

GASTRONOMIA QUILOMBOLA: MEMÓRIAS, SILENCIAMENTO E RESISTÊNCIA

QUILOMBOLA GASTRONOMY: MEMORIES, SILENCING, AND RESISTANCE

Ciências Humanas, Linguística & Letras e Artes • 30/10/2026

REGISTRO DOI: [10.70773/revistatopicos/793210719](https://doi.org/10.70773/revistatopicos/793210719)

Ovídio da Conceição Batista Júnior

Melina Ribeiro Fernandes

Simone da Cunha Demenciano

Francelina Albuquerque Chaves

Fernanda Duarte de Figueiredo Veiga

Leonardo Zornitta Corradini

Patrícia Grimm

Gustavo Bertolucci

RESUMO

Este artigo analisa a gastronomia quilombola como prática cultural, histórica, identitária e política, tomando os saberes alimentares, as técnicas culinárias, os ingredientes, as receitas e os modos de transmissão dos conhecimentos como formas de preservação da memória coletiva e de resistência das comunidades quilombolas. O problema que orienta a investigação indaga de que maneira a gastronomia quilombola preserva memórias coletivas, confronta processos históricos de silenciamento e se constitui como prática de resistência cultural e identitária. O objetivo geral é analisar como essas práticas alimentares atuam na preservação das memórias, no enfrentamento do silenciamento e na construção de resistências. A pesquisa é qualitativa, exploratória e interpretativa, de natureza histórico-documental e bibliográfica, sem trabalho de campo, apoiada na interpretação crítica das fontes. O referencial teórico central é a Análise de Discurso de linha francesa, sobretudo os estudos de Eni Puccinelli Orlandi sobre o silêncio, a política do silêncio, a memória discursiva, as condições de produção e as formações discursivas, articulados a autores da memória coletiva, dos estudos afro-brasileiros e do pensamento decolonial. Argumenta-se que a gastronomia quilombola ultrapassa a dimensão nutricional e econômica, funcionando como arquivo cultural, prática de memória e mecanismo de resistência. Conclui-se que memória, silenciamento e resistência se articulam nas práticas alimentares quilombolas, reafirmando-as como produção legítima de conhecimento e patrimônio cultural.

Palavras-chave: cultura alimentar; comunidades quilombolas; memória discursiva; ancestralidade; patrimônio cultural.

ABSTRACT

This article analyzes quilombola gastronomy as a cultural, historical,

identity-based, and political practice, taking food knowledge, culinary techniques, ingredients, recipes, and modes of knowledge transmission as forms of collective memory preservation and resistance among quilombola communities. The guiding problem asks in what ways quilombola gastronomy preserves collective memories, confronts historical processes of silencing, and constitutes a practice of cultural and identity resistance. The general aim is to analyze how these food practices act in preserving memory, confronting silencing, and building resistance. The research is qualitative, exploratory, and interpretive, of a historical-documentary and bibliographical nature, without fieldwork, based on the critical interpretation of sources. The central theoretical framework is French Discourse Analysis, especially Eni Puccinelli Orlandi's studies on silence, the politics of silence, discursive memory, conditions of production, and discursive formations, articulated with authors on collective memory, Afro-Brazilian studies, and decolonial thought. It is argued that quilombola gastronomy transcends the nutritional and economic dimension, functioning as a cultural archive, a memory practice, and a mechanism of resistance. It concludes that memory, silencing, and resistance are articulated in quilombola food practices, reaffirming them as legitimate knowledge production and cultural heritage.

Keywords: food culture; quilombola communities; discursive memory; ancestrality; cultural heritage.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação nunca é somente o preparo e a ingestão de nutrientes. Ela é linguagem, memória, rito e território. Quando se observam as práticas alimentares das comunidades quilombolas brasileiras, essa dimensão simbólica torna-se especialmente densa:

ali, o ato de plantar, colher, caçar, pescar, preparar, servir e ensinar a cozinhar carrega séculos de história, de deslocamentos forçados, de adaptações, de perdas e de continuidades. A gastronomia quilombola, entendida neste artigo como o conjunto de conhecimentos, técnicas, ingredientes, receitas, utensílios e sociabilidades que organizam a vida alimentar dessas comunidades, é também prática cultural, registro histórico, marcador identitário e ato político e social.

O presente artigo analisa a gastronomia quilombola a partir de três eixos articulados: memória, silenciamento e resistência. Interessa compreender como os saberes alimentares dessas comunidades preservam a memória coletiva de grupos historicamente ditos subalternizados; como esses mesmos saberes foram, ao longo da história brasileira, objeto de processos de apagamento e desautorização; e como, apesar disso, permanecem vivos e atuantes como formas de resistência cultural e afirmação identitária. Trata-se de um objeto que exige, portanto, articulação entre história da alimentação, estudos afro-brasileiros, teorias da memória e uma teoria do discurso capaz de explicar por que certos saberes ocupam ou deixam de ocupar posições legítimas nos discursos oficiais.

A relevância acadêmica, histórica, cultural e social do estudo reside justamente nessa articulação. Do ponto de vista acadêmico, contribui para adensar o campo relativamente recente dos estudos sobre gastronomia e comunidades tradicionais, deslocando-o de uma abordagem meramente descritiva de receitas para uma análise crítica das condições de produção e circulação dos sentidos alimentares. Do ponto de vista histórico e social, dialoga com o debate sobre reparação, reconhecimento e direitos das comunidades quilombolas, cuja existência jurídica no Brasil está

assegurada pelo artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Constituição Federal de 1988 (Brasil, 1988) e regulamentada pelo Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003 (Brasil, 2003a).

A questão de pesquisa que orienta a investigação pode ser assim formulada: de que maneira a gastronomia quilombola preserva memórias coletivas, confronta processos históricos de silenciamento e se constitui como prática de resistência cultural e identitária? O objetivo geral é analisar como a gastronomia quilombola atua na preservação das memórias coletivas, no enfrentamento dos processos históricos de silenciamento e na construção de práticas de resistência cultural, social e identitária.

Como objetivos específicos, busca-se: contextualizar historicamente a formação das comunidades quilombolas e sua relação com a produção, o preparo e o consumo de alimentos; identificar saberes, práticas, ingredientes, técnicas e tradições presentes na gastronomia quilombola; discutir como o colonialismo (Quijano, 2005), a escravização, o racismo estrutural e a marginalização social contribuíram para o silenciamento desses conhecimentos; analisar a gastronomia quilombola como espaço de memória, pertencimento, ancestralidade e transmissão entre gerações; compreender as práticas alimentares como formas de resistência e afirmação identitária; relacionar o apagamento da contribuição negra à gastronomia brasileira aos conceitos de silêncio e silenciamento de Eni Orlandi; e discutir a valorização da gastronomia quilombola como patrimônio cultural.

Parte-se do pressuposto de que a gastronomia quilombola ultrapassa a dimensão nutricional ou econômica da alimentação,

funcionando como arquivo cultural vivo, prática de memória e mecanismo de resistência. Mesmo diante dos processos históricos de apagamento e silenciamento das contribuições negras para a formação da sociedade brasileira, os saberes culinários quilombolas permanecem inscritos nos ingredientes, nas receitas, nas técnicas, nos rituais, na oralidade e nas relações comunitárias.

Metodologicamente, a pesquisa é qualitativa, de caráter exploratório e interpretativo, fundamentada em pesquisa histórico-documental e bibliográfica, sem recurso a trabalho de campo e entrevistas. A fundamentação teórica principal encontra-se na Análise de Discurso de linha francesa, particularmente nos estudos de Eni Puccinelli Orlandi. Para essa autora, a linguagem não é transparente e o sentido não é dado de antemão, mas produzido em determinadas condições históricas e ideológicas (Orlandi, 2009). Conceitos como silêncio, silenciamento, política do silêncio, memória discursiva, formação discursiva, condições de produção, sujeito, ideologia e não dito serão mobilizados como instrumentos analíticos, e não como algumas descrições.

O artigo organiza-se em treze seções. Após esta introdução, apresenta-se o percurso metodológico. Em seguida, discute-se a formação histórica dos quilombos e sua relação com a alimentação; a gastronomia quilombola como memória e ancestralidade; o silenciamento e o apagamento dos saberes culinários quilombolas — seção central do trabalho; a gastronomia quilombola como resistência; e o debate sobre patrimônio cultural, reconhecimento e desafios contemporâneos. As considerações finais retomam a questão de pesquisa, e as referências encerram o texto.

2. PERCURSO METODOLÓGICO

A investigação adota abordagem qualitativa, apropriada a objetos cujo sentido não é redutível à quantificação e cuja compreensão depende da interpretação de significados socialmente construídos. O caráter exploratório justifica-se pela relativa juventude do campo específico da gastronomia quilombola como objeto de análise discursiva, ainda pouco sistematizado na articulação aqui proposta. O caráter interpretativo indica que a pesquisa busca compreender processos de produção de sentido na gastronomia.

A pesquisa é histórico-documental e bibliográfica. A dimensão histórico-documental é utilizada para compreender a formação das comunidades quilombolas, as condições históricas de produção de seus saberes alimentares e os processos de apagamento, marginalização e resistência a que esses saberes foram submetidos. Recorre-se, nesse âmbito, a documentos históricos, legislações, relatórios institucionais e publicações de órgãos públicos, como a Fundação Cultural Palmares e o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A dimensão bibliográfica fundamenta teoricamente os eixos centrais: a história das comunidades quilombolas; a cultura alimentar afro-brasileira; a gastronomia quilombola; a memória coletiva; a ancestralidade; a identidade cultural; o patrimônio cultural; o racismo estrutural; o silenciamento; a resistência cultural; e a Análise de Discurso.

A análise é construída pela interpretação crítica das fontes selecionadas, neste sentido, não foram realizadas pesquisas de campo nem aplicações de questionários ou observação de participantes. Essa escolha metodológica tem uma implicação teórica decisiva: os documentos e textos não são tratados como fontes neutras nem como registros transparentes de uma realidade, mas como materialidades discursivas produzidas em determinadas

condições históricas, políticas e ideológicas. Em termos da Análise de Discurso, cada documento é analisado considerando suas condições de produção — o contexto imediato de sua enunciação e o contexto sócio-histórico e ideológico mais amplo que o torna possível (Orlandi, 2009).

Os critérios de seleção das fontes privilegiaram materiais acadêmicos e documentais verificáveis: livros de editoras universitárias e acadêmicas, artigos publicados em periódicos científicos, teses e dissertações de universidades reconhecidas (UFMS, UFRJ, UFBA, entre outras), documentos oficiais e publicações de instituições de pesquisa. O recorte temático delimitou-se à intersecção entre alimentação, comunidades quilombolas, memória e discurso, evitando a dispersão em temas correlatos que não contribuíssem diretamente para a argumentação. Os procedimentos de trabalho compreenderam a localização das fontes, a leitura analítica, a organização temática dos materiais por eixo argumentativo e a interpretação à luz do quadro teórico.

A Análise de Discurso funciona, aqui, como perspectiva teórico-analítica, e não apenas como método técnico. Isso significa que a leitura das fontes atenta não somente ao que é dito, mas também ao que é silenciado, aos deslocamentos de sentido e às posições de sujeito que os discursos autorizam ou interditam. Reconhecem-se, por fim, os limites da pesquisa: a ausência de trabalho de campo impede a escuta direta das próprias comunidades, o que exige cautela redobrada para não reproduzir, no plano da análise, o mesmo gesto de falar sobre os quilombolas sem os quilombolas. Por isso, privilegiaram-se, sempre que possível, fontes que dão voz a intelectuais negros e a produções das próprias comunidades.

3. QUILOMBOS, ALIMENTAÇÃO E FORMAÇÃO HISTÓRICA

Compreender a gastronomia quilombola exige situar historicamente a formação dos quilombos. Longe de constituírem realidade homogênea, os quilombos resultaram de processos históricos diversos: fugas coletivas de pessoas escravizadas, ocupação de terras devolutas, doações, compras, heranças e permanência em territórios após a abolição. O conceito jurídico atual, fixado pelo Decreto nº 4.887/2003, reconhece como remanescentes das comunidades dos quilombos os grupos étnico-raciais que se definem por critérios de autoatribuição, com trajetória histórica própria, relações territoriais específicas e presunção de ancestralidade negra relacionada à resistência à opressão histórica sofrida (Brasil, 2003a). Essa definição, ancorada na autodefinição, rompe com concepções que modificavam os quilombos em um passado remoto de fuga e isolamento.

A escravização de milhões de africanos e seus descendentes constituiu a base sobre a qual se ergueu a sociedade colonial e imperial brasileira. Nesse contexto de violência extrema, os quilombos emergiram como espaços de reorganização da vida e de resistência. A relação entre liberdade, terra e alimentação é central: nos territórios quilombolas, cultivar, coletar, caçar e pescar não eram apenas atividades de subsistência, mas condições materiais da autonomia. A posse da terra e o acesso aos recursos naturais permitiam recompor modos de vida negados sob o cativeiro.

Nessa recomposição, preservaram-se e adaptaram-se técnicas e conhecimentos de origem africana. Ingredientes como o inhame, o quiabo, o feijão-fradinho, o azeite de dendê e diversas formas de preparo transatlânticas foram reelaborados em solo brasileiro.

Cascudo, em sua clássica investigação sobre a história da alimentação no país, documentou como a cozinha brasileira resultou do encontro de três matrizes indígena, africana e portuguesa, destacando a contribuição africana no uso do dendê, na culinária de tabuleiro e em técnicas de preparo (Cascudo, 2004). Raul Lody, por sua vez, evidencia como a cozinha afro-brasileira articula alimento, religiosidade e memória, sendo indissociável dos sistemas simbólicos que a estruturam (Lody, 2019).

É preciso, contudo, evitar dois equívocos. O primeiro é a homogeneização: as comunidades quilombolas distribuem-se por vários biomas brasileiros e apresentam enorme diversidade territorial, histórica e cultural. As adaptações aos territórios brasileiros produziram gastronomias plurais, com ingredientes e técnicas específicos de cada ecossistema. O segundo equívoco é ignorar as trocas culturais: os saberes alimentares quilombolas incorporaram conhecimentos de povos indígenas como a mandioca, o milho, frutos e ervas nativas e de outros grupos sociais, em processos de confluência que não anulam a matriz africana, mas a enriquecem. Bispo dos Santos (2015) descreve essas dinâmicas como confluência de saberes, em que diferentes conhecimentos se encontram sem se dissolverem uns nos outros.

A base alimentar dessas comunidades combinou, de modo variável conforme o bioma, o cultivo de mandioca, milho, feijão, abóbora, inhame e cará, a coleta de frutos e ervas nativas, a caça de pequeno porte, a pesca artesanal e a criação de pequenos animais. A casa de farinha, o pilão, o tacho de cobre e os fornos de barro constituíram tecnologias sociais em torno das quais se organizava o trabalho coletivo. A farinha de mandioca, herança do saber indígena reelaborado pela mão negra, tornou-se elemento estruturante de

inúmeras preparações, ao lado de técnicas africanas de fermentação, de uso de folhas para embrulhar e cozinhar alimentos e do emprego do dendê como matriz de sabor e de sentido ritual (Lody, 2019). Não se trata, portanto, de uma cozinha "africana" transplantada intacta, tampouco de mera adaptação passiva: trata-se de criação, de reinvenção de saberes sob novas condições ecológicas e históricas.

Papel decisivo nesse processo foi das mulheres negras e quilombolas. Foram elas, majoritariamente, as guardiãs e transmissoras dos saberes alimentares, desde o conhecimento sobre plantas e temperos até as técnicas de preparo e os significados rituais dos pratos. A transmissão desses conhecimentos deu-se predominantemente pela oralidade e pela prática compartilhada entre gerações, no interior das cozinhas, dos quintais e das celebrações comunitárias. Como observa Gonzalez (2020), a mulher negra ocupou historicamente um lugar central na reprodução material e simbólica da vida social brasileira, ainda que esse protagonismo tenha sido sistematicamente desvalorizado. Essa transmissão oral e intergeracional, como se verá, é o que permite tratar a gastronomia quilombola como um verdadeiro arquivo vivo de memória — um arquivo que, à diferença dos arquivos escritos da história oficial, se conserva no corpo, no gesto e na palavra dita.

4. GASTRONOMIA QUILOMBOLA COMO MEMÓRIA E ANCESTRALIDADE

Se a alimentação organiza a vida material, ela também organiza a vida simbólica. Comer, em comunidades quilombolas, é rememorar. Cada receita transmitida, cada modo de preparo repetido, cada ingrediente cultivado segundo saberes herdados funciona como um

registro histórico não escrito, uma inscrição da memória coletiva no gesto cotidiano. A gastronomia é, nesse sentido, prática de memória: aquilo que Halbwachs (2006) definiu como memória coletiva, isto é, a memória que só existe e se sustenta no interior de quadros sociais compartilhados por um grupo, encontra nas práticas alimentares um de seus suportes mais eficazes.

Halbwachs (2006) demonstrou que a memória individual é sempre tributária da memória do grupo: recordamos porque pertencemos a coletividades que fornecem os marcos da lembrança. Nas comunidades quilombolas, a cozinha é um desses marcos privilegiados. Preparar um prato ancestral em uma celebração é reativar, coletivamente, um vínculo com os que vieram antes. A ancestralidade é categoria central do pensamento afro-brasileiro e materializa-se no alimento: cozinhar como cozinhavam os antepassados é uma forma de mantê-los presentes, de afirmar continuidade histórica diante de tantas rupturas impostas.

A oralidade é a tecnologia dessa transmissão. Receitas raramente escritas passam de mãe para filha, de avó para neta, de mão em mão, nos gestos partilhados do preparo. Essa dimensão oral aproxima a gastronomia quilombola da noção de patrimônio imaterial e a distingue, em parte, de tradições culinárias fixadas em livros de receitas. O pertencimento e a identidade constroem-se, assim, no próprio ato de comer junto: a comida define quem partilha a mesa, quem participa da festa, quem integra a comunidade. Há, nas práticas alimentares, forte carga de afetividade no sabor associado à infância, à casa, aos que já se foram e que sela o vínculo entre alimento e identidade.

As celebrações, a religiosidade e a sociabilidade entrelaçam-se com a alimentação. Em muitas comunidades, determinados pratos vinculam-se a festas do calendário religioso, a rituais de matriz africana ou a comemorações comunitárias, de modo que o alimento cumpre função litúrgica e social. O trabalho comunitário nos mutirões de plantio e colheita, os preparos coletivos vem para reforçar a dimensão social do comer. E tudo isso se ancora no território: a relação entre alimentação e terra é indissociável, pois é do território que provêm os ingredientes e é nele que se realizam os ciclos produtivos e festivos.

A afetividade merece destaque analítico. O sabor tem uma força singular: um cheiro, um tempero, a textura de um prato reativam lembranças de modo mais imediato do que muitos registros escritos. Nas comunidades quilombolas, essa memória afetiva articula o individual e o coletivo, pois o prato que remete à avó remete também à comunidade e à ancestralidade partilhada. É nesse ponto que a memória alimentar se torna, propriamente, memória coletiva no sentido de Halbwachs (2006): o que se recorda ao comer não é apenas uma experiência pessoal, mas um vínculo com os quadros sociais do grupo. A comida opera, assim, como suporte material de uma memória que resiste ao apagamento justamente por não depender exclusivamente da escrita.

Nesse quadro, ingredientes, utensílios, modos de preparo, formas de servir e ocasiões de consumo não são elementos neutros. Eles carregam sentidos construídos historicamente. O pilão, o tacho, a moqueca de determinado peixe, a farinha produzida na casa de farinha, o uso de folhas específicas para embrulhar alimentos — cada elemento condensa uma história de saberes, de trocas e de resistências. Lody (2019) traz que o objeto da cozinha afro-brasileira é

sempre também objeto de memória e de culto. Analisar a gastronomia quilombola como memória e ancestralidade significa, portanto, ler esses elementos como materialidades densas de sentido, e não como simples curiosidades folclóricas. Cada prato é, nesse sentido, um enunciado: diz de onde vem a comunidade, quem são seus antepassados e que relação ela mantém com seu território.

5. SILENCIAMENTO E APAGAMENTO DOS SABERES CULINÁRIOS QUILOMBOLAS

Se a gastronomia quilombola é memória e ancestralidade, é preciso perguntar por que essa contribuição foi, por tanto tempo, subtraída dos discursos oficiais sobre a gastronomia brasileira. É aqui que a Análise de Discurso de Eni Orlandi oferece seus instrumentos mais potentes.

Orlandi distingue, com rigor, o silêncio constitutivo da linguagem dos processos sociais e políticos de silenciamento. Para a autora, o silêncio é fundante: ele não é o vazio, o resto de uma linguagem que faltou, mas condição mesma da significação. Como afirma, "o real da significação é o silêncio", e, sendo o discurso seu objeto de reflexão, disso decorre que "o silêncio é o real do discurso" (Orlandi, 2007, p. 29). Há, portanto, um silêncio que atravessa toda linguagem, indicando que o sentido pode sempre ser outro. Distinto desse silêncio fundador é o que Orlandi denomina política do silêncio: o processo pelo qual, ao se dizer algo, apagam-se necessariamente outros sentidos possíveis, mas indesejáveis em uma dada situação discursiva (Orlandi, 2007). A autora subdivide essa política do silêncio em silêncio constitutivo como aquele que indica que: para dizer, é preciso não dizer, pois uma palavra apaga necessariamente as

outras e silêncio local, que remete à censura, ao que é proibido dizer em determinada conjuntura (Orlandi, 2007). No plano histórico e político, o silenciamento designa o processo pelo qual determinados sujeitos e saberes são impedidos de significar.

Aplicada ao objeto deste artigo, essa distinção é reveladora. O apagamento da contribuição quilombola e negra à gastronomia brasileira não é um mero esquecimento, um silêncio natural: é silenciamento, produzido em condições históricas determinadas pelo colonialismo, pela escravização e pelo racismo estrutural. Perguntar o que foi dito e o que deixou de ser dito sobre a gastronomia brasileira é perguntar por uma formação discursiva, o conjunto do que, de uma dada posição e em dadas condições, pode e deve ser dito (Orlandi, 2009). Historicamente, a formação discursiva dominante sobre a "alta gastronomia" autorizou certos sujeitos a falar como o chef europeu, o restaurante, a escola de gastronomia e assim desautorizou outros.

Quem possui legitimidade para falar sobre gastronomia? Quais sujeitos foram historicamente autorizados a produzir conhecimentos culinários reconhecidos? A resposta discursiva é que a posição-sujeito legitimada foi construída em oposição ao saber quilombola. Os conhecimentos das cozinheiras negras e quilombolas foram classificados como domésticos, informais, rudimentares ou folclóricos categorias que, longe de neutras, operam a desqualificação. Chamar de "folclore" o que é conhecimento sofisticado é um gesto de silenciamento: reconhece-se a existência da prática ao mesmo tempo em que se lhe nega o estatuto de saber legítimo. Esse mecanismo articula-se ao que Pollak (1989) chamou de memórias subterrâneas, aquelas das culturas minoritárias e

dominadas que se opõem à memória oficial e que, embora silenciadas, prosseguem seu trabalho de forma quase imperceptível.

Cabe registrar, com Orlandi (2007), que o silêncio não é apenas instrumento de dominação: ele pode ser tanto parte do discurso da dominação quanto do discurso da resistência. Essa dupla face será retomada adiante, pois a mesma comunidade silenciada pode fazer do não dito e do guardado uma forma de preservar aquilo que não quer entregar aos discursos dominantes.

O silenciamento manifesta-se ainda na apropriação de receitas e conhecimentos sem reconhecimento de suas origens. Pratos hoje celebrados como emblemas da cozinha nacional ou regional tiveram sua autoria negra apagada; a mão que criou desaparece do discurso, restando apenas o prato como patrimônio de todos e de ninguém. Esse apagamento da autoria é particularmente cruel em relação às mulheres negras e quilombolas, cuja invisibilização acumula os silenciamentos de raça e de gênero. Gonzalez (2020) já denunciava como o lugar reservado à mulher negra na sociedade brasileira, o da cozinheira, da mucama era simultaneamente de exploração de seu trabalho e de negação de seu protagonismo intelectual e cultural.

A exclusão desses conhecimentos de livros, escolas, restaurantes, instituições e discursos oficiais consolida o silenciamento no plano institucional. Aqui é decisivo o argumento de Orlandi: silenciar não significa somente proibir alguém de falar. Significa, sobretudo, controlar os espaços de circulação, reconhecimento, interpretação e legitimação dos sentidos (Orlandi, 2007). Um saber pode "existir" e ainda assim ser silenciado, se não lhe são franqueados os espaços onde os sentidos se legitimam a academia, a mídia, a alta

gastronomia, o mercado editorial. A memória discursiva, o já-dito que sustenta todo dizer, o interdiscurso que determina o que pode ser retomado e reconhecido (Orlandi, 2009) foi organizada de modo a não inscrever o saber quilombola como fonte legítima.

Por fim, o silenciamento assume forma contemporânea na transformação de práticas culturais em produtos comerciais sem valorização das comunidades de origem. Quando um ingrediente ou uma técnica quilombola é incorporado ao circuito gastronômico sofisticado sem reconhecimento nem retorno às comunidades, reproduz-se, sob nova roupagem, o gesto colonial de extrair valor do saber negro apagando seu sujeito. A ideologia opera aqui de modo silencioso: naturaliza-se a ausência dos quilombolas nos discursos sobre a gastronomia como se fosse a ordem natural das coisas, quando é efeito de relações históricas de poder. Compreender esse processo como silenciamento e não como lacuna acidental é o primeiro passo analítico para desnaturalizá-lo.

6. GASTRONOMIA QUILOMBOLA COMO RESISTÊNCIA

Se há silenciamento, há também resistência. A gastronomia quilombola não é apenas objeto passivo de apagamento; é, ela própria, prática ativa de resistência cultural. Manter vivas as receitas, os ingredientes e as técnicas herdadas, em contextos historicamente adversos, é preservar saberes que o silenciamento tentou apagar. Cada preparo transmitido é uma continuidade histórica afirmada contra a descontinuidade imposta.

Essa resistência é, antes de tudo, afirmação identitária. Cozinhar segundo a tradição da comunidade é dizer quem se é, reivindicar pertencimento a uma coletividade e a uma ancestralidade. Nessa

chave, a alimentação sustenta a manutenção da memória coletiva no sentido de Halbwachs (2006) e opera como aquilo que Pollak (1989) descreveu: a memória subterrânea que resiste no silêncio e aflora quando as condições permitem. A cozinha torna-se arquivo de uma memória que a história oficial não registrou.

A resistência gastronômica articula-se à defesa do território. Não há gastronomia quilombola sem terra: os ingredientes provêm dos roçados, dos quintais, dos rios e das matas dos territórios tradicionais. Por isso, a segurança e a soberania alimentar ou ainda, o direito de produzir o próprio alimento segundo os próprios modos são dimensões políticas da resistência. Manter a agricultura tradicional, as sementes crioulas e os sistemas de manejo é resistir à homogeneização alimentar e à dependência externa. Bispo dos Santos (2015) formula essa resistência como contracolonização: um movimento pelo qual os povos colonizados não apenas reagem à colonização, mas afirmam positivamente seus próprios modos de vida, saberes e cosmologias.

Essa resistência inscreve-se em um horizonte mais amplo de enfrentamento à colonialidade. Quijano (2005) demonstrou que a colonização instituiu uma hierarquia de saberes e de sujeitos “A colonialidade do poder” que persiste para além do fim formal do colonialismo, desqualificando os conhecimentos dos povos subalternizados. Preservar e afirmar os saberes alimentares quilombolas é, nesse marco, um gesto de desobediência epistêmica: recusa-se a hierarquia que classificava esses saberes como inferiores. Kilomba (2019), ao analisar as marcas duradouras da plantação na subjetividade e no discurso, ajuda a compreender por que a reação negra ao apagamento passa necessariamente pela reconstrução de narrativas próprias; e Munanga (2019) mostra como a afirmação

positiva da identidade negra é parte constitutiva dessa resistência. A comida, nesse sentido, torna-se linguagem de uma identidade que se recusa a desaparecer.

Há ainda dimensões econômicas e educativas dessa resistência. A economia comunitária em torno da produção e do preparo de alimentos gera renda e sustenta a permanência das famílias no território. Iniciativas de turismo de base comunitária, quando conduzidas pelas próprias comunidades, transformam a gastronomia em fonte de recursos sem perda de autonomia. No campo educativo, a transmissão dos saberes alimentares às novas gerações é uma pedagogia da ancestralidade, reforçada, no plano das políticas públicas, pela obrigatoriedade do ensino de história e cultura afro-brasileira instituída pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003 ([Brasil, 2003b](#)). Gomes ([2017](#)) argumenta que o movimento negro é, ele próprio, um educador que produz e difunde conhecimentos emancipatórios; nessa chave, a cozinha quilombola pode ser lida como espaço pedagógico em que se ensinam, junto com as receitas, a história e os valores da comunidade.

É importante compreender que cozinhar, plantar, colher, preparar, servir e ensinar podem constituir práticas políticas de resistência mesmo quando não são explicitamente apresentadas como militância. A dimensão política não depende de um discurso reivindicatório expresso: ela reside no próprio ato de manter, contra o silenciamento, um saber que se quis apagar. Nesse sentido, a produção de narrativas próprias (quando as comunidades passam a contar sua própria história alimentar, a publicar suas receitas, a nomear seus pratos e a reivindicar sua autoria), é o gesto de resistência discursiva por excelência: a passagem da posição de objeto silenciado à posição de sujeito que significa. Trata-se, em

termos de Orlandi, de reocupar posições de sujeito nas formações discursivas de onde se fora historicamente excluído, e de enfrentar, no terreno dos sentidos, o racismo que estruturou o silenciamento.

7. PATRIMÔNIO CULTURAL, RECONHECIMENTO E DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

O reconhecimento da gastronomia quilombola como patrimônio cultural material e imaterial é um horizonte tão promissor quanto delicado. Como patrimônio imaterial, ela integra o conjunto de saberes, celebrações e modos de fazer que compõem a diversidade cultural brasileira, protegida constitucionalmente. A Constituição Federal de 1988 estabelece, em seus artigos 215 e 216, o dever estatal de proteger as manifestações das culturas populares e afro-brasileiras e de tomar os documentos e sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos (Brasil, 1988).

Contudo, o reconhecimento traz riscos e um deles, talvez o principal, é a mercantilização e a apropriação cultural: a transformação da gastronomia quilombola em produto de mercado sem retorno às comunidades, esvaziando-a de seu sentido e reproduzindo o gesto de extração colonial sob a aparência de valorização. A proteção dos conhecimentos tradicionais associados exige, portanto, marcos que assegurem às comunidades o controle e a repartição dos benefícios decorrentes do uso de seus saberes. A valorização dos saberes tradicionais só é legítima quando protagonizada pelas próprias comunidades.

A sustentabilidade e a soberania alimentar articulam-se a esses desafios. A permanência das comunidades em seus territórios condição para a continuidade das práticas alimentares depende da

efetivação dos direitos territoriais, ainda marcada por morosidade e conflitos. A divulgação responsável da cultura quilombola supõe que sejam as próprias comunidades a definir o que, como e por quem sua cultura será representada e circulada. O protagonismo das comunidades na produção e circulação de narrativas é, uma vez mais, a chave: trata-se de garantir que os quilombolas ocupem a posição de sujeitos de seu próprio discurso alimentar, e não de objetos descritos por outros.

Convém, por fim, diferenciar com rigor três categorias frequentemente confundidas. A gastronomia brasileira, no sentido amplo, designa o conjunto das práticas alimentares do país, formado pela confluência de matrizes indígena, africana e europeia. A culinária afro-brasileira designa, mais especificamente, o conjunto de saberes e pratos de matriz africana difundidos na sociedade brasileira, presentes em contextos urbanos, religiosos e comerciais diversos. A gastronomia quilombola, por sua vez, refere-se às práticas alimentares específicas das comunidades quilombolas, indissociáveis de seus territórios, de sua ancestralidade e de suas formas comunitárias de vida. São categorias que se aproximam e se sobrepõem, mas não são idênticas: tratá-las como sinônimos é apagar as especificidades quilombolas — mais um gesto de silenciamento a ser evitado.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo perguntou de que maneira a gastronomia quilombola preserva memórias coletivas, confronta processos históricos de silenciamento e se constitui como prática de resistência cultural e identitária. A resposta, construída ao longo das seções analíticas, confirma o pressuposto inicial: a gastronomia quilombola ultrapassa

amplamente a dimensão nutricional e econômica, funcionando como arquivo cultural, prática de memória e mecanismo de resistência.

Retomando o objetivo geral, demonstrou-se que memória, silenciamento e resistência se articulam de modo indissociável. As práticas alimentares quilombolas preservam a memória coletiva no sentido de Halbwachs (2006) e das memórias subterrâneas de Pollak (1989) inscrevendo a ancestralidade nos ingredientes, nas técnicas e na oralidade. Ao mesmo tempo, essas práticas foram objeto de silenciamento no sentido preciso que Orlandi (2007) atribui ao termo: não um esquecimento natural, mas um processo histórico, político e ideológico de controle dos espaços de legitimação dos sentidos, que desautorizou os sujeitos quilombolas e classificou seus saberes como folclóricos ou domésticos. E, precisamente porque há silenciamento, há resistência: manter vivos os saberes alimentares e produzir narrativas próprias são gestos de reocupação das posições de sujeito historicamente interditadas.

A articulação entre os três eixos revela que a teoria de Orlandi não funciona como ornamento, mas como base analítica: é ela que permite compreender por que certos saberes culinários foram impedidos de ocupar posições legítimas nos discursos oficiais sobre a gastronomia brasileira, e por que a resistência quilombola é também, e sobretudo, uma disputa pelos sentidos. A gastronomia quilombola reafirma-se, assim, como produção de conhecimento sofisticado, histórico e legítimo e não como resíduo pitoresco de um passado.

Reconhecem-se os limites da pesquisa. A ausência de trabalho de campo impediu a escuta direta das comunidades, e a natureza

bibliográfica e documental restringe a análise ao que já foi registrado o que, em um objeto marcado pela oralidade, é limitação significativa. Evitou-se, ao longo do texto, romantizar o sofrimento ou a resistência, homogeneizar as comunidades ou aprisioná-las no passado, reconhecendo sua diversidade e contemporaneidade. Como possibilidades para estudos futuros, sugerem-se pesquisas de campo conduzidas em colaboração com as comunidades, análises discursivas de materiais produzidos pelos próprios quilombolas e investigações comparativas entre gastronomias quilombolas de diferentes biomas e regiões. A palavra final, coerentemente com o argumento deste artigo, deve caber às próprias comunidades.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BISPO DOS SANTOS, Antônio. **Colonização, quilombos: modos e significações**. Brasília: Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Inclusão no Ensino Superior e na Pesquisa (INCTI); Universidade de Brasília (UnB), 2015.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, 1988. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 15 jul. 2026.

BRASIL. **Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003**. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. Brasília, DF: Presidência da República, 2003a. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm.

Acesso em: 15 jul. 2026.

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira". Brasília, DF: Presidência da República, 2003b. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm.

Acesso em: 15 jul. 2026.

BRASIL. Supremo Tribunal Federal. **Ação Direta de Inconstitucionalidade nº 3.239/DF**. Relator: Min. Cezar Peluso; redator do acórdão: Min. Rosa Weber. Julgamento em 8 fev. 2018. Brasília, DF: STF, 2018. Disponível em: <https://portal.stf.jus.br/>. Acesso em: 15 jul. 2026.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

GOMES, Nilma Lino. **O movimento negro educador: saberes construídos nas lutas por emancipação**. Petrópolis: Vozes, 2017.

GONZALEZ, Lélia. **Por um feminismo afro-latino-americano: ensaios, intervenções e diálogos**. Organização de Flávia Rios e Márcia Lima. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

KILOMBA, Grada. **Memórias da plantação: episódios de racismo cotidiano**. Tradução de Jess Oliveira. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019.

LODY, Raul. **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

MUNANGA, Kabengele. **Negritude: usos e sentidos**. 4. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2019.

ORLANDI, Eni Puccinelli. **Análise de discurso: princípios e procedimentos**. 8. ed. Campinas: Pontes, 2009.

ORLANDI, Eni Puccinelli. **As formas do silêncio: no movimento dos sentidos**. 6. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

ORLANDI, Eni Puccinelli. **Discurso e texto: formulação e circulação dos sentidos**. Campinas: Pontes, 2001.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais — perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 107-130.