
Palm oil  
Visuality

Palm oil, a peculiar and relevant symbol of national cuisine, has been the object of investigation in different aspects, and in this work it will be approached from the field of visuality and Bahian culture. We sought to highlight the history of palm oil, the typology and classification of the formal structure, as well as its validation in the African-based religion of Candomblé. In this sense, the existence of palm oil can be observed in the material and immaterial culture of people, especially the Bahian population, who interact in the ways of living, working, conceiving images and repertoires. The methodology adopted was the literature review that encompasses cultural identity, Bahian identity, the culture and cultivation of palm oil, and its symbolism in the sacred sphere, which was consolidated with central thinkers such as Munanga (2020), Mariano (2009), Barreto and Freitas (2008), Bolini (2012), Lody (1992, 2009), Moraes and Pacheco (1985), Correa (2012), Oliveira (2009). Therefore, it is concluded that palm oil is an interdisciplinary element present in different everyday contexts such as culture, art, faith relationships, products, ephemeral actions and the collective imagination.

### RESUMEN

#### PALABRAS-CLAVE:

Aceite de palma  
Candomblé  
Cultura bahiana  
Visualidad

El aceite de palma, símbolo peculiar y relevante de la cocina nacional, ha sido objeto de investigación en diferentes aspectos, y en este trabajo será abordado desde el campo de la visualidad y la cultura bahiana. Buscamos resaltar la historia del aceite de palma, la tipología y clasificación de la estructura formal, así como su validación en la religión de base africana del Candomblé. En este sentido, la existencia del aceite de palma se puede observar en la cultura material e inmaterial de los pueblos, especialmente de la población bahiana, que interactúan en las formas de vivir, trabajar, concebir imágenes y repertorios. La metodología adoptada fue la revisión de la literatura que abarca la identidad cultural, la identidad bahiana, la cultura y cultivo de la palma de aceite, y su simbolismo en el ámbito sagrado, que se consolidó con pensadores centrales como Munanga (2020), Mariano (2009), Barreto. y Freitas (2008), Bolini (2012), Lody (1992, 2009), Moraes y Pacheco (1985), Correa (2012), Oliveira (2009). Por lo tanto, se concluye que el aceite de palma es un elemento interdisciplinario presente en diferentes contextos cotidianos como la cultura, el arte, las relaciones de fe, los productos, las acciones efímeras y el imaginario colectivo.

**SUBMETIDO:** 01 de julho de 2024 | **ACEITO:** 06 de julho de 2024 | **PUBLICADO:** 31 de agosto de 2024

© ODEERE 2024. Este artigo é distribuído sob uma Licença [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

## Introdução

Adersan, a primeira palavra do título, homenageia o Continente Africano, pois é o nome conhecido do dendê no país Costa do Marfim (LODY, 1992). O dendê é compreendido neste trabalho<sup>1</sup> como mancha cultural que esparrama cotidianamente na vida da população baiana, sobretudo no Recôncavo Baiano e na cidade de Salvador, de modo a abarcar diversos comportamentos, costumes, tradições, simbologias, advindas do território africano, que compõem a história social do período da escravização no Brasil. Esta proposta visa abordar contextos culturais pelos quais o dendê está inserido em diferentes aspectos no Estado da Bahia, a fim de demonstrar a sua pluralidade funcional, pois carrega significados distintos de acordo com a área em que é explorado, e não se resume somente ao uso culinário, como a grande parcela da população brasileira e, principalmente, a baiana, o conhecem.

O baiano das cidades de Salvador, do Recôncavo e adjacências, traz consigo uma forma especial de tratamento, acolhimento, receptividade, que se destacam e são admiradas pelas pessoas de outras regiões do país. Além disso, a meiguice, a presença, a sensualidade, a disponibilidade em ajudar, a parceria, são algumas qualidades que também podem ser encontradas e disseminadas. No entanto, esse perfil não foi criado por esse mesmo povo:

As afirmações de identidade baiana vieram sempre do olhar do outro, no caso, do olhar masculino, branco ou estrangeiro. Literatura, música, artes plásticas, filmes, entre outros acompanharam essa tendência e passaram a falar sobre o povo. Não se constituíram, contudo, como expressão de um povo. Neste caso, os artistas e intelectuais são interlocutores, mediadores, aqueles que foram até o "centro" e trouxeram de lá as histórias, imagens e melodias de um suposto povo. Este se constitui enquanto sujeito silenciado, algo que a historiografia recente pôde constatar. Os silêncios de mulheres, negros, pobres, operários, entre outros (FRANÇA JÚNIOR, 2012, p. 3).

É nítido entender que a identidade do baiano foi marcada à força pelo sofrimento de influências dos invasores estrangeiros, uma vez que não tivemos o direito de construir, desenvolver e solidificar nossas peculiaridades. E, com isso,

---

<sup>1</sup> Agência financiadora: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB).

Modalidade: Bolsa de Doutorado. Período: 01/08/2017 a 31/08/2021.

coloca-se uma questão para se refletir: Quantas vidas da população baiana, de descendentes africanos que aqui vieram, foram manchadas de sangue, silenciadas, apagadas, diante do olhar e das ações machistas, discriminatórias do europeu? Munanga (2020) afirma que a identidade cultural para ser considerada perfeita precisaria da ação conjunta e equivalente de três categorias que são os fatores históricos, linguísticos e psicológicos<sup>2</sup>, mas a interação deles não ocorre de maneira plena, o que acarreta a predominância de um sobre o outros.

Verifica-se que a personalidade e o “jeito baiano” foram relevantes temáticas em composições musicais na segunda metade do século XX, cujas canções

---

21º) O fator histórico parece o mais importante, na medida em que constitui o cimento cultural que une os elementos diversos de um povo através do sentimento de continuidade histórica vivido pelo conjunto de sua coletividade. O essencial para cada povo é reencontrar o fio condutor que o liga a seu passado ancestral o mais longínquo possível. A consciência histórica, pelo sentimento de coesão que ela cria, constitui uma relação de segurança a mais certa e a mais sólida para o povo. É a razão pela qual cada povo faz esforço para conhecer sua verdadeira história e transmiti-la às futuras gerações. Também é a razão pela qual o afastamento e a destruição da consciência histórica eram uma das estratégias utilizadas pela escravidão e pela colonização para destruir a memória coletiva dos escravizados e colonizados.

Sem negar a comunidade do passado histórico de todos os negros da diáspora, acredito que a consciência que se tem desse passado é relativamente diferente entre as categorias acima referidas. Parece-me que a consciência histórica é mais forte nas comunidades de base religiosa, por exemplo, nos terreiros de candomblé, graças justamente aos mitos de origem ou de fundação conservados pela oralidade e atualizados através de ritos e outras práticas religiosas. A questão da busca ou da crise de identidade não se colocaria nesse contexto. Nas bases populares negras sem vínculos com as comunidades religiosas de matriz africana, a consciência histórica e, conseqüentemente, a identidade se diluiriam nas questões de sobrevivência que toma o passo sobre o resto e pode desembocar num outro tipo de identidade: a da consciência do oprimido economicamente e discriminado racialmente. Na militância negra há uma tomada de consciência aguda da perda da história e, conseqüentemente, a busca simbólica de uma África idealizada (MUNANGA, 2020, p. 12-13).

2º) Quanto ao fator linguístico, não podemos dizer que a crise foi total, pois nos terreiros religiosos persiste uma linguagem esotérica que serve de comunicação entre os humanos e os deuses (orixás, inquices) que continua a ser um fator de identidade. Nas outras categorias foram criadas outras formas de linguagem ou comunicação como estilos de cabelos, penteados e estilos musicais que são marcas de identidade. Algumas comunidades rurais negras isoladas teriam conservado estruturas linguísticas africanas enriquecidas com vocábulos e expressões de língua portuguesa (MUNANGA, 2020, p. 13).

3º) O fator psicológico, entre outros, nos leva a nos perguntar se o temperamento do negro é diferente do temperamento do branco e se podemos considerá-lo como marca de sua identidade. Tal diferença, se existir, deve ser aplicada a partir, notadamente, do condicionamento histórico do negro e de suas estruturas sociais comunitárias, e não com base nas diferenças biológicas como pensariam os racialistas.

Poder-se-á dizer, em última instância, que a identidade de um grupo funciona como uma ideologia na medida em que permite a seus membros se definir em contraposição aos membros de outros grupos para reforçar a solidariedade existente entre eles, visando a conservação do grupo como entidade distinta. Mas pode também haver manipulação da consciência identitária por uma ideologia dominante quando considera a busca da identidade como um desejo separatista. Essa manipulação pode tomar a direção de uma folclorização pigmentada despojada de reivindicação política (MUNANGA, 2020, p. 13).

almejavam destacar características próprias do modo baiano de ser, viver, como exemplos: a alegria, o bom-humor, o entusiasmo, a positividade diante a resolução de problemas, a vibração, o charme, a pacificidade, a hospitalidade, o despojamento, a altivez, a pobreza e derivados, o autoritarismo e correlatos (MARIANO, 2009). Nesse aspecto, Barreto e Freitas (2008) contribuem:

Baiano é um jeito de ser, diferente, único. É uma gente mestiça, formada por brancos europeus, índios das matas tropicais e negros chegados de vários pontos da África. Um povo miscigenado, de cultura rica e religiosidade viva, sincrética. Neste lugar que é o berço do Brasil, o cantochão dos templos funde-se com o batuque dos terreiros, os pescadores cantam na puxada de rede, os negros jogam capoeira, as comidas de rua são sagradas e todos festejam em comunhão as divindades da natureza e os santos dos altares. Estado-nação cultural afro-europeu, a Bahia é um sítio latino-americano de imensa costa atlântica, com luminosidade única e um mar tão magnífico quanto azul (BARRETO; FREITAS, 2008, p. 13-14).

Esse sentimento de baianidade ocorreu no percurso do século mencionado anteriormente por meio de personalidades como Dorival Caymmi, Jorge Amado e Carybé, em que estudiosos e pesquisadores os consideraram difusores da compreensão do que é ser baiano e tudo o que diz respeito à Bahia. Dorival Caymmi expressava-se através de composições musicais de sua autoria e pelo próprio jeito de ser, vestir-se; Jorge Amado por meio da literatura, com histórias relatadas sobre a vida cotidiana da população, das linguagens utilizadas, dos encantamentos naturais da cidade; Carybé, por sua vez, destacou-se no campo das artes plásticas e produções visuais com pinturas, desenhos, esculturas repletas de sentidos de baianidade (BARRETO; FREITAS, 2008).

A liberdade de expressão a respeito da cultura baiana, do jeito baiano de ser, tornou-se com primor o principal registro que pode ser identificado na produção visual das fotografias do francês Pierre Verger e em desenhos, pinturas, murais, esculturas do argentino Carybé. Afirmam Barreto e Freitas (2008), que ambos se encantaram pela Bahia através da leitura de *Jubiabá*, quarta obra literária de Jorge Amado, lançada no início de 1930, e traduzida em diferentes idiomas. E Carybé, além disso, veio em busca da Bahia descrita e cantada por Caymmi.



E o dendê, onde entra nessa história?

O dendê e sua cultura identificam o jeito baiano de ser pela multiplicidade de funções, simbolismos intrínsecos, que vão além de um produto destinado ao uso culinário. Define-se como cultura do dendê a associação a um modo de vida, aos valores e costumes que são transmitidos por meio de expressões diárias em diferentes momentos, e passados por gerações, no âmbito local e regional.

A cultura do dendê na Bahia é marcada por ser movente, adaptável e diversa. Encontra-se nas cidades de Salvador e Região Metropolitana, por exemplo, o ato das pessoas saírem do trabalho, comprarem acarajé e/ou cerveja para consumirem dentro do ônibus durante o retorno para casa; as festas religiosas em comemoração aos Santos e Orixás que reverenciam o sagrado e o profano; os preparativos em família para o Carnaval em que uma parcela do público tira seu sustento e ao mesmo tempo se divertem, e a outra parte aproveita a festa como foliões ou realizam viagens nesse período, geralmente; as temperaturas quente e amena nas praias da Baía de Todos os Santos e da Linha Verde; o turismo com variadas opções de passeios - seja por via terrestre, aérea e aquática; a exuberância das paisagens, da flora, das frutas tropicais; a culinária local recheada de temperos, cores, cheiros, texturas, sabores.

A Região Nordeste também é conhecida mundialmente pelo clima tropical; as belezas das praias, cachoeiras, das paisagens e reservas naturais; a diversidade cultural, do artesanato, das comidas típicas; o relacionamento das pessoas com a fé que se estende pelas festividades religiosas e atos devocionais; a presença da arquitetura do período colonial em igrejas, construções históricas, é uma referência de atração turística e de pesquisa científica; o sotaque que se diferencia em cada Estado e até mesmo em cidades do próprio Estado. Esses são alguns fatores pontuais que possibilitam a compreensão da cultura do dendê na Bahia.

O dendezeiro (**Figura 02**) é uma palmeira de origem africana, especificamente da Costa Oeste da África (Golfo da Guiné), e foi cultivada no Extremo Oriente onde nasceram as primeiras sementes introduzidas na Indonésia, em 1848, e na Malásia, em 1875, com o foco de exploração econômica a partir de 1900. É nomeado cientificamente como *Elaeis guineenses Jacquin*, pertence ao

gênero *Elaeis*<sup>3</sup> e à família *Arecaceae* ou *Palmaceae*<sup>4</sup>. Chegou ao Brasil no século XVI, trazida pelos escravizados, e, supostamente, se espalhou com o auxílio dos urubus, principalmente, nas regiões Norte, na Amazônia, e Nordeste, na Bahia, devido ao clima tropical quente e úmido encontrado no país, das propriedades do terreno fértil, que eram semelhantes ao seu habitat original na África com extensão desde o Senegal até Angola (MORAES; PACHECO, 1985; MÜLLER *et al.*, 2006; BOLINI, 2012; CORREA, 2012).

**Figura 02** - Palmeira do dendezeiro situada na Ilha de Gameleira-BA, registro em abril/2018.



Fonte: Acervo do autor (2018).

---

<sup>3</sup> O gênero *Elaeis* (subtribo Elaeidae, tribo Cocoeae, subfamília Cocoideae, família Arecaceae, ordem Arecales) foi estabelecido em 1763 por Nicholas Joseph Jacquin, a partir da palavra grega "Elaion" que significa óleo. O gênero compreende duas espécies de maior importância: *Elaeis guineensis* Jacq., nativo das florestas tropicais da costa oeste do continente africano e *Elaeis oleifera* (Kunth) Cortés nativo do continente americano, onde ocorre principalmente na floresta tropical amazônica, estendendo-se da Colômbia ao Panamá; são espécies de ocorrência comum em áreas antropizadas e ao longo dos cursos hídricos. O gênero possui ainda outra espécie, *Elaeis odora*, porém não é cultivada e pouco se sabe sobre a mesma. (RAO Y. *et al.*, *apud* CRUZ, 2016, p. 12) RAO Y. *et al.* In: CRUZ, B. A. **Características vegetativas e produção de cachos de híbridos interespecíficos entre o caiaué (*Elaeis oleifera*, (Kunth) Cortés) e o dendezeiro (*Elaeis guineensis*, Jacq).** 2016. Dissertação (Mestrado em Agricultura no Trópico Úmido) – Programa de Pós-Graduação em Agricultura no Trópico Úmido, Manaus, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, 2016.

<sup>4</sup>Arecaceae (*Arecaceae*) ou Palmaceae (*Palmae*), ambos os nomes são conhecidos, são uma família de monocotiledôneas. Facilmente reconhecíveis pela sua haste não ramificada, o estipe, encimado por um buquê de folhas pinadas ou pontilhadas, as palmeiras simbolizam desertos quentes e costas e paisagens tropicais. (ESDEM, 2019) ESDEM. **Garden.com**: a harmonia da natureza e da arte. Disponível em: <https://pt.esdemgarden.com/ar-cac-es-palmac-es-palm-arecaceae-7519>. Acesso em: 26 fev. 2019.

Essa palmeira tem o tamanho máximo de 15 metros, com raízes reunidas em feixes, caule reto, tonalidade escura e sem ramos. As folhas chegam ao comprimento de 1 metro ou mais e a base contém espinhos. Os frutos são em formato ovóides, se classificam como amêndoas duras que dão em cachos, quando nascem são negros e à medida que se desenvolvem adquirem tons que variam do amarelo ao vermelho. Devido a quantidade de frutos nos cachos, eles se comprimem e deformam com o tempo (MORAES; PACHECO, 1985; MÜLLER *et al.*, 2006; OLIVEIRA, 2009; SEAGRI, 2011 *apud* OLIVEIRA, 2012; BOLINI, 2012; CORREA, 2012; MATOS, 2015).

A robustez dessa árvore determina a sua estrutura sólida. O longo caminho percorrido pelo mar até chegar ao solo brasileiro foi uma das provas de resistência que o fruto dendê passou, entre dias e noites, com temperaturas variantes. Esse percurso demonstrou a sua essência em ser um vegetal forte, tanto no sentido conotativo em aguentar e carregar peso sobre a matéria, como no denotativo em possuir energia física, vitalidade, o uso da força, advinda da raiz do continente africano. Desse modo, afirmam Simas e Rufino (2019, p. 30), “o caroço de dendê, aquele que ensina a driblar a morte, é a bala mais poderosa do tambor da nossa arma.” Dentre as principais características do dendezeiro a que apresenta maior destaque é:

Produção de óleo por unidade de área cultivada e a capacidade do seu fruto de produzir dois óleos distintos, o da polpa, o óleo de palma, conhecido vulgarmente como *azeite de dendê*, de cor avermelhada, graças ao seu conteúdo de substâncias carotenoides; e o da amêndoa da semente, conhecido como *óleo de palmiste*. Embora distintos na aparência e na composição química, guardam entre si estreita afinidade: são comestíveis e importantes matérias-primas para os mais diversos segmentos industriais (OLIVEIRA, 2009, p. 28).

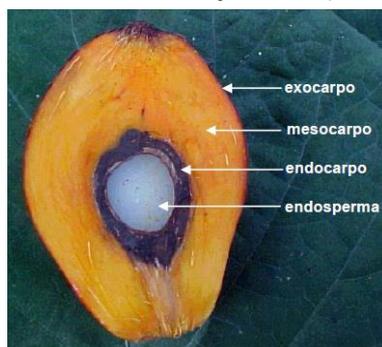
O dendezeiro é a mais importante palmácea oleaginosa de ciclo longo (BOLINI, 2012, p. 15). Sobre o vocábulo do dendê, conforme Klink e Marques (1999, p. 55), “a palavra dendê foi trazida para a Bahia por nações africanas que, até o século XVIII, consistia em negros bantos de Angola e Congo. Além desta, vieram também bunda, quiabo, samba, candomblé, macumba e umbanda”.

O nome dendê tem decorrência de *dendém* da língua kimbundu dos povos bantu e no Ocidente Africano é chamado por: *Ade-koi* e *Adersan* na Costa do Marfim; *Aboboche* em Gana; *De-Yayá*, *De-kla*, *De-Ghakun*, *Votchi*, *Fade* e *Kissede* no Benin; *Di-bope* e *Lissombe* na República dos Camarões e o já citado *Dendém* em Angola" (LODY, 1992, p. 2).

A função do dendê no século XVI era de complemento alimentar dos escravos durante a travessia no oceano em direção ao solo nacional (LODY, 1992, 2009; OLIVEIRA, 2009). Inicialmente, o azeite de dendê foi usado como um produto que realçava a beleza da pele, do cabelo, de homens e mulheres negros, e servia como uma espécie de amuleto que os utilizava para proteção de forças ocultas, pois os escravizados tinham essa tradição. A presença do dendê nos alimentos ocorreu mais adiante a partir do seu cozimento na senzala em que exalava o perfume até a cozinha da casa grande (FERNANDES, 2000; SOUTO, 2007 *apud* BOLINI, 2012).

A própria constituição morfológica do dendê demonstra, interna e externamente, elementos com certo grau de dureza que precisam do auxílio de ferramentas para manuseá-lo, o que identifica uma qualidade vigorosa, fortalecida. Com o dendê cortado ao meio, é possível visualizar a divisão de suas partes, de fora para dentro, que, segundo Surre e Ziller (1969 *apud* SILVA, 2006), é composta de exocarpo, mesocarpo, endocarpo e endosperma (**Figura 03**).

**Figura 03** - Corte ao meio e a descrição das partes do dendê.



- a) **EXOCARPO OU EPIDERME:** é a casca do dendê.
- b) **MESOCARPO OU POLPA:** possui coloração amarela ou alaranjada. É muito oleoso, contém estreitas fileiras de fibras em que os feixes se tornam mais compactos à medida que estão mais próximos do centro do fruto. É dele que se extrai o óleo de dendê.
- c) **ENDOCARPO OU COQUE:** É endurecido, de cor negra, envolvido por fibras aderentes.

Fonte: SILVA, (2006), adaptação do autor (PORTELA, 2019).

Na Bahia, especificamente, o primeiro indício de dendê ocorreu na região do Baixo Sul, em Valença, conhecida atualmente como Costa do Dendê devido a sua expansão (MORAES; PACHECO, 1985). O dendê cujo “fruto tem forma de cocos ovoides, de cor amarelo ou alaranjado, de tamanho variável, é composto da polpa ou mesocarpo e da semente ou caroço” (BOLINI, 2012, p. 33), como demonstra a **Figura 04**.

**Figura 04** - Cacho de dendê, sua forma inteira e partida ao meio.



Fonte: A PLANTA DA VEZ. **Dendê-africano (*Elaeis guineenses* Jacq.)**. Disponível em: [http://www.aplantadavez.com.br/2016/01/dende-africano-elaeis-guineensis-jacq\\_3.html](http://www.aplantadavez.com.br/2016/01/dende-africano-elaeis-guineensis-jacq_3.html). Acesso em: 18 mar. 2019.

Resultam-se da retirada da polpa o óleo de palma e da amêndoa o óleo de palmiste. O óleo de palma ou azeite de dendê, é composto de duas partes, a oleína (consistência líquida) e a estearina (consistência sólida), conforme a **Figura 05**. As baianas de acarajé que usam largamente esse produto nomeiam a oleína de flor do azeite e a estearina de bambá (CURVELO *et al.*, 2011).

**Figura 05** - Óleos de palma e palmiste, e conteúdo do óleo de palma, respectivamente.



Fonte: Acervo da CEPLAC (2019) cedido ao autor.

O formato do dendê varia conforme a espessura do endocarpo e classifica-se em três tipos, que são: a) Dura: endocarpo com mais de 2 mm de espessura e fibras na polpa; b) Psífera: fruto sem endocarpo e com separação da polpa da

amêndoa; c) Tenera: é o cruzamento entre as variedades Dura e Psífera, com endocarpo de espessura inferior a 2 mm e anel fibroso ao redor, segundo Souza, 2000 (*apud* CEPLAC NOTÍCIAS, 2000), como elucida a **Figura 06**.

**Figura 06** - Tipos de dendê: a) Dura, b) Psífera, c) Tenera, respectivamente.



Fonte: SILVA (2006).

No cenário contemporâneo brasileiro, existe uma gama de caminhos quanto ao uso do dendê que apresenta benefícios relacionados com a saúde alimentar, estética, produtos de higiene pessoal, segmento automobilístico, dentre outros, ao ponto de extrair possibilidades de forma representativa enquanto elemento cultural marcante que suscita símbolos, lembranças, sabores, cores, texturas, tanto pela materialidade como pelas memórias no imaginário individual e coletivo. A população nacional, sobretudo a baiana, desconhecem que contém dendê numa diversidade de produtos que consomem, muito menos as suas vantagens.

Como documento de atuação, a cultura é pública, mas não é portadora de uma identidade oculta (GEERTZ, 2008). O meio social das cidades é constituído por ferramentas estruturantes que organizam o convívio das pessoas com ações postas em prática, e um desses pilares é a cultura. A sua presença em sociedade gera transformações, conflitos, invisibilidades, que transcorrem em diferentes interesses públicos e territoriais. O território é aqui compreendido enquanto espaço urbano demarcado por diferentes representantes sociais para a realização de atividades ou propósitos em comum que estabelece relações de poder resultantes de ações, sejam concretas ou abstratas, e se apropriam de espaços físicos ou simbólicos como forma de fortalecer o conceito de construção social a partir desse recorte (FLORES, 2006).

Isso demonstra que por não haver um senso coletivo que defina culturalmente a participação do dendê na vida das pessoas, não causaria espanto se houvesse um certo grau de repulsa ou estranhamento para consumi-lo. No entanto, a sua representatividade está enraizada em memórias, ações do cotidiano, abordagens

sobre a cultura baiana, em que a própria população o reconhece, o identifica, e estabelece uma relação de pertencimento.

### **O sagrado do dendê no Candomblé**

A cultura também se faz presente no âmbito sagrado a partir de práticas religiosas ancestrais de fervor, devoção a Deus, aos santos, orixás, outras entidades, desempenhadas pelas sociedades em diferentes culturas, diversas interpretações e formas de expressão. Nesse aspecto, o dendê, enquanto elemento cultural afro-brasileiro possui um importante simbolismo no candomblé que transita em terreiros ou casas de santo como elemento decorativo, ferramenta dos orixás que são confeccionadas com folhas e talhos do dendezeiro, instrumento de jogos de adivinhação de Ifá<sup>5</sup>, ingrediente alimentar de rituais das divindades africanas ou orixás, como óleo que amacia os atabaques (LODY, 1992).

O orixá Exu é a própria essência do dendê no candomblé, conforme o antropólogo Lody (1992, p. 9), "Exu passa a ser o dendê, como o dendê passa a ser Exu, sem que com isto se limite o uso ou a função ritual-religiosa do dendê para a exclusividade de Exu, tanto para o seu trato nos assentamentos, como nos seus alimentos." Característico pelo óleo com tonalidades que perpassam pelo laranja, vermelho, marrom, o azeite de dendê é utilizado nas comidas que representam os orixás considerados como "quentes e aguerridos" (BARROS, 2014).

Verifica-se que no candomblé o azeite de dendê está presente como ingrediente essencial nas comidas ofertadas à maioria dos orixás, conhecidos como "orixás do azeite", que o utilizam em seus rituais, como afirmaram minha avó paterna, a Yá D'osun do Terreiro Ilê Asé Omi Natossi, situado no bairro Cidade Nova, em Salvador-BA, e uma tia, integrante do Ilê Axé Kalè Bokùn, localizado no bairro de Plataforma. Em 2015, realizei esse bate-papo em família sobre outras relações

---

<sup>5</sup> Ifá para os Yorubá ou Fá para os Fon é o deus que tudo sabe e tudo vê, podendo desempenhar suas funções se apoiado por Exu - princípio fundamental -, ser inteligente por excelência. Saber do futuro, prescrever e orientar para o trabalho, a saúde, o sexo, a religião e para tudo mais que se refira à vida é capacitação de Orumilá, conhecido também como Orumilá Ifá. Nesses olhos que tudo vêem e sabem assenta-se o seu poder não menos controlador e também articulador entre os outros deuses e os homens. Esse olhar permanente do Ifá, fundido do olhar de Exu, será materializado pelos *ikin* - frutos do dendezeiro. A própria palmeira é o Ifá, também fonte dos principais utensílios do ritual de vaticínio – os *ikin* (LODY, 1992, p. 37 e 38). LODY, Raul. **Tem dendê, tem axé**: etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

do dendê e foi registrado no quarto capítulo da minha dissertação de mestrado defendida em 2015.

A presença de alimentos se torna peculiar em rituais, pois constitui a sagração das oferendas aos orixás (AGUIAR, 2012). Dessa forma, sobre o azeite de dendê, destaca Barros (2014), a cor vermelha do dendê possui vitalidade, energia pulsante, aroma forte, que representa movimento e ao mesmo tempo calmaria aos orixás que são turbulentos e aguerridos, como Exu e Ogum. Logo, a ação de comer nessa religião:

É acionar o axé - energia e força fundamentais a vida do homem. Certo que os modos de preparar, ao lado dos saberes, irão fazer a transmissão do axé. O orixá se alimenta e transfere ao homem seu axé, mas para que esse processo ocorra, é preciso que o alimento oferecido a ele seja bem preparado, dentro dos procedimentos da culinária afro-descendente. A falta de um ingrediente implica na não aceitação da divindade. Os deuses não são apenas comilões, mas também finos gourmets; sabem apreciar o que é bom, como o comum dos mortais, não comem de tudo. Os elementos e alimentos são maravilhosos, misturam sem pudor, sagrado e secular (BELTRAME; MORANDO, 2008, p. 243).

Essa preparação alimentar, assinala Aguiar (2012, p. 167-168), fica por cargo “da labassê, a “senhora da cozinha”. É ela quem assume toda a responsabilidade no preparo e organização de cada prato a ser ofertado às divindades, tendo todo o cuidado com os preceitos alimentares (...)”. Com isso, complementa a mesma autora, ao afirmar ser o espaço da cozinha comandada pelas mulheres que recebem orientações e acompanhamento das lalorixás (AGUIAR, 2012).

Os cardápios estabelecidos para cada orixá estão de acordo com seus gostos e fundamentos ritualísticos que compõem diferentes ingredientes na preparação dos alimentos e das oferendas. Como certificam Beltrame e Morando (2008, p. 246), esses materiais classificam-se em três aspectos: ““sangue vermelho”, “sangue branco” e “sangue preto”. Isto é, o azeite de dendê, o álcool e o sumo das folhas, respectivamente, os sangues representam a manutenção de energia dos orixás.” Por outro lado, os orixás que não fazem uso do dendê nas comidas e nos fundamentos, são chamados de orixás do branco ou “*fun-fun*” (AGUIAR, 2012).

A memória ancestral presente no candomblé permeia não somente na alimentação dos orixás, como também em fundamentos internos realizados nos terreiros que resgatam tradições com muito respeito, disciplina e seriedade. A

compreensão da palavra memória aqui empregada remete, principalmente, às lembranças, as relações com o tempo passado. De acordo com Chauí (2000, p. 161), “a memória é uma atualização do passado ou a presentificação do passado e é também registro do presente para que permaneça como lembrança.” Aparentemente, a memória parece ser individual, mas ela tem a significativa contribuição coletiva. Está imbuída de histórias, alavanca a função de reviver uma ação passada, de lembrar algum tipo de esquecimento, tradição, por meio de diferentes dispositivos.

Em *A Memória Coletiva*, Halbwachs (1990, p. 20) afirma que “não se pode pensar nada, não podemos pensar em nós mesmos, senão pelos outros e para os outros, sob a condição desse acordo substancial que, através do coletivo, busca o universal.” Dessa forma, a memória que reconta histórias e recordações de momentos e experiências, necessita ser evocada para dar sentido e valor à vida presente. Este aspecto reforça, por exemplo, que os paramentos e as indumentárias usados para simbolizar os orixás em momentos ritualísticos e festivos, são carregados de expressões e valores artísticos-culturais que estabelecerem diálogos no meio terreno e espiritual, assim como são fixados na memória coletiva do público que os prestigia (**Figura 07**).

**Figura 07** - Paramentos e indumentárias usados no candomblé.





Fonte: MAGNONI, Adeloja. **Fotos com alma**. Disponível em: [https://www.facebook.com/pg/adeloyamagnonifotoscomalma/photos/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/adeloyamagnonifotoscomalma/photos/?ref=page_internal). Acesso em: 02 jan. 2020.

Geralmente, o trabalho artístico e de projeto desenvolvidos na concepção e feitura dessas peças, são realizados por artesãos, costureiras, escultores, gravadores, que procuram seguir, de forma criativa e respeitosa, os detalhes dos símbolos peculiares que correspondem cada orixá, por meio de acessórios, cores, tecidos, materiais, de acordo com as recomendações dos terreiros. O dendê, no sentido material, não participa como elemento na construção das peças, no entanto, se encontra íntegro enquanto qualidade subjetiva. Nessas especificidades que atendem aos territórios físico e espiritual, Lody (1992) assevera que, o dendê recebe diferentes interpretações a depender de como será utilizado na religião e acrescenta que outros elementos da árvore do dendezeiro - considerado como sagrado - são utilizados na confecção de indumentárias, ferramentas e emblemas dos orixás, na arquitetura e na decoração das Casas de Santo, como exemplo as palmeiras (**Figura 08**).

**Figura 08** - Folhas da palmeira do dendezeiro como decoração na entrada de um terreiro.



Fonte: MAGNONI, Adeloia. **Fotos com alma**. Disponível em <https://www.facebook.com/adeloyamagnonifotoscomalma/photos/a.668295726617733/2658350937612192/?type=3&theater>. Acesso em: 02 jan. 2020.

Esse conjunto de objetos decorativos que enfeitam terreiros e barracões são utilizados, sobretudo, em momentos festivos que além de serem ritualísticos, funcionam também como performáticos, pois seguem uma sequência de ações por meio da gestualidade dos corpos nos momentos em que os membros dançam o axé de cada orixá, que é acompanhado da oralidade dos cânticos, ao som de instrumentos musicais e batida de mãos. A produção visual gerada a partir das performances desses rituais ganha força e vitalidade com o uso da palavra que é sustentada nas letras das canções, e potencializada com o ritmo das músicas. Esses fatores é o que Salles (2008) denomina como experimentação verbalizada. Essa sinergia obtida é transmitida, principalmente, tanto aos adeptos que frequentam e recebem o axé, como para os visitantes.

Investigar, planejar e desenvolver produtos que estão ligados ao contexto espiritual de matriz africana, requer cuidados especiais antes de afirmar ou negar alguma informação que seja relevante para evitar caminhos que os direcionem ao folclórico ou ao alegórico. Por esse viés, conforme Sodré (2009), trata-se de conceber o design da alma que parte da necessidade de valorizar a potencialidade dos objetos, com o uso adequado de seus elementos funcionais e estéticos, que dialogam com a essência espiritual da forma pelos quais estão sendo utilizados como base. A espiritualidade fortalece não somente o caráter

intuitivo das pessoas, como também o amadurecimento da percepção em processos formativos, criativos e culturais.

## Conclusão

A presença do dendê enaltece o sentimento de baianidade, as memórias individuais e coletivas, as tradições, os saberes transmitidos de geração em geração e as partilhas de ciclos do cotidiano. Além disso, estabelece as conexões do mundo espiritual com o terreno que se consolidam por meio dos rituais de axé, e seus respectivos fundamentos e ornamentos, e dialogam ao campo da visualidade que compreende a produção de arte, design e cultura, que são recheados de simbolismos específicos.

A sagração do dendê no Candomblé envolve características poéticas percebidas a partir do contato e da sensibilidade dos sentidos, paladar, olfato, visão, o tato e audição. Dessa maneira, o indivíduo constrói experiências, enriquece seu repertório, entre o seu lugar de origem e o ambiente religioso ao qual está inserido.

A identidade cultural pertencente ao dendê demonstra ao mesmo tempo o resgate ancestral de práticas e vivências que se mantêm resistentes diante aos avanços tecnológicos cada vez mais velozes e excludentes, como também a validação de novas possibilidades em explorá-lo, sem perder a força do seu legado, nos diversos contextos das linguagens visuais, mercadológicas e, sobretudo, no desenvolvimento das relações sociais.

## Referências

AGUIAR, Janaína Couvo Teixeira Maia de. **Os orixás, o imaginário e a comida no candomblé**. *Revista Fórum Identidades*, ano 6. v. 11. Itabaiana: Gepiadde, 2012, p. 160-170.

BARRETO, José de Jesus; FREITAS, Otto. **Carybé: um capeta cheio de arte**. Salvador: Assembléia Legislativa do Estado da Bahia, 2008. (Coleção Gente da Bahia; v.1).

BARROS, Marcelo. **O candomblé bem explicado: (Nações Bantu, Iorubá e Fon)**. Rio de Janeiro: Pallas, 2014.

BELTRAME, Ideraldo Luiz; MORANDO, Marsal. **O sagrado na cultura gastronômica do Candomblé**. *Revista Saúde Coletiva*. v. 5, n. 26. Editorial Bolina, 2008, p. 242-248.

BOLINI, Eugenia Valero. **Controle sanitário do azeite de dendê (*Elaeis guineensis* Jacquin) industrializado no estado da Bahia**. 2012. Dissertação (Mestrado em Saúde Coletiva) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

CEPLAC. **Cartilha sobre dendê: óleos de palma e palmiste**. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). Publicações da CEPLAC, Valença -Bahia, 2019.

CEPLAC NOTÍCIAS. **Dendê**. Radar Técnico da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). Publicações da CEPLAC, 2000. <http://www.ceplac.gov.br/radar/dende.htm>.

CORREA, Denison Lima. **Avaliação da produtividade do dendê (*Elaeis guineensis*) através de técnicas de sensoriamento remoto e geoprocessamento no município de Concórdia do Pará**. In: SEMINÁRIO ANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRA, 10, 2012, Belém. *Anais*. p. 1-4.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ed Ática, 2000.

CURVELO, Fabiana Martins; ALMEIDA, Deusdélia Teixeira de; NUNES, Itaciara Lazorra; FEITOSA, Sabrina. **Qualidade do óleo de palma bruto (*Elaeis guineensis*): matéria-prima para fritura de acarajés**. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, São Paulo, v. 70, n. 4, p. 641-646. São Paulo, 2011.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica do Brasil/ Nordeste/ Bahia**. São Paulo, 2000.

FLORES, Murilo. **A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte**. 2006. [https://static.fecam.net.br/uploads/28/arquivos/4069\\_FLORES M Identidade Territorial como Base as Estrategias Developmento.pdf](https://static.fecam.net.br/uploads/28/arquivos/4069_FLORES_M_Identidade_Territorial_como_Base_as_Estrategias_Developmento.pdf).

FRANÇA JUNIOR, Edevard Pinto. **A construção da baianidade no final do século XX: análise do documentário O Capeta Carybé**. In: VI SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA CULTURAL ESCRITAS DA HISTÓRIA: VER - SENTIR - NARRAR UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI, 2012, PiauÍ. *Anais*. <http://gthistoriacultural.com.br/VIsimposio/anais/Edevard%20Pinto%20Franca%20Junior.pdf>.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2008.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

BARRETO, José de Jesus (org). **Carybé e Verger: Gente da Bahia**. 2. ed. Salvador, Fundação Pierre Verger: Solisluna Design Editora, 2012.

KLINKE, Angela; MARQUES, Manoel. Mancha de dendê não sai. **Rev. Isto é**. Editora Três: São Paulo, 1999.

LODY, Raul. **Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro**. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

LODY, Raul (org.). **Dendê: símbolo e sabor da Bahia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

MARIANO, Agnes. **A invenção da baianidade**. São Paulo: Annablume, 2009.

MATOS, Vanessa de Souza Rodrigues. **Avaliação da qualidade do óleo de palma e frações (*Elaeis guineensis*) armazenados em diferentes condições de estocagem**. 2015. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015.

MORAES, Jonildo Gilson Leite; PACHECO, Robério Gama. **Cultura do dendezeiro**. Valença: Departamento de Educação da CEPLAC, 1985.

MÜLLER, Antonio Agostinho; JUNIOR, José Furlan; FILHO, Pedro Celestino. **A Embrapa Amazônia Oriental e o Agronegócio do Dendê no Pará**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

MUNANGA, Kabengele. **Negritude: usos e sentidos**. 4. ed. 2. reimp. Belo Horizonte: Autêntica, 2020.

OLIVEIRA, Aline Leite Pereira Costa de. **Termoconversão da fibra de dendê (*Elaeis sp.*) empregando etanol supercrítico**. 2012. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Processos) - Universidade Tiradentes, Aracaju, 2012.

OLIVEIRA, Hermano Peixoto. **Dendê: aspectos botânicos, agronômicos, ecológicos e econômicos**. In: LODY, Raul. *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PORTELA, Pablo Luís dos Santos. **Adaptação da figura 03**. Salvador, 2019.

RISÉRIO, Antônio. **Avant-garde na Bahia**. São Paulo: Instituto Lina Bo e PM. Bardi, 1995.

SALLES, Cecília Almeida. **Redes da Criação: construção da obra de arte**. 2. ed. Editora: Horizonte. São Paulo, 2008.

SILVA, José Stanley de Oliveira. **Produtividade de óleo de palma na cultura do dendê na Amazônia Oriental: influência do clima e do material genético**. 2006. Dissertação (Mestrado em Fitotecnia) - Universidade Estadual de Viçosa-UFV, Minas Gerais, 2006.

SIMAS, Luiz Antonio; RUFINO, Luiz. **Flecha no tempo**. 1. ed. Rio de Janeiro: Mórula, 2019.

SODRÉ, Jaime. O design da alma: o legado do axé dos mestres e mestras dos saberes e fazeres afro-brasileiro. **Revista África e Africanidades**. ano 2. n. 6. 2009.