CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.10, n. 2, 2025. https://doi.org/10.59033/cm.v10.i2
Anais do IX Seminário de Agroecologia e Produção Orgânica - Território Sertão Produtivo

RESUMO / ABSTRACT
Área temática: Agroecologia

SABORES QUE CONTAM HISTÓRIAS: CULINÁRIA ANCESTRAL COMO PATRIMÔNIO VIVO NOS QUILOMBOS AROEIRA E LAGOA DOS ANJOS

FLAVORS THAT TELL STORIES: ANCESTRAL CUISINE AS LIVING HERITAGE IN THE QUILOMBOS AROEIRA AND LAGOA DOS ANJOS

Daniela da Silva Aires[1]*, Rayany Silva Santos[2], Luís Gustavo Cardoso da Silva[3], João Vitor dos Santos Ramos[4]*, Daniele de Brito Trindade[5], George Gabriel Mendes Dourado[6]

[1] Graduanda em Tecnologia em Agroindústria pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi. *Autor correspondente: ds9202435@gmail.com.
[2] Graduanda em Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi.
[3] Graduando em Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi.
[4] Licenciando em Ciências Biológicas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.
[5] Doutora em Estatística pela Universidade Federal de Pernambuco – PPGE/UFPE. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi.
[6] Mestre em Ciências de Computação e Matemática Computacional pela Universidade de São Paulo - ICMC/USP. Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.

RESUMO: A valorização da culinária quilombola como expressão da identidade, da memória e da resistência cultural das comunidades negras foi o foco desta ação, desenvolvida nas comunidades de Lagoa dos Anjos (Candiba) e Aroeira (Palmas de Monte Alto), localizadas no território Sertão Produtivo, na Bahia. A pesquisa partiu do reconhecimento de que os pratos tradicionais quilombolas carregam saberes ancestrais que ultrapassam a função nutricional: representam vínculos com a terra, com os antepassados e com a espiritualidade, transmitidos oralmente e mantidos por meio da prática cotidiana. A ação teve como objetivo registrar e salvaguardar essas práticas alimentares, fortalecendo o reconhecimento da contribuição dos quilombos para a sustentabilidade, a diversidade cultural e a preservação dos sistemas de produção orgânica baseados em conhecimentos tradicionais. Muitos dos ingredientes utilizados são cultivados nos próprios quintais, sem uso de agrotóxicos, com respeito ao solo, à biodiversidade e aos ciclos naturais, seguindo os princípios da agroecologia e da produção orgânica. Nas comunidades estudadas, a produção de mandioca, milho, feijão, hortaliças e ervas medicinais integra práticas sustentáveis e coletivas, reforçando a autonomia alimentar e os modos de vida tradicionais. A pesquisa adotou metodologia participativa, com escuta sensível e protagonismo das mulheres quilombolas, que selecionaram e prepararam os pratos com ingredientes locais. As receitas foram registradas por meio de vídeos e fotografias, mantendo os ingredientes, modos de fazer, os utensílios tradicionais e os afetos associados à alimentação. Entre os pratos preparados estão o bolo frito, o beiju de coco com rapadura, o pirão de frango caipira, a paçoca de gergelim, a paçoca de carne seca, o chá de bicha, o bolo de mandioca e o bolo de puba, alimentos que expressam saberes, histórias e vínculos comunitários. Os

Este trabalho está licenciado sob uma Licença Internacional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

resultados evidenciam que a culinária quilombola, articulada à produção orgânica, é uma prática de resistência frente à homogeneização alimentar e às ameaças às culturas tradicionais, além de contribuir para a segurança alimentar, o cuidado com a saúde e a valorização dos saberes afro-brasileiros. Assim, as comunidades de Lagoa dos Anjos e Aroeira demonstram que é possível produzir e consumir alimentos saudáveis, respeitando a natureza e preservando saberes ancestrais. O envolvimento direto das moradoras na escolha e preparação dos pratos reafirma o protagonismo feminino na preservação das tradições e reforça a importância da transmissão intergeracional desses conhecimentos. Portanto, este trabalho contribui para a valorização das culturas alimentares quilombolas como patrimônios vivos, fundamentais para a promoção da soberania alimentar, da saúde das populações tradicionais e da construção de alternativas sustentáveis frente aos desafios das mudanças climáticas enfrentas ao longo dos tempos.

Palavras-Chave: Agroecologia. Culinária quilombola. Identidade cultural. Produção orgânica. Saberes tradicionais.

ABSTRACT: The appreciation of quilombola cuisine as an expression of identity, memory, and cultural resistance among Black communities was the focus of this action, developed in the communities of Lagoa dos Anjos (Candiba) and Aroeira (Palmas de Monte Alto), located in the Sertão Produtivo territory, in the state of Bahia, Brazil. The research was based on the understanding that traditional quilombola dishes embody ancestral knowledge that goes beyond nutritional value: they represent deep connections to the land, ancestors, and spirituality, transmitted orally and preserved through daily practices. The main objective was to document and safeguard these food practices, reinforcing the recognition of quilombos' contributions to sustainability, cultural diversity, and the preservation of organic production systems rooted in traditional knowledge. Many of the ingredients used are cultivated in family backyards without the use of pesticides, in harmony with the soil, biodiversity, and natural cycles, following principles of agroecology and organic farming. In the communities studied, the cultivation of cassava, corn, beans, vegetables, and medicinal herbs reflects sustainable and collective practices, strengthening food autonomy and traditional ways of life. A participatory methodology was adopted, involving attentive listening and the active participation of quilombola women, who selected and prepared the dishes using locally sourced ingredients. Recipes were documented through videos and photographs, capturing the ingredients, preparation methods, traditional utensils, and emotional connections associated with the act of cooking. Among the dishes prepared were fried cake, the coconut beiju with brown sugar, the free-range chicken "pirão", the sesame "paçoca", the dried beef "paçoca", the "bicha" tea, the cassava cake and the fermented cassava cake, foods that express knowledge, history, and community bonds. The results demonstrate that quilombola cuisine, closely linked to organic production, constitutes a form of resistance to food homogenization and threats to traditional cultures, while also contributing to food security, family health, and the appreciation of Afro-Brazilian knowledge systems. These communities show that it is possible to produce and consume healthy food while respecting nature and preserving ancestral wisdom. The direct involvement of women in choosing and preparing the dishes reaffirms their role in safeguarding traditions and

highlights the importance of intergenerational transmission of knowledge. Therefore, this work contributes to the recognition of quilombola food cultures as living heritage, essential to promoting food sovereignty, the health of traditional populations, and the development of sustainable alternatives in the face of the climate challenges experienced over time.

Keywords: Agroecology. Quilombola cuisine. Cultural identity. Organic production. Traditional knowledge.

Agradecimentos: à Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) do IF Baiano, ao Centro Público de Economia Solidária (Cesol) Sertão Produtivo, aos quilombos contemporâneos Lagoa dos Anjos e Aroeira, em especial Maria da Conceição dos Santos, Lizenir Brito dos Santos Oliveira, Lucilene Aparecida dos Santos Silva. (Nega), Isabel Rosa de Jesus, Joana da Silva Santos, Luciene Alves dos Santos Silva (tia Iyô). ao Grupo de Pesquisa HAFROQI – História, Memória e Identidade Afro-Brasileira, Quilombola e Indígena do Sertão Produtivo. Aos docentes e discentes do curso de tecnologia em Agroindústria que fazem parte do projeto de extensão "Culinária Ancestral: valorização, sustentabilidade e qualificação das cozinhas quilombolas no Território Sertão Produtivo". Ao Comitê de Ética em Pesquisa, CEP (CAAE: 84594124.2.0000.8068).