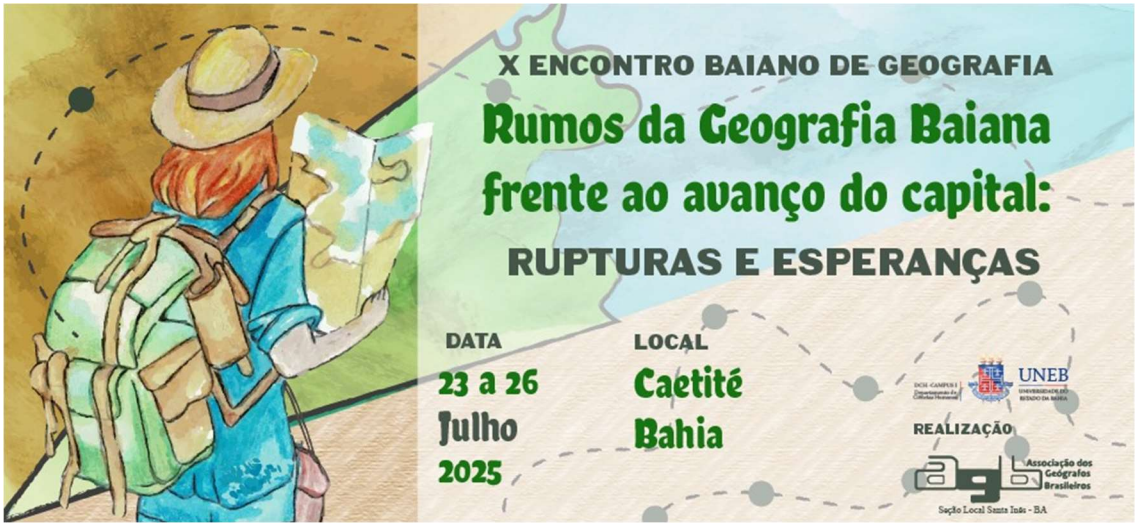

ENTRE RUPTURAS E ESPERANÇAS: A CULINÁRIA QUILOMBOLA COMO PRÁTICA DE TERRITORIALIDADE E PATRIMÔNIO VIVO NO SERTÃO BAIANO

Rayany Silva Santos[1]
Daniela da Silva Aires[2]
Daniele de Brito trindade[3]
George G. M. Dourado[4]

Palavras-chave: Território; Identidade cultural; Práticas alimentares.

INTRODUÇÃO

Diante do avanço do capital sobre os territórios rurais e tradicionais, observa-se um cenário marcado por profundas rupturas, que ameaçam modos de vida, práticas culturais e relações simbólicas historicamente construídas em comunidades quilombolas da Bahia.

Nesse contexto, a pesquisa "Mapeamento Gastronômico: o resgate dos saberes culinários quilombolas no Território Sertão Produtivo" propõe-se a identificar, registrar e valorizar os saberes e fazeres culinários tradicionais de quilombos contemporâneos localizados no semiárido baiano, articulando território, identidade e resistência cultural.

Reconhecer as práticas culturais enraizadas na ancestralidade e nos modos coletivos de viver torna-se um gesto necessário diante do avanço de uma lógica mercantil excludente, que tende a apagar memórias e tradições de grupos historicamente marginalizados.

---

[1] Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, IF Baiano *Campus* Guanambi, discente.
[2] Tecnologia em Agroindústria, IF Baiano *Campus* Guanambi, discente.
[3] Drª em Estatística. IF Baiano *Campus* Guanambi, Professora EBTT.
[4] Me em Ciências da Computação e Matemática Computacional. IF Baiano *Campus* Guanambi, Professor EBTT.

A culinária quilombola, nesse contexto, constitui um dos pilares da herança afro-brasileira, sendo ao mesmo tempo expressão simbólica, prática de resistência e forma de reexistência frente às rupturas provocadas pela lógica excludente do mercado (Montanari, 2008; Abdala, 1997). Portanto, os alimentos cultivados e preparados em cada comunidade revelam não apenas práticas sustentáveis, mas também modos de vida baseados na coletividade, na oralidade e na reciprocidade, constituindo-se como patrimônio imaterial em constante ressignificação.

No campo da Geografia, entende-se que o espaço não é apenas palco de relações, mas também produto de disputas, sentidos e territorialidades construídas socialmente. Os quilombos contemporâneos do Território de Identidade Sertão Produtivo, portanto, devem ser compreendidos como espaços de resistência, onde a culinária se territorializa como prática ancestral, transmitida oralmente e sustentada na relação com a terra (Santos, 1996).

Ao propor o registro sistemático desses saberes por meio de um *e-book* e cartilhas informativas com relatos orais e registros fotográficos, o projeto busca contribuir para a valorização das culturas alimentares quilombolas, promovendo visibilidade, pertencimento e autonomia frente às ameaças impostas pela expansão do capital nos territórios rurais. Nesse sentido, a culinária é aqui compreendida como prática geográfica, como linguagem que comunica pertencimentos e territorialidades, e como estratégia de resistência frente aos processos de apagamento cultural e expropriação territorial (Sudré *et al*., 2021; Campos, 2004; Souza, 2012).

O projeto "Mapeamento Gastronômico", financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) por meio do Edital 52/2024 – PIBIC/IF Baiano, campus Guanambi, e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 7.352.907), adota uma metodologia quali-quantitativa estruturada em quatro etapas: levantamento teórico, mapeamento das comunidades, realização de visitas de campo e elaboração dos materiais finais.

Inicialmente, foi realizada uma revisão bibliográfica interdisciplinar, abordando temas como memória, identidade cultural, práticas alimentares, comunidades tradicionais, resistência negra, patrimonialização dos saberes populares, história dos quilombos, territorialidade afrodescendente, certificação quilombola, gastronomia como marcador identitário e memória coletiva (Souza, 2012; Santos, 1996).

A pesquisa de campo ocorre em quatro quilombos certificados do Território de Identidade Sertão Produtivo Baiano: Passagem de Areia (Caetité), Vargem Comprida e Vargem Alta (Palmas de Monte Alto) e Boi (Pindaí). A seleção das comunidades considerou critérios como acessibilidade, vínculo com o IF Baiano - campus Guanambi, apoio do Centro Público de Economia Solidária (Cesol) e consentimento livre e esclarecido das lideranças locais, respeitando os preceitos éticos de pesquisa com populações tradicionais.

As atividades de campo envolveram a aplicação de questionários semiestruturados, entrevistas com anciãs reconhecidas como guardiãs dos saberes culinários, registros audiovisuais dos modos de preparo, ingredientes e festas locais, além da utilização da observação participante para captar as relações simbólicas e espaciais que estruturam o território quilombola.

A análise dos dados foi orientada pela concepção de território como espaço vivido e relacional, no qual as práticas alimentares atuam como instrumentos de resistência simbólica e reterritorialização. As informações foram organizadas em categorias temáticas, abordando a produção agrícola, a relação com o meio ambiente, as formas de ocupação do espaço, as

festividades, as redes de troca e a oralidade, permitindo compreender a culinária quilombola como expressão territorializada de identidade, memória e ancestralidade.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A pesquisa, em fase de execução, vem revelando que as comunidades quilombolas de Vargem Comprida (Palmas de Monte Alto), Vargem Alta (Palmas de Monte Alto) e Boi (Pindaí) revelou a profunda ligação entre território, identidade e práticas alimentares. A agricultura de subsistência, baseada em cultivos como feijão, milho, mandioca, maxixe e uma variedade de frutas e hortaliças, sustenta não apenas a alimentação cotidiana, mas também a culinária ancestral que expressa a cultura local e os modos de vida tradicionais. Esses produtos agrícolas são a base para pratos típicos, como o beiju debaixo da farinha, o chouriço, a paçoca com gergelim e doces artesanais, que resistem ao tempo como marcadores identitários profundamente territorializados.

As vivências nos quilombos evidenciaram que a culinária quilombola vai além da alimentação: ela atua como memória viva e linguagem geográfica, transmitida pelas anciãs e recriada nos momentos festivos e cotidianos. A oralidade, elemento central da cultura quilombola, fortalece a transmissão dos saberes alimentares, ressignificando o espaço como território de memória e resistência. Festividades como o reisado, o samba de roda, as missas do padroeiro e a cavalgada reforçam a conexão entre cultura e espaço geográfico, criando uma relação simbólica com a terra que vai além do simples cultivo de alimentos, mas que também se reflete na preservação das tradições e na resistência cultural.

O projeto avançou significativamente na coleta de dados, com a aplicação dos questionários nas comunidades e as entrevistas com as lideranças quilombolas. O material gerado até o momento, incluindo registros fotográficos e audiovisuais, reforça a importância simbólica da culinária como um elo entre o passado e o presente.

As entrevistas revelaram não apenas memórias afetivas ligadas aos alimentos, mas também como as comunidades mantêm técnicas tradicionais de preparo e a utilização de ingredientes cultivados localmente. A culinária, portanto, surge não apenas como uma prática alimentar, mas também como uma forma de resistência cultural, ajudando as comunidades a preservar suas tradições diante das pressões externas.

Encontra-se em fase de planejamento a realização das preparações culinárias tradicionais nas comunidades, incluindo registros em vídeo e fotografias dos pratos indicados pelas próprias quilombolas. Também está em andamento a organização dos dados que integrarão o *e-book* e as cartilhas. O envolvimento e a receptividade das lideranças quilombolas têm sido fundamentais para o andamento da pesquisa, possibilitando uma troca constante e enriquecedora de saberes que fortalece cada etapa do projeto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As comunidades quilombolas participantes do estudo demonstram que a culinária é um elemento central na construção do território, sendo ao mesmo tempo resultado e expressão das relações sociais, ambientais e culturais que sustentam sua identidade. O mapeamento gastronômico revelou a potência dos saberes alimentares como formas de resistência à homogeneização cultural imposta pelo avanço do capital, permitindo que os quilombolas reafirmem suas raízes, suas memórias e seu pertencimento ao espaço.

A valorização da culinária tradicional quilombola pode ser compreendida como uma estratégia geográfica de manutenção da territorialidade e de enfrentamento às pressões externas que ameaçam os modos de vida dessas populações. Mais do que preservar receitas, trata-se de preservar territórios vivos, com sua história, seu povo e sua relação com a terra.

Nesse sentido, o projeto contribui para a construção de alternativas que unem pesquisa, cultura e desenvolvimento territorial sustentável. A produção do *e-book* e das cartilhas é apenas um dos caminhos possíveis para garantir que os saberes das comunidades não sejam apagados, mas sim fortalecidos como bens culturais e geográficos de valor inestimável. O reconhecimento da culinária como patrimônio imaterial e prática de resistência territorial pode fomentar políticas públicas mais eficazes e contribuir para que os quilombos sejam não apenas lembrados, mas protagonistas no presente e no futuro da Geografia baiana.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Maria do Carmo. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997.

CAMPOS, Andrelino. *Do quilombo à favela: a produção do "espaço criminalizado" no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

SOUZA, Laura O. C. de. *Quilombos: Identidade e História*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012.

SUDRÉ, Suellen G. S. et al. *Culinária Tradicional Quilombola: Expressões Culturais e Potencialidades Turísticas da Comunidade Cocalinho - Tocantins*, 2021.