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

# DO QUILOMBO À MESA: A CULTURA ALIMENTAR ANCESTRAL COMO PATRIMÔNIO VIVO DO SERTÃO PRODUTIVO

## FROM THE QUILOMBO TO THE TABLE: ANCESTRAL FOOD CULTURE AS A LIVING HERITAGE OF THE SERTÃO PRODUTIVO

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

[1] Graduanda em Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi. *Autora correspondente: rayany123777@gmail.com.
[2] Graduando em Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi.
[3] Graduanda em Tecnologia em Agroindústria 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 culinária quilombola representa um patrimônio imaterial rico em saberes e práticas ancestrais, ocupando papel central na construção das identidades e na preservação da memória coletiva das comunidades afrodescendentes. Mais que expressão cultural, ela constitui uma forma de resistência diante das imposições da modernidade e da sistemática invisibilização das culturas negras nos espaços sociais, políticos e acadêmicos. Este trabalho identifica, valoriza e preserva os saberes culinários tradicionais de quatro quilombos do Território Sertão Produtivo: Vargem Alta e Vargem Comprida, situadas no município de Palmas de Monte Alto; Passagem de Areia, localizada em Candiba; e Quilombo do Boi, no município de Pindaí. Por meio de uma abordagem quali-quantitativa, foram realizadas entrevistas com anciãs, aplicação de questionários e registros audiovisuais de receitas tradicionais, respeitando os espaços simbólicos, os tempos das participantes e valorizando o protagonismo feminino. Os resultados revelam que a alimentação vai além da nutrição, expressando dimensões simbólicas, afetivas e culturais que atravessam gerações e fortalecem a identidade coletiva. Os pratos registrados têm origem na agricultura familiar, que permanece como base alimentar e modo de vida das comunidades, garantindo o sustento, a conservação dos modos de cultivo tradicionais e o uso sustentável de recursos naturais, alinhando-se aos princípios da agroecologia. Ingredientes como mandioca, milho, feijão, maxixe e hortaliças, cultivados nos quintais, dão origem a preparações que conservam técnicas herdadas de antepassados e reafirmam a conexão entre alimento, território e ancestralidade. A oralidade, presente nos relatos das anciãs, constitui o principal instrumento de transmissão de saberes, fortalecendo vínculos geracionais e reafirmando a importância da escuta e da coletividade na preservação cultural. Os pratos tradicionais registrados nos quilombos refletem a diversidade de saberes culinários transmitidos por gerações e o uso criativo de ingredientes locais oriundos da agricultura familiar. Entre os

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




preparos destacados estão o liordino, prato típico de fubá de milho, a maniçoba, feita a partir da folha da mandioca cozida, e o cortado de palma, que utiliza o cacto como base nutritiva. Também se evidenciaram pratos como a canjica e o mingau de puba, ricos em memória afetiva, além da pamonha, do escaldado, das farofas doces e salgadas e do maxixe com nata de leite, que expressam a criatividade e os modos de preparo ancestrais. Esses alimentos, preparados com afeto e sabedoria pelas anciãs das comunidades, não apenas sustentam a vida cotidiana, mas fortalecem vínculos identitários, espirituais e comunitários, reafirmando a culinária quilombola como patrimônio vivo e instrumento de resistência cultural. Como resultado, será elaborado um e-book intitulado "Gastronomia Quilombola do Sertão Produtivo: dos saberes aos fazeres", com receitas, modos de preparo e imagens dos pratos, além de cartilhas impressas com a história culinária de cada comunidade. Esses materiais serão entregues às comunidades como forma de devolutiva e disponibilizados em plataformas digitais e acadêmicas, promovendo a valorização, o reconhecimento e a circulação dos conhecimentos alimentares quilombolas. A pesquisa reafirma a culinária tradicional como expressão de resistência às imposições da modernidade e da invisibilização histórica, fortalecendo a diversidade cultural, a soberania alimentar e a construção de uma sociedade mais justa, plural e sustentável.

Palavras-Chave: Agroecologia. Agricultura Familiar. Cozinha Ancestral. Memória Coletiva. Patrimônio Cultural.

ABSTRACT: Quilombola cuisine represents an intangible heritage rich in ancestral knowledge and practices, playing a central role in shaping identities and preserving the collective memory of Afro-descendant communities. More than just a cultural expression, it is a form of resistance against the impositions of modernity and the systematic invisibilization of Black cultures in social, political, and academic spaces. This study aims to identify, value, and preserve the traditional culinary knowledge of four quilombola communities in the Sertão Produtivo Territory: Vargem Alta and Vargem Comprida, located in the municipality of Palmas de Monte Alto; Passagem de Areia, in Candiba; and Quilombo do Boi, in the municipality of Pindaí. Through a qualitative and quantitative approach, interviews with elder women, questionnaires, and audiovisual recordings of traditional recipes were conducted, respecting symbolic spaces, the participants' time, and valuing female leadership. The results reveal that food goes beyond nutrition, expressing symbolic, emotional, and cultural dimensions that span generations and strengthen collective identity. The documented dishes originate from family farming, which remains the foundation of both food supply and way of life in these communities, ensuring sustenance, the preservation of traditional cultivation methods, and the sustainable use of natural resources, in alignment with agroecological principles. Ingredients such as cassava, corn, beans, *maxixe* (a native gourd), and vegetables cultivated in home gardens give rise to dishes that preserve ancestral techniques and reaffirm the deep connection between food, land, and ancestry. Oral tradition, present in the elder women's narratives, stands out as the main tool for transmitting knowledge, strengthening intergenerational bonds, and reaffirming the importance of listening and community in cultural preservation. The traditional dishes recorded in the quilombos reflect the diversity of culinary knowledge passed down through generations and the creative use of local ingredients from family agriculture. Notable dishes include *liordino* (a traditional dish made from cornmeal), *maniçoba* (made from slow-cooked

cassava leaves), and *cortado de palma* (featuring cactus as a nutritional base). Other dishes include *canjica* (a sweet corn pudding), *mingau de puba* (a porridge made from fermented cassava), *pamonha* (a type of tamale), *escaldado* (a savory broth), sweet and savory *farofas*, and *maxixe* with milk cream, dishes that showcase ancestral creativity and techniques. These foods, lovingly and wisely prepared by the communities' elder women, not only sustain everyday life but also strengthen identity, spirituality, and community bonds, reaffirming quilombola cuisine as a living heritage and a powerful instrument of cultural resistance. As a result, an e-book titled "Quilombola Gastronomy of the Sertão Produtivo: From Knowledge to Practice" will be produced, featuring recipes, preparation methods, and images of traditional dishes, along with printed booklets telling the culinary history of each community. These materials will be distributed to the communities as a form of return and also shared on digital and academic platforms, promoting the appreciation, recognition, and dissemination of quilombola food knowledge. The research reaffirms traditional cuisine as a form of resistance to the impositions of modernity and historical invisibility, strengthening cultural diversity, food sovereignty, and the construction of a more just, plural, and sustainable society.

Keywords: Agroecology. Family Farming. Ancestral Cuisine. Collective Memory. Cultural Heritage.

Agradecimentos: A equipe do projeto agradece ao IF Baiano Campus Guanambi, à Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PROPES), à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) pelo apoio financeiro através do Edital 52/2024 - PIBIC - CNPq / CNPq-Af / FAPESB / IF Baiano - Edital de Pesquisa, ao Grupo de Pesquisa HAFROQI – História, Memória e Identidade Afro-Brasileira, Quilombola e Indígena do Sertão Produtivo pela colaboração e suporte essenciais para a execução deste trabalho. Às moradoras das comunidades quilombolas pela generosidade em compartilhar suas histórias, saberes e vivências, que enriqueceram profundamente este trabalho. Ao Comitê de Ética em Pesquisa, CEP (CAAE: 85078724.0.0000.8068).