

SABORES DE RESISTÊNCIA: QUALIFICAÇÃO E VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA QUILOMBOLA NO SERTÃO PRODUTIVO

Daniela da Silva Aires [1]
Rayany Silva Santos [2]
João Vitor L. C. Teixeira[3]
Daniele de B Trindade[4]
George G. M. Dourado[5]

RESUMO

A culinária é reconhecida como um marcador identitário que fortalece os vínculos comunitários e mantém viva a memória cultural. O ato de cozinhar nos quilombos perpetua práticas seculares, ressignificando o alimento como um elemento simbólico e afetivo (Silva; Baptista, 2016). O projeto "Culinária Ancestral: valorização, sustentabilidade e qualificação das cozinhas quilombolas no território sertão produtivo" tem como principal objetivo de capacitar e qualificar moradores de comunidades quilombolas do território Sertão Produtivo, por meio de palestras e oficinas que abordam temáticas voltadas à produção de novos produtos sustentáveis, às Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e à valorização da culinária tradicional. Fundamentado na perspectiva de que a culinária quilombola vai além do simples ato de cozinhar, o projeto compreende que esses saberes culinários estão profundamente ligados a práticas sociais, religiosas e culturais que sustentam e fortalecem os territórios tradicionais. Essas práticas carregam uma dimensão simbólica e afetiva que se perpetua por gerações, sendo fundamentais para a manutenção da identidade e da resistência cultural das comunidades afro-brasileiras (Dantas; Mattos; Abreu, 2012). A metodologia adotada pelo projeto foi uma abordagem quali-quantitativa e foi estruturada em quatro etapas interdependentes: levantamento teórico, mapeamento das comunidades quilombolas participantes, visitas de campo e elaboração dos materiais finais. As comunidades de Aroeira (Palmas de Monte Alto) e Lagoa dos Anjos (Candiba), ambas localizadas no Território de Identidade Sertão Produtivo, na Bahia, foram escolhidas com base no vínculo pré-existente com o Instituto Federal Baiano *campus* Guanambi e na disponibilidade e interesse dos moradores em

[1] Discente do curso Tecnologia em Agroindústria, IF Baiano *Campus* Guanambi. Bolsista do projeto "Culinária Ancestral. E-mail: ds9202435@gmail.com.
[2] Discente do curso Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, IF Baiano *Campus* Guanambi. E-mail: rayany123777@gmail.com.
[3] Discente do curso Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, IF Baiano *Campus* Guanambi. E-mail: joaovitorlimacastroteixeira@gmail.com.
[4] Drª em Estatística. Professora EBTT IF Baiano *Campus* Guanambi. E-mail: daniele.trindade@ifbaiano.edu.br.
[5] Me em Ciências da Computação e Matemática Computacional. Professor EBTT do IF Baiano *Campus* Guanambi. E-mail: george.dourado@ifbaiano.edu.br.

participar das ações. A coleta de dados ocorreu por meio de entrevistas com os anciãos, considerados guardiões da memória e dos saberes locais, aplicação de questionários semiestruturados, registros audiovisuais, fotografias e anotações de campo. Os dados quantitativos foram analisados com o auxílio do *software* estatístico R, e os dados qualitativos foram organizados em categorias temáticas que orientam a produção dos materiais educativos. Os resultados parciais do projeto já demonstram o engajamento efetivo das comunidades e o resgate de receitas tradicionais que expressam a ancestralidade quilombola. Tais receitas, transmitidas oralmente, estão sendo sistematizadas em cartilhas e um *e-book*, e serão divulgadas em plataformas digitais. As oficinas, rodas de conversa e vivências gastronômicas têm promovido a troca de saberes entre gerações, qualificado a produção alimentar e incentivado a geração de renda, sempre respeitando os contextos culturais locais. Nesse sentido, o projeto reafirma seu caráter extensionista ao articular saberes populares e científicos, valorizando a identidade quilombola, promovendo práticas sustentáveis e contribuindo para o desenvolvimento territorial. Ao reconhecer a ancestralidade como base para um futuro mais justo, inclusivo e plural, o projeto "Culinária Ancestral" se consolida como uma iniciativa transformadora e de profundo impacto social e cultural.

Palavras-chave: Patrimônio imaterial. Saberes ancestrais. Capacitação e qualificação. Cozinhas quilombolas. Oralidade e ancestralidade.

Área temática: Religiosidade, Ancestralidade e Resistência.

Referências:

DANTAS, C. V; MATTOS, H; ABREU, M. *O negro no Brasil: trajetórias e lutas em dez aulas de história*. 1. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012. 166 p. ISBN: 9788539004263.

SILVA, R. P; BAPTISTA, S. R. *A comida em comunidades quilombolas: reflexões sobre saberes e mercados solidários.* Ágora, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p. 68-77, 14 de out. 2016. ISSN 1982-6737.