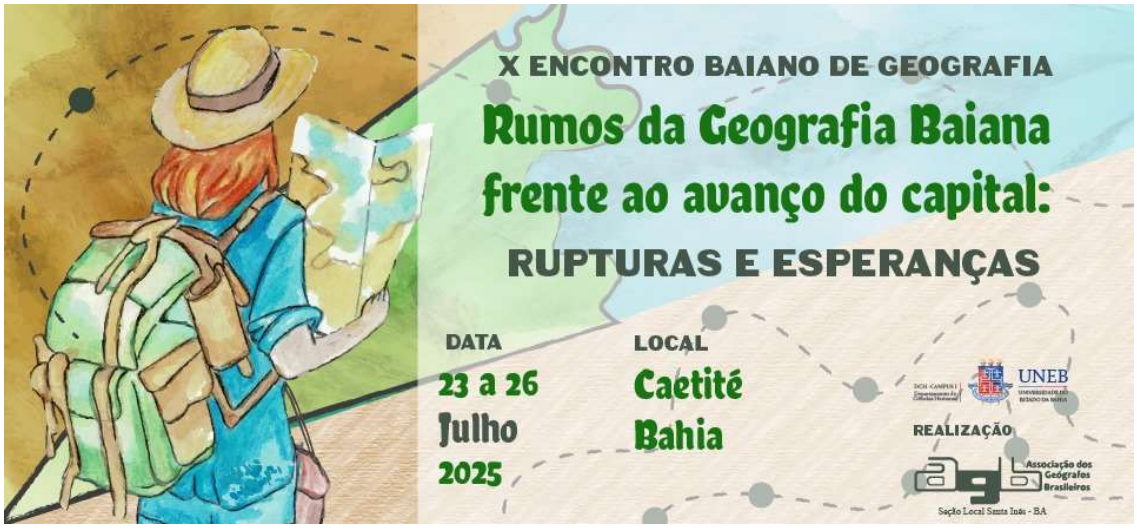

SABORES ANCESTRAIS: VALORIZAÇÃO, QUALIFICAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NAS COZINHAS QUILOMBOLAS NO TERRITÓRIO SERTÃO PRODUTIVO

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

Palavras-chave: Patrimônio imaterial; Saberes ancestrais; Quilombos contemporâneos.

INTRODUÇÃO

Durante o período colonial, os africanos escravizados resistiram de diversas formas às estruturas opressoras do sistema escravocrata, por meio da luta pela alforria, da preservação dos vínculos familiares, da produção de alimentos e da manutenção de práticas culturais e religiosas. Entre os séculos XVI e XIX, a fuga foi uma das formas mais radicais de enfrentamento ao cativeiro. Os refúgios formados por esses fugitivos, inicialmente chamados de mocambos ou cercas, passaram a ser denominados quilombos, conforme definição da Coroa Portuguesa em 1740, que os classificava como qualquer agrupamento de mais de cinco negros fugidos, ainda que sem estrutura física estabelecida (Campos, 2004).

Embora o termo "quilombo" tenha surgido como uma categorização imposta pelo colonizador, ele foi ressignificado historicamente pelas próprias comunidades negras, consolidando-se como símbolo de resistência socioterritorial e organização social pautada por padrões culturais africanos. Esses territórios, também conhecidos como "Terras de

[1] Tecnologia em Agroindústria, IF Baiano *Campus* Guanambi, discente e bolsista do projeto "Culinária Ancestral.
[2] Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, 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.

Preto", eram formados por uma diversidade de sujeitos: negros escravizados fugitivos, indígenas, soldados desertores e negros livres, que constituíram comunidades resilientes, marcadas pela autonomia produtiva e pela preservação de suas práticas culturais, religiosas e alimentares (Reis, 1996).

Nesse contexto, a culinária quilombola emerge como uma das mais potentes expressões da resistência cultural afro-brasileira, sendo simultaneamente memória, identidade e patrimônio imaterial. Cozinhar, nesses espaços, ultrapassa o ato de alimentar: representa a continuidade de saberes ancestrais, a reafirmação da pertença territorial e o fortalecimento dos laços comunitários (Cunha; Oliveira, 2011). Como afirmam Brussio *et al.* (2019, p. 5), é "através do alimento que se mantém viva a memória e a identidade da cultura de uma comunidade".

Compreender essas práticas culinárias como manifestações simbólicas e culturais enraizadas em territórios de identidade permite reconhecer a riqueza das experiências vividas e transmitidas por gerações. A alimentação, nesse caso, revela-se um campo fértil para investigar a permanência e as transformações de modos de vida que, apesar das rupturas históricas, continuam a afirmar sua presença e relevância no presente.

O projeto "Culinária Ancestral: valorização, sustentabilidade e qualificação das cozinhas quilombolas no Território Sertão Produtivo" propõe fortalecer esses saberes por meio de ações extensionistas voltadas à valorização da cultura alimentar quilombola. A partir de oficinas e palestras sobre Boas Práticas de Fabricação (BPFs), sustentabilidade e alimentação tradicional, busca-se aliar segurança alimentar à preservação das identidades e das práticas comunitárias. A implementação dessas práticas possibilita a inserção dos produtos quilombolas em mercados formais, promovendo renda, autonomia e valorização cultural (Gomes, 2006).

Além disso, por meio da produção de uma cartilha educativa e da utilização de mídias digitais para divulgar as experiências locais, o projeto amplia os espaços de reconhecimento dessas culturas, contribuindo para a valorização das memórias coletivas, das expressões culturais e das territorialidades negras que persistem e se reinventam.

O projeto extensionista "Culinária Ancestral", aprovado pelo edital PIBIEX SUPERIOR nº 61/2024 e pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 217.352.911), foi desenvolvido a partir de uma abordagem quali-quantitativa, estruturada em quatro etapas: levantamento teórico, seleção das comunidades, realização de visitas de campo e produção dos materiais finais.

As comunidades quilombolas de Aroeira (Palmas de Monte Alto) e Lagoa dos Anjos (Candiba), localizadas no Sertão Produtivo, foram selecionadas com base em vínculos anteriores com o IF Baiano, *campus* Guanambi e na disponibilidade para participação. Nas visitas de campo, foram realizadas entrevistas e aplicados questionários semiestruturados, com foco em temas como culinária, sustentabilidade e Boas Práticas de Fabricação (BPFs). A coleta de dados foi realizada por meio de áudios, vídeos, fotos e relatos orais, utilizando-se a técnica de amostragem por bola de neve (Bockorni; Gomes, 2021).

Os dados quantitativos foram analisados com o auxílio do *software* R, e os qualitativos foram organizados por categorias temáticas. Os resultados embasam a produção de materiais como uma cartilha contendo as receitas ancestrais, cartilhas educativas sobre BPFs e uma página no Instagram. As ações extensionistas, como palestras, oficinas e rodas de conversa, visam valorizar os saberes tradicionais, promover segurança alimentar e integrar conhecimentos técnicos e populares, fortalecendo a identidade cultural e o desenvolvimento sustentável das comunidades quilombolas.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O projeto “Culinária Ancestral”, ainda em andamento, tem mostrado avanços consideráveis no resgate e valorização dos saberes tradicionais da culinária quilombola. Por meio de entrevistas com moradores, especialmente com as anciãs das comunidades, foi possível identificar receitas que possuem um profundo simbolismo cultural, muitas das quais estão intimamente ligadas a celebrações comunitárias e transmitidas de geração em geração de forma oral. Essa transmissão oral tem se mostrado crucial para a preservação do conhecimento ancestral, garantindo que as práticas culinárias continuem vivas no imaginário coletivo.

Algumas dessas receitas foram selecionadas para serem reproduzidas em grupos nas próprias comunidades, com o registro audiovisual completo dessas vivências. Os vídeos e materiais produzidos serão divulgados através do Instagram do projeto, ampliando a visibilidade dos saberes quilombolas e permitindo que esses conhecimentos alcancem um público mais amplo, tanto local quanto fora das comunidades.

O envolvimento das comunidades participantes tem sido muito positivo, com uma recepção calorosa e entusiasmo contínuo, o que tem contribuído para fortalecer os vínculos locais e promover o resgate de práticas culturais essenciais. A confiança estabelecida entre os participantes e a equipe do projeto tem sido um fator importante para o andamento das atividades. Além disso, o projeto também se preocupa com a capacitação local, oferecendo formação voltada para a qualificação da mão de obra e visando a promoção da autonomia das comunidades, com foco em aspectos econômicos sustentáveis.

Com ações extensionistas previstas para os próximos meses, como palestras e oficinas sobre Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e o desenvolvimento de produtos sustentáveis, o projeto pretende ampliar a comercialização de alimentos produzidos nas comunidades com a devida segurança sanitária, fomentando o empreendedorismo local. Esses eventos têm o objetivo de não apenas garantir a qualidade dos produtos, mas também de consolidar a culinária quilombola como um patrimônio vivo, gerando impactos positivos que vão além da esfera cultural, alcançando também a dimensão social e econômica das comunidades, promovendo sua sustentabilidade a longo prazo.

Esses resultados indicam que o projeto não apenas valoriza os saberes tradicionais, mas também contribui para o fortalecimento da identidade cultural e para a melhoria das condições econômicas das comunidades quilombolas, criando um ciclo positivo de preservação e inovação cultural.

.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto reafirma a importância de reconhecer e valorizar os saberes ancestrais das comunidades quilombolas, tomando a culinária como um dos alicerces da resistência, da identidade e da memória coletiva afro-brasileira. Ao articular conhecimentos tradicionais com práticas contemporâneas, como as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e os princípios da sustentabilidade, contribui-se significativamente para o fortalecimento das produções locais, a promoção da segurança alimentar e a ampliação das possibilidades de geração de renda.

As ações desenvolvidas, desde entrevistas e levantamentos históricos até a elaboração de materiais educativos e o uso de mídias digitais, promoveram o protagonismo comunitário e ampliaram a visibilidade das expressões culturais ligadas à alimentação. Além disso, essas iniciativas estimularam o uso consciente dos recursos naturais e fortaleceram práticas produtivas alinhadas a um modo de vida sustentável.

Experiências como essa mostram-se fundamentais para pensar o desenvolvimento territorial a partir da valorização das memórias e das práticas culturais dos povos

tradicionais. Ao reconhecer e projetar os modos de vida quilombolas, o projeto "Culinária Ancestral" contribui para a construção de futuros mais justos, equilibrados e plurais, onde a ancestralidade e o respeito às tradições sejam princípios estruturantes das dinâmicas sociais.

REFERÊNCIAS

BOCKORNI, Beatriz Rodrigues Silva; GOMES, Almiralva. A amostragem em *snowball* (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da administração. *Revista de Ciências Empresariais da UNIPAR,* Umuarama, v. 22, n. 1, p. 105-117, jan./jun. 2021.

BRUSSIO, Josenildo Campos; FERREIRA, Dacileia Lima.; RODRIGUES, Edmilson Moreira; SANTOS, Maria de Jesus Ferreira. *A culinária do quilombo Saco das Almas: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola*. Revista de Estudos Africanos e Afro-Brasileiros, 2019. Disponível em: <http://www.periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/kwanissa/article/view/10306>. Acesso em: 19 jun. 2025.

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

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. *A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural*. Anápolis Digital, Anápolis, v. 2, n. 1, jul. 2011.

GOMES, Hygu Vinícios.; RODRIGUES, Rodrigo Knackfuss. *Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Panificação*. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 26., 2006, Foz do Iguaçu. Anais eletrônicos. Fortaleza: XXVI ENEGEP, Acesso em: 19 abr. 2025.

REIS, João José. *Quilombos e revoltas escravas no Brasil*. Revista USP, São Paulo, Brasil, n. 28, p. 14–39, 1996. DOI: 10.11606/issn.2316-9036.v0i28p14-39. Disponível em: https://revistas.usp.br/revusp/article/view/28362.. Acesso em: 19 abr. 2025.