COZINHA ANCESTRAL, IDENTIDADE E RESISTÊNCIA: SABERES AFRODIASPÓRICOS NA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA.

LIMA, Gisele Estevão de
Mestranda do PPHTUR - UFPE
Giselleestevao@gmail.com

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa
Professora titular do Curso de Gastronomia - UFRPE
Neideshinohara@gmail.com

VELOSO, Rodrigo Rossetti
Professor do curso de Gastronomia - IFPE
Rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br

A alimentação ultrapassa sua função biológica, configurando-se como prática cultural, simbólica e política profundamente vinculada aos corpos, aos territórios e às formas de existência. Ao ser incorporado ao corpo, o alimento participa da construção do sujeito e da vida social, razão pela qual a alimentação ocupa lugar central na formação das identidades culturais. No contexto brasileiro, a cozinha ancestral afrodiaspórica destaca-se como espaço de memória coletiva, resistência cultural e afirmação identitária diante dos processos históricos de colonialidade, escravidão e racismo estrutural (Geertz, 1979; Fischler, 1995; Munanga, 2004; Quijano, 2005).

Este trabalho tem como objetivo analisar a cozinha ancestral afrodiaspórica como prática cultural e política, evidenciando seu papel na constituição da cultura alimentar brasileira e o protagonismo das mulheres negras na preservação e transmissão desses saberes. Sua contribuição específica está em sistematizar, em chave decolonial, a cozinha ancestral como patrimônio vivo e como tecnologia social de memória, trabalho e resistência, afastando leituras que a reduzam a herança folclórica ou mera curiosidade culinária (Mauss, 2003; Smith, 2006).

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, de natureza teórico-interpretativa, fundamentada em revisão bibliográfica de caráter narrativo e integrativo. O percurso analítico articula contribuições da antropologia da alimentação, dos estudos culturais, da sociologia e dos estudos afrodiaspóricos, compreendendo a alimentação como prática social situada e atravessada por relações de poder, pertencimento e disputa simbólica (Gil, 2008; Souza; Silva; Carvalho, 2010).

A diáspora africana, marcada pelo deslocamento forçado e pela violência do sistema escravocrata, não implicou o apagamento dos saberes alimentares africanos, mas sua recriação em novos territórios. No Brasil, técnicas culinárias, repertórios de ingredientes, modos de preparo e formas de comensalidade foram reelaborados em diálogo com as condições materiais impostas pela escravidão e com os encontros culturais ocorridos nas Américas. Essa dinâmica evidencia que a presença africana na cultura alimentar brasileira não é acessória, mas estruturante. Em leitura contemporânea, Chermoula reforça que a circulação de ingredientes e receitas afrodiaspóricas também opera como pedagogia de pertencimento e transmissão afetiva, o que ajuda a compreender a permanência desses saberes entre gerações (Carney, 2001; Gilroy, 2001; Chermoula, 2021).

Essas continuidades, contudo, não podem ser dissociadas do trabalho culinário historicamente realizado por mulheres negras. Ao analisar a longa duração desse processo, Machado demonstra que a cozinha foi simultaneamente espaço de exploração, racialização do trabalho e elaboração de estratégias de agência, sobrevivência e produção de vínculos comunitários. Assim, o protagonismo dessas mulheres não deve ser lido apenas como permanência cultural, mas como atuação social e política em um campo marcado por hierarquias de raça, gênero e classe. A invisibilização posterior desses saberes evidencia a persistência do racismo e do sexismo na definição do que pode ou não ser reconhecido como conhecimento legítimo (Machado, 2021; Collins, 2019; Carneiro, 2011).

Quando observada em seus vínculos com as religiosidades de matriz africana, a cozinha ancestral revela de modo ainda mais nítido sua densidade epistemológica. A noção de cozinha de santo, desenvolvida por Lourence Alves, evidencia que alimentos, técnicas, gestos, interditos, oralidades e cosmopercepções compõem um sistema de saberes que articula corpo, espiritualidade, território e memória. Nessa perspectiva, cozinhar não corresponde apenas à execução de receitas, mas à atualização de valores civilizatórios afro-brasileiros e à produção de sentidos coletivos. Mais recentemente, a própria autora reafirma que a comida pode operar como elemento litúrgico e político, constituindo-se em eixo de resistência frente ao racismo religioso e à colonialidade do saber (Alves, 2019; Alves; Sosa-Argáez; Araújo, 2025).

É precisamente esse conjunto de achados que conduz ao argumento final do artigo. Se a análise demonstra que a cozinha ancestral afrodiaspórica preserva memória, organiza

pertencimentos, transmite conhecimentos e sustenta formas de resistência social, então sua desvalorização histórica não é apenas simbólica, mas também institucional. O apagamento de suas protagonistas nos circuitos de patrimonialização, ensino, pesquisa e reconhecimento público contribui para que a contribuição afrodiaspórica siga sendo amplamente consumida, porém insuficientemente creditada. Por isso, reconhecer essas práticas como patrimônio cultural imaterial exige mais do que celebração retórica: requer mecanismos de salvaguarda, visibilidade e legitimidade pública compatíveis com sua relevância histórica e social (Unesco, 2003; Smith, 2006; Machado, 2021; Alves, 2019).

Conclui-se que a cozinha ancestral afrodiaspórica constitui um patrimônio vivo da cultura alimentar brasileira e que sua centralidade decorre não apenas da presença de ingredientes, técnicas e pratos, mas das relações sociais, memórias e cosmologias que ela mantém em circulação. A contribuição específica deste trabalho está em evidenciar que a alimentação, nesse caso, opera como prática cultural e política inseparável do trabalho culinário de mulheres negras e dos modos afro-diaspóricos de produzir conhecimento. Desse modo, a defesa de políticas públicas e de reconhecimento institucional não surge como acréscimo externo à análise, mas como desdobramento lógico de um quadro histórico em que esses saberes foram apropriados, invisibilizados e subalternizados. Valorizar a cozinha ancestral, portanto, significa enfrentar o apagamento de suas sujeitas históricas e afirmar a legitimidade de epistemologias negras na compreensão da cultura alimentar brasileira.

Palavras-chave: Cozinha ancestral; Cultura alimentar; Diáspora africana; Mulheres negras; Identidade cultural.

REFERÊNCIAS

ALVES, Lourence Cristine. **Onje:** saberes e práticas da cozinha de santo. 2019. 150 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

ALVES, Lourence Cristine; SOSA-ARGÁEZ, Itzel; ARAÚJO, Patrício Carneiro. A comida e o sagrado: o que é bom para comer, rezar e sentir-pensar na América Latina. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 12-18, out. 2025. DOI: 10.70051/mangt.v5i2.69955.

CARNEY, Judith A. **Black rice:** the African origins of rice cultivation in the Americas. Cambridge: Harvard University Press, 2001.

CARNEIRO, Sueli. **Racismo, sexismo e desigualdade no Brasil**. São Paulo: Selo Negro, 2011.

CHERMOULA, Aline. **Cozinheirinhos da diáspora:** saberes e sabores de nossa culinária ancestral e afetiva. [S.l.: s.n.], 2021.

COLLINS, Patricia Hill. **Pensamento feminista negro:** conhecimento, consciência e a política do empoderamento. São Paulo: Boitempo, 2019.

FISCHLER, Claude. **L'homnivore**. Paris: Odile Jacob, 1995.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1979.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GILROY, Paul. **O Atlântico negro:** modernidade e dupla consciência. São Paulo: Editora 34, 2001.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. **Um pé na cozinha:** uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. 2021. 305 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia.** São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MUNANGA, Kabengele. **Rediscutindo a mestiçagem no Brasil.** 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, Coimbra, n. 78, p. 117-142, 2005.

SMITH, Laurajane. **Uses of heritage**. London: Routledge, 2006.

SOUZA, Marcela Tavares de; SILVA, Michelly Dias da; CARVALHO, Rachel de. Revisão integrativa: o que é e como fazer. **Einstein**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 102-106, 2010.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Paris: UNESCO, 2003.