

Dendê I

A palmeira Dendém (*Elaeis guineensis* L.) é originária da costa ocidental

africana. A introdução da palmeira dendém na América se deu no tempo da escravidão. Os barcos que levaram os africanos em condição escrava das costas africanas transportariam seus frutos como alimento.

Tratando-se de cultura com exigências ecológicas muito particulares, não havendo um interesse no óleo que os africanos produziam, e havendo outras plantas que permitia a produção de bebidas fermentadas, a disseminação dessa espécie se restringiu ao Estado da Bahia.

Quanto ao nome dendê, é decorrente do kimbundu dendém, língua do macrogrupo banto; e no ocidente africano é chamado por: adequoi e adersan na Costa do Marfim; abobobe em Gana; de-yayá, de-kla, de-ghakum, votchi, fade e kissede em Benim; epô na Nigéria; di-bope e lissombe na República dos Camarões; e dendém em Angola.



Trazido da Costa d'África, espalhou-se pela costa da América, da Bahia

para o Norte, dando com exuberância seus fartos cachos negro-caboclos que chegam a um metro de comprimento, e trinta quilos de peso, a oitocentos cocos, às vezes.¹

Em 1759, na Bahia, Antonio Caldas informava que o comércio freqüente do dendê, entre a Costa da Mina e o Brasil, era intenso, provando a falta de dendezeiros que atendessem às necessidades do consumo. Vilhena afirma que, no ano de 1798, entraram na Bahia mil canadas de azeite de dendê, oriundas da Costa da Mina, e quinhentas canadas da Ilha de São Tomé, perfazendo, aproximadamente, quatro mil litros. A grande área de produção do dendê, da costa africana, estende-se de Angola até Gâmbia [...].²

O dendê constitui um dos poucos resultados benéficos do comércio negreiro com a África, pois fornece um óleo ou azeite de grande riqueza em provitaminas A. Não o trouxeram os escravos, mas os traficantes. Parece viável a suposição de que os primeiros indivíduos dessa espécie vegetal tenham vindo da Costa da Mina: era dos melhores o óleo que se adquiria no porto de Lagos, escoadouro da maior produção mundial – a da atual Nigéria [...].³

Quando o Rio de Janeiro se tornou capital do Brasil (1763) e a população aumentou, exigindo numerosa escravaria para os serviços domésticos, artesanato, plantio de açúcar, algodão, café, nas regiões vizinhas, o azeite de dendê acompanhou o negro, como o arroz o asiático e o doce o árabe {...}.⁴

¹ Afrânio Peixoto, *Breviário da Bahia* (Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1980), p. 80.

² Édison Carneiro, *Ladinos e crioulos* (Rio de Janeiro: Vozes, 1976), p. 73.

³ *Ibid.*, p. 72.

⁴ Luis da Câmara Cascudo, *História da alimentação no Brasil*, vol. I (Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1983), p. 245.





azeite de dendê teve início na cozinha Baiana através da mistura da

culinária portuguesa com a africana com um toque especial dos indígenas. As pessoas que passam por Salvador têm o prazer de apreciar essas guloseimas preparadas com tanto carinho pelas baianas, utilizando técnicas originadas de seus ancestrais. Porém, o dendê não faz parte do dia - a - dia do baiano, está



reservada para grandes datas, para receber os amigos, para celebrar a vida, para homenagear os santos do Candomblé.

“O dendê fixou suas raízes na Bahia pois, foi lá onde houve a união da cozinha portuguesa com a africana trazida pelos escravos. Afirmam que não há na África nada igual à cozinha baiana, a não ser os chamados “pratos brasileiros” levados por africanos que retornam à sua terra depois da abolição.” (ALGRANTI, 2004, p.12)



Paulo Assis Cavalcante Nascimento

Prof. IFBAIANO/Valença