

CHEIROS DE SOBREVIVÊNCIA: A RESILIÊNCIA DA HERANÇA OLFATIVA E GUSTATIVA IORUBÁ NO BRASIL

Bruno de Carvalho Leite Rodrigues¹

Luana de Pinho Queiroz²

DOI: 10.26512/revistacalundu.v9i2.60265

Resumo: Este trabalho investiga como cheiros e sabores preservam e comunicam a herança iorubá na Bahia, articulando memória, cura e identidade. A partir de revisão histórica e etnografia sensorial, o estudo relaciona a medicina iorubá e o axé à vida ritual e culinária baiana, com foco no azeite de dendê como âncora olfativo-gustativa que conecta comida de santo, práticas domésticas e espaço público. O mapeamento de campo abrangeu a Lavagem do Bonfim e a Festa de Iemanjá, em Salvador, e observações comparativas no Oduduwa Templo dos Orixás, em São Paulo. Identificaram-se notas recorrentes como lavanda, arruda, ervas e dendê, além de sobreposições botânicas na água de cheiro e em oferendas, evidenciando um continuum sensorial transatlântico. O estudo mostra que, sob ciclos históricos de repressão, linguagens sensoriais discretas sustentaram a continuidade ritual e a transmissão de saberes. Metodologicamente, defende-se integrar etnografia, terminologia padronizada de odor e química analítica para vincular perfis químicos a categorias êmicas e prescrições oraculares. Conclui-se que o olfato e o paladar operam como vetores resilientes de patrimônio e cuidado, mas enfrentam ameaças contemporâneas ligadas a mudanças ambientais e à industrialização do dendê. Recomenda-se protocolar arquivos sensoriais, fortalecer políticas de salvaguarda e apoiar cadeias tradicionais que mantêm o sabor, o aroma e o sentido cultural dessa herança.

Palavras-chave: Olfato. Patrimônio imaterial. Cultura iorubá. Bahia. Brasil. Azeite de dendê

OLORES DE SUPERVIVENCIA: LA RESILIENCIA DE LA HERENCIA OLFATIVA Y GUSTATIVA YORUBA EN BRASIL

Resumen: Este trabajo investiga cómo los olores y sabores preservan y comunican la herencia yoruba en Bahía, articulando memoria, sanación e identidad. Basado en la revisión histórica y la etnografía sensorial, el estudio relaciona la medicina y el *axé* yoruba con la vida ritual y culinaria bahiana, centrándose en el aceite de palma (*dendê*) como ancla olfativa-gustativa que conecta la comida del santo, las prácticas domésticas y el espacio público. El mapeo de campo abarcó el *Lavagem do Bonfim* y la *Festa de Iemanjá*, en Salvador, y observaciones comparativas en el *Oduduwa Templo dos Orixás*, en São Paulo. Se identificaron notas recurrentes como lavanda, ruda, hierbas y aceite de palma,

¹ Doutorando em Engenharia Química na NTNU (Noruega). E-mail: bruno.rodrigues@ntnu.no

² Doutoranda em Engenharia Química e Biológica na FEUP. E-mail: luanaqu@stud.ntnu.no

así como superposiciones botánicas en el agua perfumada y las ofrendas, evidenciando un continuo sensorial transatlántico. El estudio muestra que, bajo ciclos históricos de represión, los lenguajes sensoriales discretos han sostenido la continuidad ritual y la transmisión del conocimiento. Metodológicamente, se aboga por integrar la etnografía, la terminología estandarizada de olores y la química analítica para vincular los perfiles químicos con las categorías émicas y las prescripciones oraculares. Se concluye que el olfato y el gusto operan como vectores resilientes del patrimonio y el cuidado, pero enfrentan amenazas contemporáneas vinculadas a los cambios ambientales y la industrialización de la palma aceitera. Se recomienda protocolizar los archivos sensoriales, fortalecer las políticas de salvaguarda y apoyar a las cadenas tradicionales que mantienen el sabor, el aroma y el sentido cultural de este patrimonio.

Palabras clave: Olfato. Patrimonio inmaterial. Cultura yoruba. Bahía. Brasil. Aceite de palma.

1.1 Introdução

A cultura da Bahia tem raízes profundas na herança iorubá, que continua a moldar a identidade da região de diversas maneiras (Falola; Childs, 2004; Udo, 2020). O tráfico transatlântico de escravos trouxe milhões de africanos ao Brasil, com um número significativo originário de regiões de língua iorubá (Akintoye, 2021; Slavevoyages, 2020). Esses indivíduos trouxeram consigo línguas, crenças espirituais, tradições, músicas e modos de compreender o mundo que, apesar das condições coercitivas da escravidão, foram preservados, adaptados e entrelaçados no próprio tecido da sociedade brasileira (Akintoye, 2021). A Bahia de hoje, estado que serviu como importante porta de entrada de africanos escravizados, possui uma população majoritariamente composta por pessoas que se identificam como pardas, seguidas por aquelas que se identificam como pretas, com uma proporção menor que se identifica como branca (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2023). As tradições iorubás, em particular, moldaram profundamente e continuam a influenciar as práticas religiosas, as manifestações culturais, as estruturas comunitárias e até a visão filosófica de mundo na região (Murphy, 2010; Udo, 2020). Trata-se de um testemunho especialmente poderoso da resiliência e da riqueza da herança africana.

Um dos aspectos mais visíveis e enraizados da herança iorubá na Bahia é a presença do Candomblé, religião afro-brasileira com fortes raízes iorubás que continuam a florescer, oferecendo um elo vivo entre passado e presente (Ofuasia, 2024). O Candomblé, com seu complexo panteão de orixás e práticas espirituais, reflete o impacto

da cosmologia, da epistemologia e da teologia iorubás (Ofuasia, 2024). A sobrevivência da cultura afro-brasileira, apesar de séculos de opressão e marginalização, evidencia a força da transmissão cultural entre gerações (Udo, 2020). Para além da religião, um outro aspecto se destaca por não ser tão notório, o legado iorubá permeia a culinária e o aroma da cidade. Pratos como o acarajé, feito com feijão-fradinho e frito no azeite de dendê, remontam às suas raízes na África Ocidental (Dawson, 2012; Falola; Childs, 2004), enquanto eventos como a celebração de Iemanjá em Salvador, capital da Bahia, reúnem pessoas de diferentes origens com flores e perfumes para homenagear a divindade (Queiroz, 2021). Como observa Souza (2019), Iemanjá tem origem na divindade iorubá Yemoja, conhecida como a senhora de todas as águas. A divindade é cultuada em vários países com influências africanas, como Cuba, Haiti, Uruguai e outras partes do mundo. No contexto afro-brasileiro, ela se transformou na deusa do mar, incorporando a natureza adaptativa do culto aos orixás na diáspora. De modo semelhante, a cerimônia da Lavagem do Bonfim, grande celebração que ocorre em Salvador, todo mês de janeiro, embora tenha origem em tradições e eventos católicos, incorpora elementos do Candomblé, particularmente o ritual de lavagem associado ao orixá Oxalá (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2013).

Muitas práticas baianas possuem componentes marcadamente olfativos e gustativos. A Lavagem do Bonfim é caracterizada por flores e água de cheiro, enquanto as comidas de rua preparadas com azeite de dendê moldam o sabor da celebração (Dawson, 2012; Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2013). As tradições religiosas oferecem exemplos especialmente vívidos de como o olfato e o paladar operam como mídias culturais. No Candomblé, descrito como uma religião fortemente olfativa, plantas aromáticas influenciam o ambiente, enquanto as oferendas e as refeições partilhadas organizam o paladar e a ingestão como vias de participação e renovação (Halloy, 2018). No horizonte intelectual da medicina tradicional iorubá, a saúde está ligada à circulação do axé, a força vital. A ingestão de alimentos e preparações vegetais apropriados repõe o axé e sustenta a cura e a prevenção, enquanto as atmosferas olfativas geradas por incensos, perfumes e banhos possibilitam a purificação, a proteção e a comunicação com o mundo espiritual. Olfato e paladar, assim, atuam conjuntamente no cultivo de pessoas, lares e comunidades. Mesmo que evidentemente forte e preponderante nas diversas expressões afro-brasileiras, o sentido do olfato tem sido historicamente subvalorizado (Enoch *et al.*, 2019; Majid, 2021). Experiências olfativas

associadas a práticas rituais, costumes culinários e ambientes locais não apenas evocam memórias individuais e coletivas (Schlinzig, 2021), mas também reforçam a continuidade entre práticas culturais do passado e do presente. Apesar de sua potencial riqueza, essa dimensão multissensorial, permanece subexplorada na literatura científica.

Este estudo investiga como as percepções olfativas e gustativas preservam e comunicam a herança cultural iorubá na Bahia, enquadrando esses sentidos na medicina iorubá e em sua ênfase no axé. Mais ainda, como essa herança sobreviveu às lutas e dramas de uma população escravizada e marginalizada. Traçamos conexões com práticas observadas no Oduduwa Templo dos Orixás em São Paulo, local onde tradições iorubás são diretamente transmitidas por autoridades africanas a praticantes brasileiros, e em festas populares em Salvador. A pergunta central de pesquisa é: de que modo as tradições iorubás estão conectadas à identidade cultural na sociedade baiana contemporânea e quais elementos olfativos e gustativos expressam essa conexão? Ao combinar revisão histórica, trabalho de campo e análise sensorial, buscamos esclarecer como alimentos, plantas e aromas funcionam como elementos ativos de patrimônio, cura e vida cotidiana, destacando o legado sensorial duradouro das tradições africanas.

1.2 Contexto histórico e cultural

Salvador, fundada em 1549, foi um dos principais nós atlânticos do tráfico de escravizados e a primeira capital do Brasil, o que posicionou a Bahia como núcleo da vida afro-brasileira (Vasconcelos, 2016). A Bahia absorveu cerca de 1,6 milhão de pessoas ao longo do tráfico transatlântico (Slavevoyages, 2020), o que moldou profundamente sua demografia e cultura. O primeiro censo nacional, de 1872, registrou no estado 45,7% de “pardos”, 26,6% de “pretos”, 24% de “brancos” e uma fração remanescente de “indígenas”, distribuição cuja lógica se preserva no censo de 2022 (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 1872; 2023). No conjunto das Américas, do Caribe e do Brasil, receberam aproximadamente 80% de todos os africanos traficados, sendo o Brasil destino de quase metade do total, cerca de 5,5 dos 12,5 milhões de pessoas (Slavevoyages, 2020). Entre os diversos grupos étnicos trazidos, os iorubás sobreviveram e reorganizaram suas formas de vida de modo particularmente vigoroso, contribuindo para tradições como o candomblé e para a formação de uma paisagem cultural distintiva em Salvador (Udo, 2020). A procedência africana que abasteceu o Brasil agregou dois grandes troncos: o da

África Ocidental, com destaque para o Golfo do Benim, majoritariamente iorubá e aja, e o bantu, oriundo da África Centro-Ocidental (Berkenbrock, 2012; Kananoja, 2012). Embora pouco presentes no comércio atlântico até o fim do século XVII, os iorubás passaram a ser embarcados em maior número a partir de cerca de 1750, em razão das convulsões no Império Oyo, atingindo pico aproximado entre 1826 e 1850 e declinando após 1867; entre 1675 e 1850, estima-se que cerca de 439 mil iorubás desembarcaram na Bahia, o que representa 40% dos africanos chegados ao estado no período (Akintoye, 2021). O tempo e essa concentração numérica ajudam a explicar por que as formas culturais iorubás fincaram raízes profundas no estado.

A resiliência cultural iorubá na Bahia repousa em mecanismos adicionais que se reforçam mutuamente e que são relevantes para o enfoque sensorial e culinário deste artigo. A crença compartilhada de uma origem comum em Oduduwa, permitiu que diferentes grupos tivessem uma coesão identitária sob a escravidão (Akintoye, 2021; Udo, 2020). Além disso, o sistema de parentesco simbólico encontrou paralelo prático no batismo e no compadrio católico, permitindo preservar redes sociais sob formas aceitas pelo colonizador (Falola; Childs, 2004; Udo, 2020). Os papéis centrais das mulheres na liderança espiritual e no comércio ancoraram o preparo de alimentos, o trabalho ritual e o manejo de plantas (Akintoye, 2021). A fixação predominantemente urbana permitiu reconstituir com mais rapidez associações, terreiros e laços de ajuda mútua (Falola; Childs, 2004). A prática sincrética mapeou orixás em santos católicos (Romão, 2018), permitindo o culto à cosmologia central, mesmo que de forma disfarçada, o que manteve o conhecimento ritual e seus meios sensoriais ativos na vida cotidiana. Todos esses aspectos ajudam a explicar a longevidade das práticas culturais iorubá no Brasil.

Essa resiliência interna operou ao lado de, e em resposta a, uma trajetória histórica mais ampla de opressão e resistência coletiva, marcada desde cedo por levantes de escravizados entre 1807 e 1835 que culminaram na Revolta dos Malês, em janeiro de 1835, em Salvador, reprimida com mortes, punições severas e deportações (Reis, 1993). Reformas legais vieram aos poucos: a Lei Eusébio de Queirós banuiu o tráfico transatlântico em 1850 (da Silveira; de Godoi, 2018), a Lei do Ventre Livre de 1871 e a Lei dos Sexagenários de 1885 trouxeram alívio limitado (Biblioteca Nacional, 1988), e a abolição formal ocorreu apenas em 1888 (Priore, 2010). No pós-abolição, políticas e práticas policiais continuaram a restringir a vida religiosa afro-brasileira, exemplificadas

pela proibição, em 1889, de lavar o interior da igreja do Nosso Senhor do Bonfim (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2013).

Nesse contexto, após proibição e resistência, nasceu a atual Lavagem do Bonfim, que ocorre na segunda quinta-feira após o Dia de Reis e apresenta uma procissão de oito quilômetros da Conceição da Praia até a igreja do Bonfim, onde participantes com vestes brancas associadas a Oxalá carregam vasilhas de barro com água de cheiro (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2013). Nos degraus, realiza-se uma lavagem simbólica com cantos e oferendas perfumadas que refletem a prática do Candomblé, ainda que a imagem católica permaneça como foco ritual, evidenciando uma forte presença afro-brasileira (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2013). Figuras centrais são as baianas, reconhecíveis pelos vestidos de renda brancos, turbantes e colares de contas. Elas preparam e vendem comidas como o acarajé e zelam pelo conhecimento ancestral da água de cheiro, incluindo o preparo, o transporte e o uso da água perfumada para lavar as escadarias da igreja. Em 2004, o IPHAN inscreveu a profissão de baiana de acarajé como patrimônio cultural imaterial de âmbito nacional, reconhecendo seu papel na sustentação da memória e da prática afro-brasileiras (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2005). Essas práticas corporificadas e sensoriais enfrentaram resistência da hierarquia católica, que considerou o caráter festivo blasfemo e, em 1889, proibiu a lavagem no interior da igreja, transferindo-a para as escadarias externas e o adro (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2013). Esse episódio se alinha a repressões mais amplas. A Constituição de 1823 do Império limitava a liberdade religiosa às denominações cristãs; após 1889, teoricamente, a liberdade religiosa era garantida a todas; no entanto, opressões persistiram por meio de acusações de exercício ilegal da medicina e de superstição (Capone, 2018). O artigo 157 do Código Penal de 1890 criminalizou práticas afro-brasileiras sob rótulos como espiritismo e feitiçaria (Capone, 2018). Como observa Mandarino, as religiões afro-brasileiras foram ao mesmo tempo desqualificadas como superstição e temidas por sua suposta eficácia, o que produziu uma supressão sistemática (Mandarino, 2007). Sob essas pressões, elementos altamente visíveis, como imagens sagradas e celebrações musicais públicas, foram por vezes ocultados ou contidos, ao passo que práticas sensoriais mais discretas perduraram. Incensos, comidas rituais e plantas aromáticas podiam ser utilizados no âmbito doméstico ou incorporados à rotina, permitindo que elementos olfativos e gustativos persistissem e fossem transmitidos apesar das proibições oficiais.

Apesar da repressão, a cultura afro-brasileira baiana continuou a se transformar. Na década de 1920, Salvador registrou a primeira Festa de Iemanjá, hoje um grande evento cultural enraizado na tradição afro-brasileira e parte do calendário popular da cidade, que reúne pessoas de muitas fés (Santana, 2022). Frequentemente descrita como uma das poucas celebrações populares em Salvador que são exclusivamente afro-brasileiras, sem influência católica, contrasta com o sincretismo da Lavagem do Bonfim e com festas como Santa Bárbara com Iansã e São Roque com Omolu (Bruno, 2019; Couto, 2018; Queiroz, 2021). Ainda assim, Iemanjá é muitas vezes imaginada como uma figura sereia, refletindo influências europeias e a convivência contínua de culturas na Bahia. Todo 2 de fevereiro, milhares se reúnem no Rio Vermelho para oferecer flores, perfumes e presentes artesanais ao mar, em atos de gratidão e devoção. Organizada por comunidades de Candomblé e de pesca, a festa afirma a identidade afro-brasileira no espaço público compartilhado e encena uma experiência sensorial de música, comidas tradicionais e o perfume de lavanda (alfazema) das oferendas (Queiroz, 2021). Como aponta Queiroz, tornou-se um momento de afirmação cultural e memória coletiva que reforça tanto a continuidade religiosa quanto a visibilidade social das tradições afrodescendentes (Queiroz, 2021). Em conjunto, essas histórias mostram que as contribuições iorubás na Bahia são dinâmicas e em evolução. Embora o sincretismo remodele as formas, elementos sensoriais, especialmente o olfato e o paladar ligados às práticas rituais e aos ingredientes, frequentemente sobrevivem à mudança e funcionam como marcadores resilientes de herança. Este estudo, portanto, concentra-se em como essas dimensões sensoriais preservadas iluminam padrões mais amplos de resistência cultural e continuidade na Bahia.

1.3 O papel do olfato na memória e na cultura

A interação entre olfato, memória e identidade é um processo complexo com muitas ramificações culturais (Herz; Schooler, 2002; Sarafoleanu, 2009). Por exemplo, Classen, Howes e Synnott (1994), em *Aroma: The Cultural History of Smell*, mostram como as culturas codificaram valores sociais, estruturas de poder e crenças cosmológicas em paisagens olfativas, de modo que determinados cheiros funcionam como poderosos mnemônicos de narrativas compartilhadas e de identidade grupal. Eles argumentam que o cheiro pode tanto reforçar quanto subverter estruturas sociais, unindo ou dividindo

peçoas, empoderando-as ou privando-as de poder, porque as experiências olfativas são íntimas e emocionalmente carregadas (Classen; Howes; Synnott, 1994). Esses autores também vinculam memória coletiva e identidade ao olfato, demonstrando que aromas culturalmente codificados se tornam profundamente internalizados pelos indivíduos (Classen; Howes; Synnott, 1994). Por fim, sustentam que, apesar de seu papel social profundo, o olfato é rotineiramente subvalorizado nas sociedades ocidentais (Classen; Howes; Synnott, 1994).

As vias neurais específicas do sistema olfativo diferem das de outros sentidos (Shepherd, 2005). Moléculas odoríferas ligam-se a receptores especializados no revestimento nasal, desencadeando sinais que viajam até o bulbo olfatório no cérebro (Shepherd, 2005). Ao contrário de outros sentidos, a informação olfativa contorna o tálamo e segue diretamente do bulbo olfatório para o córtex olfatório, que possui conexões imediatas com o sistema límbico, associado à memória e à emoção (Shepherd, 2005). Isso permite que odores específicos evoquem lembranças vívidas e emocionalmente intensas, fenômeno frequentemente chamado de “efeito proustiano” (De Beukelaer; Sokolov; Muri, 2023). Pesquisadores demonstraram que memórias evocadas por odores tendem a ser mais intensas do que aquelas suscitadas por outros estímulos sensoriais (Herz; Schooler, 2002). Essa capacidade é reforçada por estudos que revelam que a conexão direta entre bulbo olfatório, hipocampo e amígdala é fundamental para a formação e a recuperação dessas memórias (Wilson, 2006). Na Bahia, isso é particularmente evidente. Cheiros tradicionais, desde os ingredientes usados em comidas centrais nas oferendas do Candomblé, como o aroma forte e terroso do azeite de dendê (Dawson, 2012), até os componentes aromáticos de ervas específicas empregadas em rituais de cura e purificação (Karade, 1995), fazem mais do que suscitar reminiscências pessoais. Evocam práticas ancestrais (Voeks, 1997) e reforçam a continuidade da herança iorubá nas comunidades afro-brasileiras, um legado preservado apesar das rupturas da escravidão (Falola; Childs, 2004; Halloy, 2018). Como mostra Halloy (2018), elementos olfativos no ritual afro-brasileiro, como o aroma de oferendas sacrificiais e do azeite de dendê, são inseparáveis da eficácia espiritual da performance ritual. De modo semelhante, Willis (2018) demonstra que, nas periferias do Rio de Janeiro, atmosferas olfativas desempenham papel crucial na mediação do afeto, da sacralidade e do pertencimento social.

Comparativamente, do ponto de vista da medicina iorubá, essas dinâmicas sensoriais não são meramente simbólicas. Saúde e infortúnio são lidos como mudanças no axé, a força vital que flui por pessoas, alimentos, espíritos e lugares (Ribeiro, 2023; Ribeiro, 2022). O axé pode ser transmitido pelo contato e, de modo crucial, pela ingestão. A cozinha sagrada e a “comida de santo” são, portanto, meios terapêuticos que repõem ou calibram o axé conforme a orientação oracular e as “preferências” energéticas e interdições de cada orixá (Ribeiro, 2023; Ribeiro, 2022). Nesse enquadramento, o paladar é um vetor primário de cura e prevenção, enquanto o olfato participa como amplificador contextual que prepara corpos, lugares e relações para a mudança, por exemplo por meio de folhas aromáticas, incensos, libações e atmosferas sacrificiais que tornam eficaz a comunicação ritual. Essa lógica é explícita nas discussões sobre circuitos alimentares sagrados, boris e ebós, em que substâncias comestíveis e seu manejo são especificados para mobilizar axé com fins concretos, e em que devotos também seguem ewó alimentares (restrições alimentares) que protegem o equilíbrio da pessoa (Ribeiro, 2023; Ribeiro, 2022).

Este trabalho destaca a natureza sutil, mas resiliente, dos aromas como contribuição central, mostrando como sua persistência, mesmo sob condições repressivas, e sua conexão profunda e evocativa com a memória os tornam instrumentos poderosos de preservação do patrimônio cultural. Halbwachs (2004) enfatiza que a memória coletiva é ancorada no contexto espacial, que fornece um arcabouço estável frente ao caráter fugaz das impressões individuais. Nossas lembranças, argumenta, são sustentadas pelos ambientes materiais que nos cercam, os quais nos permitem visitar o passado (Halbwachs, 2004). De modo semelhante, Tullett (2023) sustenta que arquivos do cheiro e a “re-odorização” de ambientes históricos podem trazer à tona narrativas suprimidas e oferecer novas vias de acesso ao passado. Cheiros podem evocar memórias vívidas e emocionalmente intensas que recontextualizam impressões fugazes em lembranças duradouras. No Candomblé, por exemplo, os cheiros distintos associados a rituais de iniciação possuem tal peso sensorial e emocional que, segundo Voeks (1997), mesmo anos após o evento, o simples odor de folhas rituais pode acionar a memória a ponto de o praticante entrar em transe. Isso exemplifica como pistas olfativas, à semelhança do contexto espacial, podem sustentar e transmitir a memória coletiva ao longo do tempo.

Focando nas já mencionadas celebrações da Lavagem do Bonfim e da Festa de Iemanjá, alguns elementos olfativos são claramente perceptíveis para quem vivencia

esses eventos e, ainda que muitos não pensem conscientemente neles como definidores, são cruciais para a experiência sensorial das festividades e para as memórias a elas associadas. Por exemplo, a Lavagem do Bonfim possui um cheiro definidor claro: a água de cheiro, a água perfumada preparada meticulosamente pelas baianas, que frequentemente contém manjeriço, alecrim, lavanda e outras ervas aromáticas (Castro, 2016). O perfume dessas ervas misturadas, liberado quando as escadarias da igreja do Bonfim são lavadas, simboliza bênção e purificação (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2013). De modo semelhante, a Festa de Iemanjá, que homenageia a orixá do mar, possui um importante componente olfativo. Devotos lançam oferendas ao oceano: massas de flores, especialmente rosas brancas e palmas, cujo aroma se mistura ao cheiro do mar. Soma-se a isso o perfume de lavanda usado pelos devotos em suas oferendas, criando um cheiro complexo que carrega preces e significa devoção (Queiroz, 2021). Esses elementos olfativos não são decorativos, mas componentes essenciais das celebrações e da cultura que as envolve.

Esses pontos esclarecem por que elementos olfativos na Bahia são marcadores resilientes de identidade e memória, sobretudo onde formas rituais visíveis já enfrentaram restrições. Aromas de folhas sagradas, meios sacrificiais e alimentos cotidianos podem persistir em contextos privados e semipúblicos, ancorando a continuidade mesmo quando outros elementos se adaptam. No que segue, focamos o azeite de dendê como caso privilegiado, um âncora sensorial que vincula a culinária baiana às rotas alimentares sagradas iorubás, e um material por meio do qual o axé é rotineiramente movido pelo paladar e sinalizado pelo cheiro. Traçamos sua história cultural e seus papéis rituais e mostramos como seu sabor e aroma se situam na interseção entre patrimônio, medicina e vida cotidiana.

1.4 Importância do dendê para a Bahia

O Azeite de Dendê (óleo de palma, *Elaeis guineensis*), embora reconhecido mundialmente como uma commodity industrial (Mba; Dumont; Ngadi, 2015) e historicamente ligado ao comércio transatlântico de pessoas escravizadas (Watkins, 2015), transcende esse papel na Bahia, Brasil, estabelecendo-se como um ingrediente central de profundo significado cultural, histórico e simbólico (Watkins, 2015; 2024). Originário da África Ocidental, o dendezeiro foi introduzido no Brasil durante o período

colonial através do tráfico de africanos escravizados, aclimatando-se ao ecossistema baiano e tornando-se inseparável da culinária, das práticas religiosas e da formação da identidade afro-brasileira (Watkins, 2015; 2024). A relevância do azeite de dendê na Bahia é tão marcante que a região costeira que o cultivava foi oficialmente designada como "Costa do Dendê" em 1993, um reconhecimento dos seus laços profundos com a herança afro-brasileira (Bahia. Secretária do Turismo, 2015).

O azeite de dendê não é apenas um óleo culinário, mas o ingrediente definidor de uma categoria culinária conhecida como comidas de azeite, que se configuraram como um símbolo vivo da memória histórica e da herança sensorial da Bahia (Watkins, 2015). Seu sabor, cor e aroma inconfundíveis são a essência de pratos fundamentais como o acarajé, um bolinho de feijão-fradinho frito exclusivamente em azeite de dendê e documentado como iguaria de rua há mais de 200 anos, com ligações ao Candomblé desde o século XIX, o vatapá e a moqueca baiana (da Costa Lima, 2010; Fajans, 2008). Estes pratos são expressões dinâmicas que refletem a história de resistência, adaptação e negociação cultural da identidade afro-brasileira, sobretudo de origem iorubá, apesar das pressões coloniais. A presença do dendê nessas comidas é o principal veículo que permitiu às comunidades africanas e seus descendentes manterem e transmitirem aspectos-chave de sua identidade, funcionando como um "condutor para a sobrevivência cultural" sob opressão (Watkins, 2015).

Para além da gastronomia, a importância do dendê se aprofunda na religiosidade afro-brasileira. Nos rituais e nas oferendas (ebós) do Candomblé, o azeite de dendê é um elemento essencial e de uso privilegiado, cuja cor vermelho-viva simboliza a força vital, a energia e o poder religioso (Watkins, 2015). Na simbologia iorubá, o dendê é percebido como o "lubrificante da vida", a substância que permite ao universo funcionar harmoniosamente, sendo também intrinsecamente ligado ao poder místico feminino de Iyami Oxorongá (as Grandes Mães) e crucial nas oferendas ao orixá Exu (Watkins, 2015). A preparação e o consumo das comidas de azeite são, portanto, práticas enraizadas em ritual, tradição e identidade, enquadrando o dendê como um componente vital do patrimônio cultural imaterial da Bahia, conforme a estrutura da UNESCO (s.d).

As Baianas do Acarajé são as guardiãs iconográficas e a personificação deste legado, representando uma linhagem cultural matriarcal responsável pela preservação e transmissão dessas tradições culinárias através das gerações (UNESCO [s.d.]; Watkins, 2015). Historicamente, foram as mulheres quem dominaram o processamento, cozimento

e ritualização do dendê. O seu tabuleiro não é apenas uma barraca de comida, mas uma "expressão viva e dinâmica" da cultura baiana (Watkins, 2015). O ofício foi formalmente reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2004 como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, um endosso que valoriza o legado de resistência africana e a capacidade destas mulheres de criar um espaço de autonomia econômica e cultural em um contexto de marginalização (Mendel, 2018). Rita Santos, presidente da Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares (ABAM), enfatiza que a verdadeira Baiana do Acarajé é uma mulher forte, com "dendê correndo em suas veias," que preserva um ofício com mais de 300 anos.

A crise atual do dendê depara-se diretamente com o valor cultural e sustentável dos sistemas tradicionais da Bahia. O dilema dos pequenos produtores e das Baianas do Acarajé reflete uma desconexão mais ampla entre o patrimônio reconhecido e as políticas públicas que o deveriam sustentar. Enquanto a legislação brasileira tentou promover o cultivo sustentável do óleo de palma, estas iniciativas frequentemente marginalizaram os produtores tradicionais, favorecendo modelos agroindustriais verticalizados. Essa falha em integrar o conhecimento agroecológico local e as cadeias de suprimentos comunitárias mina a resiliência econômica e ecológica da região, resultando na perda de terras, de biodiversidade e, crucialmente, do saber-fazer ancestral.

Contudo, este patrimônio enfrenta ameaças significativas, como o declínio da produção artesanal, o que leva ao aumento do custo do dendê tradicional e à substituição por óleos industriais, diluindo o aroma e o sabor distintivos que definem esta tradição cultural e sensorial. A expansão da agroindústria do dendê em outras regiões e o abandono das estruturas de processamento tradicionais na Bahia (como os rodões) refletem um padrão mais amplo de marginalização das comunidades tradicionais e do seu conhecimento agroecológico (Watkins, 2018). A luta pela preservação do dendê é, em última análise, uma luta pela proteção deste ecossistema cultural, sensorial e técnico que moldou a identidade afro-brasileira por séculos (Watkins, 2015). O azeite de dendê é, portanto, um símbolo de continuidade, de resiliência e um pilar da herança afro-brasileira, cuja proteção exige um apoio concreto às comunidades, métodos e paisagens que sustentam o seu sabor e significado (Watkins, 2015). O lamento de Rita Santos sobre o sumiço do cheiro do dendê nas ruas de Salvador é um sintoma alarmante desta crise de identidade e tradição, evidenciando que o reconhecimento cultural, embora vital,

permanece largamente simbólico, carecendo de medidas concretas para a sustentabilidade da matéria-prima e das comunidades produtoras.

2. Observações do trabalho de campo

Com base no lastro histórico das tradições de origem iorubá na Bahia e na centralidade dos cheiros e sabores, realizamos um mapeamento empírico de aspectos sensoriais em duas celebrações de Salvador entre janeiro e fevereiro de 2025: a Lavagem do Bonfim e a Festa de Iemanjá. Para a Lavagem do Bonfim observamos cinco eventos interligados, a saber, uma missa de Novena na Basílica do Nosso Senhor do Bonfim, uma procissão náutica, uma visita à Feira de São Joaquim, uma visita à ABAM com a preparação da água de cheiro e a própria cerimônia de lavagem. Para fins comparativos, examinamos também práticas iorubás no Oduduwa Templo dos Orixás em Mongaguá, São Paulo, parte do Centro Cultural Oduduwa e dedicado à preservação e ao ensino da cultura iorubá tal como praticada na Nigéria, analisando semelhanças de cheiros, ingredientes e práticas. Os eventos e as datas estão resumidos no quadro 1.

Quadro 1 – Sumário dos eventos a que assisti durante o trabalho de campo, com datas, raízes culturais e principais elementos olfativos.

Evento Principal	Evento	Coordenadas Geográficas	Data	Principais Elementos Olfativos
Lavagem do Bonfim	Missa na Basílica do Nosso Senhor do Bonfim	12°55'25.0"S 38°30'29.2"W	14 de Janeiro	Incensos, flores
	Visita à Feira de São Joaquim	12°57'07.2"S 38°30'07.2"W	14 de Janeiro	Ervas aromáticas, especiarias, plantas, flores, ingredientes culinários e outros
	Procissão Náutica	12°59'58.1"S 38°32'02.1"W	15 de Janeiro	Ambiente marinho e alimentos tradicionais
	Visita ao memorial da ABAM	12°58'24.5"S 38°30'43.1"W	15 de Janeiro	Aroma das plantas e flores usadas para criar a água de cheiro, bem como o cheiro das roupas brancas recém-lavadas
	Lavagem do Bonfim	12°55'26.2"S 38°30'29.7"W	16 de Janeiro	Água de cheiro, ervas e alimentos tradicionais vendidos pelas baianas
Oduduwa Templo dos Orixás	Visita ao Oduduwa Templo dos Orixás	24°07'27.3"S 46°40'37.4"W	25 - 31 de Janeiro	Vários ingredientes aromáticos usados em oferendas, cerimônias e alimentos

Festa de Iemanjá	Festa de Iemanjá	13°00'45.5"S 38°29'31.5"W	2 de Fevereiro	Flores usadas em oferendas e perfume de lavanda
------------------	------------------	------------------------------	----------------	---

Os métodos foram qualitativos, com observação descritiva e comparativa em vez de análise química instrumental. Os autores, com treinamento olfativo, e perfumistas profissionais documentaram os cheiros usando terminologia do setor alinhada ao banco de dados THE GOOD SCENTS COMPANY (2025). Os descritores padronizados seguiram o Good Scents e, quando um composto característico orientou a identificação do tipo de odor correspondente, isso foi indicado entre parênteses. Notas não listadas foram assinaladas conforme o caso. Paralelamente ao perfil aromático, registramos elementos contextuais como deslocamentos, ações rituais e ambiente. Entrevistas breves de rua captaram significados culturais, cheiros característicos, intensidade e hedonicidade em escalas de 0 a 10, totalizando 52 entrevistas na Lavagem do Bonfim e 20 na Festa de Iemanjá, cada uma com duração aproximada de cinco minutos. No Oduduwa Templo dos Orixás realizamos cinco entrevistas em profundidade totalizando cerca de duas horas e meia. Três seguiram o protocolo dos eventos anteriores, gerando, no entanto, respostas mais longas. As outras duas entrevistas duraram uma hora cada e trataram do papel cultural do templo e de práticas rituais culinárias. A participação foi voluntária, obteve-se consentimento e as respostas foram registradas in situ. No Templo dos Orixás, os autores evitaram perturbar qualquer momento de culto e respeitaram todas as indicações dadas pelos presentes.

2.1 Lavagem do Bonfim

Esta seção apresenta o mapeamento sensorial qualitativo ao longo de cinco momentos interligados que enquadram a Lavagem do Bonfim em janeiro. A missa apresentou um ambiente olfativo distintamente católico, combinando notas aromáticas: floral, rosa, amadeirado, picante, linalol (floral), álcool feniletílico (floral), citronelol (floral), acetato de feniletilo (floral), fenólico, seco, terpênico, cedrol (amadeirado), cedro, palo santo (não listado) e olíbano (não listado). As decorações de flores acrescentam as notas: indol (animal), acetato de benzila (floral), ylang, álcool feniletílico (floral) e medicinal. A procissão náutica, introduzida em 2023 pela Igreja Católica, produziu um contexto marinho em camadas com aromas de comida preparada, sobretudo feijoadada, resultando em notas picante, cozido, carne, salgado, apimentado e ozonizado.

Na Feira de São Joaquim, identificada como a principal fonte de botânicos para a água de cheiro, cinco plantas em foco estruturaram o acorde dominante: mirra (*Commiphora*), palma da rainha (*Tanacetum vulgare*), lavanda (*Lavandula angustifolia*), elevante (*Hyptis brevipes*), e manjeriço (*Ocimum basilicum*). O aroma geral foi definido pela nota aromática “fresco”, comuns às 5 plantas, “herbal”, comuns a 4 plantas, “verde”, comuns a 3, enquanto cada planta apresentava notas únicas, tais como: timol (herbáceo), tomilho, alecrim, hexenol-cis-3 (verde), menta, cânfora, linalol (floral), chá de boldo (não listado) e eugenol (picante). No Memorial das Baianas, lideranças comunitárias orientaram o preparo tradicional da água de cheiro com mirra (*Commiphora*), palma da rainha (*Tanacetum vulgare*), lavanda (*Lavandula angustifolia*), elevante (*Hyptis brevipes*), endro (*Anethum graveolens*), alecrim (*Salvia rosmarinus*) e uma planta não identificada; a infusão repousou durante a noite para uso na lavagem ritual dos degraus da igreja, transportada em potes de barro e ornamentada com flores e perfume de lavanda. A água de cheiro apresentou as notas: herbal, anis, doce, chá, floral e de lavanda. Paralelamente, foi observada a lavagem das icônicas vestes brancas das baianas, revelando notas aldeídicas, florais, florais brancas (não listada), cumarínicas e de galaxolida (almiscarado). Durante a própria Lavagem, a água de cheiro liberou as notas aromáticas: herbal, lavanda, arruda (não listada), doce, fresco e floral, associadas à purificação. É de se notar que a grande escala do evento e ambiente urbano remodela o campo sensorial por meio de multidões densas, vendedores de comida e bebida e calor, o que acrescentou o cheiro de azeite de dendê e suor à atmosfera. Em relação às entrevistas, participantes descreveram a Lavagem como significativa em nível pessoal, citando frequentemente fé, paz, gratidão e sincretismo; lavanda foi o descritor mais recorrente, muitas vezes acompanhado de arruda, ervas e água de cheiro; a média hedônica foi 9,22 e a intensidade 8,70, com apenas três escores de intensidade iguais ou inferiores a cinco e um escore hedônico igual a cinco.

Na Lavagem do Bonfim, as baianas não apenas lavam a escadaria com água de cheiro; a pedido dos fiéis, também molham as cabeças dos devotos “a fim de benzê-los e purificá-los” (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2013), explicitando a purificação simultânea do espaço e dos corpos durante o cortejo. No repertório afro-brasileiro, banhos e aspersões aromáticas podem ser entendidos como “banhos de descarrego”, orientados à remoção de cargas negativas e à proteção contra influências como inveja e mau-olhado (Pinheiro; Povh; Calábria, 2021). A eficácia atribuída a essas

práticas ancora-se em saberes botânicos de uso ritual e terapêutico descritos por Verger (Verger, 1995) e, no horizonte medicinal iorubá, articula-se à noção de que a recomposição do axé sustenta o cuidado e a cura de males psicossociais.

2.2 Festa de Iemanjá

A Festa de Iemanjá acontece no dia 2 de fevereiro, no bairro do Rio Vermelho. As celebrações começam ainda na noite do dia anterior e se estendem até a tarde do dia 2, culminando com o envio da oferenda principal ao mar. Observações na manhã e no entardecer capturaram dois regimes olfativos complementares. Na praia, flores e atividade humana geraram uma mistura heterogênea resumida como floral, lavanda, alcoólico, tabaco, suor e urina. No interior da Casa de Iemanjá, a alta concentração de oferendas em espaço confinado produziu um perfil mais homogêneo e intenso de lavanda floral. Resultados das entrevistas: os respondentes enquadraram o evento em termos de fé, gratidão e renovação; as avaliações de prazer foram uniformemente máximas, com média 10, e a intensidade variou de moderada a muito forte, com média de 8,43 e apenas um valor mínimo. O evento foi consistentemente associado à lavanda, por vezes complementada pela brisa do mar e por flores. Em conjunto, a praia e a casa compõem uma estrutura sensorial dual, na qual aromas públicos e difusos coexistem com um núcleo devocional de lavanda em ambiente fechado.

2.3 Oduduwa Templo dos Orixás

Os autores também viajaram a São Paulo para visitar o Oduduwa Templo dos Orixás. Essa visita teve como objetivo oferecer uma perspectiva comparativa entre as celebrações em Salvador, com forte participação da cultura afro-brasileira, e uma manifestação de expressões culturais iorubás originais tal como praticadas na Nigéria. Integrado ao Centro Cultural Oduduwa e dirigido pelo sacerdote nigeriano Babá King, o Templo Oduduwa dos Orixás funciona como um dos centros mais ativos de preservação e ensino da cultura iorubá fora da África (Oduduwa, 2017). O centro promove filosofia, religião, música e língua iorubás por meio da prática ritual e do intercâmbio intercultural, e tornou-se uma referência global para a herança iorubá, atraindo seguidores e pesquisadores do Brasil, da África e da Europa. Sua Festa anual de Ifá está entre as

maiores celebrações iorubás das Américas e oferece rara oportunidade de estudar práticas rituais autênticas em contexto diaspórico, atraindo participantes não apenas de todo o Brasil, mas também da Europa, da África e da Ásia. O momento da visita foi planejado para coincidir com a Festa de Ifá, que contou com aproximadamente 3000 participantes em seus dias mais movimentados e com a presença de sacerdotes iorubás tradicionais vindos da Nigéria. Durante o festival, esses sacerdotes demonstraram práticas culturais como música e dança, realizaram rituais e ensinaram os participantes sobre as tradições iorubás. O evento reuniu não apenas praticantes nigerianos, mas também pessoas já iniciadas na cultura iorubá, assim como aquelas que buscavam a iniciação. As observações revelaram que certos rituais só podem ser realizados por iorubás, fazendo da Festa de Ifá uma oportunidade excepcional para que iniciados interajam com expressões culturais que de outro modo seriam restritas.

Conversas com seguidores não africanos revelaram um fio comum de exploração prévia de diversos sistemas de crença e visões de mundo, sendo que muitos enxergam a prática iorubá como filosofia ou modo de vida, e não como um sistema formalizado. Alguns engajam-se simultaneamente com múltiplas tradições. Participantes brasileiros expressaram o desejo de reconectar-se com sua herança africana, afirmando com frequência que experiências anteriores em outros referenciais careciam da autenticidade e da profundidade cultural encontradas nas práticas observadas no templo, consideradas por eles como expressões vitais de sua identidade.

Além disso, três participantes de longa data do Templo Oduduwa e da Festa de Ifá foram selecionados em razão de seus perfis diversos e de sua prolongada interação com a tradição iorubá: Jasmina (Eslovênia), Edgar (Portugal) e Nilza (Brasil). Eles descreveram a celebração como profundamente espiritual e comunitária. Jasmina enfatizou sua dupla dimensão espiritual e social, celebrando vida, sabedoria e comunidade, e identificou o cheiro de comida e a energia corporal, o “cheiro da vida”, como os mais característicos, atribuindo intensidade 8 e prazer 10. Ela também destacou que a Festa de Ifá no Templo Oduduwa é a maior da América do Sul e que, com a presença de sacerdotes iorubás vindos da África, oferece oportunidade única de aprendizado e imersão. Edgar enquadrou o festival como prática filosófica centrada na sabedoria e na conexão universal. Ele associa cheiros à presença divina do orixá e, quando questionado sobre os aromas do evento em geral, atribuiu 10 tanto para intensidade quanto para prazer. Nilza descreveu o evento como o mais importante do ano, marcado por emoção coletiva

e transe, e caracterizado pela mistura de cheiros de azeite de dendê, flores, comidas rituais e pessoas, atribuindo também a pontuação máxima de 10 para intensidade e heroicidade. Em conjunto, as entrevistas retratam a Festa de Ifá como experiência multissensorial e sagrada, de grande importância por sua dimensão, pela presença de sacerdotes iorubás e por sua atmosfera.

Outros dois participantes foram entrevistados. Embora não tenham sido solicitadas avaliações de intensidade olfativa ou de agradabilidade, ambos enfatizaram o papel central do Templo Oduduwa como referência viva para a experiência da cultura iorubá. Eles também apontaram a presença característica do azeite de dendê, de alimentos preparados tanto para oferendas quanto para a comunidade e, por vezes, do odor de sangue sacrificial, elemento integrante da prática ritual. Nesse espaço, diversas ervas e ingredientes são utilizados de modo semelhante ao observado nas manifestações culturais da Bahia. O uso do azeite de dendê é particularmente relevante, funcionando como forte elo entre o universo culinário-terapêutico iorubá e a comida da Bahia. O emprego desse ingrediente e a similaridade geral dos pratos preparados no templo e na Bahia já evidenciam clara conexão olfativa entre as culturas. Outros ingredientes dignos de nota identificados foram inhame, mandioca, farinha de inhame, farinha de mandioca, feijão preto, feijão-fradinho e cachaça.

Outros elementos apresentam semelhanças marcantes entre as culturas. A música ouvida no templo, tocada pelos sacerdotes nigerianos sempre que um ritual ou celebração tinha início, com ritmos africanos e ênfase em percussão, mostrou-se muito semelhante ao que os autores ouviram nas celebrações e nas ruas de Salvador. A dança dos nigerianos, acompanhando o ritmo, também se assemelhou ao que foi observado na Bahia. As divindades do Candomblé, sempre presentes nas celebrações de Salvador, têm origem na África e isso se evidenciou ali, com estátuas que as homenageiam e que trazem nomes e imagens semelhantes aos observados em Salvador, particularmente na Feira de São Joaquim.

Quanto aos cheiros, vários estiveram presentes. No centro do templo há uma edificação chamada Estrela, devido ao seu formato estrelado. Ali, cada canto do edifício é dedicado a uma divindade específica, com estátuas, decorações, placas explicativas sobre a função da divindade e oferendas. As oferendas deixadas nas estátuas em honra a cada orixá venerado possuem cheiros singulares, ainda que apresentem notas comuns, sobretudo azeite de dendê (não listado) e amadeirado. Outras notas fragrantas foram seco,

madeira velha, fermentado, frutado, alcoólico e sangue. Também foi observado o cheiro do preparo de uma água de limpeza cerimonial, feita pela fervura de uma combinação de ingredientes secos e especiarias, lembrando um cozido, com notas vegetais, picantes, cárneas, salgadas e de alecrim. Alguns cheiros mais desagradáveis também estavam presentes no templo, notadamente no canto onde animais são sacrificados para fins rituais e o sangue é recolhido e misturado com álcool para evitar a coagulação, e em uma tábua utilizada nas iniciações de seguidores, que representa tudo o que há de negativo em suas vidas e que, por isso, deve ser lavada. O local do sacrifício tinha cheiro intenso com notas de sangue, alcoólicas, animais e de azeite de dendê. A tábua, em razão de sua representação do negativo, apresentava cheiro ainda mais intenso, com notas rançosas, sangue, indol (animal) e traços de dendê (não listado). Além disso, uma veste tradicional, usada apenas pelos sacerdotes nigerianos em cerimônias específicas e nunca lavada, também foi mostrada e cheirada durante a visita. Para esse objeto, a presença de uma sacerdotisa nigeriana era obrigatória e somente ela podia manuseá-lo. Ela desdobrou a veste e aspergiu cachaça sobre ela. Embora se pudesse esperar um cheiro intensamente desagradável, o odor era mais neutro, com notas animais, de mofo, de couro e alcoólicas.

3. Conexões olfativa entre práticas culturais da Bahia e dos iorubá

Com base nas observações realizadas durante a Festa de Ifá no Oduduwa Templo dos Orixás, uma análise comparativa com o panorama cultural e olfativo da Bahia revela conexões olfativas claras, ressaltando os laços históricos e culturais entre essas culturas. As experiências de campo em São Paulo e Salvador fornecem evidências de uma herança olfativa compartilhada, manifestada por ingredientes comuns, perfis de fragrância e uma compatibilidade geral dos botânicos utilizados em ambas as culturas, ainda que em contextos ligeiramente distintos.

Um elo primário e potente encontra-se nos ingredientes culinários e rituais compartilhados. Azeite de dendê, inhame e mandioca (e suas respectivas farinhas), feijão preto, feijão-fradinho e cachaça foram identificados como componentes-chave tanto nas práticas iorubás do templo quanto nas expressões culturais da Bahia. A influência das tradições culinárias iorubás sobre a cozinha baiana é inegável, e o azeite de dendê funciona talvez como o marcador olfativo mais prevalente dessa conexão. Seu aroma rico e inconfundível não apenas está no centro de pratos baianos icônicos, como também foi

uma nota dominante em diversos espaços e oferendas no Oduduwa Templo dos Orixás. Esse cheiro onipresente atua como lembrete constante das histórias entrelaçadas. Para além do dendê, a ampla compatibilidade nos tipos de ingredientes, ervas e materiais naturais preferidos por ambas as culturas aponta para uma preferência sensorial compartilhada profundamente enraizada, mesmo que adaptações e acréscimos locais distintos tenham inevitavelmente surgido. Por exemplo, em conversa com uma das cozinheiras do templo, que rotineiramente prepara alimentos para os frequentadores e para oferendas às divindades, soube-se que, no caso do inhame, uma das bases da culinária iorubá tradicional, busca-se sempre adquirir no Brasil a espécie que, em sua experiência, mais se aproxima dos inhames presentes na Nigéria, o chamado Cará do Norte (*Dioscorea cayanensis Lam.*). Contudo, há épocas do ano em que essa espécie não está prontamente disponível e é preciso substituí-la pela *Colocasia esculenta*, mais comum. Elas possuem propriedades de cozimento e sabor diferentes, mas ainda cumprem a mesma função, evidenciando a compatibilidade entre as floras do Brasil e da Nigéria.

Análises adicionais revelam semelhanças nas notas de fragrância específicas encontradas em ambos os contextos. Embora não tenham sido identificadas notas aromáticas comuns entre a Festa de Iemanjá de Salvador e o Oduduwa Templo dos Orixás, em São Paulo, observaram-se diversas notas tanto na Lavagem do Bonfim, em Salvador, quanto no Oduduwa Templo dos Orixás, em São Paulo, nomeadamente: amadeirado, picante, indol (animal), alecrim, salgado, dendê. Como mencionado, trata-se de uma assinatura aromática unificadora, proeminente no acarajé baiano e detectada sobre a mesa ritual, no local de oferendas a Orunmilá, na área de coleta de sangue sacrificial e, de modo geral, nos pontos do templo onde se deixam as oferendas.

Aprofundando nos componentes botânicos, particularmente nas plantas utilizadas para a água de cheiro durante a Lavagem do Bonfim, em Salvador, e para as oferendas na Festa de Iemanjá, obtêm-se percepções adicionais. A água de cheiro geralmente inclui uma seleção de plantas aromáticas, entre elas a lavanda (*Lavandula angustifolia*), que também é a principal fragrância ofertada durante a Festa de Iemanjá. Como mencionado, houve uma planta não identificada observada durante o preparo da água de cheiro. Para a análise a seguir, esse espécime foi substituído pela arruda (*Ruta graveolens*), planta popular no Brasil que, segundo relato de uma baiana aos autores, integra a água de cheiro; isso é reforçado pelo fato de a nota olfativa de arruda ter sido percebida no dia do evento. Além disso, o uso de manjeriço não foi observado no preparo da água perfumada, mas

foi mencionado pela mesma baiana e, por isso, também foi considerado aqui. Embora a observação direta no Oduduwa Templo dos Orixás durante a visita não confirme o uso de todas essas plantas específicas em suas práticas, a revisão de literatura revela sobreposições e conexões históricas. Em *Ewé: O uso das plantas na sociedade iorubá*, Verger lista os usos de botânicos na comunidade iorubá, na África Ocidental (Verger, 1995). Em *El Monte*, há uma seção enciclopédica detalhando os usos de botânicos na Santería cubana, influenciada pelos iorubás (Cabrera; Font-Navarrete, 2023). Esses dois livros foram usados como principais fontes de informação e, adicionalmente, consultaram-se artigos acadêmicos.

- Mirra (*Commiphora africana*): A obra de Verger menciona a planta em três contextos distintos, todos voltados a trabalhos benéficos, como encontrar emprego, despertar bem e alcançar boa fortuna (Verger, 1995). Em *El Monte*, a planta não aparece na seção enciclopédica, mas a mirra é mencionada em outros trechos, geralmente no contexto de ser queimada como incenso (Cabrera; Font-Navarrete, 2023), o que ressalta sua propriedade aromática, uma das principais razões de seu uso na água de cheiro. É também empregada em contextos medicinais e associada à divindade Oxum (Karade, 1995; Odugbemi, 2008).
- Manjerição (*Ocimum basilicum*): Está bem documentado nas práticas iorubás, havendo trabalhos dedicados exclusivamente à etnobotânica da planta e a seus usos medicinais (Albuquerque; Andrade, 1998). Em Verger, os usos listados visam a cura de diversos males, como doenças infantis, varíola e tontura (Verger, 1995). Em *El Monte*, seus usos incluem limpeza do corpo e aplicações medicinais. Além disso, afirma-se que seu aroma pode ser embebido em lenços para contrariar o “mau-olhado” (Cabrera; Font-Navarrete, 2023). Esse foco aromático reforça novamente o vínculo entre o uso da erva por suas propriedades olfativas na Bahia e em outras culturas influenciadas pelos iorubás.
- Alecrim (*Salvia rosmarinus*): A planta não é mencionada por Verger, mas é reconhecida nas religiões de matriz iorubá nas Américas, como a Santería e o Candomblé. Em *El Monte*, afirma-se que auxilia no parto, reumatismo, dores de cabeça e bronquite. Menciona-se também que o “aroma da planta é um segredo que deve ser mantido em silêncio”. Isso indica o reconhecimento do aroma como ferramenta importante, mesmo que não detalhado (Cabrera; Font-Navarrete, 2023). Especula-se que a planta tenha sido introduzida em práticas afro-brasileiras como o Candomblé por influências bantas

(Fonseca, 2018), grupo etnolinguístico da África subsaariana. Isso sugere que seu uso é uma adaptação ocorrida nas Américas e pode não remontar diretamente à cultura iorubá.

- Lavanda (*Lavandula angustifolia*): Não é mencionada por Verger nem em *El Monte*. Apesar disso, seu uso é comum na cultura afro-brasileira, como no Candomblé (Sátiro; Vieira; Rocha, 2019), e é observado em muitas manifestações culturais, como a Lavagem do Bonfim e a Festa de Iemanjá (Castro, 2016; Queiroz, 2021). O emprego da lavanda como perfume e nota aromática é amplamente difundido na Bahia e, assim, seu uso para fins religiosos e culturais pode indicar uma adaptação feita por brasileiros da cultura iorubá, considerando preferências locais e disponibilidade (Nery, 2019).
- Arruda (*Ruta graveolens*): É citada na etnobotânica do Candomblé para usos medicinais (Conceição, 2019). Em *El Monte*, uma espécie relacionada (*Ruta chalepensis*) é mencionada como potente protetora (“mata-feitiço”) (Cabrera; Font-Navarrete, 2023).
- Palma da rainha (*Tanacetum vulgare*), Elevante (*Hyptis brevipes*) e Endro (*Anethum graveolens*): A literatura consultada não indicou usos tradicionais específicos no núcleo das práticas iorubás referenciadas. Isso pode indicar que o uso dessas plantas constitua uma adaptação da cultura iorubá realizada por afro-brasileiros.

4. Considerações finais

A análise conjunta dos dados etnográficos em Salvador e no Oduduwa Templo dos Orixás evidencia um continuum olfativo que liga matrizes iorubás à Bahia. Notas recorrentes e ingredientes partilhados, com destaque para o azeite de dendê, articulam dimensões culinárias, rituais e ambientais, enquanto botânicos como arruda e mirra reforçam o elo entre práticas, memória e identidade. Adaptações locais, como o uso de espécies brasileiras de inhame e a incorporação de lavanda, imprimem singularidade sem romper a filiação cultural. O resultado não é uma cópia de práticas africanas, e sim uma expressão viva de continuidade e transformação ancorada em marcadores sensoriais reconhecíveis.

As observações de campo mostram que os cheiros não são incidentais, mas escolhidos e significados de forma intencional, operando como linguagem não verbal de herança e identidade em celebrações públicas e contextos devocionais. Na Lavagem do Bonfim, a mistura entre aromas sagrados e cotidianos ancora a vida ritual em ambientes densos e mutáveis, enquanto na Festa de Iemanjá a oposição praia–casa estrutura um

núcleo devocional de lavanda cercado por aromas difusos. Vestes, utensílios e espaços acumulam fragrâncias de rituais repetidos, sedimentando memória coletiva. No horizonte medicinal iorubá, alimentos modulam o axé e os cheiros reforçam a eficácia ritual. Esse enquadramento esclarece, em termos terapêuticos e expressivos, por que circuitos alimentares à base de dendê e arranjos aromáticos persistem e continuam significativos na Bahia. O paladar e o olfato, portanto, operam como vetores de transmissão cultural e como meios de cuidado e proteção.

É preciso superar a lacuna bibliométrica sobre olfato e paladar na cultura afro-brasileira por meio de uma abordagem integrada que una etnografia e química analítica, articulando entrevistas, mapeamento sensorial e análises químicas para relacionar marcadores de sabor e odor a categorias êmicas e prescrições oraculares e, assim, estabelecer perfis de referência. Reconhecem-se limites de recorte e método do trabalho atual, dado o foco na Bahia e São Paulo e o caráter qualitativo dos dados. Trabalhos futuros devem incluir estudos comparativos multirregionais, dados quantitativos que revelem a composição química de aromas, complementados por dados qualitativos, e equipes interdisciplinares que reúnam químicos, antropólogos, perfumistas, cientistas de dados e instituições de patrimônio para ampliar robustez, reprodutibilidade e comparabilidade. A salvaguarda requer protocolos específicos de documentação, preservação e reconhecimento institucional, com descritores padronizados, amostragem transparente e consentimento comunitário, além da incorporação de experiências sensoriais em exposições e arquivos, que permitam o acesso livre e duradouro às informações, bem como formas de devolutiva que reforcem o reconhecimento e a continuidade das tradições das comunidades envolvidas. Cabe ampliar a documentação, a análise e o apoio por políticas públicas. Compreender alimentos como veículos de axé e cheiros como mediadores ambientais pode ser estratégico para preservar e transmitir essa herança sensorial.

Referências Bibliográficas

- AKINTOYE, S. A. *A History of the Yoruba People*. Dakar: Amalion, 2021.
- ALBUQUERQUE, U. P. D.; ANDRADE, L. D. H. C. “Etnobotânica Del Género Ocimum L. (Lamiaceae) En Las Comunidades Afrobrasileñas”. *Anales Jardín Botánico De Madrid*, vol. 56, n. 1, p. 107-118, 1998.
- BAHIA. SECRETARIA DO TURISMO. *Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável: Costa do dendê*. 2015.

- BERKENBROCK, V. J. *A experiência dos Orixás: Um estudo sobre a experiência religiosa no Candomblé*. Manaus: Editora Vozes, 2012. 978-8532620231. Biblioteca Nacional (Brasil). *Para uma história do negro no Brasil*. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1988.
- BRUNO, R. D. S. *A FESTA DO MILAGRE DE SÃO ROQUE NO MUNICÍPIO DE AMÉLIA RODRIGUES – BA: relações étnico-raciais e a cultura popular em questão*. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Mestrado em Educação, Universidade Estadual De Feira De Santana, 2019.
- CABRERA, L.; FONT-NAVARRETE, D. *El monte : notes on the religions, magic, and folklore of the Black and Creole people of Cuba*. Durham: Duke University Press, 2023.
- CAPONE, S. *A Busca da África no Candomblé*. Rio de Janeiro: Pallas, 2018.
- CASTRO, R. C. G. “Da Conceição da Praia à Colina Sagrada”. *Revista USP*, n. 111, p. 175-180, 2016.
- CLASSEN, C.; HOWES, D.; SYNNOTT, A. *Aroma: the cultural history of smell*. Londres; Nova York: Routledge, 1994.
- CONCEIÇÃO, D. T. *Ogbà Mimó - Livro das Folhas Sagradas*. Campinas: D7 Editora, 2019.
- COUTO, E. S. “Festa de Santa Bárbara e Iansã: os baianos entre fronteiras tênues e complementação de crenças”. *Revista Brasileira de História das Religiões*, vol. 11, n. 31, p. 203-219, 2018.
- DA COSTA LIMA, V. “The ethno-scenology and ethnoculinary of the acarajé”. *VIBRANT - Vibrant Virtual Brazilian Anthropology*, vol. 7, n. 2, p. 236-248, 2010.
- DA SILVEIRA, M. D.; DE GODOI, M. M. “Escravidão, Resistência E Abolição”. *Semina*, vol. 17, n. 1, p. 118-132, 2018.
- DAWSON, A. C. “Food and spirits: religion, gender, and identity in the ‘African’ cuisine of Northeast Brazil”. *African and Black Diaspora: An International Journal*, vol. 5, n. 2, p. 243-263, 2012.
- DE BEUKELAER, S.; SOKOLOV, A. A.; MURI, R. M. “Case report: "Proust phenomenon" after right posterior cerebral artery occlusion”. *Front Neurol*, vol. 14, p. 1183265, 2023.
- DENYER WILLIS, L. ““It Smells Like A Thousand Angels Marching”: the salvific sensorium in Rio de Janeiro’s western subúrbios”. *Cultural Anthropology*, vol. 33, n. 2, p. 324-348, 2018.
- ENOCH, J.; MCDONALD, L.; JONES, L.; JONES, P. R.; CRABB, D. P. “Evaluating Whether Sight Is the Most Valued Sense”. *JAMA Ophthalmol*, vol. 137, n. 11, p. 1317-1320, Nov 1 2019.
- FAJANS, J. “Can moqueca just be fish stew?” *Anthropology of food*, vol. S4, 2008.
- FALOLA, T.; CHILDS, M. D. *The Yoruba diaspora in the Atlantic world*. Bloomington: Indiana University Press, 2004.
- FONSECA, F. N. B., MICHAEL J. “Plant-Knowledge Adaptation in an Urban Setting: candomblé ethnobotany in New York city”. *Economic Botany*, vol. 72, n. 1, 2018.
- HALBWACHS, M. *Los marcos sociales de la memoria*. Caracas: Universidad Central de Venezuela, 2004”.
- HALLOY, A. “L’odeur de l’axé”. *Journal de la société des américanistes*, vol. 104, n. 1, p. 117-148, 2018.
- HERZ, R. S.; SCHOOLER, J. W. “A Naturalistic Study of Autobiographical Memories Evoked by Olfactory and Visual Cues: testing the proustian hypothesis”. *The American Journal of Psychology*, vol. 115, n. 1, 2002.

- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Recenseamento do Brasil em 1872*. Rio de Janeiro: IBGE. 1872.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo demográfico 2022: identificação étnico-racial da população, por sexo e idade: resultados do universo*. Rio de Janeiro: IBGE. 2023.
- INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Dossiê de Registro – Ofício das Baianas de Acaraje*. Brasília: IPHAN. 2005.
- INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Dossiê de Registro – Festa do Senhor Bom Jesus do Bonfim*. Brasília: IPHAN. 2013.
- KANANOJA, K. *Central African Identities and Religiosity in Colonial Minas Gerais*. Turku: Uniprint, 2012.
- KARADE, B. I. *The Handbook of Yoruba Religious Concepts*. York Beach: Samuel Weiser Inc, 1995.
- MAJID, A. “Human Olfaction at the Intersection of Language, Culture, and Biology.” *Trends Cogn Sci*, vol. 25, n. 2, p. 111-123, 2021.
- MANDARINO, A. C. S. *(Não) Deu Na Primeira Página : Macumba, Loucura E Criminalidade*. Sergipe: Universidade Federal de Sergipe, 2007.
- MBA, O. I.; DUMONT, M.-J.; NGADI, M. “Palm oil: processing, characterization and utilization in the food industry – a review”. *Food Bioscience*, vol. 10, p. 26-41, 2015.
- MENDEL, D. S. D. S. “Nas ruas com as baianas de acarajé: desafios, lutas e representatividade”. *História Oral*, vol. 27, n. 1, p. 95-119, 2018.
- MURPHY, J. M. “Yoruba Religions in Diaspora”. *Religion Compass*, vol. 4, n. 7, p. 400-409, 2010.
- NERY, S. “O gosto e o cheiro: práticas de consumo e diferenças regionais no Brasil”. *Estudos de Sociologia*, vol. 24, n. 46, 2019.
- ODUDUWA. *Centro Cultural*. 2017. Disponível em: <https://oduduwa.com.br/?cont=centro-cultural>. Acesso em: 19/10/2025.
- ODUGBEMI, T. *A Textbook of Medicinal Plants from Nigeria*. Lagos: Univeristy of Lagos Press, 2008.
- OFUASIA, E. “Some comments over the Yorùbá origins of Candomblé and other Afro-Brazilian Religions”. *Yoruba Studies Review*, vol. 9, n. 1 e 2, p. 165-180, 2024.
- PINHEIRO, L. R.; POVH, J. A.; CALÁBRIA, L. K. “As plantas nos rituais de Candomblé na saúde do corpo, da mente e do espírito”. *Brazilian Geographical Journal: Geosciences and Humanities Research Medium*, vol. 12, n. 2, p. 51–78, 2021.
- PRIORE, M. V., R. *Uma Breve História do Brasil*. São Paulo: Editora Planeta, 2010.
- QUEIROZ, M. M. A. D. *FOLIAS DIVINAS EM REDES: Patrimônio Imaterial, Gestão Cultural e Economia Criativa na Festa de Iemanjá em Salvador*. Dissertação (Pós-Graduação em Cultura e Sociedade) - Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade, Universidade Federal da Bahia, 2021.
- REIS, J. O. J. *Slave rebellion in Brazil : the Muslim uprising of 1835 in Bahia*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1993.
- RIBEIRO, R. I. “Culinária Sagrada Iorubá, temperamento humano e saúde”. In: SCORSOLINI-COMIN, F. B., JOSÉ FRANCISCO MIGUEL HENRIQUES (Ed.): *Etnopsicologia e saúde*. São Carlos: Pedro & João Editores, 2023.
- RIBEIRO, R. I. S., SÍKÍRÚ (KING); FRIAS, Eduardo Ribeiro; FRIAS, Rodrigo Ribeiro; SALAMÍ, Olukemi Adeolá Ribeiro. “Fatores etiológicos de sofrimentos psíquicos: a ótica tradicional iorubá (África Ocidental)”. In: DIAS, R. J. D. L. F., MARTA Helena (Ed.): *Sufrimento Psíquico e Sentido da Vida no Mundo Contemporâneo: contribuições da Psicologia da Religião*. Curitiba: CRV, 2022.

- ROMÃO, T. L. C. “Sincretismo Religioso Como Estratégia De Sobrevivência Transnacional E Translacional: Divindades Africanas E Santos Católicos Em Tradução”. *Trabalhos em Linguística Aplicada*, vol. 57, n. 1, p. 353-381, 2018.
- SANTANA, D. D. S. *Festa E Fé Análise Do Planejamento E Organização Da Festa De Iemanjá Da Cidade De Salvador*. Dissertação (Graduação em Ciências Sociais Aplicadas) - Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia Da Bahia, 2022
- SARAFOLEANU, C. M., C; GEORGESCU, M; PEREDERCO, C. “The importance of the olfactory sense in the human behavior and evolution”. *J Med Life.*, vol. 2, n. 2, p. 196-198. 2009.
- SÁTIRO, L. N.; VIEIRA, J. H.; ROCHA, D. F. D. “Uso Místico, Mágico E Medicinal De Plantas Nos Rituais Religiosos De Candomblé No Agreste Alagoano”. *Revista Ouricuri*, vol. 9, n. 2, p. 45-61, 2019.
- SCHLINZIG, T. “Odor as a medium of cohesion and belonging”. *Recherches sociologiques et anthropologiques*, n. 52-1, p. 47-69, 2021.
- SHEPHERD, G. M. “Perception without a thalamus how does olfaction do it?”. *Neuron*, vol. 46, n. 2, p. 166-168, Apr 21 2005.
- SLAVEVOYAGES. *Estimates*. 2020. Disponível em: <https://www.slavevoyages.org/assessment/estimates>. Acesso em: 30/03/2025
- SOUZA, L. L. *Os colares sagrados da memória: tradição, axé e identidade no Candomblé de matriz africana iorubá*. Dissertação (Mestrado em Memória: Linguagem e Sociedade) – Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2019.
- THE GOOD SCENTS COMPANY. *Odor Type Listing*. 2025. Disponível em: <https://www.thegoodscentscompany.com/allodor.html>. Acesso em: 18/10/2025.
- TULLETT, W. *Smell and the past : noses, archives, narratives*. Londres; Nova York: Bloomsbury Academic, 2023.
- UDO, E. M. “The Vitality of Yoruba Culture in the Americas”. *Ufahamu: A Journal of African Studies*, vol. 41, n. 2, 2020.
- UNESCO. *What is Intangible Cultural Heritage?* Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>. Acesso em: 27/10/2025.
- VASCONCELOS, P. D. A. *Salvador: transformações e permanências (1549-1999)*. Salvador: EDUFBA, 2016.
- VERGER, P. F. *Ewé: the use of plants in Yoruba society*. São Paulo: Schwarcz LTDA, 1995.
- VOEKS, R. *Sacred Leaves of Candomblé*. Austin: University of Texas Press, 1997.
- WATKINS, C. “African Oil Palms, Colonial Socioecological Transformation and the Making of an Afro-Brazilian Landscape in Bahia, Brazil”. *Environment and History*, vol. 21, n. 1, p. 13-42, 2015.
- WATKINS, C. “Landscapes and resistance in the African diaspora: five centuries of palm oil on Bahia's dendê coast”. *Journal of Rural Studies*, vol. 61, p. 137-154, 2018.
- WATKINS, C. “Palm Oil and Afro-Brazilian Cultures”. *Oxford Research Encyclopedia of Latin American History*, 2024.
- WILSON, D. A. *Learning to Smell: Olfactory Perception from Neurobiology to Behavior*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2006.

Recebido em: 31-10-2025

Aprovado em: 02-12-2025