CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.11, n. 2, 2026. https://doi.org/10.59033/cm.v11.i2.1833.
Anais do II Congresso de Educação do IF Baiano Campus Guanambi (CEIF)

RESUMO / ABSTRACT

Área temática: Comunidades Rurais e Tradicionais: saberes, culturas e educação

SABORES ANCESTRAIS: A CULINÁRIA DO CANDOMBLÉ E SUA CONTRIBUIÇÃO PARA A EDUCAÇÃO E VALORIZAÇÃO DAS TRADIÇÕES AFRO-BRASILEIRAS NO SERTÃO PRODUTIVO

ANCESTRAL FLAVORS: CANDOMBLÉ CUISINE AND ITS CONTRIBUTION TO THE EDUCATION AND APPRECIATION OF AFRO-BRAZILIAN TRADITIONS IN THE SERTÃO PRODUTIVO

David de Souza Ramos[1]*, Daniela da Silva Aires[2], Taís Carolane Souza Almeida[3], Daniele de Brito Trindade[4]

[1] Estudante do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Guanambi. *Autor correspondente: dr9144240@gmail.com.
[2] Graduanda em Tecnologia em Agroindústria pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi.
[3]Bacharelado em Engenharia Agronômica pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.
[4] Doutora em Estatística pela Universidade Federal de Pernambuco – PPGE/UFPE. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi.

RESUMO: A culinária, no contexto das religiões de matriz africana, constitui espaço de espiritualidade, memória e resistência. No Candomblé, os alimentos ofertados aos Orixás não se restringem ao campo gastronômico; são expressões simbólicas que articulam o *Àiyé* (mundo material) ao *Orun* (mundo espiritual). A cozinha de terreiro configura-se, assim, como lugar de transmissão de saberes ancestrais, preservação identitária e enfrentamento ao racismo religioso. Este trabalho apresenta resultados iniciais do projeto "Entre o Sagrado e o Sabor: memórias, rituais e tradição na culinária dos terreiros de Candomblé em Guanambi-BA", cujo objetivo é valorizar, documentar e difundir os saberes culinários sagrados de terreiros localizados no município de Guanambi-BA. A proposta prevê a produção de um livro eletrônico culturalmente sensível, reunindo descrições dos pratos ofertados aos Orixás, seus significados rituais e seus contextos de preparo, contribuindo para o reconhecimento da culinária do Candomblé como expressão da identidade afro-brasileira e instrumento de preservação das ancestralidades na região. A metodologia articula revisão bibliográfica, entrevistas com lideranças religiosas e registros audiovisuais, buscando compreender os sentidos atribuídos aos alimentos e suas permanências culturais. Entre os resultados preliminares, destaca-se a relevância dos *itans*, narrativas sagradas que transmitem ensinamentos éticos, históricos e cosmológicos. Ao relacionarem os Orixás aos elementos da natureza, às virtudes humanas e às comidas que lhes são dedicadas, os *itans* revelam uma cosmovisão que valoriza equilíbrio, coletividade e respeito à ancestralidade. Inseridas em contextos escolares e acadêmicos, essas narrativas contribuem para a educação antirracista, ao promover o reconhecimento das matrizes africanas na formação da sociedade brasileira e ao tensionar estereótipos historicamente construídos. Nesse cenário, as comidas de terreiro ocupam posição central. É possível estabelecer relação significativa entre o amalá, prato sagrado ofertado a Xangô, e o caruru, amplamente difundido na culinária afro-brasileira. Ambos têm como base o quiabo (*Abelmoschus esculentus*), hortaliça de origem africana, e o azeite de dendê, elementos que evidenciam

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

a permanência de saberes trazidos pelas populações africanas escravizadas. O amalá, preparado com quiabo, camarão seco, cebola e dendê, obedece a preceitos específicos de preparo e apresentação, reafirmando vínculos com a tradição e com o orixá da justiça. O caruru, embora mantenha dimensão religiosa, especialmente nas celebrações dedicadas aos Ibejis, incorporou-se ao cotidiano baiano e tornou-se referência da gastronomia regional. A presença comum do quiabo e do dendê demonstra como práticas rituais influenciaram diretamente a constituição da culinária brasileira. Muitos pratos hoje considerados típicos têm origem nos terreiros e carregam significados que ultrapassam o aspecto alimentar. Ao evidenciar essas conexões, o projeto reafirma que a culinária de terreiro educa, preserva memórias e fortalece identidades. Valorizar o amalá, o caruru e outras comidas ofertadas aos Orixás significa reconhecer a contribuição decisiva dos povos africanos e afro-brasileiros para a cultura nacional, fortalecendo práticas pedagógicas alinhadas à Lei 10.639/03 e à construção de uma educação antirracista e socialmente comprometida.

Palavras-Chave: Religiões de matriz africana. Combate ao racismo religioso. Patrimônio imaterial. Comida ancestral. Saberes tradicionais.

ABSTRACT: Cuisine, within the context of African-derived religions, constitutes a space of spirituality, memory, and resistance. In Candomblé, the foods offered to the Orixás are not limited to the gastronomic sphere; they are symbolic expressions that connect Àiyé (the material world) to Orun (the spiritual world). The terreiro kitchen thus becomes a place for the transmission of ancestral knowledge, the preservation of identity, and the confrontation of religious racism. This study presents initial results of the project "Between the Sacred and the Flavor: memories, rituals, and tradition in the cuisine of Candomblé terreiros in Guanambi-BA," whose objective is to value, document, and disseminate the sacred culinary knowledge of terreiros located in the municipality of Guanambi, Bahia. The proposal includes the production of a culturally sensitive e-book bringing together descriptions of dishes offered to the Orixás, their ritual meanings, and their preparation contexts, contributing to the recognition of Candomblé cuisine as an expression of Afro-Brazilian identity and as an instrument for preserving ancestral heritage in the region. The methodology combines bibliographic review, interviews with religious leaders, and audiovisual documentation, seeking to understand the meanings attributed to foods and their cultural continuities. Among the preliminary findings, the relevance of the itans stands out. These sacred narratives convey ethical, historical, and cosmological teachings. By linking the Orixás to elements of nature, human virtues, and the foods dedicated to them, the itans reveal a worldview that values balance, collectivity, and respect for ancestry. When incorporated into school and academic contexts, these narratives contribute to anti-racist education by promoting recognition of African roots in the formation of Brazilian society and by challenging historically constructed stereotypes. Within this framework, terreiro foods occupy a central position. A significant relationship can be established between amalá, the sacred dish offered to Xangô, and caruru, a dish widely disseminated in Afro-Brazilian cuisine. Both are based on okra (*Abelmoschus esculentus*), a vegetable of African origin, and palm oil (dendê), ingredients that demonstrate the continuity of knowledge brought by enslaved African populations. Amalá, prepared with okra, dried shrimp, onion, and palm oil, follows specific ritual prescriptions regarding preparation and presentation, reaffirming ties to tradition and to the Orixá of justice. Caruru, although it retains a religious dimension, especially in celebrations dedicated to the Ibejis, has become integrated into everyday life

in Bahia and is now a reference of regional gastronomy. The shared presence of okra and palm oil demonstrates how ritual practices directly influenced the formation of Brazilian cuisine. Many dishes now considered typical originated in the terreiros and carry meanings that go beyond nourishment. By highlighting these connections, the project reaffirms that terreiro cuisine educates, preserves memory, and strengthens identities. Valuing amalá, caruru, and other foods offered to the Orixás means recognizing the decisive contribution of African and Afro-Brazilian peoples to national culture and strengthening pedagogical practices aligned with Law 10.639/03 and with the construction of an anti-racist and socially committed education.

Keywords: African-based religions. Combating religious racism. Intangible heritage. Ancestral food. Traditional knowledge.

Agradecimentos: A equipe do projeto agradece ao Instituo Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Guanambi, à Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PROPES), ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo apoio financeiro através do Edital 39/2025 – PIBIC-EM, 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 e aos membros do *Ilé Àsé Ojú Dan Láyé* pelo apoio e contribuição e ao Comitê de Ética em Pesquisa pela aprovação do projeto de pesquisa (parecer nº 8.005.961).