

TERRITÓRIO NA MESA: IDENTIDADE, COZINHA E RESISTÊNCIA NO QUILOMBO DE SÃO LOURENÇO - PE.¹

Daniel Lucas Carneiro dos Santos - UFPB;

Sérgio Henrique Ferreira da Silva - UFPB.

Palavras-chave: Comida, quilombo, território.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho surge a partir do meu contato com um quilombo e com toda a sua potência, marcada pela resistência ao longo do tempo e apesar dele. Sobretudo, nasce do encontro com sua cozinha e com os corpos que fazem a culinária acontecer no cotidiano.

A comida sempre foi minha principal referência de afeto. Por meio dela, acesso memórias de acolhimento, mesmo quando esses lugares e pessoas já não estão mais disponíveis, assim como rejeições que se manifestam em sabores, cheiros ou técnicas que me remetem a experiências difíceis. De todo modo, sempre fui e sigo sendo profundamente afetado pela alimentação, que compreendo como uma ferramenta de grande potencialidade. Para além de sua função de nutrir, a comida une, transforma, ressignifica e produz identidade para um povo.

Esse cosmo que se forma em torno da comida e de seus modos de fazer foi observado em São Lourenço. Minha presença no território se deu inicialmente a partir do interesse em uma reunião motivada pela visita do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o Iphan, que tratava da Portaria nº 135, de novembro de 2023. Tal normativa dispõe sobre a regulamentação do procedimento para a declaração de tombamento de documentos e sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos, conforme previsto no art. 216, §5º da Constituição da República Federativa do Brasil (Brasil, 2023). Foi a partir dessa visita que o campo me atravessou,

¹ Trabalho apresentado na 35ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2026).

deslocando minhas expectativas iniciais e abrindo espaço para um encontro que se deu também pelo afeto, pela escuta e pela partilha de saberes.

Entrar em São Lourenço:

A comunidade quilombola de São Lourenço, remanescente do quilombo do Catucá, está localizada no distrito de Tejucupapo, município de Goiana, na Zona da Mata Norte de Pernambuco, a cerca de 66 quilômetros de Recife. Trata-se de um território historicamente marcado pela experiência da escravidão, mas cuja vida presente não se reduz a esse passado. Ao contrário, a ancestralidade, a continuidade e as múltiplas formas de resistência dos quilombolas ali residentes constituem o eixo central de sua existência coletiva. Conforme apontam Fonsêca e Silva (2020), desde o início da escravidão no Brasil, pessoas negras recusaram a dominação imposta e criaram estratégias de enfrentamento, entre elas a fuga e a formação de comunidades autônomas conhecidas como quilombos. Esses espaços não apenas negavam o regime escravista, mas afirmavam outras formas de vida, fundamentadas na liberdade, na solidariedade e na preservação de tradições africanas, tornando-se símbolos duradouros de resistência e identidade negra no país.

Minha chegada à comunidade se deu por meio de uma van que partiu de Goiana e seguiu seu trajeto transportando outros passageiros até os quilombos e distritos da região. O deslocamento já anunciava uma transição, mas foi ao chegar que a imersão em outra realidade se tornou evidente. Em São Lourenço, a mariscagem é uma atividade econômica artesanal predominante. Ela consiste na catação de mariscos e do marisco-pedra, conforme descrevem Souto e Martins (2009) e Cidreira-Neto *et al.* (2018). O cheiro da maré atravessa as ruas e impregna o ar, misturando-se ao odor dos mariscos recém retirados da água. Esse cheiro se intensifica quando esses seres passam às mãos de quem os trata, debulha e prepara, seja para a venda, seja para o consumo próprio.

O ritmo da vida ali é outro. A centralidade da vida comunitária e do trabalho coletivo comunica de forma clara que o grupo se sobrepõe ao individual. Pessoas se

sentam em rodas, em cadeiras, banquinhos de madeira ou mesmo na calçada, conversando entre si e compartilhando histórias de vidas passadas e do presente marcado pela mariscagem. Nessas cenas cotidianas, uma presença se destaca de forma evidente: as mulheres. Elas ocupam majoritariamente as ruas, organizam as rodas de trabalho e sustentam, com seus corpos e saberes, o cotidiano que mantém a comunidade em movimento.

A centralidade das mulheres na maré e no fogo

O protagonismo dos corpos femininos se anuncia logo nas primeiras cenas da mariscagem e do preparo dos produtos. São mulheres sentadas em rodas, muitas vezes desde cedo, com os pés ainda marcados pela lama da maré. As mãos se movem com rapidez e precisão sobre os mariscos, abrindo, separando, debulhando, limpando, em um ritmo que parece aprendido muito antes de ser consciente. Ao observar essas cenas, torna-se evidente que se trata de um fazer de longa duração, inscrito nos corpos. O tempo aparece nos gestos seguros, na economia de movimentos e também nos corpos que carregam as marcas de uma vida dedicada a esse trabalho.

A cozinha surge como continuação direta da maré. Em São Lourenço, ela não se apresenta como um espaço isolado, mas como um prolongamento do trabalho iniciado na água. É ali que aquilo que a maré oferece ganha novos sentidos. Entre panelas, facas e conversas cruzadas, as mulheres transformam o marisco em alimento, e o alimento em sustento, memória e partilha. Enquanto cozinham, narram histórias, comentam a maré do dia, falam do preço do marisco e das dificuldades do trabalho, costurando, sem separações rígidas, cuidado, economia e vida comunitária.

Nessas cozinhas, o saber não é transmitido por explicações formais, mas pelo olhar atento, pela repetição e pela correção sutil dos gestos. Uma panela que ferve no tempo certo, um tempero colocado sem medida - mas com consciência e técnica - um fogo ajustado pelo cheiro e pela cor. A cozinha se faz, assim, um espaço de muita habilidade, metodologias e aprendizagem constante, onde saberes ancestrais se atualizam no cotidiano. Longe de se restringir ao doméstico, ela se configura como um território relacional e político, no qual as mulheres articulam trabalho, gênero e

ancestralidade, produzindo formas de existência e resistência frente às dinâmicas coloniais que ainda atravessam suas vidas.

Fazer cozinha, comer e circular o alimento

Na tarde em que estive em São Lourenço, eu só conseguia pensar em como estava diante de um campo rico, no qual as lideranças femininas, as mulheres que mariscavam, cuidavam de seus lares e trabalhavam para sustentá-los, faziam de suas realidades verdadeiros territórios epistemológicos expansivos. Eram mulheres que, a partir de seus saberes e práticas cotidianas, narravam suas histórias e vivências, como propõe Collins (2016) ao reconhecer o conhecimento produzido por mulheres negras como situado, relacional e politicamente implicado.

É por meio do beneficiamento, do ato de preparar, comer, alimentar o outro e fazer circular os produtos aos quais têm acesso que essas mulheres constroem formas de resistência frente às ações capitalistas e neocoloniais que insistem em produzir mecanismos de anulação, desestruturação e dominação dos saberes de comunidades tradicionais. Nesse processo, a cozinha ocupa um lugar central. Mais do que um espaço de preparo de alimentos, ela se constitui como um território simbólico onde memórias, técnicas, identidades e estratégias de sobrevivência se articulam.

O ato de cozinhar, consumir, compartilhar alimentos e transmitir receitas nesses espaços ultrapassa a dimensão biológica da alimentação, restrita à sobrevivência. Trata-se de uma prática cultural, social e política. O marisco não está isolado, os baldes que o guardam não são apenas objetos, as redes não capturam somente peixes, as facas não se limitam a abrir produtos, assim como as casas não se reduzem à função de abrigo. Tudo se entrelaça e dialoga com os corpos que colhem, respeitam e interagem com o ambiente. Como argumenta Fischler (1995), comer é também um ato de pertencimento e de construção identitária; nesse sentido, a culinária quilombola se apresenta como um veículo de resistência frente à homogeneização cultural de matriz colonial.

Essa dimensão pode ser aprofundada quando observada a partir do cruzamento de diferentes perspectivas teóricas. Gonzalez (1988), ao formular a categoria político-cultural de amefricanidade, deixa explícito como práticas de matriz africana permanecem vivas nas Américas, sendo transmitidas sobretudo pelas mulheres negras que, por meio da oralidade e do cotidiano, preservam e recriam saberes ancestrais. De forma complementar, Acselrad (2010) oferece ferramentas analíticas para compreender os desafios enfrentados por comunidades tradicionais diante do racismo ambiental, marcado pela expropriação territorial e pela degradação dos ambientes que sustentam seus modos de vida e práticas culturais.

Quando o território vira um prato

Além de estar em São Lourenço para participar da reunião com a equipe do IPHAN, eu já havia sido convidado a estar naquele território por outros caminhos. Um convite que surgiu do afeto e das relações construídas antes mesmo da chegada.

Sempre que me falavam sobre o lugar, o protagonismo recaía sobre a força e a presença das mulheres marisqueiras, a beleza da maré e, aquilo que mais me despertava interesse, as comidas feitas ali e reconhecidas como próprias daquele território. As narrativas que chegavam até mim mencionavam, sobretudo, dois preparos: a moqueca de folha e a passa de caju. A primeira sempre me intrigou.

Por ser baiano, minhas referências de moqueca eram bastante marcadas. Para mim, a moqueca envolvia peixe temperado com alho, sal e limão, pimentão, cebola, pimenta de cheiro, dendê, leite de coco, muito fogo e paciência. Foi assim que aprendi, foi assim que ela esteve presente nas reuniões familiares do meu núcleo, nas Sextas-feiras Santas, quando o consumo de carne não era permitido, e também em almoços comuns, quando minha mãe decidia que comeríamos moqueca acompanhada de vatapá e caruru.

Ouvir falar em uma “moqueca de folha” me causou estranhamento e curiosidade. Eu queria conhecer os sabores presentes naquele preparo e identificar possíveis semelhanças, seja nos modos de fazer, nos cheiros ou nos ingredientes. Ainda

que eu tentasse construir expectativas em torno desse prato, nada me preparou para a experiência de prová-lo.

A moqueca de folha se apresenta, desde o início, de forma intrigante. Trata-se de uma folha de coqueiro amarrada com tiras da própria folha, formando um invólucro alongado, com cerca de vinte centímetros de comprimento. A coloração escura denuncia o preparo à lenha. Essa é outra marca fundamental do prato. O cheiro do defumado se impõe de imediato, revelando os processos ali presentes mesmo antes de a folha ser aberta.

Prová-la foi ainda mais surpreendente. Com referências muito limitadas sobre o que poderia ser uma moqueca, meu paladar foi atravessado por algo completamente distinto do que eu esperava. O preparo leva marisco, coco e temperos como cebola, coentro e tomate, além de um sabor intenso de fogo, marcado pelo defumado. O crocante do coco, o sal da maré presente no marisco e o doce do próprio coco se combinam de forma precisa, unindo elementos que, à primeira vista, poderiam parecer dissonantes. O resultado é uma identidade afirmada em forma de prato.

A passa de caju me foi apresentada posteriormente à moqueca. O doce e o preparo salgado foram adquiridos na casa de uma das mulheres que produzem essas comidas. Armazenado em um pote descartável com tampa, sua aparência escura é resultado das reações químicas provocadas pelas longas horas de cozimento e pela concentração de açúcares. O cheiro é intensamente agradável, revelando a presença da fruta em diálogo com o processo de caramelização, remetendo aos doces que fizeram parte da minha infância, também preparados por minha mãe.

Quanto ao sabor, confesso que não me agradou de imediato, sobretudo pelo gosto mais intenso e levemente rançoso da fruta, que permanece mesmo após atingir o ponto do doce. Ainda assim, experimentar aquele preparo, carregado de história e significado para aquelas pessoas e para aquele território, assim como desestabilizar minhas próprias noções sobre o que pode ser uma moqueca, me permitiu ser afetado por um cosmo rico, atravessado por técnica, saberes e identidades expressos no alimento.

O gosto que permanece através do tempo e expressa identidades

Ter a experiência de provar alimentos produzidos na comunidade quilombola de São Lourenço foi, sem dúvida, um exemplo potente de como a presença feminina na mariscagem, no trato dos mariscos, no preparo dos alimentos e em sua circulação evidencia a alimentação como um fenômeno biocultural, atravessado por interações de ordem biológica, social e simbólica, conforme propõem Contreras e Gracia (2005). Nos contextos quilombolas, essas dimensões permitem reconhecer as mulheres como agentes que, a partir dos espaços físicos e sociais que habitam, elaboram um conhecimento profundo sobre suas próprias vidas e sobre o mundo que as cerca, como aponta Collins (2019).

É por meio de suas práticas e técnicas alimentares que essa agência se manifesta de forma concreta, transformando o ato de cozinhar em um espaço de resistência e recriação cultural, no qual se tensionam e se desafiam as heranças coloniais ainda presentes nos modos de produzir e consumir alimentos. A culinária, os métodos de conservação e as formas de comercialização desses produtos situam as mulheres como produtoras e guardiãs de um complexo sistema de saberes que integra práticas, ritos e símbolos alimentares. Essa elaboração prática constitui, em si, uma forma de teoria corpórea e situada, fundamental para a construção contínua das identidades individuais e coletivas, bem como para a afirmação de suas próprias narrativas de existência e resistência cultural.

Em diálogo com essas reflexões, Crislaine de Andrade (2023), mulher quilombola da comunidade de São Lourenço, observa em suas pesquisas que as trajetórias de vida das mulheres quilombolas se entrelaçam de maneira indissociável com a história da própria comunidade. Suas práticas, para além da subsistência, configuram-se como estratégias de luta política e de fortalecimento identitário. A autora demonstra que a memória não opera apenas como um recurso simbólico, mas como uma ferramenta concreta de mobilização, capaz de garantir a continuidade das tradições e a afirmação do território frente às pressões externas. Assim, o Quilombo de São Lourenço se apresenta como um espaço no qual as práticas cotidianas, do trabalho com a terra e o mar à transmissão de saberes culinários e rituais, assumem a função de resistência ativa diante do racismo estrutural e das tentativas persistentes de apagamento cultural.

O gosto que permanece

Conhecer e experimentar a culinária quilombola de São Lourenço ultrapassa amplamente a noção de um espaço funcional destinado ao preparo de alimentos. A cozinha desse lugar se revela como um território relacional, no qual práticas cotidianas, memórias coletivas, técnicas ancestrais e dinâmicas políticas se articulam de forma contínua. A alimentação aparece, assim, como um eixo estruturante da vida comunitária, capaz de condensar experiências históricas de resistência, pertencimento e afirmação identitária. O que se cozinha, como se cozinha e com quem se cozinha não são escolhas neutras, mas expressões de um modo de existir que se sustenta na coletividade e na relação profunda com o território.

A centralidade das mulheres nesse processo é notável tanto na maré quanto no fogo. São seus corpos que sustentam os ciclos produtivos, desde a coleta do marisco até sua transformação em alimento e sua circulação dentro e fora da comunidade. Os gestos repetidos, os saberes transmitidos pelo olhar e pela prática e a administração cuidadosa do tempo e dos recursos configuram uma forma de conhecimento situada e corporificada. Trata-se de uma teoria produzida no cotidiano, que se expressa menos por discursos formalizados e mais pela precisão dos fazeres, pela leitura sensível do ambiente e pela capacidade de adaptação frente às adversidades impostas por contextos históricos e estruturais de desigualdade.

Nesse sentido, a cozinha se afirma como um espaço político, ainda que não necessariamente nomeado como tal por quem o habita. Ao cozinhar, partilhar e comercializar seus alimentos, as mulheres de São Lourenço produzem estratégias concretas de enfrentamento às lógicas neocoloniais e capitalistas que tentam homogeneizar práticas alimentares e deslegitimar saberes tradicionais. A manutenção de preparos como a moqueca de folha e a passa de caju evidencia a recusa ao apagamento cultural e a afirmação de uma identidade coletiva que se ancora na ancestralidade, mas que também se reinventa no presente. O território, nesse contexto, não é apenas o espaço físico onde se vive, mas aquilo que se come, se sente e se reconhece como próprio.

A experiência sensorial de provar esses alimentos permite compreender, de forma ainda mais profunda, como o gosto opera como um arquivo vivo. Os sabores carregam histórias, relações com o ambiente, memórias de trabalho e afetos que atravessam gerações. Mesmo quando provocam estranhamento ou deslocamento, como no caso da moqueca de folha em relação às referências prévias do eu observador, esses alimentos convidam à revisão de certezas e à ampliação do entendimento sobre o que constitui uma tradição culinária. Comer, nesse contexto, torna-se também um exercício de escuta e de reconhecimento do outro.

Assim, a vivência no Quilombo de São Lourenço expressa que práticas alimentares não podem ser dissociadas das disputas por território, memória e existência. As mulheres quilombolas, ao articularem trabalho, cuidado, técnica e ancestralidade, produzem formas de resistência que se manifestam no cotidiano, longe dos grandes discursos, mas profundamente enraizadas na vida comunitária. A cozinha, a maré e o fogo constituem, assim, espaços de continuidade e reinvenção, nos quais o passado não é apenas lembrado, mas atualizado em cada gesto, em cada prato e em cada partilha. Desse modo, o alimento se afirma como linguagem, como política e como identidade, garantindo que o gosto permaneça no tempo como expressão viva da resistência quilombola.

Referências

ACSELRAD, Henri. **Meio ambiente e justiça: as estratégias argumentativas e a ação coletiva**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2010.

ANDRADE, Crislaine Venceslau de. **Mulheres quilombolas de Povoação de São Lourenço (Goiana/PE): trajetórias de vida e mobilização política**. 2023. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2023.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Portaria IPHAN nº 135, de 20 de novembro de 2023**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 nov. 2023. Seção 1. Disponível em: <https://www.in.gov.br>. Acesso em: 20 jan 2026.

CIDREIRA-NETO, Ivo Raposo Gonçalves; NASCIMENTO, Douglas Macêdo; MORAES, Priscila Xavier de; RODRIGUES, Gilberto Gonçalves. Análise biométrica de Anomalocardia flexuosa em Área de Proteção Ambiental. *Journal of Environmental Analysis and Progress*, v. 3, n. 2, p. 191-199, 2018.

COLLINS, Patricia Hill. Aprendendo com a *outsider within*: a significação sociológica do pensamento feminista negro. **Sociedade e Estado**, v. 31, n. 1, p. 99–127, 2016.

COLLINS, Patricia Hill. **Pensamento Feminista Negro: conhecimento, consciência e a política do empoderamento**. 2. ed. Tradução: Jamille Pinheiro. São Paulo: Boitempo, 2019. (Edição original: 2000).

CONTRERAS, Joan Miquel; GRÀCIA, Lluïsa. *Variación gramatical y segundas lenguas. El uso de ser, estar, haber y tener en el español de algunas comunidades inmigradas*. **Glosas didácticas**, n. 15, 2005.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FONSÊCA, Humberto José; SILVA, Zoraide Portela. QUILOMBOS: escravidão e resistência. ODEERE: **Revista Internacional de Relações Étnicas**, v. 5, n. 9, p. 234-250, 2020.

GONZALEZ, Lélia. A categoria político-cultural de amefricanidade. **Revista Tempo Brasileiro**, n. 92/93, p. 69–82, 1988.

SOUTO, Francisco José Bezerra; MARTINS, Viviane Souza. **Conhecimentos etnoecológicos na mariscagem de moluscos bivalves no Manguezal do Distrito de Acupe, Santo Amaro-BA**. **Biotemas**, v. 22, n. 4, p. 207-218, 2009.