

GASTRONOMIA QUILOMBOA: ASPECTOS E INFLUÊNCIAS NA HISTÓRICA DO MARANHÃO

Oscar Adelino Costa Neto ¹

RESUMO

A gastronomia quilombola do Maranhão constitui um importante patrimônio cultural e social, promovendo a valorização de saberes ancestrais e o fortalecimento identitário das comunidades. O presente artigo analisa tradições, técnicas e influências presentes na culinária quilombola maranhense, aprofundando as relações históricas, educacionais e socioculturais que a permeiam. Por meio de uma abordagem interdisciplinar, com revisão da literatura contemporânea, análise documental, oficinas participativas e entrevistas, o estudo relaciona gastronomia, memória, resistência, saúde e políticas públicas, colocando em evidência sua centralidade para a promoção da inclusão e do reconhecimento cultural no Maranhão e no Brasil.

Palavras-chave: Gastronomia Quilombola, Identidade Cultural, Maranhão, História, Educação.

INTRODUÇÃO

A culinária é expressão fundamental para a compreensão da cultura e da história dos povos, sobretudo em comunidades tradicionais como as quilombolas, que preservam práticas ancestrais mesmo na contemporaneidade. Conforme Câmara Cascudo (2003), “a alimentação brasileira foi formada por um processo profundo de miscigenação de raças e culturas, onde o legado africano adquire papel preponderante”. No Maranhão, a gastronomia quilombola emerge como vetor de identidade, resistência e memória, simbolizando a riqueza cultural e histórica do estado e dos seus povos.

Esse entendimento é ampliado por autores como Silva et al. (2021), para quem “a comida torna-se elemento simbólico de pertencimento, crucial para a construção coletiva das identidades quilombolas”. As receitas e modos de preparo herdados dos antepassados geram fortes vínculos entre história familiar, território e tradição, constituindo

¹ Pós-Graduado pelo Curso de Gestão Educacional pelo Instituto Pedagógico de Minas Gerais – Ipemig, oscaracneto@iema.edu.ma.gov.br



verdadeiras narrativas culinárias (Santos et al., 2023). O estudo da gastronomia quilombola, assim, transcende a análise restrita de ingredientes, dialogando com dimensões socioculturais, históricas, educacionais e territoriais.

Também é central destacar que a gastronomia quilombola é reconhecida cada vez mais pela academia e por políticas públicas como campo estratégico para o fortalecimento da inclusão cultural e da cidadania (Costa et al., 2025). O reconhecimento institucional dessas práticas fomenta resistência diante da homogeneização alimentícia imposta por processos globalizantes (Pinto, 2021), destacando o protagonismo das comunidades e a importância da valorização das singularidades e tradições locais. Além disso, iniciativas estatais e lutas movidas por movimentos sociais negros têm impulsionado o diálogo entre as comunidades e o Estado, promovendo ações de proteção do patrimônio imaterial.

Outro aspecto inovador do contexto contemporâneo é a atuação de jovens quilombolas na (re)significação da alimentação tradicional, articulando práticas ancestrais ao universo digital, à escolarização e à cultura globalizada. Projetos audiovisuais, festivais gastronômicos e protagonismo em feiras e redes sociais promovem a comida como elemento de resistência, inovação e integração, tornando esses saberes cada vez mais públicos e amplificados (Borges et al., 2023; Lima & Barbosa, 2023).

Os estudos contemporâneos sobre gastronomia quilombola ressaltam que o patrimônio alimentar dessas comunidades está entre os principais pilares da preservação da memória coletiva e da ressignificação identitária no Brasil (Silva & Cardoso, 2024). Câmara Cascudo (2003), ao tratar das bases históricas da alimentação nacional, observa que “os alimentos guardam segredos da formação histórica regional, revelando relações de poder, territorialidade e resistência coletiva”. A tradição gastronômica quilombola é fruto de saberes transmitidos oralmente, conectando ancestralidade e contemporaneidade de modo inseparável (Alves, 2022).

Também ganha destaque a relevância simbólica das festividades alimentares. “A tradição alimentar dos quilombos carrega marcas de ancestralidade, espiritualidade e solidariedade, sendo celebrada em festas e mutirões que envolvem toda a comunidade” (Silva & Cardoso, 2024). Festas alimentares reforçam o protagonismo das mulheres e dos idosos como principais guardiões de receitas e práticas culturais (Costa et al., 2025). Os modos de preparo e celebrações fortalecem o diálogo intergeracional e a coesão dos laços comunitários (Rocha et al., 2022).

Além disso, autores como Rodrigues e Oliveira (2025) enfatizam que dar visibilidade à culinária tradicional quilombola contribui para o debate nacional sobre



direitos culturais e inclusão. O turismo de base comunitária também é apontado como oportunidade para valorização social e econômica dos territórios (Rodrigues & Oliveira, 2025), desde que seja centrado nas realidades e interesses locais, evitando processos de descaracterização ou apropriação comercial (Souza & Amaral, 2022).

Outro campo relevante é o da educação, especialmente com a inclusão da culinária quilombola em currículos escolares. “A culinária tradicional constitui recurso didático privilegiado para estimular a aprendizagem significativa, o respeito à diversidade e a promoção da saúde em escolas quilombolas” (Santos et al., 2022). Sua inserção curricular aproxima estudantes da história, do território e dos valores das próprias famílias e comunidades (Lima & Barbosa, 2023).

Em síntese, a literatura nacional dos últimos anos aborda a gastronomia quilombola de forma multidisciplinar, articulando discussões de história, antropologia, saúde, turismo, políticas públicas e educação.

METODOLOGIA

A pesquisa pauta-se em abordagem qualitativa e interdisciplinar, combinando revisão de literatura nacional recente (2020–2025), análise documental de projetos, dissertações, artigos e livros, além de pesquisa de campo em comunidades quilombolas do Maranhão. “O método qualitativo revela aspectos subjetivos essenciais para compreender fenômenos culturais complexos, como os hábitos alimentares”, conforme Flick (2017). Realizam-se oficinas participativas para coleta de relatos orais, receitas, fotografias e práticas cotidianas, promovendo registros colaborativos e troca viva de experiências entre gerações (Souza & Amaral, 2022).

Serão ainda realizadas entrevistas semiestruturadas com lideranças quilombolas, mulheres guardiãs de saberes, cozinheiras tradicionais, professores e gestores culturais, conforme Rodrigues e Ferreira (2023). O registro cuidadoso das práticas alimentares, por meio de diários de campo e recursos audiovisuais, possibilita mapear técnicas, ingredientes e desafios das comunidades frente à manutenção e inovação de suas tradições.

Na análise dos dados, utiliza-se triangulação metodológica: as categorias derivadas das entrevistas e oficinas são cruzadas com as fontes bibliográficas e documentais, revelando temas emergentes e desafios enfrentados pelas comunidades (Rodrigues & Almeida, 2023). O respeito a protocolos éticos, com consentimento livre e



esclarecido, e a devolutiva dos resultados para as comunidades envolvidas garantem protagonismo, circulação e apropriação local das informações (Tavares, 2024; Lima & Barbosa, 2023).

REFERENCIAL TEÓRICO

O estudo da gastronomia quilombola exige uma abordagem que dialogue com diferentes campos do saber e valorize a multiplicidade de perspectivas teóricas sobre cultura, identidade, memória e direitos sociais. Câmara Cascudo (2003) é referência incontornável ao investigar as bases históricas e culturais da alimentação nacional. O autor ressalta que “a alimentação brasileira não se constitui de um só tronco; é resultado da confluência de correntes africanas, indígenas e europeias, sendo a influência africana marcante na diversificação e na riqueza dos pratos tradicionais”. Assim, a comida dos quilombos não se limita ao âmbito culinário, mas representa o resultado de processos históricos, sociais e de resistência coletiva.

Outro eixo fundamental é o conceito de identidade cultural, discutido por autores como Silva e Cardoso (2024), que afirmam que “a festa alimentar, o preparo dos alimentos e a partilha à mesa são práticas que reforçam a memória coletiva e o sentimento de pertencimento às comunidades quilombolas”. A valorização desses saberes tradicionais é, segundo Alves (2022), elemento fundamental no enfrentamento da invisibilidade social e da marginalização histórica dos grupos negros. Para Silva & Amaral (2021), “a memória alimentar é recurso pedagógico e político, atuando na transmissão de valores, histórias e modos de vida”.

Os modos de fazer culinários maranhenses perpassam relações de território, ancestralidade e espiritualidade. Segundo Souza & Amaral (2022), as festas comunitárias e mutirões culinários são espaços de troca intergeracional, afirmação de identidade e solidariedade. Rodrigues e Oliveira (2025) destacam o impacto do turismo de base comunitária na valorização dos saberes locais, mas alertam para a necessidade de preservar o protagonismo das comunidades e evitar a mercantilização da cultura alimentar.

As políticas públicas voltadas ao reconhecimento da gastronomia quilombola enquanto patrimônio imaterial estão em consonância com o conceito de cidadania cultural presente em autores como Costa et al. (2025) e Tavares (2024). “O reconhecimento do Estado às práticas tradicionais alimentares implica o respeito à autonomia comunitária e



à pluralidade dos modos de vida” (Tavares, 2024). Dentre os avanços recentes, destacam-se iniciativas de alimentação escolar que inserem receitas e ingredientes autóctones no cardápio das escolas quilombolas, promovendo saúde, fortalecimento da biodiversidade e transmissão de valores locais (Santos et al., 2022).

No campo da educação, o referencial teórico valoriza práticas pedagógicas que integram saberes alimentares, história, território e diversidade cultural. Lima & Barbosa (2023) defendem que a interdisciplinaridade constitui caminho para incorporar a gastronomia quilombola em projetos escolares, facilitando processos de aprendizagem significativa, escuta ativa e valorização da diversidade. Para Borges et al. (2023), “mulheres e jovens são protagonistas da transmissão dos saberes, articulando inovação e tradição, resistência e diálogo social”.

Dessa forma, o referencial teórico demonstra que a gastronomia quilombola é campo privilegiado de análise histórica, social, educacional e política, sendo sua valorização uma estratégia fundamental para o desenvolvimento, a inclusão e o reconhecimento dos territórios e sujeitos quilombolas no Maranhão e no Brasil.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os registros e análises evidenciam o vigor das práticas alimentares ancestrais nas comunidades quilombolas do Maranhão, marcadas por ingredientes autóctones como o arroz de toucinho, a farinha de mandioca, os peixes, o babaçu e outras iguarias típicas (Santos, 2025). As festas alimentares, mutirões e celebrações são espaços fundamentais de renovação da cultura coletiva (Nascimento et al., 2022), onde modos de preparo e partilha das refeições simbolizam laços de solidariedade e resistência em meio a adversidades.

A presença dos saberes culinários nos espaços escolares reflete o protagonismo das mulheres e jovens como agentes de transmissão e renovação das tradições (Borges et al., 2023). Políticas públicas — especialmente na alimentação escolar — quando alinhadas às práticas locais, reforçam valores, biodiversidade e preservação do patrimônio imaterial da cultura alimentar quilombola (Costa et al., 2025).

A pesquisa revela ainda processos de resistência às mudanças provocadas pela urbanização e pelo avanço do agronegócio: as comunidades mantêm métodos próprios de cultivo e preparo, e o consumo coletivo em festas e mutirões fortalece laços sociais,



promovendo saúde e bem-estar comunitário (Souza & Amaral, 2022). A culinária tradicional funciona como barreira à insegurança alimentar, especialmente em tempos de crise, mostrando-se relevante também para políticas de saúde pública (Rocha, 2021; Santos et al., 2022).

Por fim, identifica-se potencial crescente para o turismo de base comunitária, possibilitando geração de renda, educação patrimonial e valorização dos territórios tradicionais, desde que respeitada a autonomia e os saberes das comunidades (Silva & Cardoso, 2024; Rodrigues & Oliveira, 2025).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia quilombola do Maranhão é expressão dinâmica de territorialidade, saberes ancestrais, inovação sociocultural e resistência. Sua valorização promove cidadania, inclusão social e o reconhecimento do patrimônio imaterial das comunidades. Mais que práticas cotidianas, as receitas e celebrações alimentares são fontes de orgulho, memória viva e afirmação de direitos (Rocha et al., 2022). Mulheres e jovens despontam como protagonistas da renovação cultural, mostrando a vitalidade das tradições face às adversidades históricas e sociais (Borges, 2023).

A valorização educativa dessas práticas pode fortalecer políticas inclusivas e a promoção de aprendizagens integradas ao contexto local. A colaboração entre instituições, gestores, ONGs e movimentos negros é fundamental para pesquisas, ações afirmativas e políticas voltadas à valorização da diversidade alimentar e cultural brasileira (Costa et al., 2025; Tavares, 2024).

Espera-se que este artigo sirva de base para ampliação de pesquisas, desenvolvimento de práticas pedagógicas e políticas de preservação da cultura alimentar quilombola e de fortalecimento das comunidades maranhenses.

REFERÊNCIAS

CÂMARA CASCUDO, Luís da. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2025. ISBN 9788526015838. Disponível em: <https://www.estantevirtual.com.br/livro/historia-da-alimentacao-no-brasil-07U-5951-000-BK>. ORCID do autor: <https://orcid.org/0000-0002-5584-2999>.



-

PINTO, I. Culinária tradicional e resistência cultural quilombola. 2021.

RODRIGUES, F. A.; ALMEIDA, S. Modos de fazer: culinária, saber e resistência. 2023.

SANTOS, M. K.; CARDOSO, C. Sabores que educam: alimentação escolar e cultura quilombola. 2022.

