



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE ARTES, HUMANIDADES E LETRAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MUSEOLOGIA

EDNA DA PAIXÃO SANTOS

**DOCUMENTAÇÃO DO PROCESSO MANUAL DE FABRICAÇÃO
DO AZEITE-DE-DENDÊ EM CACHOEIRA-BA**

CACHOEIRA
2014

EDNA DA PAIXÃO SANTOS

**DOCUMENTAÇÃO DO PROCESSO MANUAL DE FABRICAÇÃO
DO AZEITE-DE-DENDÊ EM CACHOEIRA-BA**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Museologia, Centro de Artes, Humanidades e Letras, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Museologia.

Orientador: Prof. Dr. Luydy Abraham Fernandes

Cachoeira
2014

EDNA DA PAIXÃO SANTOS

**DOCUMENTAÇÃO DO PROCESSO MANUAL DE FABRICAÇÃO
DO AZEITE-DE-DENDÊ EM CACHOEIRA-BA**

Monografia apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Museologia, Curso de graduação em Museologia, Centro de Artes, Humanidades e Letras, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Aprovada em 06 de novembro de 2014.

Banca Examinadora

Luydy Abraham Fernandes – Orientador



Doutor em Antropologia/Arqueologia pela Universidade Federal da Bahia.
Mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Bahia.
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Ana Paula Soares Pacheco



Mestre em Ciência da Arte pela Universidade Federal Fluminense.
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Joana Angélica Flores



Graduação em Museologia pela Universidade Federal da Bahia
Museóloga da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

AGRADECIMENTOS

À Deus por ter me dado forças para dar seguimento a minha graduação, colocando sempre no meu caminho anjos que me apoiaram sempre que necessitei, entre estes anjos especiais que fazem parte da minha trajetória acadêmica e pessoal, agradeço a Elenilson Fernandes por ter me ensinado o real sentido da palavra amizade e pelo seu amor e carinho dedicados a mim e à minha família durante esses anos.

A meu amigo Menderson Correia Bulcão pelo seu companheirismo e incentivo durante todos estes anos de moradia universitária.

À amizade de Alice Furbino que pacientemente me acompanhou no processo de elaboração deste trabalho dando, contribuições importantes para a sua conclusão.

Aos meus amigos de jornada acadêmica e moradia Daniela Gomes, Geísa Araújo, Suely Alves, Pedro Erivaldo, Edilton Mascarenhas e *in memoriam* Laerte Conceição dividindo comigo experiência profissional e de vida.

Ao meu orientador Luydy Abraham por seu compromisso, atenção e enriquecedoras contribuições durante a elaboração e conclusão da pesquisa.

A todos os meus professores de graduação em especial às professoras Suzane Pinho Pepê, Sabrina Mara Sant'Anna, Fabiana Comerlato e Patrícia Verônica pelas oportunidades concedidas a mim durante a graduação e pelo carinho demonstrado em momentos muito difíceis que passei.

E a todas as pessoas que contribuíram com informações enriquecedoras para a elaboração desta monografia, principalmente a família de Seu Narciso da comunidade da Vitória e de Zete da comunidade do Dendê. Agradeço também ao Babalorixá Benício de Souza, Pai Pequeno Reinaldo Morais e o Ogan Claudio Reina Santana por terem me acolhido em suas residências e ter compartilhado momentos e lembranças preciosas de suas vidas.

Azeite dá Sabor

O gosto do caruru

É gosto de caruru

Comida de gente

comida de Santo

Verde quiabo,

com baba, pastoso

Tempero gostoso

Que Cosme aceitou.

(Raimundo Cerqueira. 2013)

RESUMO

Neste trabalho abordamos a produção manual do azeite-de-dendê realizado nas comunidades do Dendê e da Vitória ambas localizadas no município de Cachoeira-Bahia. O objeto de estudo é entendido como um bem de natureza imaterial, que se caracteriza por suas referências históricas e técnicas ancestrais dos povos africanos no Brasil preservado pela oralidade, transmitida por gerações passadas e durante o ofício dos dendeicultores construindo a identidade local. Nosso objetivo foi documentar todo o processo de produção manual do azeite-de-dendê, incluindo os instrumentos e equipamentos usados durante o trabalho. Para a sua execução fizemos entrevistas com os dendeicultores dessas comunidades, fotografias, observação de campo e elaboramos uma ficha de registro/nomeclator para a sistematização dos dados e glossário.

Palavra – chaves: Azeite-de-dendê, Comunidade da Vitória do Paraguaçu, Saber Tradicional, Patrimônio Imaterial.

LISTRA DE ILUSTRAÇÕES

Fotografia 01. Entrada da comunidade do Dendê.....	20
Fotografia 02. Seu Narciso	21
Fotografia 03. Comunidade da Vitória.....	21
Fotografia 04. Dendezeiro	22
Fotografia 05. Homem cortando o dendê	23
Fotografia 06 . Transporte dos cachos de dendê	24
Fotografia 07. Grupos de pessoas catando o dendê	25
Fotografia 08. Homem acendendo o fogo a lenha	25
Fotografia 09. Cozimento do fruto do dendê.....	26
Fotografia 10. Homem pilando o dendê.....	27
Fotografia 11. Casal lavando o dendê.....	28
Fotografia 12. Papa do dendê antes do cozimento	28
Fotografia 13. Mapa da Costa do dendê.....	30
Fotografia 14. Homem arrumando o panacum	31
Fotografia 15. Cachos do dendê.....	31
Fotografia 16. Litros de azeite-de-dendê em banca na feira.....	34
Fotografia 17. Carçoço do dendê.....	35
Fotografia 18. Fibra da casca do dendê.....	35
Fotografia 19. Mariô fechado. Cruz das Almas.....	37
Fotografia 20. Mariô na entrada do terreiro de candomblé	37
Tabela 01. Atividade desenvolvida pelos dendeicultores de Cachoeira- BA	29

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	09
2. DOCUMENTAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL.....	13
2.1. Definições sobre o Patrimônio Material e Imaterial	13
3. O OFÍCIO DOS DENDEICULTORES DE CACHOEIRA.....	18
3.1. A Produção Manual do Azeite-de-Dendê.....	21
3.2. Etapas do Processo de Produção do Azeite-de-Dendê.....	22
3.3. A Comercialização do dendê	30
3.4. PRODUTO E SUBPRODUTOS DO DENDEZEIRO.....	33
4. DA GASTRONOMIA À RELIGIÃO: O DENDÊ COMO OBJETO SAGRADO DO COTIDIANO.....	36
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	40
6. REFERÊNCIAS.....	41
7. ANEXO.....	43

1. INTRODUÇÃO

Esta pesquisa aborda o registro documental da produção manual do azeite-de-dendê realizado na cidade de Cachoeira-Bahia. O objeto de estudo é entendido como um bem de natureza imaterial que se caracteriza segundo a Constituição Brasileira como uma “referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade [no nosso caso, Cachoeirana]” (QUEIROZ, 2009, p. 9).

O azeite-de-dendê é um óleo extraído do fruto do dendezeiro* cuja “palmeira é originária da Costa Ocidental da África (Golfo da Guiné) sendo encontrada em povoados subespontâneos desde o Senegal até Angola. Foi trazido, no século XVII pelos escravos ao Brasil e se adaptou bem ao clima tropical úmido do litoral baiano” (SEAGRI, 2007, p.1). Desta forma, para entendermos a exploração do plantio do dendezeiro no município de Cachoeira que fica “localizado na margem esquerda do Rio Paraguaçu” (QUEIROZ, 2009, p. 35), na região do Recôncavo da Bahia, precisamos recorrer aos tempos primórdios da colonização do Brasil.

Para tanto, buscamos informações na obra de Warren Drean (1991) que discute a política de introdução e adaptação de plantas no Brasil no período colonial e Imperial. Para o autor “as primeiras tentativas de colonização portuguesa [...] foram marcadas pela introdução de certo número de espécies de plantas e animais domesticados que se encontravam já aclimatados em Portugal ou nas suas ilhas atlânticas” (DREAN, 1991, p.2). Desta forma, as relações econômicas existentes entre Portugal, África e o Novo Mundo proporcionaram a vinda de várias espécies de plantas de origem asiática e africana para a colônia, na “época, os escravos oriundos, principalmente, de Angola, Benin e Moçambique transportavam sementes dentro dos navios, as quais deram origem possivelmente aos primeiros dendezais* ¹no litoral do Estado da Bahia”. (CHAVEZ apud SANTOS, 2010, p.4). Edison Carneiro na obra *Ladinos e Crioulos* (1983) descreve bem a movimentação comercial envolvendo o comércio do dendê na Bahia em 1759, segundo o autor:

Antônio Caldas informava que o comércio frequente 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

¹ *Todas as palavras que aparecem com este símbolo possuem seus significados discriminados no GLOSSÁRIO de termos regionais no final desta monografia.

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. (CARNEIRO, 1983, p. 73).

Desta forma, abordamos nesta pesquisa o azeite-de-dendê, um dos principais produtos comercializado na Bahia e extraído de forma manual e industrializada da polpa do fruto do dendezeiro. Em outros estados do Brasil, o mesmo produto pode ser identificado como óleo de palma e internacionalmente como *palm oil*.

Tendo em vista a relevância econômica e cultural do azeite-de-dendê para a população de Cachoeira, buscamos com o trabalho de documentação museológica registrar todo o processo manual de beneficiamento do azeite-de-dendê a fim de ser mais um agente de preservação da memória coletiva destes indivíduos. Portanto, a metodologia que utilizamos para a execução do trabalho consistiu-se no estudo de publicações bibliográficas, pesquisa de campo, observação participativa, registro fotográfico, entrevistas e seleção do material coletado.

Estudo bibliográfico

Utilizamos publicações interdisciplinares das áreas da Biologia, História, Gastronomia e Museologia. Estes campos de conhecimento deram contribuições significativas para o embasamento teórico da pesquisa.

Para nortear o trabalho da documentação museológica os autores e a bibliografia utilizada foram: Documentação Museológica: Teoria para uma Boa Prática. Neste livro a autora Helena Dodd Ferrez (1987.p.1) define a documentação como um sistema de recuperação de informação capaz de transformar as coleções dos museus de fonte de informação em fonte de pesquisa científica ou em instrumento de transmissão de conhecimento. O 3º capítulo do livro Caderno de Diretrizes Museológicas, Maria Inez Cândido (2006, p. 37), ao discutir o conceito de documentação museológica, apresenta a documentação a partir do potencial do objeto museológico como bem cultural que se estabelece a partir da somatória das informações de que ele se torna portador, ou seja, materiais, técnicas, usos, funções, alterações, associados a valores estéticos, históricos, simbólicos e científicos, são imprescindíveis para a noção de lugar e da importância do objeto como testemunho da cultura material. Consultamos também Funari e Pelegrini

(2008) que falam sobre a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, em que relatam as reuniões promovidas pela UNESCO para tratar do assunto.

Para tratar da chegada do dendezeiro no Brasil buscamos informações nos artigos de *Warren Dean e Tatiane de Couto Souto*. Dean no artigo cujo título é *A Botânica e a Política Imperial: Introdução e Adaptação de Plantas no Brasil Colonial e Imperial* (1991) trata no texto sobre a política e o comércio de plantas exóticas e de alto valor comercial advindas da África e da Ásia no período Colonial e Imperial. Já Souto no artigo intitulado *Azeite-de-dendê: uma breve História sobre sua Origem*, fala da importância do azeite-de-dendê na saúde e seus meios de utilização tanto na culinária como em outros produtos (SOUTO, sd). Em seguida, comenta sobre as formas de cultivo e as técnicas utilizadas na extração do azeite, tanto a forma artesanal como a industrial. Também consultamos o artigo *Cultura e Dendê*, da Secretária de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado da Bahia, que nos conta sobre a produção e o comércio do dendê ampliando o leque de informação sobre o produto pesquisado (SEAGRI, 2013).

Para aprofundar as discussões sobre o tema gastronomia, lemos o Livro de José Reginaldo Santos Gonçalves intitulado *Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios* (2007), o texto ressalta os Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais, evidenciando as múltiplas relações existentes entre as equipes técnicas envolvidas no Projeto de Inventário de Bens Culturais de natureza imaterial principalmente os alimentares.

Coleta de dados

Mapeamento dos locais, dos sujeitos, dos instrumentos, da matéria-prima e das etapas da produção manual do azeite-de-dendê e da cultura do dendezeiro nas comunidades da Vitória, Dendê, Iguape, Kaonge e Engenho da Ponte. No entanto, as dificuldades de deslocamento e infraestrutura colaboraram para o recorte da coleta de dados apenas nas comunidades do Dendê e da Vitória.

Observação Simples

Método de embasamento empírico que visa à identificação das funções e etapas do processo de produção do objeto de estudo constituindo-se, a cada trabalho de campo,

um referencial de investigação científica para a elaboração e reconstrução do roteiro de estudo.

Entrevista Informal

Gravação de depoimentos com lavradores, técnico agrícola, dono de roldão*, filhos de santo e consumidores do azeite-de-dendê e seus derivados nos municípios de Cachoeira, de São Félix, São Felipe e Taperoá.

Fotografia digital

Registro fotográfico de todas as etapas de produção do azeite-dendê e dos materiais e instrumentos de trabalho utilizados pelos dendeicultores durante, o período de 2013 a 2014.

Este trabalho se divide em três capítulos fundamentados nos princípios acadêmicos museológicos com foco na análise dos dados coletados e a posterior ampliação da discussão sobre o objeto de estudo. O primeiro capítulo trata da documentação do patrimônio imaterial como método de embasamento teórico e empírico para o registro do sistema produtivo do azeite-de-dendê na cidade de Cachoeira-BA, destacando as principais definições das políticas públicas de salvaguarda do patrimônio cultural brasileiro.

Em seguida, caracterizamos o saber tradicional dos dendeicultores como bem de natureza imaterial das comunidades tradicionais do Dendê e da Vitória, com informações históricas das áreas pesquisadas e descrição da produção manual do azeite-de-dendê, bem como dos produtos e subprodutos gerados através das etapas de produção e comercialização da atividade.

O terceiro capítulo apresenta os benefícios nutricionais do azeite-de-dendê para a saúde física e seu uso tanto na gastronomia – com ênfase na culinária baiana – quanto na religião de matriz africana – o Candomblé.

2. DOCUMENTAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL

“O campo tem muita coisa para ensinar, não é qualquer dia que se pode tirar o dendê não²” (Narciso. Entrevista em 2013).

Esta pesquisa está norteada nos parâmetros metodológicos da documentação museológica que possibilitaram os fundamentos acadêmicos para o registro do sistema produtivo do azeite-de-dendê na cidade de Cachoeira-BA. O trabalho dá visibilidade às informações adquiridas das experiências individuais e coletivas dos dendeicultores das comunidades pesquisadas, intercalando com as diretrizes das políticas públicas de salvaguarda do patrimônio intangível.

Considerando o grande desafio de trabalhar no âmbito acadêmico com temas ligados ao registro do patrimônio imaterial, devido às dificuldades relacionadas com a dimensão territorial, documentação e metodologia específica sobre o tema, ratificamos que foi necessário superar estas barreiras para iniciar o processo de documentação deste bem cultural (azeite-de-dendê), até então preservado através da oralidade.

2.1 DEFINIÇÕES SOBRE O PATRIMÔNIO MATERIAL E IMATERIAL

O patrimônio cultural brasileiro caracterizado pelos bens de natureza material é “composto por um conjunto de bens culturais classificados segundo sua natureza em quatro Livros do Tombo: arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes; e das artes aplicadas e estão divididos em bens imóveis³ e bens móveis.”⁴ (LEMOS apud PREVE e CAMPOS, p. 2) e sua salvaguarda está pautada no Decreto-Lei nº 25 - 1937 que institui o Tombamento e cria o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN.

² As entrevistas estão disponíveis no fim da monografia em ANEXO e foram utilizados métodos informal e formal para obtenção das informações.

³ Bens imóveis são os núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais.

⁴ Bens móveis são coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos.

Durante o século XX foram vários os debates a cerca da ampliação da ideia de patrimônio cultural, pois até então este conceito restringia-se aos casos de patrimônio edificado diretamente ligado às elites aristocráticas - monumentos e edificações históricas - deixando à margem a importância da salvaguarda da cultura popular e do patrimônio natural, associados na maioria das vezes às comunidades tradicionais.

A fim de atender a demanda social e as “reivindicações de artistas, historiadores, arquitetos e vários outros profissionais” (SILVA, sd. p. 221) a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO (1972) “conseguiu reunir vários países, visando intermediar conflitos e salvaguardar os bens culturais e naturais da humanidade” (SILVA, sd. p.221). Como resultado dessas e de outras reuniões promovidas pela entidade foram criados vários instrumentos normativos chamados de cartas patrimoniais,⁵ bem como a ampliação do conceito de patrimônio material para patrimônio imaterial.

A UNESCO em 2003 ao realizar a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial define no Artigo 2º o patrimônio cultural como sendo,

[As] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (MISC, 2003, p.04).

Ao deliberar sobre o patrimônio cultural imaterial e fomentar o sentimento de identidade local o órgão incentiva os países através de suas representações a elaborar políticas culturais que atendam a população de maneira igualitária, a fim de diminuir as desigualdades culturais, econômicas, sociais e de intolerância étnico-religiosa que se faziam presentes nos anos anteriores ao supracitado documento.

Desta forma, a cultura passa a ser conceituada como,

O conjunto dos traços distintivos espirituais, materiais, intelectuais e afetivos que distinguem “uma sociedade e um grupo social”, abarcando além das artes e das letras, os modos de vida, os direitos fundamentais do ser humano, os sistemas de valores, as tradições e as crenças. (FUNARI, 2003, p. 46).

⁵ Destacam-se neste cenário a: Carta de Veneza (1964), a Declaração de Amsterdã (1975) e a Declaração do México (1982).

Tratando sobre política cultural brasileira mais especificamente sobre as discussões de 1930 com a participação de Mário de Andrade⁶, que, segundo Vincent Defourny⁷ (2008, p. 07) é “um dos protagonistas no tratamento do patrimônio cultural como um tema complexo e abrangente, passível de ser apreendido em sua totalidade pelo viés antropológico”. O IPHAN destaca-se no cenário mundial, com a criação do Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que inaugura um marco legal nas ações voltadas ao “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro”, segundo o qual, o registro pode ser realizado em um dos seguintes livros: Livros de Registro dos Saberes, Livros de Registro das Celebrações, Livros de Registro das Formas e Expressões e Livros de Registro dos Lugares.

Contagiado pelos argumentos presentes na *Carta de Shanghai* (2002) e a *Declaração de Seoul* (2004), o *International Council of Museums* (ICOM) atribuiu competências aos museus na salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Deste modo, reconhecemos que o produto azeite-de-dendê pode ser documentado através do registro dos instrumentos de trabalho e do modo de produção usados pelas pessoas que detêm o conhecimento manual da feitura do azeite. O registro desta atividade se enquadra nos parâmetros propostos pelos órgãos de proteção ao patrimônio cultural – UNESCO/IPHAN/ICOM indo ao encontro do pensamento museológico contemporâneo que diz “Os museus, assim como a própria Museologia, estão voltados, basicamente, para a preservação, a pesquisa e a comunicação das evidências materiais do homem e do seu meio ambiente, isto é do seu patrimônio cultural e natural.” (FERREZ, 1994, p.65).

Com isso, a museologia contribui para ampliar estudos voltados para o patrimônio imaterial brasileiro, enriquecendo as pesquisas acadêmicas, possibilitando o reconhecimento e a valorização da cultura popular. Assim, as instituições culturais e a universidade têm um papel determinante na elaboração de programas extensionistas que viabilize a aproximação das instituições com a comunidade tradicional, objetivando de maneira específica a produção de conhecimento que implique em benefício, para o agente diretamente envolvido na construção e reconstrução da sua memória.

⁶ Vê informações sobre o anteprojeto de Mario de Andrade em o patrimônio em processo: trajetória da política Federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: UFRJ – Minc / IPHAN, 1997, p. 95.

⁷ Para aprofundar mais sobre o assunto consultar CASTRO e FONSECA. Patrimônio Imaterial do Brasil Legislação e Políticas Estaduais. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.

E se não existe imaterialidade do bem cultural sem considerar o seu suporte, os bens materiais, no nosso caso o azeite-de-dendê, pertencentes a estas comunidades representam o principal motivo para a ressignificação do saber fazer e assumem a condição de suporte de informação entre o homem e o bem preservado. Neste sentido, “O objeto, portanto, fala sempre de um lugar, seja ele qual for, porque está ligado à experiência dos sujeitos com o mundo, posto que ele represente uma porção significativa da paisagem vivida”. (SILVEIRA e LIMA FILHO, 2005, p. 37).

E pela comunicação que o homem/bem cultural preservado que a condição de documento emerge (...). Em contrapartida, o processo de investigação [científica] amplia as possibilidades de comunicação do bem cultural e dá sentido à preservação (...). A pesquisa é a garantia da possibilidade de uma visão crítica sobre a área da documentação, envolvendo a relação homem-documento-espço, o patrimônio cultural, a memória, a preservação e a comunicação. (CHAGAS, 1996, p. 46-47).

O registro enquanto instrumento da documentação dá visibilidade ao azeite-de-dendê (bem imaterial), bem como aos dendeicultores e ao espaço de produção (quintal de casa) em que o bem foi concebido, reforçando o sentimento de identidade coletiva. Entre o universo do homem/bem cultural e do objeto/suporte de informação existe o espaço, elo entre o produtor e a produção, parte essencial da vida da comunidade, local de agregação de valores, sentimentos coletivos e individuais de cada sujeito.

Simbolicamente o azeite-de-dendê é transportado para além do espaço cotidiano, vivenciado tanto por quem faz quanto por quem consome, transcendendo-o para além do cotidiano alcançando a ancestralidade vivenciada pelo universo religioso.

O ‘quintal de casa’ é percebido como o universo comum do sujeito e da produção, descrito como espaço de trabalho dos dendeicultores, está localizado na comunidade da Vitória e do Dendê em terreno aberto, rodeado de plantações, próximo a fontes de água, estrada e casa do dendeicultor, facilitando o deslocamento das pessoas que participarão do processo de fabricação do azeite, bem como os cuidados relacionados à matéria-prima.

Ao lançarmos o nosso olhar para o cotidiano destas comunidades, percebemos a riqueza de informação que a mesma nos fornece no dia a dia. Desta forma o trabalho do documentalista é codificar estes elementos que estão atrelados ao alimento, que servirá de tempero para a nossa ânsia de conhecimento.

Questionamos então de que formas as relações sociais se estabelecem através desta produção? Que memórias os indivíduos compartilham entre si? Qual o significado do azeite? Para que serve? Como é produzido? Onde é usado? Portanto, estas e outras perguntas, tentamos evidenciar através da documentação museológica.

3. O OFÍCIO DOS DENDEICULTORES DE CACHOEIRA

O ofício do azeite-de-dendê de dendeicultores das comunidades tradicionais do Dendê e da Vitória, localizadas no município de Cachoeira-Ba é uma atividade perpassada entre diversas gerações constituindo um saber do âmbito familiar e comunitário. A técnica de produção é de origem africana, caracteriza-se pelo maceramento manual no pilão e pelo cozimento. Apesar do processo de industrialização e da implantação, na década de 60 do século XX, de uma fábrica de beneficiamento do azeite-de-dendê denominada Opalma, as comunidades continuaram a fabricar o azeite-de-dendê de forma manual, sendo um ofício familiar vivenciado pelas comunidades supracitadas.

Complemento da renda familiar, o dendê, como é chamado pelos dendeicultores, garante o sustento de muitas famílias de pescadores e marisqueiras da região do recôncavo, seja de forma direta com a fabricação do azeite, ou indiretamente, com a revenda dos produtos que utilizam o azeite-de-dendê, tais como: os pratos típicos da famosa culinária baiana. Ingrediente fundamental na fritura do acarajé, o azeite-de-dendê é encontrado nas moquecas de peixes, no caruru e no vatapá consumidos tanto na Semana Santa quanto nas festas de Cosme e Damião, além de farofas de mandioca, amalá,* entre outros. Considerado comida de santo e comida de gente, o dendê transita entre o universo do sagrado vivenciado na religião de matriz africana e no universo profano, usado no cotidiano na mesa dos baianos principalmente no Recôncavo.

Produto da resistência cultural do negro, o azeite rompeu com o preconceito da elite, e é atualmente considerado o segundo óleo vegetal mais produzido no mundo comprovando, a aceitação da culinária africana e dos seus produtos na mesa do consumidor. O processo de produção do azeite-de-dendê possui características da identidade africana, tão perceptível no Recôncavo, e obedece a uma ordem cronológica de tempo de fabricação cuja nenhuma etapa pode ser antecipada.

O saber da técnica de produção do azeite-de-dendê foi ensinado oralmente por intermédio dos descendentes de escravos, uma vez que o fruto do dendezeiro foi transportado ao continente americano nos porões dos navios negreiros juntamente com outros alimentos a exemplo da pimenta malagueta e do inhame.

Câmara Cascudo, na obra *Dicionário do Folclore Brasileiro* (1954) cita o português Duarte Lopez como autor precursor do primeiro registro do dendezeiro em 1591, porque no texto relatava que,

O azeite faz-se da polpa do fruto do... e usa-se como azeite e manteiga; e arde e com eles se untam os corpos; e é boníssimo na comida. Quem tinha a tradição do azeite era o português recebido do mouro, valorizador da azeitona, plantador de oliveiras. Quando o português enfrentou a África enfrentou quinhentos anos mínimos de óleo de Olívia. (LOPEZ, 1591 apud CASCUDO, 1954, p. 01).

É perceptível, no texto a cima, que houve uma substituição do azeite de oliva pelo azeite-de-dendê usado como ingrediente na culinária dos portugueses, o que possibilitou na disseminação do óleo por diversas gerações, e evidencia que a cultura africana foi fundamental na colonização cultural brasileira.

3.1 A PRODUÇÃO MANUAL DO AZEITE-DE-DENDÊ

Resultado do acompanhamento do trabalho dos dendeicultores nas comunidades do Dendê e da Vitória do Paraguaçu, apresentamos as informações sobre o contexto histórico da região pesquisada e a descrição de todo o processo que envolve a produção manual do azeite-de-dendê e seus produtos derivados deste ofício.

Contexto Histórico

A comunidade do Dendê faz parte da Bacia do Iguape e está localizada no município de Cachoeira, tem este nome devido “a sua relação com a atividade de extração do azeite” (Zete. Entrevista em 2013). Vale ressaltar que as plantações do dendezeiro na região serviram de matéria-prima na década de 60, para aumentar a produção da fábrica Opalma⁸ que foi instalada com a “finalidade de produzir o azeite e o óleo de palmiste usado na aviação” (Dr. Ivo Santana. Entrevista em 2013).

Lá na fábrica o azeite-de-dendê que é esse que se compra no comércio também era exportado e vendido para a Siderúrgica Nacional e para a Gecilebe - empresa que comprava produto para usa nos cosméticos principalmente o sabonete, [depois se começou a fabrica] o óleo da amêndoa do dendê chamado de óleo de palmiste. (Santana. Entrevista em 2013).

⁸ A Fábrica Opalma era uma filial e estava ligada a Siderúrgica Nacional.

Por conta do intenso fluxo de veículos provocado pela instalação da fábrica Opalma, foi construída uma estrada que liga Cachoeira a São Francisco do Paraguaçu beneficiando os moradores da região da Bacia do Iguape. No entanto, com o passar dos anos a doença do rincó e o anel vermelho culminou para a venda da indústria, pois a “praga afetou o plantio do dendezeiro e por falta de investimento [para o combate da praga], os hectares foram diminuindo até ficar inviável a sua permanência”. (Dilson Neiva. Técnico agrícola da Opalma. Entrevista em 2014).

Os impactos sofridos pelo fechamento da Opalma foram bem significativos para a economia da região, uma vez que a empresa absorvia a mão de obra local e a matéria prima do dendê, gerando emprego e renda para o município. Atualmente, a população do Dendê e do Iguape sobrevive da renda gerada das atividades pesqueiras e a agricultura de subsistência, sendo o azeite vendido para complementar à renda familiar dos moradores.



Figura 01 - Entrada da comunidade do Dendê, Dendê, 2013.
Fotografia⁹. Edna da Paixão (2013).

A comunidade da Vitória do Paraguaçu está a 7 km de distância da cidade de Cachoeira no Estado da Bahia e foi à segunda localidade à ser pesquisada. A região é um ponto de visitação turística por conta das ruínas da Usina de Cana de açúcar do engenho Vitória, porém, estas visitas ao engenho ocorrem por via fluvial, sendo que os moradores pouco

⁹ Todas as fotografias são de autoria de Edna da Paixão Santos, exceto aquelas que aparecem o nome do respectivo autor.

se beneficiam do turismo náutico. A renda familiar é também complementada com a venda do azeite-de-dendê, sendo produzido por poucas pessoas da comunidade.



Figura 02. Seu Narciso. Vitória, 2013.



Figura 03. Comunidade da Vitória, Vitória, 2013.

Na Vitória entrevistamos alguns integrantes da família de seu Narciso Cerqueira, um dos agricultores mais antigos da localidade. Eles fazem o azeite-de-dendê manualmente, seu conhecimento advém da prática vivenciada no cotidiano familiar que é perpassado por gerações. No entanto, alguns entrevistados comentam sobre a falta de estímulo que os mais novos têm em manter a tradição. Para seu Narciso (2013) isso acontece porque os “jovens não têm interesse em fazer o azeite-de-dendê por almejam um emprego na cidade grande e por acharem o serviço muito trabalhoso” (Narciso. Entrevista em 2013).

3.2 ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO AZEITE

Plantio

O dendezeiro é uma palmeira oleaginosa conhecida cientificamente como “*Elaeis Guineensis* Jacq- espécie e pertencem à família *Arecacea Palmacea*” (CHIA, apud, PALMAS, 2011.p.19) e foi descrita pela primeira vez em “1570 por Matias Lopez, com o nome de *Nucula Indica*. No entanto, sua classificação botânica definitiva

só ocorreu em 1763 quando foi introduzida na Martinica por Jacquin” (CAMARERO, apud, PALMAS, 2011.p.19). A planta possui três tipos de variedades com valor comercial:

Dura: fruto com endocarpo de espessura entre 2 a 6 mm, com fibras dispersas na polpa. Usado como planta feminina na produção de híbridos comerciais.

Psífera: frutos sem endocarpo separando polpa da amêndoa. Usada como fornecedora de pólen na produção de híbridos comerciais.

Tenera: híbrido do cruzamento Psífera x Dura; tem endocarpo com espessura entre 0,5mm e 2,5mm e com anel de fibras ao redor do endocarpo. Suas sementes são recomendadas para plantios comerciais. (SEAGRI, 2013, p. 5).

A plantação do dendezeiro na região de Cachoeira é realizada de forma espontânea, as sementes ao caírem no solo de massapê úmido se desenvolvem com muita facilidade, contribuindo para a recuperação da área verde sempre que o dendeicultor realiza o trabalho de corte dos cachos. Os dendeicultores da Vitória identificam três tipos da planta: ‘dendê nativo’, ‘dendê sombra’ e ‘dendê das almas’. Alguns dos critérios de distinção entre esses tipos de dendezeiro são: - coloração dos cachos, - espessura do fruto e - rendimento do azeite.



Figura 04. Dendezeiro, Vitória, 2013.

Em outras regiões do Estado da Bahia o plantio tem por “finalidade a comercialização em grande escala do azeite-de-dendê e se dá através de viveiros. As mudas ficam um período no viveiro e depois são replantadas nas lavouras” (SEAGRI, 2013, p.6). No município de Taperoá segundo o Técnico Agrícola Dilson Neiva: a espécie de dendê mais recomendada nesse sistema de plantio é o

o 'dendê tenera', uma variedade mais produtiva em que a taxa de extração gira em torno de 18 a 20% por hectare. E temos o 'dendê dura' que a taxa de extração fica em torno de 10% sendo mais produzido pelos proprietários de roldões. Ambas as espécies de dendezeiro passam pelo sistema de viveiros. (Neiva. Entrevista em 2014).

Corte

Realizado quando o fruto do dendê começa a amadurecer no cacho do dendezeiro, estando pronto para se extrair o azeite. O indício de que o fruto está maduro, segundo seu Narciso, é “dado pelo próprio pé, ou seja, os frutos caem dos cachos indicando que já é tempo da colheita”. A pessoa responsável pelo serviço de colheita é chamada de cortador*. Eles sobem no dendezeiro quando o tronco de dendê estiver muito alto e efetuam o corte dos cachos. Os instrumentos de trabalho são a corda, peia*, facão, foice e machadinha. Sendo a peia um instrumento interessante, pois são dois cabos de aço, com uma alça oval nas pontas com um pedaço de madeira que serve para apoiar os pés do cortador. A peia é usada para auxiliar a pessoa a subir no tronco do dendezeiro e efetuar o corte dos cachos do dendê com o facão. Após subir no tronco o dendecultor amarra uma corda no tronco para manter-se seguro quando estiver cortando a tala* do dendê. Esta atividade é muito arriscada e realizada por homens adultos que têm habilidade neste serviço.



Figura 05. Homem cortando o dendê, Vitória, 2014.

Transporte

Após o corte os cachos de dendê são transportados em jegues com panacuns* ou canoas* até o quintal das casas para serem despencados*, ou seja, o cacho do dendê é novamente cortado em várias partes com auxílio da machadinha, depois os frutos são molhados com água e armazenados durante dois ou três dias, cobertos com uma lona, para os frutos terminarem de amadurecer, facilitando o debulhamento* do dendê, “porque se não for assim o dendê não solta os caroços do espinho” (Helena. Entrevista, em 2014).



Figura. 06. Transporte dos cachos de dendê. São Felipe, 2014.

Catar o dendê¹⁰

Geralmente realizados por mulheres, homens e adolescentes, esse serviço serve para realizar a separação do fruto do dendê do seu cacho. Este pode ser retirado com a mão ou com auxílio de um pedaço de pau que é batido no cacho do dendê até os frutos se soltarem.

¹⁰ Nos roldões do município de Taperoá este processo é chamado de debulhamento.



Figura. 07. Grupos de pessoas catando o dendê.

Neste momento, é realizada a separação dos frutos, visando à qualidade do azeite. Os frutos que estão com mau cheiro e em processo de decomposição são considerados ruins, por isso viram comida de animais como o porco. Os caroços cuja cor é branca não são colocados junto para cozimento, eles são separados porque eles só prestam para fazer massa de sabão. Os frutos bons de cor avermelhada e sem podridão são destinados aos tachos com água para o cozimento.

Acender o fogo

Refere-se ao ato de acender o fogão de lenha. Enquanto se debulha o dendê ascende-se o fogo utilizando os caroços e o bagaço da casaca do dendê. Depois vai-se adicionado lenha adquirida da própria região.



Figura 08. Homem ascendendo o fogo de lenha, Vitória, 2014.

Cozimento do dendê

Segundo seu Narciso (Entrevista em 2013), “o cozimento é realizado em fogo de lenha* em um tacho com aproximadamente 100 a 200 litros de água, dependendo da quantidade dos frutos”. Na medida em que a água evapora acrescenta-se mais água até que se amoleça o dendê, estando os frutos prontos para serem pilados no pilão. Este primeiro cozimento tem o objetivo de amolecer a casca dos frutos para obter a massa do dendê, após o cozimento os caroços de dendê ficam esfriando no mesmo tacho de um dia para o outro.



Figura. 9. Cozimento do fruto do dendê, Vitória, 2013.

Bater o dendê

Essa etapa é realizada no pilão e exige muita força de quem faz. É realizada com o auxílio de um caldeirão que recolhe os frutos do dendê cozido e os leva até o pilão, onde serão batidos com auxílio da mão de pilão. Os movimentos repetitivos fazem com que os caroços se desprendam da casca e gerem uma massa composta de caroço, massa e fibra, de onde será extraído o azeite. Geralmente, quem faz esse serviço são os homens mais novos por terem um bom preparo físico.



Figura. 10. Homem pilando o dendê, Vitória, 2013.

Lavar o dendê

Depois de pilados os frutos do dendê, a massa é levada para um tacho com água limpa onde será feita a separação dos caroços do dendê e as fibras. Os caroços são colocados separados das fibras, pois serão expostos ao sol para secar até o momento que será vendido a comerciantes que tem interesse em extrair o óleo do coco do dendê. Aqueles que não vendem os caroços os reaproveitam para acender o fogão de lenha ou para fazer o óleo de xôxô*. Já as fibras, que são chamadas de bagaço*, serão também expostas ao sol para secarem e serão usados na combustão para acender o fogo de lenha que irá cozinhar o azeite. A água no tacho será movimentada com batidas bem leves das mãos do dendeicultor, até que se comece a criar na superfície uma pasta gordurosa de cor amarela, chamada por eles de papa* do azeite. Esta será transferida com o auxílio de uma vasilha para outro tacho, a fim de receber novo cozimento para se transforma em azeite. A massa que sobra será jogada fora ou reaproveitada para se fazer o sabão do dendê.



Figura. 11. Casal lavando o dendê, Vitória, 2014.

Cozinhar o azeite

A papa obtida anteriormente é colocada em um tacho propício para o cozimento e a retirada de toda água, restando apenas o azeite e o bambá* que serão separados após o cozimento. Sendo assim, o azeite é levado para ser apurado, enquanto que o bambá, algumas pessoas comem com farinha.



Figura. 12. Papa do dendê antes do cozimento. Vitória, 2014.

Apurar o azeite

É o segundo cozimento do azeite, proporciona a sua durabilidade e retirada do ranço*. É realizado da seguinte forma: o azeite fica cozinhando entre 5 a 10 min ou até dar o ponto. O ponto é identificado através da cor da espuma que emerge à superfície do

óleo quando estiver fervendo. A coloração vermelha indica que o produto está pronto para consumo. Desta forma é necessário retirar o tacho de azeite do fogo imediatamente, senão, queima. É sabido que o azeite está queimado e não presta para consumo quando a espuma fica preta. Se a espuma for branca é sinal que o azeite ainda está cru.

Engarrafamento do azeite

Etapa final do processo de fabricação do azeite-de-dendê o engarrafamento do líquido é feito em garrafas pet e de vidro e ocorre quando o produto está completamente frio.

Tabela 01: Atividade desenvolvida pelos dendeicultores de Cachoeira- BA.

Atividades	Objeto de trabalho	Quem faz
Plantio	Mudas do dendezeiro	Homem
Colheita dos Cachos de dendê	Peia, bambu e machadinha	Homens adultos
Transporte dos cachos	Canoas, animais com panacum	Homens adultos
Catar o dendê	Cesto e machadinha	Adolescente, mulheres e homens
Cozimento do dendê	Tachos	Mulheres e homens
Pila o dendê	Pilão, mão de pilão	Homens
Lavagem do dendê	Tachos e bacias	Mulheres e homens
Cozimento	Tachos	Mulheres e homens
Apurar o azeite	Tachos	Mulheres e homens
Engarrafamento	Litros e garrafas pet	Mulheres e homens

É importante destacar que a produção do azeite-de-dendê em outros municípios tais como: Cairu, Camamu, Igrapiúna, Ituberá, Nilo Peçanha, Maraú, Taperoá e Valença acontece através do processo de industrialização, o que gera investimento no aumento da plantação, recursos humanos e maquinário. Este tipo de investimento acompanha o processo de competitividade do mercado, que exige cada vez mais que a microempresa se adeque ao setor.

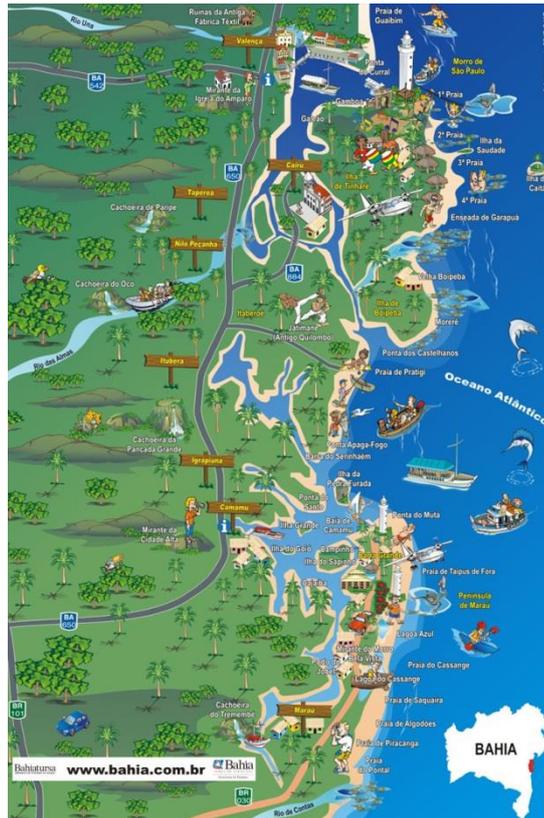


Figura. 13. Mapa da Costa do dendê.
 Fonte Disponível em www.bahia.com.br

3.3 A COMERCIALIZAÇÃO DO DENDÊ

Como já relatamos, o dendezeiro é uma planta de que se aproveita tudo; desta forma, a sua lavoura é bem rentável para fins comerciais. Entre as “oleaginosas cultivadas, o dendezeiro é a planta que apresenta maior produtividade de óleo, produzindo, em média, 10 vezes mais óleo do que a soja, chegando a 8 toneladas por hectares.” (HANSEN, sd, p.4).

No caso de Cachoeira, esta realidade é diferente porque a produção é de subsistência e a rentabilidade do óleo é bem menor. O azeite é vendido na própria casa do produtor ou levado em animais de carga, juntamente com outros produtos para ser comercializado nas feiras livres. As comunidades da Vitória e do Dendê fazem a venda na feira livre de Acupe (Santo Amaro), Cachoeira, e São Francisco do Paraguaçu. Isso ocorre devido à dinâmica econômica local. Muitos dos agricultores vendem outros produtos que plantam na roça, entre eles destacam-se: o quiabo, banana, aipim, frutas, hortaliça; além do pescado. Desta forma, os litros de azeite acabam compondo os panacuns que irão ser levados para a feira com os produtos agrícolas.



Figura. 14. Homem arrumado o panacum, Vitória, 2014.

Ao chegar à feira, os litros de azeite-de-dendê são arrumados* nas barracas pelo comerciante junto aos ingredientes e verduras que são usados na culinária baiana, tendo o azeite como ingrediente principal. Entre estes complementos se destacam: o camarão seco*, o amendoim torrado, o quiabo e o bolinho de maniçoba*. Em novembro de 2013, a venda do azeite variava em torno de R\$ 2,50 a garrafinha de 200 ml e de R\$ 10,00 o litro do azeite-de-dendê. Em 2014 o litro é comercializado a R\$ 15,00.



Figura. 15. Litros de azeite-de-dendê em banca na feira. Cachoeira. 2013.

Com o sonho de conseguir um futuro mais promissor nas capitais – como Salvador, os jovens das comunidades tradicionais cada vez a mais perdem o interesse em fabricar o azeite-de-dendê, gerando uma redução da fabricação e um enfraquecimento do comércio, dando assim mais espaço aos azeites industrializados que começam a ganhar destaque nas prateleiras dos supermercados locais principalmente aqueles fabricados nas cidades de Cairu, Camamu, Igrapiúna, Ituberá, Nilo Peçanha, Marau, Taperoá e Valença, localizadas no baixo sul da Bahia, que competem diretamente com os pequenos produtores do município de Cachoeira. Estes azeites são produzidos pelos roldões e fábricas de beneficiamento industrial do dendê como por exemplo OLDESA, Opalma que teve uma filial na região do Iguape - município de Cachoeira no início do século XX.

No comércio internacional a produção brasileira participa em menor proporção e o azeite-de-dendê é conhecido como *palm oil* - cuja demanda segundo a SEGRARI vem crescendo de forma acelerada e consistente há quase dez anos. Com o potencial de crescimento econômico muito significativo e investimentos altos na cultura do dendezeiro em algumas regiões do estado, a plantação é perceptível por conta dos incentivos dado pelo Governo da Bahia.

Em dezembro de 1999 o governo da Bahia celebrou convênio com a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA), Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), Banco do Nordeste do Brasil, e empresas Jaguaripe, Mutupiranga, OLDESA e O PALMA visando produzir 2.400.000 sementes pré-geminadas (via CEPLAC) e instalar viveiros para produzir 1.724.000 mudas de dendezeiro híbrido tenera (via empresas de extração acima) em áreas de abrangência do programa de Desenvolvimento da Dendeicultura Baiana (viveiros em Santo Antônio/Muniz Ferreira, Nazaré, Taperoá e possivelmente Igrapiuna). (SEGRARI, 2013, p.2).

Observamos que o município de Cachoeira não está incluído no projeto de expansão do dendezeiro pela Secretária do Governo do Estado, levando a deduzir que isso ocorre pela baixa produtividade da dendeicultura no município, ainda executada no pilão. Somente os agricultores, donos de plantações de dendê e os donos de roldões do Baixo Sul tiveram incentivos através de programas que visavam à plantação de mais híbridos do dendê tenera e a modernização dos roldões. Pensamos que o incentivo a dedeicultura e sua modernização influenciam no modo de produção tradicional, pois se o microcrédito proporciona ao agricultor a expansão do plantio para o aumento da produção do azeite, por outro lado influência na maneira tradicional de se fabricar o produto.

3.4 PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO DENDEZEIRO

Da planta utilizam-se as folhas, fruto, cachos vazios dos frutos (bucha) cascas da amêndoa (fibra) e caroço. Com a finalidade de possibilitar ao leitor uma compreensão melhor sobre o assunto minuciaremos cada item:

Folhas

São usadas no Recôncavo geralmente verdes em decorações de festas juninas e para fazer abanos, peneiras e chapéus. Na religião de matriz africana que têm como um dos princípios a utilização de folhas o dendezeiro é utilizado para fazer a cabana de caboclo¹¹ e o mariô* e os talos ou taliscas são usados para feitura do Xaxará* e o Ibirí*.

Frutos

O azeite-de-dendê ou óleo de palma é extraído do mesocarpo do fruto, tanto de forma manual como industrializada. Sendo, requisitado como matéria-prima nas indústrias oleoquímicas, farmacêutica, sabão, cosmético, medicina e indústria. Seu principal “uso é na alimentação humana, responsável pelo consumo de 805 t da produção mundial e suas principais aplicações na alimentação são: margarina, gorduras sólidas, óleo de cozinha, maionese, panificações, leites e chocolate artificiais, fritura industrial, entre outras.” (FRANZ, apud PALMA, 2011 p.23). O uso medicinal do óleo se dá através das “propriedades antioxidantes, podendo representar papel protetor para células humanas, prevenir, doenças cardíacas e o câncer além de promovem a elevação do índice de colesterol benéfico no sangue”. (HANSEN, 2007, p. 06). Na indústria é “matéria-prima para obtenção da estearina, oleína, glicerina, ácido láurico, ácido oléico, ácidos graxos, ésteres, entre outros”. (SEAGRI, 2013, p. 1-2).

¹¹ Segundo Raul Lody (2003. P123), a casa-de-caboclo ou aldeia é o local das obrigações, onde são colocadas as matanças, frutas, bebidas, fumo e outros agradados dos caboclos.



Figura. 16. Cachos do dendê, Vitória, 2014.

Amêndoas

Do coco das amêndoas é obtido através do beneficiamento industrial o óleo de palmiste. Rico em ácido láurico apresenta-se na forma pastosa e possui uma coloração embranquecida. “É utilizada para fins alimentícios e em especial, na utilização de chocolate onde pode substituir a manteiga de cacau”. (PALMA, 2011, p. 23).

Fibras e a caroços

Fazem parte do endocarpo, atuam como combustível nas caldeiras (indústria) ou acendendo o fogo de lenha (processo manual) produzindo vapor para o processo de extração do óleo. Ainda são usados para “geração de energia elétrica, cujo excedente pode ser direcionado para agrovilas, rede pública, outros.” (HANSEN, 2007 p. 6). Estima-se “que, 1.0ha de dendê aos quinze anos tenham 35,87 toneladas de carbono ou 90 de matéria seca, além de permitir a cogeração de energia em função do potencial energético dos resíduos de extração do óleo. (VEIGAS e MÜLLER apud PALMAS, 2011, p. 23).



Figura. 17. Fibra da casca do dendê, Vitória, 2014.



Figura. 18. Caroços de dendê, Vitória, 2014.

Torta de palmiste

Também um subproduto do dendê pode ser utilizado como “fertilizante (adubo orgânico) ou componente de ração para animais e o engaço, suporte fibroso que sustenta o fruto, constitui 20% a 25% de cachos de frutos fresco, pode ser utilizado [na geração de] energia extra para caldeira e complemento de fertilizante ao solo”. (VIEGAS e MÜLLER apud PALMAS, 2011, p. 23 a 24).

4. DA GASTRONOMIA À RELIGIÃO: O DENDÊ COMO OBJETO SAGRADO DO COTIDIANO

A alimentação é entendida como uma das necessidades básicas dos seres humanos, isto é, uma resposta às demandas de energias do próprio organismo. Porém, um mesmo alimento pode ter usos e significados diversos em uma mesma cultura e ao analisar o azeite-de-dendê enquanto elemento cultural pensou-se no azeite em dois aspectos: o gastronômico e o religioso.

Do ponto de vista gastronômico, o azeite é rico em vitaminas “E beta-caroteno pró-vitamina A”. (SEAGRI, 2013, p. 3), trazendo vários benefícios para a saúde humana, estando presente em vários pratos da culinária brasileira com ênfase para os estados da Bahia e do Pará, que se destacam pelo alto consumo e pelo plantio do dendezeiro. Há autores como Márcia Algranti (2000) que defende a ideia de que a razão pela qual o dendezeiro foi cultivado no Brasil tem haver com o uso do azeite na culinária baiana segundo a autora,

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

No aspecto religioso, em algumas escrituras sagradas, a Bíblia, por exemplo, o termo azeite é mencionado nos *Salmos 133.2* como o óleo precioso, no entanto não saberíamos distinguir qual tipo de azeite eles se referem. Pensa-se que talvez se trate do azeite de oliveira por mencionar a árvores em outras passagens bíblicas. Segundo as explicações do Pr. Welfany Nolasco (2010) sobre as passagens na Bíblia que relata o tema o autor afirma que,

Com azeite se ungia os Sacerdotes e Reis para o serviço do Senhor (*I Samuel 10.1; 16.13; I Reis 1.39*) era também chamado de óleo da alegria (*Salmos 45.7*). Pois Jesus confirmou esta prática ordenando que se ungissem com óleo (*Marcos 6.13; Tiago 5.14*). (NOLASCO, 2010, p.1).

Desta forma percebemos que o azeite bem como o próprio dendê tem vasta aplicação no cotidiano e na religião tanto cristã como de matrizes africanas, servindo para alimentação, iluminação, hidratação da pele e dos cabelos. Ressaltamos que a prática de uso do azeite enquanto elemento de cura e espiritualidade é uma prática milenar presente em diversas civilizações variando em seu tipo, cultivo e simbologia.

Na Bahia, principalmente na região do Recôncavo, notamos a presença do azeite-de-dendê enquanto elemento sagrado na religião de matrizes africanas, principalmente o Candomblé, que usa o azeite-de-dendê em rituais e oferendas aos Orixás.

As folhas do dendezeiro também são utilizadas para fim religioso, sendo muito conhecido na região do Recôncavo, principalmente entre as comunidades de Cachoeira o mariô*. Este “usado para cobrir o assentamento* do orixá* Ogum* e para colocar na entrada das portas e janelas do barracão para evitar a entrada de forças negativas no espaço religioso” (Pai pequeno Reinaldo Morais, Entrevista em 2014). Segundo a tradição oral e na própria religião do Candomblé existem tarefas realizadas apenas por mulheres e outras por homens. Isso decorre do tipo de orixá que está se lidando, no caso do mariô o Pai Pequeno Reinaldo Morais explica que,

O mariô nasce fechado (...) e só pode ser aberto por homem, porque pertence a Ogum e mulher não pode tocar nele e nem saltar por cima. Cortado verde do pé do dendezeiro* o mariô quando está saindo, é levado pelo adepto da religião até o barracão,* onde é aberto com as mãos pelo filho de santo e retirada a talisca* das folhas, depois se desfia folha por folha até se abrir completamente o mariô”. (Entrevista em 2014).



Figura. 19. Mariô fechado. Cruz das Almas. 2014. **Fotografia.** Reinaldo Morais.



Figura. 20. Mariô na entrada do terreiro de candomblé. São Felix. 2014.

Conforme o Babalorixá Benício de Souza (2014), com o dendezeiro também são feitas,

As vestimentas de Omolú* e a cabana-de-caboclo* (...) podendo ser usado em outras decorações dentro do terreiro, isso tudo depende é claro, da criatividade de quem faz. Já o azeite-de-dendê dentro da religião do candomblé é usado para quase tudo, suas finalidades vão desde o óleo combustível para acender os candeieiros* e iluminar o barracão* quando não tem energia elétrica e até para conservar o couro do atabaque em dias de celebração dos orixás, vodúns* e inquice*, dependendo do terreiro*. (Souza. Entrevista em 2014).

Para o Ogan* Claudio Santana Reina do Ylê Axé Alê Bin, “o azeite de dendê é chamado de Epô pô pá e é importante no candomblé, porque está relacionado àqueles orixás que agente chama de orixá quente: Iansã, Xangô, Omolú”. (Claudio Santana, Entrevista em 2014).

É interessante ressaltar neste trabalho que dentro da religião, as quantidades de azeite-de-dendê variam de acordo com o orixá e a obrigação, pois não é “usado nem todos os dias e nem a mesma quantidade”. O que determina sempre as quantidades é a consulta ao jogo*. (Pai Pequeno Reinaldo. Entrevista em 2013).

Isso ocorre por que nem todo trabalho pode levar azeite, sendo que às vezes tem que se tirar até a vasilha do azeite do local da obrigação* para que o filho de santo não toque ou passe perto do azeite e seja punido. Cada comida, farofa* e oferenda* tem sua quantidade. As comidas que levam azeite-de-dendê é a farofa o caruru o vatapá e o amalá*. O azeite também é usado nas ferramentas de ogum em seu assentamento*. (Babalorixá Benício Souza. Entrevista em 2014).

É relevante destacar a expressividade cultural e simbólica que o azeite-de-dendê ocupa na vida social da população cachoeirana, Gonçalves, (2004.p. 45) menciona que:

No cotidiano os alimentos funcionam basicamente para expressar e celebrar diferentes espécies de relações sociais e culturais. Eles desempenham diversas funções, mas não exclusiva ou principalmente aquela de alimentar ou satisfazer a fome como necessidade natural.

Gonçalves (2004), ao analisar a obra do etnógrafo e folclorista Luiz da Câmara Cascudo, aponta uma diferença entre ‘refeição e comer’ que segundo os autores está “baseada em um processo de transformação de uma situação informal e casual em uma situação mais estruturada em termos sociais e culturais”. (GONÇALVES, 2004, p.45). Segundo Gonçalves, as refeições são “permanentes, antigas, profundamente enraizadas em tempos ancestrais, seguindo os ritmos da tradição, assim como os ritmos cósmicos e naturais” (GONÇALVES, 2003, p.46). Os que conferem afirmam que os pratos da culinária baiana que levam azeite-de-dendê são uma releitura de uma memória ancestral africana, percebida com mais nitidez no ambiente religioso onde o culto também é uma celebração as divindades ancestrais.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando todas as discursões a respeito da categoria de patrimônio cultural brasileiro, buscou-se neste trabalho documentar o ofício dos dendeicultores de Cachoeira que detêm o conhecimento tradicional de fabricação manual do azeite-de-dendê. O azeite-de-dendê é uma referência simbólica das contribuições da cultura africana no Brasil, principalmente no que se refere a culinária baiana e a religião de matriz afro-brasileira. É relevante o papel das comunidades da Vitória e do Dendê na transmissão do conhecimento aqui relatado, adquirido através da sabedoria ancestral do povo negro que contribui significativamente para a formação da identidade da cultura brasileira.

Para se “ter é preciso preservar” (Buri, entrevista em 2014), pois “não, é qualquer dia que se pode tirar o dendê, não” (Narciso. Entrevista em 2013). A fala dos produtores de azeite demonstra uma imprescindível preocupação com a continuidade da cultura do dendê, bem como com outros bens patrimoniais naturais tais como o rio Paraguaçu, a plantação comunitária, os animais silvestres e a pesca artesanal, sendo constantemente ameaçados de extinção devido à falta de interesses dos jovens em seguir a tradição do dendê e combater a poluição do rio Paraguaçu, a caça ilegal e a pesca predatória local.

Sendo assim, entendemos que as comunidades tradicionais são legítimas instituições museais: selecionam, preservam e difundem seu patrimônio por meio dos ensinamentos transmitidos pelas gerações antepassadas e pela difusão dos seus produtos, alimentando não apenas a matéria física e a espiritual, sobretudo o conhecimento humano, aqui sistematizado em forma de depoimentos, fotografias, nomenclator, fichas de registro e glossário de termos regionais.

6. REFERÊNCIAS

- ALGRANTI, Márcia. Pequeno Dicionário da Gula. Rio de Janeiro, 2004.
- BAHIA, Governo do Estado. Secretária de Cultura. Festa da Boa Morte. IPAC. Salvador: Fundação Pedro Calmon. IPAC, 2010.
- CÂNDIDO, Maria Inez. Documentação museológica. In: Caderno de diretrizes museológica, 2 Ed. Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Cultura/ Superintendência de Museus, 2006.
- CARNEIRO, Édison. Ladinos e Crioulos. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte/ São Paulo: Editora Itatiaia/ Editora da Universidade de São Paulo, 1983.
- CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. 9. ed. Rio de Janeiro: Ediouro Publicações, 1954.
- CHAGAS, Mário. Museália. Rio de Janeiro: JC Editora, 1996.
- CHOAY, Françoise. Alegoria do Patrimônio. São Paulo: Unesp, 2001.
- DEAN, Warren. A Botânica e a Política Imperial: A Introdução e a Domesticação de Plantas no Brasil. Estudos Históricos, 1991.
- FERREZ, Helena Dood. Documentação Museológica: Teoria para uma Boa Prática. In. Caderno de Ensaio, n. 2. - Estudos de Museologia. Rio de Janeiro: MINC/IPHAN, 1994.
- FONSECA, Maria Cecília L. O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil. Rio de Janeiro: UFRJ, Ministério da Cultura – Iphan, 2005.
- PELEGRINI, Sandra. C.A.; FUNARI, Pedro Paulo. O que é patrimônio cultural imaterial. São Paulo: Brasiliense, 2008.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônio. Rio de Janeiro: Departamento de Museus e Centro Culturais, 2007.
- QUEIROZ, Lúcia Maria Aquino de; SOUZA, Regina de Almeida. Caminho do Recôncavo: Preposição de Novos Roteiros Históricos Culturais para o Recôncavo Baiano. Salvador: UNIFACS, 2008.
- GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno Dicionário de Gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- LEMOES, Carlos. O que é patrimônio histórico. São Paulo: Brasiliense, 2000.
- LODY, Raul. Dicionário de arte sacra & técnica afro brasileira. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.
- LOWENTHAL, David. El pasado es um país extraño. Madrid: Edicione Akal, 1998.

PALMAS, Flávio Romero. Caracterização de Genes Analógicos de Resistência (RGAS) em *Elaies Guineensis* e *Elaies Olieferas* Constatrantes em Resistência a *Fusarium Oxysporum* f. sp *Elaeidis*. Brasília, 2011.

PELEGRINI, Sandra. C.A. FUNARI, Pedro Paulo. O que é patrimônio cultural imaterial. São Paulo: Brasiliense, 2008.

PREVE, Daniel Ribeiro & CAMPOS, Juliano Bitencourt. O Patrimônio Cultural como Instrumento de Fortalecimento da Cidadania. Tempos Acadêmicos. Dossiê de Tempos Históricos. Santa Catarina. n. 10. 2012, 01-9.

SANTOS, Emerson Alves de. Caracterização de dendezeiro subespontâneo com base na produção de frutas e cachos. BA: UESC, 2010.

SILVA, Lilia Maria de. No Rastro da Viola: Estudos sobre Patrimônio Cultural e Imaterial por meio da Musica Sertaneja (1940 -1960). Universidade do Tuituí do Paraná, 2010.

SILVEIRA, F.L. A. da; LIMA FILHO, M. F. Por uma antropologia do objeto documental: Entre a “Alma nas Coisas” e a coisa e a classificação dos objetos. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, v. 11. n.23, p. 37-50, jan/ jun 2005.

HANSEN, Daniela de Souza. Cultura do Dendê. Disponível em: www.culturasregionais.ufba.br/cultura-dendê.doc. Acesso em 26 de setembro de 2014.

Mapa da Costa do dendê. Disponível em www.bahia.com.br. Acesso em 09 de junho de 2014.

Registro de Bens Culturais. IPHAN. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/paginaIphan>. Acesso em 18 de outubro de 2014.

NOLASCO, Welfany Rodrigues disponível em <http://www.esbocosermao.com/2012/09/a-uncao-com-oleo.html>. Acesso em 3 de março de 2014.

Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária. Cultura – Dendê. Disponível em <http://www.seagri.ba.gov.br/Dende.htm>. Acesso em 07 de junho de 2013.

SOUTO, Tatiane de Cougo. Azeite-de-dendê: Uma breve história sobre sua origem. Faculdade Assesce, Santa Catarina. Disponível em: [http://assesce.edu.br/download/4-jornada-academica/Azeite de Dende.pdf](http://assesce.edu.br/download/4-jornada-academica/Azeite_de_Dende.pdf). Acesso em: 12 de agosto de 2013.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Paris: UNESCO, 2003. Disponível: www.unesdoc.unesco.org/images/.pdf. Acesso em: 10 de outubro de 2014.

VAINSENER, Semira Adler. Dendê. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso em: 26 de setembro de 2014.

7. ANEXO

Glossário de Termos Regionais.

Amalá: é a comida oferecida a Xangô, feita com quiabo, azeite, camarão e cebola.

Amêndoas: refere-se ao caroço do dendê.

Anel Vermelho: doença que dá na planta do dendezeiro.

Apuração: é nome dado ao segundo cozimento do azeite-de-dendê.

Arrumado: se refere-se ao ato de organizar uma estrutura.

Assentar: é a deposição do bambá no fundo do tacho, em que se encontra o azeite de dendê.

Assentamento: é o local onde são postos os elementos de identificação dos orixás e alguns fundamentos.

Bagaço: nome dado aos resíduos da casca do dendê, conhecido também como fibra.

Barracão: é o local onde são realizadas as festa do orixá no terreiro de candomblé.

Bambá: é uma pasta cremosa que assenta no fundo do tacho, após a apuração do azeite.

Buchas: são os cachos secos depois de tirados os coquinhos do dendê, geralmente os agricultores recolhem as buchas para servir de adubo orgânico nas plantações.

Cabana de caboclo: é uma cabana construída com palha de dendê e ornamentada com outros tipos de folhas. No local, são colocados frutas e charutos em oferendas aos caboclos.

Camarão-seco: é o camarão temperado com corante e sal exposto ao sol para ficar com aspecto avermelhado e crocante. Geralmente é vendido para se colocar em receitas como caruru, vatapá e acarajé.

Canoa: espécie de barco de madeira usado para a pescaria

Candeeiro: objeto de alumínio abastecido com gasolina e querosene usado como luminária.

Consultar o jogo: refere-se à ação de jogar os búzios para prever o futuro do cliente ou iniciado no candomblé.

Cortador: refere-se à pessoa que corta os cachos de dendê do dendezeiro.

Dendeicultor: expressão usada pelo autor para designar o trabalhador que fabrica azeite-de-dendê. No entanto, o mesmo é chamado pelos seus pares como agricultor.

Dendê-das-almas: é um tipo de dendezeiro cuja cor das amêndoas é verde e quando estão maduras elas ficam amarelas e verdes. O seu azeite é mais claro, quando está no litro ele “dorme”, ou seja, ele entra em processo de solidificação do líquido.

Dendê-sombra: é o dendê cuja cor das amêndoas é vermelha e a cor do azeite é vermelho escuro. Segundo informação do seu Narciso seu rendimento é superior aos outros tipos de dendê ele não assenta no litro.

Dendê Tenera: nome dado pelos botânicos à planta cujo híbrido é realizado através do cruzamento da espécie de dendê Psifera x Dura. Tem o fruto com espessura entre 0,5cm e 2,5cm, com anel de fibras ao redor do endocarpo. (HANSEN, 2014, p.2).

Dendê Dura: nome dado pelos botânicos a planta feminina do dendezeiro da espécie do *Elaeis guineensis* usado na produção de híbridos comerciais, cujo fruto possui o endocarpo de espessura entre 2 a 6 cm com fibras dispersas na polpa. (HANSEN, 2014, p.2).

Dendezal: é o nome dado a plantação do dendezeiro.

Dormir o azeite: expressão usada para referir-se ao estado de solidificação do azeite-de-dendê quando o mesmo encontra-se engarrafado.

Debulhadeira: máquina industrial, usada para fazer a retirada dos caroços de dendê dos cachos.

Despencar: nome dado ao ato de cortar o cacho do dendê, em várias partes menores a fim de facilitar o debulhamento dos frutos.

Epó po pa: significa azeite-de-dendê na língua Ioruba, geralmente esta expressão é usada pelo o povo de santo do Recôncavo.

Farofa: farofa de dendê de consumo variado. É um alimento preparado com farinha de mandioca, azeite-de-dendê e sal, pode se acrescentar também cebola e camarões fritos. Na religião do Candomblé a farofa é usada em oferendas dos orixás. Ela pode ser amarela, com azeite, ou branca, com farinha de mandioca e água.

Fogo de lenha: estrutura de sustentação composta por três pedras, para colocar a madeira ou carvão para ascender o fogo.

Fundamentos: são segredos guardados por pessoas iniciadas e mais velhas nos cultos afro-brasileiros.

Inquice: é o mesmo que orixá em algumas nações.

Ibiri: objeto sagrado de Nanã feito da talisca do dendezeiro e decorado com uma saia de tecido de cor roxa.

Mariô: é a palma mais nova que está ainda fechada do dendezeiro, também conhecida como broto do dendê. O mariô pertence ao Orixá Ogum e está relacionada com Oiá, porque o mariô serve para espantar os egúns, ou seja, os espíritos dos mortos. Desta forma, nas entradas de todas as casas de candomblé é visível o mariô nas portas e janelas, pois acredita-se que ele impeça a entrada das forças negativas no local.

Maniçoba: é o nome de um prato típico da culinária regional do Recôncavo, encontrada especialmente na cidade de Cachoeira. O prato é feito com a folha da mandioca verde e triturada, vendida nas feiras livres em formato de bolinhos. O prato é preparado após varias lavagens das folhas, às quais são acrescentados inúmeros tipos de carnes como se estivessem preparando uma feijoada. Ainda são postos pimenta de cheiro, camarão seco e amendoim a gosto.

Orixá: divindade ou espírito ancestral africano cultuado na Religião do Candomblé.

Ogum: orixá ligado à guerra e a agricultura e ao desenvolvimento humano, possui a qualidade de ferreiro.

Omolu: Omolu ou Obaluaê é o orixá da peste e dono da terra e da morte. Ele é o filho de Nanã, porém quem o criou foi Iemanjá, suas roupas são de palha da costa ou de folhas de dendezeiro.

Óleo de palmiste: substância extraída da amêndoa do dendezeiro, possui coloração branca quando está líquida e amarela quando assume a forma pastosa.

Óleo de palma: é o mesmo que azeite-de-dendê.

Óleo de xôxô: óleo extraído do coco do dendê usado para cicatrizar ferimentos e amaciar os cabelos.

Pé-de-dendê: expressão regional do Recôncavo para designar o tronco do dendezeiro.

Panacuns: é uma espécie de cesto grande geralmente, usado preso nos animais para carregar produtos.

Papa: espécie de banha coletada no momento da lavagem do dendê pilado, cujo seu cozimento se transformará em azeite-de-dendê.

Peia: instrumento de trabalho formado por um cabo de aço com duas alças em cada extremidade para apoio do pé e perna usado para subir no tronco do dendezeiro.

Roldão: é o espaço arquitetônico de beneficiamento industrial do azeite-de-dendê.

Terreiro: é o mesmo que casa de Candomblé.

Rincó: doença dada na planta do dendezeiro.

Tala: é o nome dado a folha do dendezeiro.

Talisca: é um pequeno espeto que se encontra entre as folhas do dendezeiro.

Vara de bambu: é o tronco do bambu cortado inteiro sem folhas.

Vodus: é o mesmo que orixá em algumas nações, por exemplo: Jeje e Nagô.

Xangô: é orixá da justiça seu símbolo e o fogo e suas cores são o vermelho e o branco.

Xaxára: é um objeto feito de talisca de dendê e cobertas de palhas.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE ARTE, HUMANIDADES E LETRAS

**NOMENCLATOR DA FICHA DE REGISTRO: ACERVO FOTOGRAFICO DA
PRODUÇÃO MANUAL DO AZEITE-DE-DENDÊ**

Número de Registro: Identificação dada ao objeto

Nome: Refere-se ao nome dado ao objeto que aparece na imagem fotográfica.

Natureza: Os objetos estão divididos em três campos: ferramentas (incluem-se neste campo os utensílios domésticos e equipamentos); produtos (são as substâncias geradas no processo de fabricação manual do azeite-de-dendê) e subprodutos (são os resíduos gerados no decorrer e depois do processo de produção do azeite-de-dendê).

Origem: Localidade onde foi feita a pesquisa.

Composição: É a substância de que é feito o objeto.

Etapa de produção: Refere-se ao nome das etapas de fabricação do azeite-de-dendê.

Uso: É a utilidade do objeto

Informantes: São os nomes das pessoas entrevistadas.

Descrição da fotografia: Descrição da imagem que aparece na fotografia.

Observação: Espaço reservado a algo relevante que não foi contemplado em outros campos.

Responsável pelo preenchimento: Pessoa que preencheu a ficha.

Data: Dia do preenchimento da ficha.

Ficha de Registro - Nº 01



Nome: Cacho do dendê

Natureza: produto

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: fruto do dendê e engaço

Etapa de Produção: corte

Uso: produção do azeite, fibra, alimentação animal e adubo orgânico.

Informantes: Buri, Guri, Narciso e Rege

Descrição da Fotografia: Cacho do dendê sobre o solo de massapê.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Ficha de Registro - Nº 02



Nome: Frutos do dendê

Natureza: produto

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: casca, caroço e coco

Etapa de Produção: cata o dendê

Uso: produção do azeite e alimentação animal.

Informantes: Buri, Narciso, Helena e Miudinha

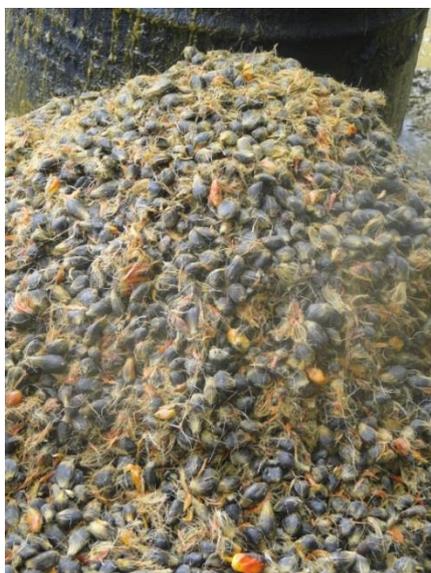
Descrição da Fotografia: Recipiente metálico arredondado com os frutos do dendê no interior.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 16/10/2014

Ficha de Registro - Nº 03



Nome: Caroços do dendê

Natureza: subproduto

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: fruto do dendê após ser retirado a polpa e a fibra

Etapa de Produção: cata o dendê

Uso: produção do azeite e alimentação animal

Informantes: Buri, Narciso, Helena e Miudinha

Descrição da Fotografia: Caroços de dendê após o processo de lavagem.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 16/10/2014

--

Ficha de Registro - Nº 04



Nome: Papa do azeite

Natureza: produto

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: água e fruto do dendê

Etapa de Produção: lava o dendê

Uso: produção o azeite

Informantes: Buri, Narciso, Helena e Miudinha

Descrição da Fotografia: Recipiente metálico com uma substancia no seu interior de cor amarela 'papa do azeite'.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 16/10/2014

Ficha de Registro - Nº 05



Nome: Vara de Bambu

Natureza: ferramentas

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: madeira, bambu.

Etapa de Produção: corte

Uso: usada para auxiliar o cortador a subir no tronco do dendezeiro

Informantes: Guri

Descrição da Fotografia: Vara de bambu entre a vegetação.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Ficha de Registro - Nº 06



Nome: Pilão

Natureza: ferramenta

Origem: comunidade do Dendê/Iguape

Composição: madeira talhada

Etapa de Produção: Bater o dendê

Uso: pilar os frutos do dendê.

Informantes: Zete

Descrição da Fotografia: Recipiente de madeira fixado no solo de massapê, logo ao fundo uma ave, alguns objetos e uma casa de pau a pique.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 16/10/2014

Ficha de Registro - Nº 07



Nome: Machadinha

Natureza: ferramenta

Origem: comunidade do Dendê/Iguape

Composição: metal e madeira

Etapa de Produção: corte

Uso: cortar os cachos de dendê

Informantes: Zete

Descrição da Fotografia: Ferramenta utilizada no corte do dendê 'machadinha'.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 16/10/2014

Ficha de Registro - Nº 08



Nome: Mão de pilão

Natureza: ferramenta

Origem: comunidade do Dendê/Iguape

Composição: madeira

Etapa de Produção: bate o dendê

Uso: pilar os frutos do dendê

Informantes: Zete

Descrição da Fotografia: Objeto de madeira sobre o solo de massapê e ao lado um banco de madeira.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 16/10/2014

Ficha de Registro - Nº 09



Nome: Massa do dendê

Natureza: produto

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: casca, caroço e massa do dendê

Etapa de Produção: pilar o dendê

Uso: produção do azeite e de sabão.

Informantes: Narciso

Descrição da Fotografia: Massa de cor amarela, obtida através do maceramento do dendê, sobre uma lona.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 17/10/2014

Ficha de Registro - Nº 10



Nome: Peia

Natureza: ferramentas

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: cabo de aço e corda

Etapa de Produção: corte

Uso: usada para auxiliar o cortador a subir no tronco do dendezeiro

Informantes: Guri

Descrição da Fotografia: Homem segurando uma peia entre a vegetação.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Ficha de Registro - Nº 11



Nome: Tonel

Natureza: ferramentas

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: alumínio

Etapa de Produção: cozimento do fruto, da papa e apuração do azeite.

Uso: cozimento

Informantes: Narciso

Descrição da Fotografia: Tonel sobre o fogo de lenha, um animal e do seu lado direito um tonel na horizontal. Mais atrás sobre o solo de massapê, uma lona com: balde e massa de dendê. No centro da imagem um pilão e logo atrás um casal lavando o dendê com dois toneis.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 17/10/2014

Ficha de Registro - Nº 12



Nome: Vasilha

Natureza: ferramentas

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: alumínio

Etapa de Produção: lavar o dendê

Uso: cozimento

Informantes: Narciso

Descrição da Fotografia: Homem trajando uma bota, derrama da vasilha de alumínio um líquido de cor amarela denominado de 'papa' na lata de gás.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 17/10/2014

Ficha de Registro - Nº 13



Nome: Facão

Natureza: ferramentas

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: metal e madeira

Etapa de Produção: corte

Uso: usada para cortar as talas do dendê

Informantes: Guri

Descrição da Fotografia: Homem de perfil e na sua cintura um facão. Sobre o seu ombro uma machadinha que sustenta um balde com uma corda no centro.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Ficha de Registro - Nº 14



Nome: Cesto

Natureza: ferramentas

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: cipó

Etapa de Produção: corte e catar o dendê

Uso: cozimento

Informantes: Narciso

Descrição da Fotografia: Cesto de cipó com formato arredondado, sobre o solo de massapê.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 17/10/2014

Ficha de Registro - Nº 15



Nome: Bagaço

Natureza: subproduto

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: fibra

Etapa de Produção: corte

Uso: usada para fazer espanador de cozinha

Informantes: Buri

Descrição da Fotografia: Bagaço do cacho do dendê sobre o solo de massapê e roldeados por engajo de dendê e vegetação.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Ficha de Registro - Nº 16



Nome: Lenha

Natureza: ferramenta

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: madeira

Etapa de Produção: acede o fogo

Uso: usada para fazer acender o fogo de lenha

Informantes: Buri

Descrição da Fotografia: Homem segurando o carro de mão e sobre o centro um feixe de lenha em meio à vegetação.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Ficha de Registro - Nº 17



Nome: Bucha

Natureza: subproduto

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: fibra da casca do dendê

Etapa de Produção: corte

Uso: usada para acender o fogo

Informantes: Rege

Descrição da Fotografia: Fibras da casca do dendê secas e exposta ao sol.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Ficha de Registro - Nº 18



Nome: Carro de mão

Natureza: ferramentas

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: pneu e aço

Etapa de Produção: acender o fogo

Uso: usada para carregar lenha e caroços para os animais

Informantes: Rege

Descrição da Fotografia: Homem entre dendezaís, segurando um carro de mão com caroços de dendê no centro.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Ficha de Registro - Nº 19



Nome: Dendezeiro (Elias guinense)

Natureza: produto

Origem: Comunidade da Vitória do Paraguaçu

Composição: folhas, tronco e cacho do dendê

Etapa de Produção: plantio

Uso: usada como matéria prima para fazer o azeite

Informantes: Narciso

Descrição da Fotografia: palmeira do dendezeiro, cujo centro encontra-se o cacho do dendê em estagio de maturação.

Observação:

Responsável: Edna da Paixão Santos

Data: 18/10/2014

Entrevista 01

Nome: Narciso Cequeira

Função: Aposentado

Endereço: Comunidade da Vitória

1. Qual a sua idade e quando o senhor começou a fazer o azeite-de-dendê?

Já passei dos sessenta, o azeite manual que agente faz, vem dos mais velho, vai morrendo os mais velho vai chegando os mais novo e ai a vai precisando disso para se manter. Então já aprendemos com eles que já foi embora daqui. E tem que se continuar com isso, porque o azeite que agente faz é daquele todo manual, feito à mão, porque poucas pessoas fazem azeite manual hoje a maior parte faz na máquina e por aqui agente não tem condição disso faz ele é todo manual.

2. Quando o senhor fala aqui tá se referindo a Vitória ou a Cachoeira toda.

É a Cachoeira, principalmente essa região do Iguape todos fazem o azeite assim a como estamos fazendo agora que é catar, limpar todo, é assim: quando o dendê tá maduro ele cai no chão aí agente sabe que ele estar maduro porque já estar soltando n no tempo de se fazer o azeite, então agente corta ele e traz para aqui [quintal] então para se tirar os cachos do pé tem que ter uma corda que é uma pecinha que agente têm aí, também tem que levar machado, facão pra poder carregar o cacho agente traz no animal, fazemos tudo isso manual então também limpamos ele.

3. E como vocês tiram dos cachos o azeite?

Ai agente para tira do cacho tem que fazer aquilo ali, pegar o facão, a machado de novo desmanchar ele todo, cortando em partes, faz uma arruma, molhar, cobrir para poder depois cata todos os frutos. Quando acabar de fazer isso, então agente leva para o tonel e cozinha ele com água. No outro dia, quando os frutos estiverem mais frios, então agente vai colocar o dendê no pilão. Aí vai pega a mão de pilão pilar ele, e esse outro tonel que estão virados, vai desvirar ele, colocar água dentro e o dendê já pilado. Depois começar a movimentar a água com as mãos, então vai subir uma papa por cima da água que é justamente o que vai dar o azeite o resto é o que se joga, não presta só presta se fosse fabrica e se fabricassem a manteiga que hoje estar ai, como agente não tem o poder de ter uma maquina, então agente joga fora. Ai depois pega aquela papa, torna cozinhar depois apurar ele e ai já estar feito azeite pronto para consumo.

4. Vocês colocam algum conservante no azeite-de-dendê?

Não colocamos conservante, porque agente pega o azeite e da uma trempe ai no fogo que ele dura mais que um ano.

5. O que é trempe?

É apurar bem ele, ou que dizer cozinha bastante. Porque quando agente for tirar o azeite do tonel não é para conter água, pois se tiver água o azeite não presta porque com dois a três meses ele apodrece por isso que agente não precisa colocar nada para conservar. Já o azeite feito de máquina não é assim ele fica logo rançoso, por que eles não fazem nada disso. Já o manual não existe isso de se comprar o azeite e ele estar rançoso.

6. Quais os mitos do azeite?

Simpatia né menina. Por que a vida é assim mesmo cheia de problemas. É isso aqui é afro. Dendê é afro e agente luta, com ele mais ele é vivo então se você pegar uma água contaminada você não faz ele. Porque ele se desmancha de uma maneira que não tira nada dentro da água e se você não tirar nada de dentro da água, você não fabrica o azeite.

A simpatia é isso. Vamos supor, chega alguém vindo de um enterro essa pessoa não pode estar aqui. Porque tudo desanda e aí você vai sentir que chegou alguém que não era para estar ali e quem está fazendo vai ter prejuízo você já pensou o quanto agente já gastou com madeira para fazer este fogo, pagar um tonel desses de dendê cozido?

7. Quantos litros de azeite vocês fazem nesse tonel?

Depende, se você tiver no tempo dele de sol os frutos do dendê ficam todos vermelhos da flor até as pontas dos cachos e então um tonel desses pode chegar a dar até 40 litros de azeite, mais se estiver como agora chovendo, você pode perceber que os frutos estão brancos e quase não se aproveita os frutos para tirar o azeite, então o rendimento dele é pouco dar entorno de uns 25 litros.

8. Então qual o período que vocês mais fabricam o azeite?

No verão, porque é o tempo que tem mais cachos e eles amadurecem mais com outra saúde.

9. Vocês sobrevivem do azeite ou vocês fazem outras coisas para aumentar a renda?

Não é muito difícil morar num lugar desse e viver só de uma coisa só. Você tem que criar um boi, porco, pescar. Aqui agente mesmo pesca todo o tipo de peixe, planta quiabo, aipim inhame o que a terra der. Aí pega tudo isso colhe amanhã pega a carga, coloca também o azeite e então vai para a rua e troca por dinheiro, ou seja, [vendem na feira].

10. E as pessoas compram muito o azeite?

Comprar agente tem muita freguesia e vendem muito passando um para o outro, ou seja, sempre vem alguém que compara na mão da gente de um preço, mais quando for vender para outra pessoa já vende mais caro.

11. Quem faz o azeite aqui na Vitória é só o senhor ou tem mais alguém que faz também?

Tem mais gente que faz mais é pouco precisa de muita coragem, porque é muito trabalhoso e gasta muito. Porque vamos supor para agente fazer ele agente paga ao cortador, cada cacho de dendê cortado custa entre três a cinco reais, e o cortador só ganha por aquilo que ele cortou. Se ele tirar do pé de dendezeiro dez cachos de dendê ele só vai ganhar pelos dez cachos cortados.

12. Os dendezeiros que você tem aqui vocês é que plantam ou já encontraram aqui?

Não agente conserva mais do que plantam, porque um pé de dendê daquele em vez da gente matar quando for plantar outra coisa agente tenta fazer um jeito de manter ele no local porque o dendê está fornecendo o azeite e outra, agente não pode matar os pés das árvores, porque eles servem para quem está vivo e outras pessoas que irão vim mais tarde é vai precisar disso para também sobreviver.

Entrevista 2

Nome: Cau

Profissão: Dendê e maré

Endereço: Comunidade do Dendê/Iguape

1. Como é realizado o corte do dendê?

Para corta agente tira uma vara de bambu sobe no pé com uma machada ou um facão e corta. o cacho que estiver maduro.

2. Depois do corte vocês fazem o quê com os cachos do dendê?

Carrega para casa na cabeça ou no animal mesmo, despenca ele e tira o talo e quando ele amolece agente cata o dendê todo joga água e deixa-o de três a quatro dias. Quando estiver soltando do engajo e agente cata o caroço todo, cata bota no fogo, cozinha depois é outro processo pisar e depois faz o azeite no tonel.

3. O que acontece depois que vocês catam o dendê?

Agente separa os frutos melhores, porque tem gente que bota com tudo no fogo e agente só bota o melhor dendê pra cozinha.

4. Por que vocês catam os frutos do dendê? Isso influencia no gosto do azeite?

Tem sim. Você vê logo a diferença desse azeite que agente faz aqui do que dá que eles fazem de fábrica, porque os de fábrica eles botam com tudo, o que tiver dentro tato é que nem da gosto na comida já o outro não.

5. E vocês temperam o azeite, com o quê?

Aquele mato que chama aroeira quiôio e alfavaca miúda

6. Quando vocês falam em cozinha, cozinham duas vezes?

Primeiro, agente cozinha, os frutos com os caroços e com tudo depois agente pisa no pilão e depois bate para tira o liquido dele.

7. O que significa bater o dendê e quanto tempo faz para completar o processo de fabricação?

Para tirar a massa, então separa a massa toda depois vem o processo de colocar de novo no tonel para cozinha aí já vem com tempero com tudo, para completar o processo são dois dias.

8. Vocês vendem para onde?

Vedemos para Santiago, Opalma São Francisco. Não temos lugar para entregar Acupe.

9. Como vocês fazem para cortar o dendê no pé?

Agente corta com a vara de bambu com os ganchos e vai subindo assim, com os ganchos como se fosse uma escada.

Entrevista – 03

Nome: Claudio Santana Reina

Função: Ogã do Ylê Axé Alê Bin com o cargo de Baba Ebá.

Endereço: São Felix

01. Eu gostaria de saber o significado do Azeite-de-dendê na Religião do Candomblé?

O azeite-de-dendê que é chamado de Epó po pa é importante no candomblé principalmente por esta relacionado aqueles orixás que agente chama de orixá quentes: Iansã, Xango, Omolú, Ogum. Porém tem os orixás que não utilizam o azeite principalmente à comida, como é o caso de Oxalá, Oxum e Iemanjá. Isso acontece porque o azeite esquent inclusive ele pega fogo, inclusive agente consegue manter o fogo com azeite. Então ele é importante nesse aspecto, geralmente quando vamos fazer uma festa para Oxalá retiramos todo o azeite de dentro de casa, de dentro do terreiro porque é um orixá frio e Oxalá tem a quizila com azeite, porque dentro da sua história, tem um momento de Oxalá com Exu e Exu faz oxalá tomar um banho de azeite. Nada que é feito para Oxalá leva azeite, inclusive o pessoal da cozinha, retira todas as vasilhas

que levou azeite e a comida feita para oxalá são vasilhas que nunca foi colocado o azeite. Então, tem se todo um cuidado em relação ao azeite.

Então ele tem importância no Candomblé porque quando você quer esquentar a casa. Você faz oferenda para um santo quente ai se chama esquentar a casa.

02. Então o que significa esquentar a casa?

Tem o sentido o seguinte é assim, Oxalá é um santo frio, calmo, o santo da vagarosidade que quer tudo calmo. Então a casa pega um pouco dessa energia, mais calma. No entanto, a casa de Candomblé tem que ter uma energia pulsante dessa forma, então você traz o dendê. Que agente chama de esquentar a casa.

03 Me falem um pouco sobre o dendezeiro e o mariô?

O dendezeiro é uma planta que agente diz que é relacionada ao orixá Ogum. Ele fornece o mariô que é o broto do dendezeiro. O broto quer dizer, aquela palma mais nova que tá ali fechado dentro do dendezeiro é dessa palma que agente vai fazer o mariô que agente abri ele desfiar todo, pois tem todo um processo que agente abre e ele ficar com aquela franja. Então o mario é do orixá ogum e esta relacionado com Oiá porque o mariô é usado para espantar os egúns que são os espírito dos mortos geralmente toda a casa de candomblé em toda a passagem janela, porta, portão você vê o mariô inclusive dentro do barracão. Inclusive a Oiá Bale ela é Iansã que veste branco e não come azeite e ela que fica nos cemitérios. Porque Iansã é a rainha dos eguns ela comanda os eguns foi dada a ela essa responsabilidade por Obaluaê. Então Iansã dança com o mariô na mão e os movimentos são como se ela estivesse espantando alguma coisa, que é ela espantando os egúns dela.

04. Dentro desse processo me contaram que só o homem é que pode abrir o mariô. É verdade?

Não! Isso pode ser assim ritual de algumas casas que cada casa tem seu axé, cada casa tem seu rito porque as casa de candomblé não nasceram todas do mesmo rito. Único ramo então existe aquelas famílias que se chamam águas, então as pessoas falam você é das águas de fulano. Você é das águas de beltrano então os filhos e santo da casa que iniciou vai seguir o axé daquela casa. Então casa tem seu axé, por isso poderá ter casa que não permitam mulheres abrir o mariô só homens como poderá ter casas que permitam que abram as mulheres que não menstruam mais.

05. Diga-me o que é Omolu?

Omólú é o mesmo orixá obaluàe que é orixá da peste, Obaluaê agente não pronúncia o nome geralmente a gente usa o nome Omolu e também obaluae é orixá omolu jovem e obaluae e o orixá velho ele é filho de nanã. Estão muito relacionados ao Jeje, só que quando ele nasceu era cheio de feridas aí Nana rejeitou ele e jogou ele no mar então Iemanjá, o encontrou e pegou ele para criar então ele cresceu, ele vivia coberto de palha da costa então um dia ele foi a uma festa e todos ficaram curiosos em saber eu estava por detrás daquela roupa. Então Inasã como sempre atrevida, assim reza o conto Iorubá ela rodou sua sai, formou um vento que suspendeu as palhas. E as pessoas não viram o seu corpo ferido viu um rapaz muito bonito de pele bonita e coisa e tal então ele por causa de sua ousadia ele deu a ela o comando dos Eguns, porque Obaluaê está relacionado à morte também, apesar de quem comanda a morte é Nanã Por isso essa festa da boa morte que no sincretismo. Irmãs vão cultuar a senhora da Boa morte, que na realidade é um culto a Nanã que é a senhora da morte. Então Obaluaê, está relacionado à morte porque ele é o senhor da terra e está relacionada a toda espécie de podridão e aos animais que rastejam cobra, lagarta, então, daí, é que vem esta relação.

Entrevista - 04

Nome: Antônio Mendes

Função: Proprietário de roldão

Endereço: da região de Valença

1. Como é atividade no roldão?

O beneficiamento do dendê começou há muito tempo atrás através do pilão é o processo de macerar no pilão, depois passou a macera este dendê através do movimento do animal que é atração animal que hoje não tem mais. Foi abolido porque eram muito trabalhosas, depois as indústrias começaram a invertei, em maquinário tipo o macerador mesmo, motorizado e depois veio o processo de prensa que já bastante industrializado e não necessita mais da mão de obra do homem. Mais o meu só tem o macerador, olha você vai vê o pessoal tirando o dendê a machado e atualmente tem roldões que estar totalmente industrializado e vocês não precisam mais de machado nem de facão, ele já totalmente através de maquina debulhadores.

2. Como é o processo de se fazer o dendê. E que parte é essa?

Esta parte chama debulhar, ou seja, retirar as amêndoas do cacho, sendo um processo totalmente manual.

2. Como era os cachos antes de virem para cá?

Ele e cortado e transportado da fazenda ou setor de colha e vem para aqui, daqui é feito o processo de debulhamento. Depois passa por uma peneira para retirar impurezas essa impureza se transforma em combustível assim como a bucha seca, que serve também de adubo, ou seja, esta bucha eu vou levar para roça para adubar bananeira e o próprio dendê. Aqui também secamos a fibra que foi retirada do óleo. Aqui tudo é combustível, tudo nós armazenamos para combustão, a fornalha que agente bota fogo e cozinha. Aqui é a taxa que é o recipiente de cozimento do dendê. Daqui é retirado manualmente o dendê com uma lata ou uma vasilha você vem e coloca aqui o macerador onde vai se obter uma massa que vai cai diretamente neste coxo com água, onde vamos retirando as fibras e separando o óleo da água esse trabalho é todo manual. O azeite ele vai subir todo para superfície onde vai ser retirado com uma vasilha e levado para ser novamente cozido até ficar no ponto.

Entrevista 5

Nome: Dilson Neiva

Função: Técnico Agrícola

Endereço: Taperoá - BA.

1. Qual a sua função na Fábrica Opalma?

Exerci o cargo de Técnico Agrícola na Opalma durante 20 anos. Trabalhei mais com a parte de plantio de dendê tenera, uma variedade mais produtiva que chega a produzir em lugares como o Pará produzir em média 30 toneladas por hectares com a taxa de extração de 20%. Aqui em Taperoá a coisa está mais devagar, pois o tenera daqui você consegue uma extração de 18 a 20% que é diferente do dendê dura que é o nativo que a extração fica em torno de 10%, esse dura é o dendê e mais trabalhado pelo pessoal de roldão e são produzido por pequenos produtores que vendem sua produção par os roldões. Então a maior parte do dendê produzido pelos proprietários de roldão é desse tipo de dendê mais inferior com a taxa de extração menor.

Ai toda essa produção de Taperoá até Valença na verdade de Nazaré até Camamu quase toda essa produção é consumido mais para a produção de comestível, sabão muita coisa e vendido para Salvador para fabricação de acarajé que se consume muito e uma parte dela vai para São

Paulo porque o óleo de dendê também é usado na fabricação de aço na laminação, mais é muito pouco porque aqui na Bahia é muito pequena a produção, normalmente eles procuram uma escala maior como no Pará que é a partir de mil hectares aqui na Bahia não sei se chega a quarenta mil hectares. Entre plantio do dendê tenera e do dura, que pega de Nazaré até Camamu, então a produção é muito pequena é usado mais no consumo interno.

2. As pessoas têm incentivos para ampliar a produção?

De quem, é só promessa do governo, eu estou fora da área há quatro anos que sair da Opalma mais se tinha muita promessa do governo de incentivo a produção aqui na Bahia de se estender este plântio de Nazaré até Camamu mais isso só ficou na conversa fiada de políticos e nada foi feito.

3. Quando o senhor começou a trabalhar na Opalma em Cachoeira?

Lá era um projeto mesmo de Dendê, quem conheceu Iguape sabe que eram quadras divididas por 15 hectares com ruas por todos os lados tudo plano era um plantio perfeito era mesmo um projeto de dendê. Trabalhei lá durante dois anos mais depois fui transferido para Taperoá aí a doença afetou o plantio de lá não houve investimento aí o rincó o anel vermelho foi exterminando o plantio, então na época era três hectares foi diminuindo até ficar inviável a permanência da fábrica foi exterminando e substituindo pela cana, que o proprietário também cultivava cana.

Entrevista 6

Data: 11/12/2013

Local: Cachoeira Bahia

Entrevistado: Drº Edson Ivo Santana

Profissão: Médico Pediátrico e Prior do Convento do Carmo

Endereço: Cachoeira-Ba

1. Drº Ivo gostaria que o senhor me falasse da sua experiência na fábrica Opalma e me contasse o ano que o senhor entrou na empresa e sobre sua função na empresa?

Dr.º Ivo: foi em 1966 se não estou enganado, trabalhava como médico da Opalma foi durante alguns anos, mas na base de uns seis anos a oito, que trabalhei naquela região estava num plantio de dendê porque a Siderúrgica Nacional era a proprietária a maior acionista da empresa Opalma Óleo de Palma da Agroindústria SA. Então eu fui trabalhar para dar assistência ao pessoal que trabalhava para a firma e como também os familiares dali da região, pois a empresa dava cobertura também. Então o que eu observava que além dos dendezeiros que eles estavam plantando que era um cruzamento de um híbrido esse dendê daria mais polpa, mais óleo do que nós tínhamos aqui, então a rentabilidade era muito maior e essa companhia tinha o número vultoso que trabalhava no campo e outros trabalhavam a parte industrial, ou seja, no processamento do dendê, tanto que a maior parte era no campo fazendo as podas, as limpezas aos redóis dos pés de dendê e também a colheita.

La fabricava o azeite de dendê que é esse que se compra no comércio, e também era exportado vendido para a Siderúrgica Nacional e para Gessy Lever que era uma empresa que comprava produto para usa nos cosmético principalmente sabonete depois ela fabrica também óleo da amêndoa do dendê, o azeite é da casca, aquela casca que envolve o coco ela é coberta com uma camada carnosa que onde se faz o dendê que nos fazemos já a parte de dentro da óleo do palmisto. Veja bem, é do palmisto e não palmito e de uma planta háha da palmeira de onde se extrai o Palmito que se vende hoje no comércio engarrafado para se comer nas refeições, saladas etc. O restante disso tudo, não se perdia nada na indústria do dendê. Dizem que o dendê é como boi que não se perde nada só o berro e mesmo assim olhe lá. Porque a palha depois de beneficiada o óleo, aquela palha que fica da polpa do dendê serve para combustão tem que queimar na própria caldeira, as palhas também serve para isso, os ingá aquela parte onde fica o

Cacho do dendê depois de despencado tudo seve também para a combustão, então, nada se perdia naquele tipo de indústria e já estava também a empresa fazendo sabão. Então mais um subproduto do dendê. Primeiro era o azeite do dendê que era um dos mais nobres depois o palmisto que também era usado inclusive em aviação. Os outros já eram produtos secundários. E quero mostrar que não havia perda de nada do produto. Isso olhando o lado industrial. Então para o município era vantajoso desde quando havia a renda do produto industrializado que vinha para o município de Cachoeira, mas com o correr dos anos aquela empresa já estava num andamento tal que já ia fabricar margarina é quando é vendida a um particular, a Siderúrgica Nacional vendeu a uma empresa particular que hoje é a proprietária, mais essa empresa não ia cultivar dendê ela ia cultivar cana, então tudo parou, foi assim como, não sei se você viu no noticiário de ontem um desastre ecológico no sertão da Chapada Diamantina, deu na televisão as águas subiram e destruíram o lugarzinho quase todo, então a Opalma hoje em dia, quem trabalhou lá, quem conheceu, e chega tem a impressão de qualquer coisa assim catastrófica. A usina o prédio da usina esse não praticamente não tem telhado nenhum, abandonado a vegetação invadiu, foi relegado a um plano secundário, pois não se interessavam mais por isso, era simplesmente a cana, então a maior parte das áreas foram ocupadas por cana. Que para o município não foi vantajoso porque o número de pessoas que se emprega numa plantação de dendê é diário de 1º de janeiro a 31 de dezembro enquanto na cana ela tem aquela oscilação de acordo com o tempo das estações, tem a época de plantio época de colheita essas coisas todas, e o dendê é praticamente contínuo ainda mais com a espécie que estava sendo desenvolvidas pela própria Opalma.

2. O senhor sabe o nome da espécie de dendê, que estava sendo desenvolvido na Opalma?

Dr. Ivo: Tenera porque nós temos aqui no comum o dendê sombra e outro dendê que não sei qual é o nome.

3. Como é o dendê das almas?

Esse é um dendê branco que não serve para nada só para porco e numa quantidade muito pequena que dá é uma degeneração que acontece no pé. Depois a idade de vida de um dendezeiro é grande enquanto a cana você tem que colher e plantar, enquanto o dendê você planta e ele vai dar por muitos anos agora tem que ter cuidados principalmente com o besouro, tem besouro que pode dar no olho da planta e mata ele da e em varias palmeiras coqueiro dendezeiro ele penetra no olho para se alimentar e acasalar então mata o pé.

3. Fale um pouco sobre as outras comunidades que plantavam também, que o senhor falou dos roldões.

Drº Ivo: No entorno da Opalma tem varias populações: Kaonjê, Kalembá, e a própria Agotinga Campinas Santiago do Iguape, São Francisco do Paraguaçu, Engenho Velho, do lado de Maragogipe também tem vários lugares que produziram ou produzem ainda o dendê. Então o que aconteceu essas localidades passara a vender o produto em vez de ser industrializado pelos proprietários ou pessoas locais passou-se a vender a Opalma porque a sua fabricação o seu maquinário precisava de muita matéria prima para não parar, então funcionava dia e noite mais a matéria-prima dela sozinha ainda não era suficiente para manter isso, então o que aconteceu nós entramos em entendimentos com eles e conseguimos que os proprietários que eles comprassem também essa matéria-prima porque senão nós íamos para umas concorrências desleais e desvantajosas para nós, pois nós ainda tínhamos um maquinário que ainda era relativamente primitivo para os deles, o nosso era roldão e os deles eram máquinas mesmo que ficavam ali a funcionar dia e noite, tinha a turma do dia e a turma da noite você vê então que era uma produtividade grande.

5. Com certeza. E me fala um pouquinho sobre o roldão como era?

Drº Ivo: O roldão é um círculo, porque antes era feito no pilão, hoje ainda há quem faça no pilão. O roldão já é um sistema mais adiantado do que o pilão. Por que o pilão já era coisa exclusivamente caseira, mais as pessoas que tinham uma maior quantidade de dendê, ou que estava disposta a comprar matéria prima para se beneficiar, tiveram de fazer o roldão que era um círculo todo de pedra com um lastro e tinha no meio um sulco, aqui a parte externa depois aqui por fora uma outra parede ficando esse suco aqui no meio. Esse suco você coloca o dendê já cozido numas taxas grandes de ferro onde ele é cozido, depois ele é jogado dentro desse roldão que tem uma pedra com bastante peso dentro chumbo para que ela fique sendo tangida puxada por um animal um boi ou um burro esmagando o dendê esse esmagamento era simplesmente a polpa da carne, vamos dizer assim, do dendê, era separado do caroço isso então depois era pego e levado para um tanque que era onde se apanhavam o óleo, porque no momento do tanque com água se bati, batia e mexia o óleo subia, pegava esse óleo e levava novamente para as caldeiras para cozinha então vinha o azeite pronto para o consumo sobravam às vezes uma massa maior que chama bambá esse bambá só servia para alimentação de porco, galinha e também se comia, tinha também um outro subproduto que as pessoas gostavam era o catetê uma borra praticamente do óleo que ficava ali assim naquilo se botava farinha agora não podia comer demais se não depois você tinha de ficar viajando, então o dendê era tirado e puxado pelo animal isso já foi uma adiantamento na indústria de viação antes de chegar a Opalma que foi aquela que introduziu aquele tipo de maquinário mais especializado na região.

A casca do coco também era usada para asfalto, quando eu era prefeito eu usei a casca para fazer o concreto de um jardim que concertamos aqui, porque ele não se destro com a terra é difícilimo ele já seco você misturava ali o cimento e areia quando aquilo endurecia era um concreto.

6. O senhor foi prefeito na época da Opalma?

Sim! Meu mandato foi de janeiro de 1973 a janeiro de 1976

7. Foi durante o fechamento da fábrica ou depois?

Drº Ivo: durante o tempo que eu estava na prefeitura também era médico de lá . A Opalma trouxe médicos franceses que já estavam habituados na África a fazer de plantações, então essa semente de um tipo de dendê que davam mais óleo do que os outros e aqui eles cruzaram essa planta de lá com a daqui para ter mais resistência maior e também uma produtividade maior, depois ela não cresciam muito e isso facilitava, porque os nossos dendezeiros são altos né para subir e o outro era baixinho isso facilitava a colheita. Foi uma coisa da Opalma ela investiu muito no beneficiamento da espécie.

Entrevista 7

Nome: Benicio de Souza

Data: 25/09/2014

Local: Cachoeira Bahia

Profissão: Babalórrixá do Terreiro Santo Antônio

Endereço: Cachoeira-Ba

1. Qual o significado do dendezeiro na religião do Candomblé?

O dendezeiro pertence a Ogum com ele se faz o mariô, a cabana dos caboclos, ou outras decorações que dependerá da qualidade do orixá ou da criatividade de quem faz.

2. E qual o uso do azeite dentro do terreiro de Candomblé?

Já o azeite-de-dendê dentro da religião do candomblé é usado para quase tudo, suas finalidades são desde óleo combustível para acender os candeeiros e iluminar o espaço do barracão quando não tem energia elétrica e até para se conservar o couro do atabaque que irá animar a festa nos dias de celebração dos orixás, vodus, ibeji.

3. Quais as obrigações que levam o azeite e para quais os orixás?

Na religião, ele é chamado de epô e se faz presente em quase todas as obrigações e trabalhos da maioria dos orixás, estando presente principalmente nas comidas oferecida a Iansã, Exú, Ogum, Ibeji e certas qualidades de Iemanjá. Porém o azeite não é usado à mesma quantidade nem todos os dias. Cada comida, oferenda e farofa têm a sua quantidade que determinação do oráculo. As comidas que são ofertadas aos orixás e que levam o azeite-de-dendê: a farofa, caruru, vatapá e amalá.

Entrevista -08

Nome: Cleydison

Função: Vigilante

Endereço: Taperoá – BA

1. Bom dia! Você poderia falar um pouco sobre a fábrica Opalma?

Bom dia! A fábrica trabalha com a matéria-prima dendê, de onde se extrai o azeite da casca do dendê e o óleo de coco, o bagaço do fruto é aproveitado para fazer ração animal que é conhecido como torta, mais o nome mesmo se chama farelo de palmiste, na fábrica também se trabalhava com sabão mais não sei por que motivos acabaram com a fabricação.

2. Como vocês fazem, compram ou tem plantio do dendê?

Temos a própria plantação de dendê mais também compramos de terceiro da região.

3. Como acontece o processo de fabricação do azeite?

O processo é todo industrial, tudo é na máquina o trator pega os cachos de dendê e bota numa máquina que chama esterilizador e já cai tudo num lugar, o fruto num canto, a bucha noutra o coco para o outro, tudo é separado.

4. Na fábrica trabalham muitos funcionários?

Rapaz tem mais uma meta de uns 30 funcionários.