



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE MESTRADO
PROFISSIONAL EM TURISMO**



MARIA DA PENHA BERNARDES SANTOS

**BANQUETE DA ANCESTRALIDADE: TURISMO AFROCENTRADO DE BASE
COMUNITÁRIA NO QUILOMBO MUSSUCA EM LARANJEIRAS/SE**

**ARACAJU/SE
2025**

MARIA DA PENHA BERNARDES SANTOS

**BANQUETE DA ANCESTRALIDADE: TURISMO AFROCENTRADO DE BASE
COMUNITÁRIA NO QUILOMBO MUSSUCA EM LARANJEIRAS/SE**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional em Turismo do Instituto Federal de Sergipe, como requisito para obtenção do título de Mestre em Turismo.

Linha de Pesquisa: Gestão de Turismo de Base Comunitária (GTBC).

Orientador: Prof. Dr. Denio Santos Azevedo

ARACAJU/SE
2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas do IFS

S237b Santos, Maria da Penha Bernardes.
Banquete da Ancestralidade: turismo afrocentrado de base comunitária
no quilombo da Mussuca em Laranjeiras/ SE. / Maria da Penha Bernardes
Santos. – Aracaju, 2025.
160 f.: il.

Dissertação – Mestrado Profissional em Turismo – Instituto Federal de
Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS.
Orientador: Prof. Dr. Denio Santos Azevedo.

1. Culinária Quilombola. 2. Afroturismo – Turismo de base
Comunitária. 3. Quilombo Mussuca/SE. I. Instituto Federal de
Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS. II. Azevedo,
Denio Santos. III. Título.

CDU: 338.48:641.5(813.7)

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Célia Aparecida Santos de
Araújo CRB 5/1030

MARIA DA PENHA BERNARDES SANTOS

**BANQUETE DA ANCESTRALIDADE: TURISMO AFROCENTRADO DE BASE
COMUNITÁRIA NO QUILOMBO MUSSUCA EM LARANJEIRAS/SE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Programa de Pós-Graduação de Mestrado
Profissional em Turismo do Instituto Federal de
Sergipe, como requisito parcial para obtenção do
título de Mestre em Turismo.

Data da defesa: ____/____/____

Banca examinadora:

Orientador: Prof. Dr. Denio Santos Azevedo (Presidente)
Universidade Federal de Sergipe – UFS

Examinadora: Prof^ª. Dr^ª. Carla Norma Correia dos Santos (Membro Interno)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS

Examinadora: Prof^ª. Dr^ª. Daniela Pereira de Souza Silva (Membro externo)
Universidade Federal de Sergipe – UFS

CESSÃO DE DIREITOS

É concedido ao Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional em Turismo (PPMTUR), do Instituto Federal de Sergipe (IFS), responsável pelo Curso de Mestrado Profissional em Turismo, a permissão para disponibilizar, reproduzir e/ou emprestar cópias deste trabalho. À autora reservam-se outros direitos de publicação, e nenhuma parte deste trabalho de conclusão de curso pode ser reproduzida sem autorização por escrito da autora.

Maria da Penha Bernardes Santos
Instituto Federal de Sergipe – IFS

Prof. Dr. Denio Santos Azevedo
Universidade Federal de Sergipe – UFS

Aos meus queridos avós maternos, Maria dos Prazeres Piedade Lima e Izaías Bernardo, pela inestimável contribuição afetiva, cultural e espiritual que imprimiram em minha trajetória. Foi no convívio com vocês que aprendi a valorizar a culinária como expressão de identidade, a religiosidade como alicerce da existência e o ato de reunir a família ao redor da mesa como um gesto sagrado de comunhão e pertencimento. O fogão de lenha em sua cozinha não era apenas um utensílio doméstico, mas um símbolo de resistência, memória e afeto. As experiências vividas ao lado de vocês transcendem o tempo e reverberam nesta pesquisa, orientando meu olhar e fortalecendo minha caminhada acadêmica. Tudo o que estou construindo carrega a marca do que aprendi com vocês: a firmeza das raízes, a doçura das tradições e a dignidade da ancestralidade.

AGRADECIMENTOS

Com o coração transbordando de alegria, celebro este momento tão significativo!

A Deus Todo-Poderoso, minha gratidão suprema, pela força, saúde e sabedoria concedidas ao longo desta jornada. Cada desafio foi superado com a certeza de Sua presença e luz, guiando-me com fé e esperança até a conclusão deste trabalho.

Às mulheres negras — cozinheiras, mães e guardiãs da memória culinária e ancestral —, rendo minha mais profunda reverência. Vocês são a rocha, a inspiração e a resistência que sustentam este legado. Em especial, às mulheres do Quilombo Mussuca, em Laranjeiras/SE, e à Presidente da Associação GRUMAQ, Cleide dos Santos, pelo acolhimento e confiança. Aos cozinheiros e produtores de comidas identitárias da Cozinha de Vó — cozinha ancestral, bem como dos restaurantes do Cabecinha, da Dona Bebê e do Chiozinho. Meu respeito e eterna gratidão a todos, pois representam a essência e a força quilombola, verdadeiro patrimônio vivo que resiste e ensina diariamente.

À minha família, alicerce de minha vida. Aos meus pais, Clotildes Bernardes e José William, por serem meu porto seguro e me ensinarem, desde cedo, o valor do estudo, do trabalho e do respeito a todos, independentemente de raça ou gênero. Aos meus irmãos, Etienne Leandro, Wilson Bernardes, William Filho, Fátima Bernardes, Claudia Regina Bernardes e Washington Luiz Bernardes, pela compreensão e carinho constantes. Aos meus vinte sobrinhos, representados por Kaio Bernardes e Artur Bernardes, pela presença, pelo apoio e pelo envolvimento na trajetória de ancestralidade e resistência que nos une.

Às minhas filhas, Clotildes Bernardes Neta e Ellen Regina Bernardes, e ao meu esposo, Adalberto Barreto, pelo apoio incondicional, pelos cuidados e pela compreensão ante minhas ausências físicas. Vocês transformaram a solidão da escrita em um caminho mais leve, repleto de incentivo e amor.

À minha companheira de madrugadas, a buldogue Aurora Maria, cuja presença silenciosa simbolizou afeto, força e perseverança.

Aos amigos Rodrigo Galotti, José Osman e Jaime Barros, pelo incentivo fundamental ao início de minha vida como pesquisadora.

À amiga querida, Luara Lázaro, a “Celine”, minha eterna gratidão pela inspiração, pela escuta atenta e paciente, pelos conhecimentos compartilhados, pelo apoio durante todo esse processo, pelas pesquisas na livraria Escariz e pela amizade que considero um presente divino.

Ao meu orientador, Professor Denio Azevedo, minha profunda admiração e respeito. Sua generosidade, dedicação e vasto conhecimento foram essenciais para trilhar os caminhos da cultura popular e suas manifestações.

Aos meus chefes, José Osman e Otacílio Cerqueira, pelo incentivo às pesquisas, pela compreensão diante de minhas ausências e pelo envolvimento direto com a comunidade da Mussuca, através de visita *in loco*, demonstrando sensibilidade e compromisso social.

Ao Instituto Federal de Sergipe (IFS), pela oportunidade de alcançar o título de Mestra, e aos colegas da turma do PPMTUR Antônio, Ícaro, Larissa, Josevânia, Tereza, Whendel, Tiago, Daniela, pela parceria, pela união e pelo espírito de apoio mútuo que nos fortaleceram em cada fase. À dedicada e eterna secretária do PPMTUR, Eunice Filha, pelo apoio constante e eficiente ao longo de todo o percurso acadêmico. A todos os colegas de trabalho, representados por Gêssica Menezes, que tanto me auxiliaram nesta jornada.

Aos integrantes e colaboradores do projeto “Ancestralidade no Prato: saberes e sabores no Quilombo Mussuca”, nas pessoas do professor Sérgio Filgeiras, João Bosco Júnior, Jamilly, Denise Sobral e Mariana Emmanuelle, bem como aos oficinairos Suzana, Luara e Seu João, pelo comprometimento e pela partilha a fim de agregar valor ao legado culinário quilombola.

Aos professores do PPMTUR, em especial a Lício Valério e Ilka Bianchini, pelos ensinamentos, condução zelosa e motivadora do programa.

Às queridas professoras, membros da banca examinadora da qualificação e defesa, Daniella Pereira e Carla Norma, pela leitura atenta, pelas contribuições valiosas e pelo tempo dedicado à avaliação deste trabalho.

A cada um de vocês que, de forma direta ou indireta, contribuiu para esta conquista, registro meu mais sincero agradecimento.

Este trabalho é fruto de um esforço coletivo, sustentado pelo afeto, pelo compromisso e pelo amor à cultura e à ancestralidade.

*“A Terra é o meu quilombo. Meu espaço é
meu quilombo. Onde eu estou, eu estou.
Quando eu estou, eu sou.”*

(Beatriz Nascimento)

RESUMO

A culinária constitui expressão cultural que reflete identidades, memórias e modos de vida. No Brasil, a diversidade alimentar resulta da interação de diferentes etnias, com destaque para a influência africana, essencial na formação da cultura alimentar nacional em decorrência da diáspora forçada provocada pela escravidão. Nos quilombos, espaços de resistência à colonialidade, as comidas identitárias configuram-se como elementos de preservação de saberes ancestrais e potenciais atrativos turísticos. Assim, este estudo tem como objeto a culinária quilombola da Mussuca, em Laranjeiras/SE, e objetiva (re)qualificar a Cozinha de Vó – comida ancestral, restaurante comunitário administrado pela Associação Grupo de Mulheres Produtoras Quilombolas (GRUMAQ), promovendo a valorização das comidas identitárias locais e o turismo afrocêntrico de base comunitária. A pesquisa, de natureza aplicada, qualitativa, fenomenológica e explicativa, combinou revisão bibliográfica, pesquisa documental, entrevistas com representante da gestão municipal do turismo e quilombolas atrelados à cadeia produtiva alimentar do quilombo, além de oficinas participativas com esses sujeitos. Os resultados indicaram que a culinária da Mussuca é diversa, marcada por significados ligados à ancestralidade e à afetividade, sendo amplamente perpetuada por mulheres negras. Apesar das iniciativas de afroturismo de base comunitária já existentes no quilombo, propõe-se a (re)qualificação da Cozinha de Vó, espaço de fortalecimento do trabalho coletivo e solidário, assim como de perpetuação da cultura local. Conclui-se, portanto, que a utilização da culinária quilombola como experiência turística pode fortalecer o protagonismo comunitário, preservar as identidades culturais e ampliar a geração de emprego e renda, impulsionando o crescimento de fluxo turístico para o Quilombo Mussuca.

Palavras-chave: Afroturismo; Turismo de Base Comunitária; Comidas quilombolas identitárias; Quilombo Mussuca/SE; Cozinha de Vó – comida ancestral.

ABSTRACT

Cuisine constitutes a cultural expression that embodies identities, memories, and ways of life. In Brazil, the diversity of food practices results from the interaction among different ethnic groups, with particular emphasis on African influence, which has been fundamental to the formation of national food culture as a consequence of the forced diaspora brought about by slavery. Within quilombos—spaces of resistance to coloniality—culinary traditions function as mechanisms for the preservation of ancestral knowledge while simultaneously representing potential assets for tourism development. This study examines the quilombola cuisine of Mussuca, in Laranjeiras, Sergipe, with the specific objective of (re)qualifying the Cozinha de Vó – ancestral food, a community-based kitchen managed by the Association of Quilombola Women Producers (GRUMAQ)—as a means of fostering the valorization of local identity foods and promoting Afro-centered, community-based tourism. Methodologically, the research is applied, qualitative, phenomenological, and explanatory in nature, employing a combination of literature review, documentary analysis, interviews with representatives of municipal tourism management and quilombola actors engaged in the local food production chain, as well as participatory workshops with community members. The findings reveal that Mussuca's cuisine is diverse, imbued with meanings tied to ancestry and affective memory, and predominantly safeguarded and transmitted by Black women. Despite the existence of ongoing community-based afrotourism initiatives within the quilombo, the study proposes the (re)qualification of the Cozinha de Vó as a space dedicated to strengthening collective and solidarity-driven practices, while simultaneously ensuring the continuity of local cultural traditions. In conclusion, the study argues that positioning quilombola cuisine as a form of tourist experience has the potential to reinforce community agency, safeguard cultural identities, and broaden opportunities for employment and income generation, thereby contributing to an increase in tourist flows to Quilombo Mussuca.

Keywords: Afro-tourism; Community-based tourism; Quilombola identity-based foods; Mussuca Quilombo; Cozinha de Vó - Ancestral Food.

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Sujeitos participantes da pesquisa.....	70
Quadro 02 – Participantes entrevistados	72
Quadro 03 – Funções e usos das plantas existentes nos quintais produtivos do Quilombo Mussuca.....	83
Quadro 04 – Comidas identitárias do Quilombo Mussuca e os insumos locais.....	97
Quadro 05 – Potencialidades e desafios para o turismo no Quilombo Mussuca.....	109

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Paraty/RJ: Restaurante comunitário do Quilombo do Campinho da Independência	52
Figura 02 – Paraty/RJ: Peixe à moda quilombola	53
Figura 03 – Cavalcante/GO: Restaurante comunitário do Quilombo Kalunga	54
Figura 04 – Cavalcante/GO: Comidas identitárias do Quilombo Kalunga	54
Figura 05 – Sergipe, Brasil: Localização geográfica de Laranjeiras.....	58
Figura 06 – Laranjeiras/SE: Mapa turístico	62
Figura 07 – Desenho da pesquisa.....	65
Figura 08 – Laranjeiras/SE: Oficina das mãos no Quilombo Mussuca.....	75
Figura 09 – Laranjeiras/SE: Feijoada de Amendoim e Pirão de Parida.....	76
Figura 10 – Laranjeiras/SE: Prática do TBC no Quilombo Mussuca	76
Figura 11 – Laranjeiras/SE: Rio Sergipe e Rio Cotinguiba vistos do Quilombo Mussuca	82
Figura 12 – Laranjeiras/SE: Quintal produtivo no Quilombo Mussuca.....	83
Figura 13 – Laranjeiras/SE: Missa festiva do Padroeiro do Quilombo Mussuca	86
Figura 14 – Laranjeiras/SE: Samba de Pareia do Quilombo Mussuca	88
Figura 15 – Esquema da dinâmica do Samba de Pareia	89
Figura 16 – Laranjeiras/SE: São Gonçalo do Amarante do Quilombo Mussuca	90
Figura 17 – Laranjeiras/SE: Reisado do Quilombo Mussuca.....	92
Figura 18 – Laranjeiras/SE: Samba de Coco da Mussuca.....	93
Figura 19 – Laranjeiras/SE: Partilha dos alimentos produzidos no Quilombo Mussuca	95
Figura 20 – Laranjeiras/SE: Protagonismo feminino na Cozinha de Vó	102
Figura 21 – Laranjeiras/SE: Ruínas de senzala e igreja frequentada pelos escravizados, caldeira e chaminê de antigo engenho de açúcar	104
Figura 22 – Laranjeiras/SE: Cardápios dos restaurantes do Quilombo Mussuca	108
Figura 23 – Laranjeiras/SE: Estrutura do restaurante Cozinha de Vó	117
Figura 24 – Laranjeiras/SE: Restaurante Cozinha de Vó no Quilombo Mussuca.....	118
Figura 25 – Pratos tradicionais do Quilombo Mussuca ofertadas no restaurante Cozinha de Vó	119
Figura 26 – Banquete da Ancestralidade no Prato do Quilombo Mussuca.....	120

Figura 27 – Laranjeiras/SE: Entrega de indumentárias e utensílios para o restaurante Cozinha de Vó	123
Figura 28 – Oficinas de (re)qualificação da Cozinha de Vó no Quilombo Mussuca	124
Figura 29 – Laranjeiras/SE: Oficina Artesanato Cozinha de Vó Quilombo Mussuca.....	125
Figura 30 – Laranjeiras/SE: Oficina Confeção de Artesanato para decoração do Cozinha de Vó.....	126
Figura 31 – Laranjeiras/SE: Oficina para indumentária do Cozinha de Vó.....	127
Figura 32 – Laranjeiras/SE: Oficina Atendimento e Comunicação para Experiências em Lazer, Gastronomia e Saberes Quilombolas.....	128
Figura 33 – Laranjeiras/SE: Oficina Sabores Ancestrais: boas práticas de preparações quilombolas.....	129
Figura 34 – Laranjeiras/SE: Cozinha Show no Restaurante Cozinha de Vó.....	129
Figura 35 – Laranjeiras/SE: Oficina Sabores da Tradição: valorização de comidas identitárias pelo turismo	130
Figura 36 – Laranjeiras/SE: Oficina Comunidades Quilombolas e Sentidos de Pertencimento	131
Figura 37 – Laranjeiras/SE: Oficina Artesanato em madeira.....	133
Figura 38 – Laranjeiras/SE: Placas de identificação em madeira talhada entrada do Quilombo Mussuca BR 101, Associação GRUMAQ e Restaurante Cozinha de Vó.....	135
Figura 39 – Laranjeiras/SE: Loja Colaborativa Maria Benguela	137

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	15
2	AFROTURISMO, TBC E COMIDAS QUILOMBOLAS IDENTITÁRIAS: FUNDAMENTOS TEÓRICOS	24
2.1	O fenômeno turístico na pós-modernidade: o consumo do “outro”	24
2.2	Comidas identitárias nas comunidades remanescentes de quilombo: saberes e resistências culturais	31
2.3	Turismo de base comunitária e afroturismo em comunidades remanescentes de quilombo: a culinária quilombola como atrativo estratégico	40
2.4	Afroturismo de base comunitária nas cozinhas comunitárias de CRQs: casos brasileiros.....	48
3	CAMINHOS METODOLÓGICOS: ENTRE SABERES ACADÊMICOS E VOZES COMUNITÁRIAS.....	57
3.1	Caracterização da área de estudo e delimitação do recorte espacial	57
3.2	Abordagem, método e natureza da pesquisa	64
3.3	Sujeitos da pesquisa e técnicas de amostragem.....	67
3.4	Procedimentos, técnicas e instrumentos para coleta de dados	70
3.5	Oficinas participativas	73
3.6	Técnica para análise de dados	77
4	QUILOMBO MUSSUCA: SABERES E SABORES ANCESTRAIS NA CONSTRUÇÃO DE UM TURISMO DE MEMÓRIA E PERTENCIMENTO.....	79
4.1	Formação socioeconômica e cultural da comunidade remanescente do Quilombo Mussuca.....	79
4.2	Quando a mesa é patrimônio: comidas identitárias do Quilombo Mussuca.....	94
4.3	Afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca: a comida identitária quilombola como motivador de fluxo turístico.....	103
5	A COZINHA COMO PATRIMÔNIO VIVO E EQUIPAMENTO TURÍSTICO: (RE)QUALIFICAÇÃO DA COZINHA DE VÓ – COMIDA ANCESTRAL	115
5.1	Cozinha de Vó como expressão da culinária ancestral e afetiva da Mussuca	115
5.2	Cozinha de Vó como vetor do afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca: produtos tecnológicos	133
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	139
	REFERÊNCIAS.....	143

APÊNDICE A- Formulário para Observação dos Cardápios dos Estabelecimentos de A&B do Quilombo Mussuca, Laranjeiras/SE.....	151
APÊNDICE B - Roteiro de Entrevista com Representantes da Associação GRUMAQ do Quilombo Mussuca Laranjeiras/SE	153
APÊNDICE C - Roteiro de Entrevista com Produtores de Comidas do Quilombo Mussuca Laranjeiras/SE.....	155
APÊNDICE D - Roteiro de Entrevista com a comunidade do Quilombo Mussuca Laranjeiras/SE.....	157
APÊNDICE E - Roteiro de Entrevista com Representante do Setor Público de Laranjeiras/SE.....	159

1 INTRODUÇÃO

No contexto atual, a diversidade cultural global, e por consequência, as culinárias dos povos emergem como elementos essenciais na organização e expressão das identidades culturais, as quais são influenciadas por crenças, pensamentos e hábitos que exercem uma influência significativa na forma como as comidas são produzidas, consumidas e (re)interpretadas ao longo do tempo. As comidas transcendem sua função nutricional básica para se tornarem símbolos culturais, refletindo as tradições, valores e histórias de uma comunidade.

Mais do que alimentar o corpo, a culinária é uma expressão profunda da identidade e da história de um povo (Lévi-Strauss, 2004). Em cada prato, encontram-se não apenas ingredientes, mas também tradições transmitidas ao longo de gerações, técnicas refinadas ao longo do tempo e histórias que ecoam nas receitas de família. Através da culinária é possibilitado um mergulho nas memórias gustativas de uma comunidade, explorando aromas, saberes, fazeres, sabores e sentidos que diretamente conectam quem consome às raízes culturais do outro.

Ainda, a culinária oferece a oportunidade de reinventar e (re)interpretar tradições, incorporando influências para criar novas experiências sensoriais que refletem a diversidade e a criatividade humana (Lima e Azevedo, 2018). Além do importante papel da culinária na expressão da identidade cultural, a forma como cada grupo se alimenta revela aspectos profundos do funcionamento social de uma comunidade, assim como sua relação com o meio no qual as pessoas estão inseridas.

A diversidade cultural no Brasil é um fator determinante na configuração da cultura alimentar, refletindo a complexidade das interações entre diferentes etnias ao longo da história. Como afirmado por Hall (2001, p. 11), "o encontro de diferentes etnias, constantemente reconstruídas, reelaboradas e ressignificadas pelos atores sociais ao longo do tempo, torna a cultura alimentar brasileira heterogênea, plural e diversa".

Essa pluralidade se manifesta nas variadas formas de preparar e consumir alimentos, que estão intrinsecamente ligadas a aspectos histórico-geográficos, socioeconômicos e políticos. Assim, a cultura alimentar brasileira não é apenas um reflexo das tradições locais, mas também um produto das influências externas relacionadas ao processo de colonização do país, responsáveis por moldar a identidade nacional.

Além disso, a análise das cozinhas brasileiras revela a importância das influências das culturas negra e indígena, que desempenharam papéis cruciais na formação da culinária do país. A intersecção entre as práticas alimentares e o processo de colonização é evidente, uma vez que as cozinhas brasileiras, em sua complexidade e diversidade, não podem ser compreendidas sem a devida referência às tecnologias sociais e demais influências das culturas portuguesa, negra e indígena.

Essa relação destaca como os modos de preparo, os utensílios e os insumos utilizados na culinária brasileira são herança de um passado marcado por encontros e trocas culturais que continuam a ressoar nas práticas alimentares contemporâneas. Portanto, a cultura alimentar brasileira é um campo fértil para a investigação das identidades culturais, evidenciando a riqueza e a diversidade que caracterizam o país.

Argumenta-se, portanto, que muitas práticas e valores culturais provenientes do continente africano, trazidos ao Brasil pelo movimento da diáspora forçada (Nascimento, 1985), contribuíram para a formação da culinária brasileira. Segundo a autora, os descendentes dos negros escravizados foram responsáveis por preservar e repassar, de geração em geração, traços da cultura alimentar africana, principalmente nas comunidades remanescentes de quilombo (CRQ), onde tradições ancestrais resistem em contraponto às ofensivas da colonialidade que ameaçam seu desaparecimento.

Segundo Teixeira Júnior e Ferrari (2019), apesar de possuir uma herança cultural comum, as comidas de quilombo são heterogêneas e plurais, resultantes das influências das culturas alimentares dos diferentes povos africanos, das miscigenações culturais com os colonizadores e os povos originários no país e da biodiversidade das regiões brasileiras que confluíram para a variedade de comidas cotidianas, comidas de santo e comidas de festa presentes nos quilombos do Brasil, os quais, por isso, apresentam hábitos e práticas alimentares distintos.

A multiplicidade de culturas alimentares quilombolas emerge como um dos fatores determinantes para promover a atratividade turística desses espaços, uma vez que o interesse de muitos turistas é impulsionado pelos elementos característicos das localidades, os quais são diferentes dos seus, e pela possibilidade de imersão em comunidades tradicionais (Brasil, 2024). Ainda, a relação dos quilombolas com o ambiente, suas histórias de vida, narrativas e simbolismos também se apresentam como elementos motivadores para a busca dos turistas por experiências memoráveis em quilombos.

Nesse sentido, o turismo de base comunitária (TBC) desponta como um modelo de gestão do turismo desenvolvido em comunidades tradicionais, com o intuito de garantir que os

residentes e os recursos que os cercam não sejam consumidos como artigos exóticos, simples mercadorias, mas sim, inclusos em experiências turísticas geridas pelos atores sociais visitados, que promovam visibilidade para seu modo de vida, além da valorização de suas manifestações socioculturais e a preservação do ambiente vivido (Nunes e Menezes, 2017).

Os quilombolas, nesse caso, tornam-se protagonistas dos processos de planejamento e gestão do desenvolvimento turístico em suas localidades, e através do trabalho cooperativo e solidário fortalecem o empreendedorismo local. Esse contexto propicia a interação direta entre turistas e moradores, assim como possibilita trocas culturais enriquecedoras, em que as tradições e saberes locais são compartilhados e valorizados. Através do TBC, os atores sociais passam a perceber os impactos socioeconômicos positivos do turismo e assumem a responsabilidade direta pelo desenvolvimento de sua localidade.

Nas comunidades remanescentes de quilombo, diante da relevância e pluralidade da cultura negra, além de sua resistência ante as repetidas tentativas de apagamento e marginalização social, o afroturismo pode emergir como um segmento do turismo de base comunitária cuja essência é o desenvolvimento sustentável da comunidade afrodescendente, através da promoção de empreendimentos afrocentrados e da oferta turística de experiências que priorizam as vozes dos afrodescendentes e contam a história do país a partir de referências do povo negro (Santos, 2019).

Além disso, por meio do afroturismo é possibilitado o estabelecimento de uma educação antirracista através do contato direto e imersivo em elementos da história e da cultura negra, de modo a contribuir para o letramento racial e a promoção de igualdade e justiça social, cenário de grande relevância em um país onde 112,8 milhões de pessoas se declaram pardas e negras (IBGE, 2022). Por isso, para Brasil (2023, p. 2), o turismo afrocentrado contribui para “[...] consolidar uma nova narrativa de identidade e pertencimento da comunidade negra no Brasil, apresentando, de forma lúdica e com alto impacto social, a memória e o patrimônio afrobrasileiro”.

Segundo dados do último Censo (IBGE, 2022), 1,3 milhão de pessoas se identificam como quilombolas no Brasil, as quais estão distribuídas em 7.666 comunidades remanescentes de quilombo, presentes em 1.696 municípios do país. A região Nordeste possui o maior contingente de comunidades remanescentes de quilombos, cerca de 65% de todo o país, seguida pelo Sudeste (15%) e pelo Norte (15%) (IBGE, 2022). Muitas dessas comunidades praticam a autogestão e estão estruturadas para a oferta de experiências turísticas que recontam a história do país a partir de seus legados, memórias, vivências e ancestralidade negra.

No estado de Sergipe, localizado na região Nordeste do Brasil, estima-se existir 33 comunidades remanentes de quilombos reconhecidas (Instituto Palmares, 2025), dentre as quais destaca-se o Quilombo Mussuca, no município de Laranjeiras/SE, região do estado onde a escravidão no período colonial tomou grande expressividade, e suas marcas são percebidas até os dias atuais. No estado, diferente do cenário nacional, poucas comunidades remanescentes de quilombo estão organizadas para receber turistas, incluindo a Mussuca, onde o turismo afrocentrado pode se estabelecer como um segmento do turismo promissor para a valorização e preservação de diversos elementos da cultura afro-brasileira.

Em meio à circunstância de o município ser reconhecido como “Berço da Cultura Popular de Sergipe”, percebe-se que, embora Laranjeiras possua um vasto patrimônio cultural, o turismo no município está principalmente centrado nos monumentos arquitetônicos, culturais e religiosos da sede do município, sem contemplar a região rural. Nota-se também uma lacuna no que diz respeito à exploração do patrimônio cultural imaterial do município, especialmente no que se refere à valorização das comidas identitárias como elemento cultural e turístico.

Apesar do Quilombo Mussuca ser reconhecidamente um reduto da cultura popular sergipana, devido à força de seus grupos culturais, como Samba de Pareia, São Gonçalo e Samba de Coco, e a notoriedade da culinária da maré ofertada no povoado, sobretudo a moqueca de camarão, a promoção turística do município limita-se à sede do município. No mais, ao turista é favorecida uma percepção mais clara sobre a diversidade de manifestações e expressões culturais que singularizam a localidade, durante eventos como o Encontro Cultural de Laranjeiras e a Festa de Lambe Sujo e Caboclinho.

Ao longo do resto do ano, o visitante é limitado à vivência de experiências pouco significativas, pautadas no legado cultural material do município, o que se mostra contrário às tendências emergentes do mercado turístico que motivam a oferta de experiências mais imersivas na cultura viva das localidades (Brasil, 2024). Esse cenário é percebido em todo o estado, de modo que narrativas e práticas excludentes ditam o desenvolvimento turístico local, pondo à margem comunidades e grupos tradicionais, dificultando a inserção delas no mercado turístico e impactando na distribuição equitativa dos benefícios provenientes do turismo.

Perante uma rápida análise na oferta turística sergipana, sobretudo nos roteiros turísticos receptivos, percebe-se que os atrativos contemplados nesses produtos, em sua maioria, retratam primordialmente os aspectos naturais do estado, focados em práticas contemplativas que geram pouca interação entre turistas e residentes. Nos poucos municípios onde a cultura local é o principal atrativo turístico, a exemplo das cidades coloniais de São Cristóvão/SE e

Laranjeiras/SE, a oferta turística é primordialmente composta pela materialidade cultural, colocando em segundo plano o legado do povo.

Esse cenário aflora a necessidade da investigação e utilização do papel da cultura imaterial, nesse caso, das comidas identitárias, na promoção do turismo afrocentrado de base comunitária no Quilombo Mussuca, visando à ampliação e diversificação das experiências turísticas oferecidas na região. As comidas de quilombo possibilitam que o turista obtenha uma percepção mais fidedigna do destino turístico, de modo que a população afrodescendente da Mussuca, ao ser inserida nesse processo, poderá expressar seus modos de vida, memórias, identidades, histórias, crenças, gostos, afetividades e demais subjetividades que os singularizam e diferenciam das outras comunidades.

Diante disso, a escolha pelo Quilombo Mussuca como recorte espacial desta pesquisa deu-se em virtude de sua riqueza cultural e resistência. A comunidade remanescente de quilombo representa um ambiente propício para a implementação de práticas turísticas que não apenas gerem renda, mas também fortaleçam a identidade e a autonomia da comunidade negra. Assim, mostrou-se importante compreender como a culinária quilombola pode ser um elemento central para a valorização da cultura afrodescendente em Sergipe, e nesse sentido, a comunidade tradicional do Quilombo da Mussuca foi escolhida como recorte espacial.

No âmbito do objeto pesquisado, foi delimitada a Cozinha de Vó, restaurante comunitário gerenciado pela Associação Grupo de Mulheres Produtoras Quilombolas (GRUMAQ), como estudo de caso desta pesquisa. Esta entidade, de natureza privada e sem fins lucrativos, dedica-se, desde sua fundação, a um projeto premiado e desenvolvido em colaboração com a referida associação, e visa sanar a carência de investimento social e incentivar o poder econômico e político das mulheres na comunidade. Tal iniciativa reflete uma busca por autonomia e oportunidades, em consonância com a valorização das potencialidades criativas de grupos sociais periféricos para o desenvolvimento local.

A construção do restaurante, com suas paredes de taipa, utilização de panelas de barro e fogão a lenha, destaca o empoderamento das mulheres quilombolas e o resgate de suas identidades e memórias familiares. Essa iniciativa, ao valorizar as práticas tradicionais e a força feminina, alinha-se à perspectiva de que a criatividade cultural e a resistência são elementos cruciais para o desenvolvimento e a inserção social de comunidades quilombolas. Contudo, foi percebido, durante a pesquisa, que apesar do engajamento comunitário e da riqueza cultural alimentar resgatada pelo Cozinha de Vó, esse espaço apresenta dificuldades para se estabelecer como um equipamento turístico qualificado, problemática que este estudo propõe-se a mitigar.

Além disso, a pesquisa se justifica pela formação da pesquisadora como cozinheira, e sua prática profissional no Instituto Federal de Sergipe – Campus São Cristóvão, onde, durante muitos anos, trabalhou com jovens de comunidades tradicionais, e pode constatar o respeito e o forte sentimento de pertencimento que muitos residentes da Mussuca demonstravam com sua cultura, se empenhando em sempre demonstrá-la nos eventos artístico-culturais e religiosos realizados no citado campus, os quais envolviam todo o ambiente escolar.

Era notório o desejo de resistir e enaltecer a própria cultura frente à outras manifestações culturais, conforme evidenciado nos Encontros Culturais de Laranjeiras, onde o envolvimento dos residentes da Mussuca é expressivo, visto a diversidade de manifestações culturais do quilombo que são apresentadas ao público de várias partes do Brasil e do mundo, demonstrando, assim, que os sentimentos de orgulho e pertencimento iniciam na infância e perduram até a terceira idade, carregando legados de suas ancestralidades.

Essas vivências enriqueceram a vida da pesquisadora e permanecem contribuindo para um reencontro memorável com suas raízes e o seu próprio reconhecimento como mulher negra. Com isso, lhe foi despertado o desejo de ofertar à comunidade, como forma de gratidão e retribuição, subsídios que visem não apenas atender a uma demanda acadêmica, mas também servir de estímulo ao desenvolvimento de iniciativas que promovam um turismo responsável na Mussuca. Através de práticas sustentáveis e inclusivas, esta pesquisa visa fornecer subsídios para promover a participação ativa da comunidade local e valorização das narrativas negras; e a culinária quilombola, nesse contexto, pode ser o elemento base para estimular esse processo.

Nesse sentido, as questões norteadoras delimitadas para esta pesquisa forneceram uma estrutura sólida para a investigação das comidas identitárias do Quilombo Mussuca, em Laranjeiras/SE, mediante o levantamento das principais práticas alimentares tradicionais da comunidade e a identificação dos alimentos, receitas, utensílios e técnicas culinárias que refletem as identidades culturais locais, levando em consideração aspectos como memórias, tradições e simbolismos associados à alimentação.

Diante disso, a principal questão norteadora dessa pesquisa é: de que maneira a Cozinha de Vó – comida ancestral pode contribuir para a valorização da comida quilombola identitária e o fortalecimento do turismo afrocentrado de base comunitária no Quilombo Mussuca, em Laranjeiras/SE? Em assistência, foram delimitadas 05 perguntas de pesquisa secundárias: 1) Quais são os utensílios, comidas, técnicas e insumos culinários considerados pelos quilombolas como representativos da cultura alimentar da Mussuca? 2) Quais são os aspectos subjetivos das comidas identitárias que evocam sentimento de pertencimento na comunidade remanescente de quilombo da Mussuca? 3) Há iniciativas e predisposição dos quilombolas para o

desenvolvimento de um turismo afrocentrado de base comunitária na Mussuca? 4) Quais são as condições estruturais e organizacionais da Cozinha de Vó – comida ancestral? 5) Como a culinária identitária da Cozinha de Vó pode impulsionar a atração de fluxo turístico para o Quilombo Mussuca e fortalecer o turismo afrocentrado de base comunitária na localidade?

Em tempo, para auxiliar a resposta aos questionamentos supracitados foram definidos os objetivos da pesquisa, cujo alcance será crucial para a compreensão de como as comidas identitárias contribuem para a transmissão e resistência da cultura quilombola, e como o turismo de base comunitária pode colaborar para a valorização e preservação dos saberes e fazeres da comunidade remanescente de quilombo da Mussuca. Nesse processo, o afroturismo prestará suporte ao promover a melhoria da qualidade de vida dos residentes, mediante incentivo à sustentabilidade e ao empreendedorismo negro.

Em consideração às problemáticas previamente identificadas no recorte espacial acerca do objeto de estudo, e a busca por soluções práticas que impulsionem o desenvolvimento do afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca, tendo como foco a herança sociocultural, as lutas por território e igualdade, os modos de vida do quilombo e as narrativas decoloniais, foi estabelecido como objetivo geral da pesquisa: (re)qualificar a Cozinha de Vó como equipamento turístico comunitário, de modo a consolidá-la como espaço de valorização da comida quilombola identitária e de fomento ao afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca, em Laranjeiras/SE.

Para dar suporte ao alcance do objetivo acima, os seguintes objetivos específicos foram propostos: 1) Diagnosticar os insumos, receitas, práticas culinárias e hábitos alimentares reconhecidos como tradicionais pelos moradores do Quilombo Mussuca; 2) Investigar memórias, sentidos e afetividades associadas às comidas com as quais a comunidade remanescente de quilombo da Mussuca estabelece laços de identificação comunitária e territorial; 3) Analisar as iniciativas e o engajamento dos quilombolas para o desenvolvimento do turismo afrocentrado de base comunitária na Mussuca; 4) Identificar as condições atuais de infraestrutura, gestão e funcionamento da Cozinha de Vó para oferta turística de comidas quilombolas identitárias na Mussuca; 5) Propor ações de aperfeiçoamento que integrem a Cozinha de Vó, às práticas do afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca.

Através dos resultados desta pesquisa, é pretendido o estímulo ao desenvolvimento da comunidade do quilombo Mussuca de forma participativa, respeitando os princípios da sustentabilidade econômica, ambiental e sociocultural. Diante disso, foi aqui proposto a concepção de um produto turístico afrocentrado, nos moldes do TBC, a fim de contribuir para o fortalecimento do protagonismo negro nos espaços e na história de Laranjeiras, a partir da

(re)qualificação da Cozinha de Vó, estabelecimento de alimentos e bebidas (A&B) vinculado ao GRUMAQ, associação local que oferta comidas identitárias produzidas por mulheres da Mussuca.

Espera-se, portanto, que por meio das melhorias empreendidas nesse equipamento turístico, visando adequá-lo ao bem-receber e ao atendimento qualificado dos turistas, seja possível mitigar disparidades socioeconômicas através de maior disponibilidade de emprego e renda no quilombo, além do impulsionamento ao usufruto racional dos recursos naturais e culturais da Mussuca. Entretanto, vale salientar que a (re)qualificação da Cozinha de Vó, por si só, não possibilitará o fortalecimento do desenvolvimento local, sendo necessária, também, a implementação de políticas e investimentos públicos no Quilombo, a fim de impulsionar a atratividade do local e minimizar os problemas enfrentados pela comunidade.

Ao propor ações para a valorização das comidas identitárias do Quilombo Mussuca como atrativo turístico, foi necessário considerar a economia solidária, o respeito à diversidade cultural e o empreendedorismo negro no processo de fomento ao desenvolvimento socioeconômico, com autonomia e autogestão da comunidade remanescente de quilombo, de modo a ampliar as experiências turísticas oferecidas no território. Para tanto, vale salientar a relevância de empreender mais esforços para a diversificação da oferta turística, a fim de promover o fortalecimento das identidades culturais, o resgate das memórias, a valorização do patrimônio cultural imaterial e o fortalecimento do protagonismo negro.

Com isso, o presente trabalho está dividido em sete seções, sendo a primeira delas composta por esta introdução. A segunda seção, intitulada “Afroturismo, TBC e Comidas Quilombolas Identitárias: fundamentos teóricos”, apresenta uma discussão conceitual sobre o afroturismo como segmento de mercado do TBC, contemplando os princípios desse modelo de gestão, assim como expõe o legado africano na culinária brasileira e como esse legado é perpetuado por cozinhas comunitárias presentes em quilombos brasileiros, sendo, inclusive, utilizado como insumo da atividade turística.

A terceira seção, denominada “Caminhos da Pesquisa: entre saberes acadêmicos e vozes comunitárias”, apresenta o objeto de estudo e detalha as técnicas e procedimentos metodológicos usados nesta pesquisa, que se apoiam em referenciais acadêmicos, mas são orientados, sobretudo, pelo conhecimento vivido e compartilhado pela comunidade, reconhecida aqui como protagonista de sua própria realidade.

5 A quarta seção designada “Quilombo Mussuca: saberes e sabores ancestrais na construção de um turismo de memória e pertencimento” evidencia as percepções da comunidade quilombola e as práticas relacionadas à culinária, ao TBC e à valorização da ancestralidade,

destacando como esses elementos se entrelaçam na construção de experiências afroturísticas singulares. A quinta seção nomeada “O restaurante comunitário como patrimônio vivo e equipamento turístico: (re)qualificação da Cozinha de Vó – comida ancestral” aborda as ações adotadas e os produtos tecnológicos concebidos neste estudo para melhoria do restaurante comunitário, visando a oferta turística de experiências memoráveis tendo a comida quilombola identitária como centro desse processo. Por fim, a sexta seção traz as considerações finais desta pesquisa.

2 AFROTURISMO, TBC E COMIDAS QUILOMBOLAS IDENTITÁRIAS: FUNDAMENTOS TEÓRICOS

Neste capítulo serão apresentados os conceitos e demais fundamentos teóricos que embasaram esta pesquisa, com foco no uso turístico das comidas quilombolas, temática objeto deste estudo. Para tanto, a fim de possibilitar uma compreensão adequada, foram definidas as seguintes categorias de análise: turismo de base comunitária, comida quilombola identitária, afroturismo e restaurante comunitário.

2.1 O fenômeno turístico na pós-modernidade: o consumo do “outro”

Com o avanço das dimensões contemporâneas do capitalismo e da globalização, as quais influem na rapidez dos processos de produção e de consumo, os deslocamentos humanos também são afetados (Lash e Urry, 1987). Esse contexto contribui para a compreensão do turismo na sociedade contemporânea, visto que, conforme afirma Brasil (2007, p. 9) “[...] toda viagem é em si uma atividade cultural”, isso porque sua dinamicidade e subjetividade são resultado de diversos padrões de comportamento que influenciam os deslocamentos turísticos, e são por eles influenciados.

O turismo é um tipo de consumo diferente dos outros, pois se realiza em outro local e não visa à satisfação de uma necessidade fundamental do homem [...] o turismo é um produto da evolução sociocultural e pode ser definido assim: Turismo = conjunto dos fenômenos resultantes da viagem e da estadia temporária de pessoas fora de seu domicílio, na medida em que este deslocamento satisfaz, no lazer, uma necessidade cultural da civilização industrial” (Boyer, 2003, p. 16).

Independentemente das motivações para viagem dos mais variados atores sociais que se identificam como turistas, impreterivelmente, nesse deslocamento precisa haver consumo para ser considerado turismo. O turismo é, em essência, uma atividade econômica formada por um conjunto de produtos, serviços e experiências disponíveis para o consumo associado do visitante, por tempo determinado, em localidades distintas de seu habitual (Medeiros, 2013). Portanto, a aquisição e o usufruto de diferenciados objetos, lugares, pessoas e vivências são responsáveis por demarcar o consumo no turismo.

Os padrões de consumo constantemente mudam sob influência de fatores internos e externos que transformam o comportamento dos consumidores no turismo (Alverga e Dimenstein, 2009; Horner e Swarbrooke, 2002). A sociedade modifica, os atores sociais se

transformam, os estilos de vida alteram, as práticas de consumo diversificam e acompanham o ritmo de exigência dos consumidores, por isso o consumo no turismo não pode ser compreendido separadamente da análise das alterações na sociedade (Urry, 2001), e deve considerar a variedade e a mutabilidade dos repertórios socioculturais dos consumidores.

O consumo é uma prática simbólica que molda, no universo das segmentações turísticas, o perfil do turista que o destino almeja receber e ao mesmo tempo diferencia e identifica esses turistas/consumidores. Nesse sentido, “o consumismo contemporâneo, especificamente envolvendo a atividade turística, implica a busca ou realização de um prazer imaginário negociado culturalmente” (Alverga e Dimenstein, 2009, p. 292).

As experiências dos consumidores, provenientes da fruição de lugares com características socioculturais distintas dos seus locais de origem, promovem mudanças nesses sujeitos, assim como inspiram transformações no espaço e na comunidade visitada, em constante relação de causa e efeito (Urry, 2001). Para Panosso Netto (2009), a experiência é a essência do turismo; trata-se de um processo de geração de lembranças relativas à vivência ou ao consumo, por isso a experiência de um indivíduo não será a mesma de outro (Trigo, 2010).

Para os consumidores da modernidade, o turismo relacionava-se a um meio para fuga das cidades e problemas cotidianos, uma forma de ocupação do tempo livre, conforme afirma Tito, Brumatti e Nóbrega (2017, p. 429): “os interesses dos indivíduos eram passíveis a manipulação de mercado, pois o essencial era a evasão do espaço cotidiano e suas obrigações, sem abrir mão das comodidades”. Logo, a experiência turística amparava-se em práticas turísticas banais, resultado do contato do turista com aspectos triviais, estereotipados e convencionais dos destinos turísticos.

O turismo de massa, prática turística moderna, enfatiza a desigualdade na distribuição dos recursos, possui uma visão de geração de emprego que se traduz em mão-de-obra barata para os investidores, desrespeita os saberes locais, promove noções de riqueza e pobreza centradas nos aspectos financeiros, e não na qualidade de vida e na valorização dos recursos naturais e culturais, além de estabelecer uma noção de exploração do turismo, que significa expropriação do lugar, e uma visão dos recursos endógenos como mercadorias.

Conforme afirmam Geiss e Gastal (2007), a modernidade consagrou o turismo de massa, que priorizava grandes ícones culturais eruditos, como museus e obras arquitetônicas de destaque, relegando a cultura popular a um papel secundário, frequentemente representada por folclores e artesanatos que ainda atendem ao gosto médio do turista. Essa abordagem excludente não apenas limitou a valorização de expressões culturais menos imponentes, mas também

desconsiderou a rica carga simbólica e os saberes, fazeres e viveres acumulados por grupos que produziam essas manifestações.

Dessa maneira, a modernidade tratou as práticas culturais de forma rígida, desconsiderando a diversidade e a complexidade das expressões humanas que não se encaixavam nos padrões estabelecidos. Almeida e Emmendoerfer (2022) frisam que o turismo de massa altera a dinâmica e o uso dos espaços, podendo, inclusive, estimular processos de gentrificação, os quais dificultam o acesso e a permanência de moradores mais pobres em áreas supervalorizadas economicamente.

Assim, mostrou-se importante delimitar ações que controlassem esses efeitos, com o intuito de minimizar os impactos negativos e maximizar os efeitos positivos advindos do desenvolvimento do turismo, em uma perspectiva de atividades turísticas sustentáveis. Com a chegada da contemporaneidade, caracterizada pelo que se denomina momento pós-moderno, houve uma desconstrução de conceitos tradicionais, permitindo uma valorização mais ampla das expressões culturais e do meio ambiente.

Essa nova perspectiva não apenas reconheceu a importância das cozinheiras, dos músicos populares e dos artesãos como legítimos artistas, beneficiando-os com esse novo olhar, mas também promoveu uma preocupação com a preservação das expressões culturais significativas para a população local (Geiss e Gastal, 2007). Nesse contexto, a memória assume papel central, pois, segundo Connerton (1999), a cultura se materializa por meio de performances e práticas de rememoração, nas quais o passado é continuamente reencenado, reafirmando identidades e estabelecendo continuidade entre gerações.

Rituais, festas, práticas culinárias e outras manifestações culturais constituem, assim, materializações da memória, nas quais saberes, valores e experiências compartilhados alimentam e sustentam a cultura. A memória, nesse sentido, fornece repertórios simbólicos e narrativos, enquanto a cultura organiza, interpreta e transmite esses significados, conferindo sentido à vida social e à identidade dos grupos. A memória não é apenas registro do passado, mas também instrumento de construção de identidades, narrativas e pertencimentos coletivos.

Segundo Halbwachs (2006), a memória é um fenômeno social, moldado pelas interações e pelos contextos nos quais os grupos se inserem. Ela organiza experiências, conferindo sentido às práticas culturais e históricas, e estabelece conexões entre gerações. No entanto, a memória é seletiva, e o esquecimento muitas vezes atua como mecanismo de apagamento, reforçando relações de poder e hierarquias sociais. Connerton (1999) aponta que as práticas de lembrança e esquecimento estão intimamente ligadas à forma como sociedades constroem seus passados e legitimam determinadas narrativas em detrimento de outras.

Desse modo, o esquecimento pode manifestar-se como um instrumento de dominação à medida que saberes, culturas e memórias são marginalizados, sendo apagados, reinterpretados ou subjugados, criando uma ruptura entre passado, identidade e território. O apagamento cultural não ocorre apenas por meio de violência direta, mas também por práticas discursivas, educacionais e institucionais que invisibilizam sujeitos subalternizados.

Nesse sentido, a memória se torna ferramenta de resistência, permitindo que comunidades historicamente oprimidas recuperem a centralidade de suas identidades, culturas e práticas sociais. O processo de resistência a essa tônica oportuniza que saberes, experiências e memórias costumeiramente marginalizados sejam reconhecidos e valorizados, e, para tanto, mostra-se salutar a reconstrução de narrativas, o resgate de histórias e práticas culturais esquecidas, a fim de promover uma relação crítica com o passado.

Ao aplicar essa perspectiva a comunidades de povos tradicionais, observa-se que o resgate da memória é também um ato de soberania cultural e territorial. Culinária, música, artesanato e rituais não são apenas manifestações culturais; são práticas de lembrança que transmitem saberes ancestrais e reafirmam pertencimentos. Ao mesmo tempo, esses processos de resgate e celebração da memória fomentam formas alternativas de educação e turismo, onde a história é vivida e compartilhada de forma crítica e participativa (Grosfoguel, 2011; Maldonado-Torres, 2007).

O Conselho Nacional de Populações Tradicionais (CNPCT, 2012) versa que as comunidades de povos tradicionais representam grupos sociais com modos de vida, saberes, práticas culturais e relações com o território historicamente construídos e preservados ao longo do tempo. Conforme Toledo *et al.* (2015), os povos tradicionais desempenham um papel central na conservação da biodiversidade, uma vez que suas práticas de manejo territorial são pautadas por conhecimentos ecológicos locais e princípios de sustentabilidade.

No contexto social e econômico, essas comunidades frequentemente enfrentam desafios relacionados ao reconhecimento de direitos territoriais, ao acesso a políticas públicas e à participação em processos decisórios. Segundo Santos (2010), apesar das vulnerabilidades, a organização coletiva e a valorização da própria cultura permitem que esses grupos construam alternativas de desenvolvimento, muitas vezes baseadas na produção artesanal e na atividade turística.

Nesse sentido, o turismo deixa de ser apenas uma atividade econômica e se configura como uma oportunidade de fortalecimento cultural e social, na medida em que promove interação direta entre visitantes e comunidades. À vista disso, essa abordagem ganha relevância ao considerar a experiência do visitante não apenas como consumo de bens e serviços, mas

como vivência que possibilita contato com tradições, histórias e identidades locais. Embora a pós-modernidade tenha (re)estruturado o turismo, ampliando o potencial de enriquecimento pessoal do visitante, ainda persiste a necessidade de investimento em educação para o turismo, a fim de garantir que os espaços sejam interpretados criticamente e que a cultura local seja valorizada e respeitada.

Pensar o turismo pós-moderno, portanto, exige ir além das dimensões puramente econômicas e mercadológicas do fenômeno, compreendendo-o como prática social e cultural carregada de sentidos, marcada por interações humanas e experiências compartilhadas (Brasil, 2007). Em convergência, o turista contemporâneo busca vivências memoráveis, que promovam conexão com a localidade visitada e provoquem transformações significativas em sua percepção, superando o consumo superficial e promovendo engajamento com o patrimônio imaterial e a memória coletiva das comunidades.

Assim, as transformações nos modos de produção e consumo não apenas reconfiguram as dinâmicas sociais, mas também influenciam a forma como as identidades culturais são construídas e percebidas. Identidade cultural pode ser entendida como um processo dinâmico de construção coletiva, no qual memórias, valores, símbolos e práticas sociais se articulam para conformar um sentimento de pertencimento. Para Hall (2003), a identidade não é fixa nem essencial, mas um ponto de sutura entre discursos, práticas e posições históricas, em constante transformação.

Nesse sentido, a identidade cultural não deve ser compreendida como algo dado ou imutável, mas como resultado de negociações e ressignificações ao longo do tempo. Segundo Canclini (2009), as identidades são híbridas, pois resultam de intercâmbios culturais e de processos de hibridização próprios das sociedades contemporâneas. Portanto, a identidade cultural também desempenha papel central na afirmação de grupos sociais historicamente marginalizados. Comunidades remanescentes de quilombo, por exemplo, encontram na preservação de práticas tradicionais, como a culinária, os festejos religiosos e o artesanato, formas de resistência e valorização de sua ancestralidade.

Haesbaert (2004) ressalta que os espaços habitados pelas comunidades não são apenas recortes geográficos, mas territórios simbólicos que materializam memórias, práticas e vínculos afetivos. Dessa forma, a identidade cultural se territorializa, dando sentido à vida coletiva e fortalecendo laços de solidariedade e pertencimento. Assim, a identidade cultural deve ser compreendida como um fenômeno histórico e social, em constante processo de construção, que articula memória, tradição e inovação. Ela é, portanto, ao mesmo tempo, instrumento de resistência, afirmação de direitos e mediação de diálogos interculturais.

O consumo não se restringe à satisfação de necessidades materiais, mas envolve a produção de significados e a construção de identidades sociais. Para Bauman (2008), vive-se em uma “sociedade de consumo”, na qual os indivíduos são cada vez mais definidos por aquilo que consomem, e os bens funcionam como marcadores de distinção, status e pertencimento. Desse modo, no universo do turismo, ser um consumidor de artesanato, museus, culinárias vendidas como típicas ou características, danças tradicionais e músicas regionais é ser um consumidor de elementos representativos do “outro”.

Nesse sentido, o ato de consumir é também um ato de comunicação. McCracken (2003) destaca que os bens de consumo carregam significados culturais, que são transferidos para os indivíduos e grupos que os utilizam, contribuindo para a expressão e a reafirmação de identidades. Assim, a escolha de determinadas comidas, vestimentas ou objetos vai além de sua função utilitária, constituindo-se como prática simbólica que materializa estilos de vida e valores sociais.

No contexto da globalização, a identidade e o consumo se articulam em um campo tensionado entre homogeneização e diferenciação. Enquanto há uma massificação de produtos e marcas globais, também cresce a busca por bens que remetam a origens, tradições e autenticidade (Canclini, 2009). Esse fenômeno se reflete na valorização de produtos ligados à cultura local, como artesanato, culinária identitária e experiências turísticas comunitárias, que reforçam o vínculo entre consumo e identidade cultural.

Em comunidades tradicionais, como quilombolas e indígenas, a relação entre consumo e identidade assume um caráter de resistência. Ao oferecer comidas identitárias, artesanatos e narrativas históricas em experiências turísticas, essas comunidades não apenas inserem seus bens culturais no circuito econômico, mas também reafirmam sua identidade e promovem a conscientização dos visitantes (Munanga, 2004). Assim, o consumo deixa de ser apenas um ato individual e passa a ser espaço de disputa simbólica e política.

Portanto, compreender a relação entre identidade e consumo implica analisar como os bens materiais e imateriais se tornam veículos de significados sociais, expressando pertencças, resistências e negociações culturais. O consumo, nesse sentido, é parte constitutiva dos processos identitários e se articula diretamente às dinâmicas da vida social contemporânea. Logo, a cultura de consumo das identidades gera o contato do “eu” com os “outros” e a possibilidade de (re)conhecimento.

Há um jogo de interesses e relações de poder neste encontro onde os objetivos, significados e experiências são repensados a cada partida. “Em nossos dias, o consumo de serviços e signos, nos seus mais variados regimes semióticos, é tão ou mais importante do que

o consumo de bens materiais. Isso significa que o consumo simbólico ganhou uma relevância até então inaudita” (Rocha e Castro, 2009, p. 51).

Essa perspectiva crítica leva ao entendimento que, embora a identidade seja influenciada por fatores externos, ela também é profundamente enraizada nas experiências e memórias individuais, refletindo a complexidade da condição humana. Assim, a identidade emerge como um fenômeno multifacetado, que desafia a ideia de homogeneidade e convida à reflexão sobre as interações sociais que a moldam.

Para Miranda (2000, p. 82), “no contexto da pós-modernidade, a identidade não é fixa, mas sim fluida e sujeita a constantes transformações, conforme os sistemas culturais que influenciam o indivíduo. No entanto, mesmo em meio a essa dinamicidade, existem referências na memória coletiva que ancoram a identidade”. Conforme argumenta Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009, 16), “a identidade é moldada por semelhanças e diferenças entre grupos sociais, ressaltando que a diferença é essencial para a construção identitária”.

É nesse contexto que emergem as identidades-consumo, as quais são construídas com fins específicos, vinculados diretamente ao seu objetivo central, o consumo. As identidades-consumo transformam as práticas e os bens culturais e naturais em mercadoria. Aliás, as invenções que são elaboradas para esse fim já nascem mercadoria (Azevedo, Paes e Andrade, 2014). As identidades-consumo não são feitas a partir de um vazio, mas com base em elementos de identificação dos residentes, já percebidos, analisados e selecionados ao longo da história.

A função dos planejadores é repassar à população a necessidade de (re)conhecimento dos bens e práticas, auxiliando na manutenção e na divulgação do que o “sutura” à localidade. Em meio a isso, o devorador das identidades-consumo, normalmente procura elementos e símbolos que possam saciar a sua sede e fome em consumir o que é simbólico e representativo do outro. No âmbito do consumo turístico, os turistas buscam nas cidades turísticas, nos territórios e/ou nas comunidades que visita as mercadorias representativas das identidades-consumo.

Independente dos seus usos, no ato da compra, ciente que é um elemento representativo das identidades-consumo, o indivíduo está consumindo significações e sentidos produzidos pelo “outro” para ele (Azevedo, Paes e Andrade, 2014). Com isso, há um sentido cultural, econômico e simbólico no consumo. Essa mudança de paradigma desafia a dinâmica tradicional da viagem programada e exige uma abordagem mais complexa por parte dos destinos turísticos, que evidencia na busca por inclusão e valorização das identidades culturais, promovendo um turismo que se conecta de maneira mais profunda com as comunidades.

Desse modo, as comidas que são identificadas como locais, específicas, representativas de comunidades, comercializadas como “autênticas” e “tradicionais” passam a potencializar essas adjetivações para atender múltiplos fins, inclusive, e sobretudo, o de consumo. Assim, as comidas identitárias, assumem funções diferenciadas para os seus consumidores, podendo ser responsável por saciar a necessidade fisiológica, reposicionar o indivíduo no mundo, marcar a identidade “do outro” ou por ocupar um espaço vazio na necessidade de conhecimento de novos aromas, sabores e temperos.

2.2 Comidas identitárias nas comunidades remanescentes de quilombo: saberes e resistências culturais

A relação que as pessoas têm com a comida é tão particular à sua cultura que muitas vezes parece ser uma extensão natural delas mesmas. As escolhas alimentares são moldadas por uma série de fatores, incluindo tradições familiares, influências culturais e até mesmo restrições geográficas e econômicas (Barbosa, 2007). Conforme destacado por Laplantine (1991, p. 10), “a compreensão da diversidade cultural nos permite reconhecer que nossos próprios hábitos alimentares não são universais, mas sim construídos através da interação com o meio social e cultural ao nosso redor”.

Conforme destacam Contreras e Gracia (2011), a alimentação é um fenômeno biocultural, pois apresenta-se como uma necessidade humana básica, onde as escolhas alimentares são moldadas por tradições, valores sociais e crenças religiosas. Portanto, a delimitação do que cada grupo social come não considera apenas necessidades e limitações biológicas, mas também fatores culturais e de acesso, que influenciam profundamente os hábitos alimentares. Dessa forma, compreender essa dinâmica é essencial para uma análise mais ampla das práticas alimentares em diferentes contextos sociais.

Nessa conjuntura, a distinção entre comida e alimento evidencia a complexidade da alimentação humana. Para Matta (1987), o alimento abrange tudo o que é comestível, enquanto a comida é definida por critérios sociais, culturais e nutricionais aceitos e praticados por um grupo. Assim, a alimentação é uma necessidade fisiológica que, se não atendida, pode comprometer a saúde e a existência humana. Barbosa (2007) destaca que, ao alimentar o corpo, esses indivíduos também alimentam a alma, reforçando a ideia de que a comida é um veículo de memória e pertencimento.

A alimentação transcende o simples ato de nutrir-se, configurando-se como uma construção identitária que está intrinsecamente ligada ao contexto social e cultural de cada

grupo. Para Matta (1986, p. 56), "o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que ingere". Esse processo de formação de gosto e hábitos alimentares é um aprendizado que se inicia desde o nascimento, evidenciando que não se trata de algo inato, mas sim ensinado, uma construção cultural. Portanto, a maneira como as pessoas se alimentam é um reflexo das relações sociais e das tradições que as cercam.

Assim, a forma como cada grupo se alimenta é bastante única e particular, a ponto de ser capaz de refletir o seu funcionamento social. A maneira como os indivíduos aprendem a lidar com a comida costuma ser encarada como o jeito aparentemente “certo” (Barbosa, 2007; Contreras Hernández, Grácia-Arnaiz, 2005), pois as escolhas relativas ao sistema alimentar tornam-se quase automáticas, dando a falsa impressão de que são instintivas. Para Laplantine (1991), a descoberta da alteridade permite que seja afastada a ideia de que o grupo social representa a humanidade, e que os comportamentos sejam inatos, e não adquiridos por meio do contato cultural.

A identidade do indivíduo é uma construção complexa que abrange desde aspectos macro, como nacionalidade e regionalidade, localidade, até características mais específicas, como gênero, fenótipo, memória, aspirações, experiências. Quando uma pessoa se reconhece como membro de um grupo social ou de uma nação, ela internaliza as características que a definem como parte desse coletivo (Lima e Azevedo, 2018, p. 2).

Em concordância, Franzoni (2016) diz que cada cultura possui códigos alimentares que não apenas favorecem certos alimentos, mas também, em alguns casos, estabelecem restrições, moldando a identidade coletiva. A subjetividade das comidas e das práticas alimentares é influenciada por fatores geográficos, ambientais, econômicos e históricos, responsáveis por contribuir para a diferenciação social. Assim, a alimentação se torna um meio pelo qual os indivíduos se reconhecem e são reconhecidos, destacando-se por suas particularidades em relação ao uso de ingredientes e costumes.

De acordo com Lévi-Strauss (2004), a forma de preparar e o modo de servir uma determinada comida, além de expressar a identidade de quem a prepara ou serve, também lhe confere um “status”. Ou seja, a comida, os modos de preparar, servir e comer expressam significados construídos e transmitidos por um povo. Em meio a essas argumentações, destaca-se a importância da preservação e valorização das comidas tradicionais como expressões singulares da cultura de um povo.

Diante disso, a culinária desempenha um papel fundamental na preservação e transmissão das identidades individuais e coletivas, moldando as narrativas culturais e

conectando as pessoas às suas raízes históricas e sociais. Nesse contexto, é crucial explorar a ligação entre alimentação e identidade cultural, compreendendo como os atores sociais significam e ressignificam suas práticas alimentares e comidas, além de como as transformam em diferentes contextos culturais ao redor do mundo.

Determinadas comidas, com seu modo de obtenção, de preparação e de consumo, são coletivamente celebradas como “nossa comida” em detrimento da “comida dos outros”.

Assim, a análise crítica da alimentação revela não apenas costumes, mas também narrativas que sustentam a diversidade e a riqueza das experiências humanas. Quando uma comida é escolhida pelo consumidor é importante que ele tenha a compreensão do sistema culinário que torna-a expressão cultural, pois as pessoas são constituídas social e culturalmente pelo que consomem. Dessa forma, para trabalhar no consumidor, a compreensão do sistema culinário como expressão cultural de uma comunidade, se faz necessário chamar o consumidor-visitante para vivenciar as etapas do processo produtivo deste a coleta da matéria prima, a preparação da comida até o seu consumo.

O consumidor procura se encontrar nos lugares e somar-se às experiências proporcionadas pelos residentes, consumindo, para tanto, a “comida dos outros” como se fosse “sua comida”. Em determinado momento, o “estrangeiro” pretende ser mais um na localidade. Ele não quer ser um diferente distante, mas alguém que sabe que é diferente com possibilidades de trocas simbólicas e culturais com os “outros” (Azevedo, Paes e Andrade, 2014). Assim, o consumidor, no encontro com as comidas identitárias, estranha, compara, absorve, descarta, filtra, percebe o quanto é diferente, reconhece-se nas práticas alimentares locais e garante posições sociais distintas daqueles que não participaram do encontro.

No contexto do consumo, para que uma comida venha a se tornar “típica”, “tradicional de algum lugar”, antes ela precisa “cair no gosto popular”, sendo preparada, experimentada e aprovada diversas vezes. É o caso da culinária africana, que a partir de adaptações e “modernizações”, decorrentes de fusões no Brasil, passou a compor a base da alimentação brasileira, e possui expressivo contingente de receitas popularmente apreciadas. O afropaladar se faz presente nas cozinhas de todo o Brasil, já que a culinária dos afrodescendentes é um dos pilares que sustentam a cultura brasileira e contribuem para a valorização da resistência, da criatividade e da cultura negra.

As comunidades remanescentes de quilombos¹ (CRQ) são marcadores de ancestralidade e resistência, onde a culinária afrodescendente se perpetua. Construídos por africanos

¹ Conforme o art. 2º do Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003, “consideram-se remanescentes das comunidades dos quilombos, para os fins deste Decreto, os grupos étnico-raciais, segundo critérios de

escravizados e seus descendentes, durante o período colonial, os quilombos são um dos “[...] traços das estratégias de resistência cultural na sociedade escravista, assim como as manifestações culturais onde se encontram elementos da cultura colonizadora com elementos da cultura afrodescendente” (Bomfim, 2007, p. 56). O processo de resistência cultural é fundamental para a compreensão da luta do povo quilombola e para endossar a importância da preservação das suas tradições, incluindo as alimentares.

Nesse sentido, para compreender a formação histórica e cultural dessas comunidades, é imprescindível retomar o contexto da escravidão no Brasil, um sistema que perdurou por mais de três séculos, e configurou-se como a espinha dorsal econômica, social e cultural do Brasil Colônia e do Império. Ao submeter milhões de africanos à condição de propriedade, a escravidão impôs um regime de violência sistemática, apagamento cultural e trabalho forçado que perdura até os dias atuais em virtude da colonialidade.

A escravidão no Brasil deve ser compreendida em sua complexidade, marcada pela violência, pela centralidade do trabalho forçado e pelas estratégias de sobrevivência e reinvenção cultural elaboradas pelos povos subjugados. A diáspora africana para o continente americano e, especificamente, para o Brasil, foi um processo violento de captura e deslocamento forçado, perpetrado através do tráfico transatlântico. Homens, mulheres e crianças eram arrancados de suas comunidades, separados de suas famílias e transportados em navios negreiros sob condições subumanas.

Durante a travessia, conhecida como Passagem Média (Genovese, 1998), os corpos eram acorrentados nos porões e tratados como mercadorias, sendo, aqueles que não resistiam ao percurso, lançados ao mar, evidenciando o extremo grau de desumanização imposto. A chegada dos negros à América, "a ferros, jogados na escravidão num regime de opressão racista", representa "um dos maiores crimes da história" (Genovese, 1998, p. 13). Ao desembarcarem em terras brasileiras, os sobreviventes eram comercializados e forçados a desempenhar todas as formas de atividade produtiva em regime de cativeiro.

A força de trabalho escravizada foi amplamente empregada em setores vitais da economia, como os engenhos de açúcar, as minas de ouro e diamante, as lavouras, a criação de gado e a produção de charque, além de atuar em atividades comerciais e serviços domésticos. Nas zonas urbanas, sua presença era essencial na dinâmica das cidades, encarregando-se do

autoatribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida.” Disponível em: <https://www.gov.br/palmares/pt-br/departamentos/protecao-preservacao-e-articulacao/informacoes-quilombolas/> Acessado em 08/05/2024.

transporte de objetos e pessoas, e constituindo a mão de obra mais numerosa na construção de casas, pontes, estradas e diversos serviços urbanos.

Percebe-se, portanto, que a importância dessa mão de obra estendeu-se aos saberes que os africanos trouxeram consigo, sendo reconhecidos como exímios agricultores, ferreiros e artesãos, mineiros e cozinheiros, cujos conhecimentos foram essenciais para a economia colonial. Adicionalmente, atuaram como cozinheiros, vendedores de rua e comerciantes em feiras locais, sendo fundamentais para a articulação da economia urbana e rural do Brasil colonial (Genovese, 1998). No entanto, essa relevância econômica contrastava fortemente com as condições de vida a que eram submetidos.

Nas senzalas prevaleciam ambientes extremamente precários, marcados por alimentação escassa, sem variedade e pouco nutritiva. Além da subalimentação, o cotidiano era atravessado por castigos físicos severos, jornadas exaustivas de trabalho e completa negação de direitos civis e espirituais, assim o quilombo foi e segue sendo uma forma de resistência, além de se fundar em valores de solidariedade, ancestralidade e autonomia. De acordo com Fonsêca e Silva (2020), os escravizados lutavam para sobreviver "tanto a nível espiritual quanto físico – para construir um mundo aceitável para si e seus filhos no escopo de um estreitíssimo espaço vital e de uma dura adversidade".

Essa violência material e simbólica foi acompanhada por um apagamento sistemático das culturas africanas, uma vez que etnias capturadas eram propositadamente misturadas pelos senhores de engenho para evitar articulações e rebeliões, buscando impedir a reconstrução de vínculos étnicos e religiosos. Apesar dessas estratégias de dominação, os africanos escravizados resistiram ao apagamento e preservaram parte de suas tradições por meio da oralidade, dos rituais, das práticas religiosas e da língua (Hall, 2003).

Nesse contexto de brutalidade e opressão persistentes, emergiram formas diversas e contundentes de resistência, das quais a fuga e a formação dos quilombos foram as mais expressivas. Embora nem todas as fugas resultassem em rebeliões organizadas, muitas deram origem a comunidades autônomas, formadas por escravizados que buscavam reconstruir modos de vida livres e coletivos. De acordo com Fonsêca e Silva (2020), "o quilombo foi a mais simbólica e duradoura forma de resistência escrava, sendo Palmares o exemplo mais notório".

Esses movimentos em busca de libertação e dignidade culminaram na formação dos quilombos como uma das maiores expressões de resistência, capaz de estremecer as estruturas de uma sociedade organizada sob dominação senhorial. Os quilombos emergiram como espaços privilegiados de oposição ao regime escravocrata e como expressão de um projeto alternativo

de sociedade, fundado em valores de solidariedade, ancestralidade e autonomia (Nascimento, 1985).

Essas comunidades tornaram-se verdadeiros espaços de reafirmação cultural, resistência política e autogestão, configurando alternativas concretas à ordem escravocrata. Conforme argumenta Moura (1986, p. 18), "os quilombos surgem como uma unidade de resistência física e de preservação cultural, elaborada por um modelo associativo de ajuntamento entre os demais segmentos oprimidos da sociedade, como indígenas, criminosos e fugitivos do serviço militar".

A atuação dos quilombos, portanto, não se limitava à subsistência isolada. Frequentemente, os quilombolas realizavam ataques a engenhos, libertavam outros escravizados e estabeleciam redes de comércio com populações indígenas e comunidades negras livres. Os quilombolas, como observa Moura (2001, p. 39), "não apenas resistiam, mas reinventavam a liberdade em territórios próprios, com sistemas de produção agrícola, organização política e práticas religiosas herdadas da África".

Essa herança de luta não se encerrou com a abolição de 1888, cuja simbologia representou uma promessa de liberdade e justiça social que permanece inacabada, na medida em que a herança de desigualdades raciais persiste até os dias atuais (Almeida, 2019). A lógica da escravidão se insere no que Quijano (2000) denomina "colonialidade do poder", um padrão de dominação que, mesmo após o fim do regime colonial, continua a estruturar hierarquias raciais, sociais e epistêmicas.

A permanência da colonialidade do poder (Quijano, 2000), evidencia como as estruturas de exploração e subalternização foram ressignificadas no pós-abolição, reproduzindo mecanismos de exclusão que ainda atingem as comunidades negras no Brasil contemporâneo. Nesse sentido, a marginalização das populações negras, a dificuldade de acesso à terra e a negação sistemática de direitos expressam a permanência de uma ordem colonial ressignificada, que molda as desigualdades contemporâneas no Brasil (Maldonado-Torres, 2007).

Essa dimensão de resistência não se limita ao passado, mas encontra continuidade nas comunidades remanescentes de quilombo contemporâneas, que preservam práticas culturais, religiosas e alimentares como formas de afirmação identitária e de enfrentamento à colonialidade. As comunidades quilombolas atuais se constituem como elos vivos dessa resistência histórica, preservando e recriando práticas culturais, políticas e econômicas que reafirmam a autonomia frente a essas estruturas coloniais.

Exemplos dessa continuidade podem ser observados em práticas agrícolas tradicionais, que garantem a soberania alimentar e a manutenção de sementes crioulas; nos festejos religiosos que unem fé e ancestralidade; e ainda, na utilização de plantas medicinais, cujo conhecimento

é transmitido entre gerações como expressão de resistência epistêmica. Tais manifestações não apenas preservam identidades, mas também confrontam o apagamento cultural e a marginalização social, demonstrando que os quilombos, em sua forma histórica e atual, constituem-se como espaços de enfrentamento à colonialidade e de afirmação de projetos alternativos de sociedade.

Nesse sentido, a alimentação desempenha um papel central nas comunidades remanescentes de quilombos, estabelecendo um vínculo indissolúvel entre os indivíduos e o ambiente. Cascudo (2004, p. 29), ao explicitar a influência africana na gastronomia brasileira, aponta que “a alimentação do negro [...] compõe-se de canjica, feijão-preto, toucinho, carne seca, laranjas, bananas e farinha de mandioca [...] Finalmente, a caça e a pesca, praticadas em suas horas de lazer, dão-lhe a possibilidade de alimentação mais succulenta”.

Esse cenário possibilitou às comunidades remanescentes de quilombos apresentarem culturas alimentares distintas, associadas ao que lhes era oferecido e à biodiversidade disponível nas localidades onde as senzalas e, posteriormente, os quilombos encontravam-se inseridos. A limitação de alimentos e temperos nesses espaços contribuíram para que os africanos escravizados adaptassem seus hábitos alimentares aos insumos existentes no país, readaptando receitas da culinária africana e portuguesa.

Diante disso, os sistemas culinários quilombolas estão enraizados nas sociabilidades e cosmologias da sociedade afrobrasileira, com suas categorias nativas, por meio das quais as pessoas descrevem e interpretam cotidianamente suas interrelações. Nesse sentido, a culinária quilombola se tornou um campo de resistência e afirmação cultural. As comidas das casas-grande e das senzalas eram produzidas por mãos negras, misturando técnicas africanas e portuguesas em receitas adaptadas à realidade de cada espaço onde eram produzidas.

Nos subúrbios, após a abolição da escravidão, ou nos quilombos, africanos e afrodescendentes passaram a preparar e comercializar algumas dessas receitas a fim de garantir sua sobrevivência e sustento familiar (Machado, 2022). Essa prática não apenas representava uma estratégia econômica, mas também funcionava como um mecanismo de preservação cultural, permitindo que tradições alimentares ancestrais fossem transmitidas de geração em geração. Tal cenário contribuiu para a difusão de hábitos alimentares afrobrasileiros, que se consolidaram como elementos identitários fundamentais, permanecendo em brava resistência às investidas da colonialidade.

Essa resistência se manifesta não apenas na manutenção de receitas e técnicas culinárias, mas também na capacidade dessas práticas de sustentar comunidades, fortalecer vínculos sociais e afirmar modos de vida frente a mudanças históricas impostas, tanto de ordem

econômica quanto política. A predominância da comida cozida em detrimento dos assados, os modos de servir que não se atêm a muitas regras, o foco em ingredientes periféricos (farinhas, caldos) e a valorização de refeições coletivas são algumas das influências africanas que são perpetuadas em CRQs, onde são reconhecidas a importância dos saberes e fazeres ancestrais na produção alimentar, assim como dos elementos simbólicos que contribuem para a construção da identidade cultural de uma comunidade e a manutenção das memórias (Silva e Baptista, 2016).

A alimentação nas comunidades remanescentes de quilombos transcende a simples nutrição, sendo um elo vital com a ancestralidade e o pertencimento. Cada receita carrega séculos de tradições, conexões com a terra e os antepassados, tornando-se um elemento identitário repleto de particularidades (Araújo e Lima Filho, 2012). Nas cozinhas quilombolas, seja em espaços domésticos, comunitários, festivos ou religiosos, as escolhas alimentares se tornam atos políticos, reafirmando identidades culturais e resgatando histórias silenciadas ao longo do tempo. Nesse sentido, a alimentação desempenha um papel crucial na preservação da cultura local, além de marcar momentos significativos, como nascimentos e falecimentos.

A culinária quilombola não segue a lógica contemporânea da apresentação de ingredientes e modos de preparo comuns à gastronomia, mas se revela por meio de saberes tradicionais, onde a presença do fogão a lenha e das panelas, cumbucas e pratos de barro evidenciam a importância que as comunidades dão à ancestralidade. Por isso, Silva e Baptista (2016) apontam que as comidas das comunidades remanescentes de quilombo possuem características próprias, responsáveis por proporcionar o contato dos “de fora” com a realidade dos quilombos, os valores, as memórias, os ritos e as tradições locais.

Assim, Araújo e Lima Filho (2012, p. 9) reiteram que para compreender “[...] o sentido e significado da tradição e cultura da alimentação quilombola, é essencial considerar a ligação íntima dessas comunidades com suas terras ancestrais. Essas terras, de uso comum, oferecem uma diversidade de recursos naturais que sustentam a vida e a economia local”. Assim sendo, essas comunidades tradicionais utilizam esses recursos para manter práticas e saberes tradicionais enquanto produzem novos conhecimentos e formas de existência, refletindo uma contínua adaptação e resiliência cultural.

Predominantemente, nessas comunidades, a economia é pautada em pouca acumulação de capital, com a agricultura familiar, a pesca artesanal e a mariscagem atuando como principais fontes de insumos alimentares para subsistência, e apenas seu excedente sendo comercializado (Teixeira Júnior e Ferrari, 2019). A produção alimentar é realizada com base nos recursos naturais e renováveis do ecossistema local, garantindo a sustentabilidade e a preservação

ambiental, além de manter viva as tradições culturais (Silva e Baptista, 2016). Por isso, os recursos naturais desempenham um papel vital na subsistência dessas comunidades tradicionais.

O sistema alimentar quilombola está principalmente relacionado ao cultivo da banana, milho, mandioca, feijão e às culturas da pesca e da caça, entre outras. Essas práticas ancestrais, preservadas pela memória e transmitidas pela oralidade, podem estar associadas a rituais coletivos e religiosos, pois além de plantar e colher juntos, os quilombolas costumam, por exemplo, comemorar o plantio e a safra, além de pedir às divindades intercessão para vingar determinadas plantações.

A alimentação quilombola é composta por uma variedade de sabores e saberes ancestrais que vão além das necessidades biológicas. Está cercada por símbolos, significados e práticas de trabalho, mesclados e fundidos com ritos sociais, culturais e religiosos. Ela toca os cinco sentidos, assim como a memória. O alimento é fruto da terra e da natureza prenhe, arada, germinada, regada com a força e com o suor do trabalho humano coletivo, com a sabedoria dos antepassados, a permissão e proteção dos santos e divindades (Araújo e Lima Filho, 2012, p. 126).

Diante da diversidade cultural, da forte relação com os recursos naturais e da limitação de fontes de renda nessas comunidades tradicionais, o Ministério do Turismo (Brasil, 2024), ao analisar o cenário atual do turismo no Brasil, valida uma clara tendência mundial em direção a práticas turísticas mais sustentáveis e experiências turísticas memoráveis, refletindo uma preocupação crescente com a preservação ambiental e cultural, além da busca por vivências únicas adaptadas às preferências dos viajantes e aos limites dos destinos.

Em meio a essas tendências, o turismo de base comunitária tem se consolidado como um modelo de gestão turística que oferta o que muitos turistas buscam: imersão em comunidades tradicionais e protagonismo das comunidades receptoras nesse processo, o que torna-o uma oportunidade valiosa para favorecer o desenvolvimento sustentável das comunidades remanescentes de quilombo, assim como enriquecer as experiências dos visitantes.

Dentro desse contexto, o afroturismo se apresenta como um segmento promissor do turismo de base comunitária, especialmente quando desenvolvido em comunidades remanescentes de quilombo. Esse tipo de turismo valoriza a história, a cultura e os saberes afrodescendentes, oferecendo experiências autênticas ligadas à culinária, à música, à religiosidade e às práticas tradicionais dessas comunidades.

Ao mesmo tempo, promove o reconhecimento e a valorização das identidades quilombolas, gera renda local e fortalece a autonomia comunitária. O afroturismo, portanto, não se limita à visitação; ele se configura como uma estratégia de resistência cultural e de afirmação da memória histórica, ao mesmo tempo em que contribui para a construção de um turismo mais ético, inclusivo e sustentável.

2.3 Turismo de base comunitária e afroturismo em comunidades remanescentes de quilombo: a culinária quilombola como atrativo estratégico

O turismo de base comunitária configura-se como uma proposta de desenvolvimento turístico fundamentada na valorização dos recursos endógenos e no protagonismo das comunidades locais. Sua essência está na participação ativa dos moradores no planejamento e na gestão da atividade, incluindo a oferta de bens e serviços turísticos, de modo a assegurar que os benefícios sejam distribuídos de forma justa entre os membros da comunidade. Como afirmam Fabrino, Nascimento e Costa (2016, p. 16), o TBC “traz uma proposta de desenvolvimento de turismo na escala local e centrado nos recursos endógenos das comunidades”.

Diferentemente do turismo convencional, que privilegia uma lógica mercadológica, o TBC está intimamente vinculado às dinâmicas sociais e culturais dos territórios, reconhecendo a diversidade de saberes e sujeitos envolvidos. Conforme observa Moreira (2020), essa característica torna sua compreensão mais complexa, pois exige atenção às relações socioculturais que o estruturam. Nessa perspectiva, o TBC se sustenta em princípios que reforçam a autonomia comunitária e a gestão participativa, aspectos indispensáveis para o desenvolvimento sustentável da atividade.

Entre os pilares que orientam sua implementação, destaca-se a dominialidade, entendida como o grau de controle que a comunidade exerce sobre o turismo em seu território (Benevides, 1997). Esse princípio refere-se ao controle, à propriedade e à gestão da atividade turística por parte da própria comunidade local, configurando-se como um elemento essencial para a autonomia e o fortalecimento das identidades coletivas.

Para tanto, é imprescindível que os meios de produção e os recursos vinculados ao turismo sejam detidos e administrados pelos próprios membros, reforçando o empoderamento coletivo e a autossuficiência. A gestão comunitária da atividade turística, ao reconhecer e valorizar os saberes locais, transforma-se em instrumento de resistência cultural e de construção

de alternativas de desenvolvimento enraizadas nas realidades históricas e sociais das comunidades.

Esse princípio implica na participação efetiva dos moradores em todas as etapas do processo, desde a definição das estratégias até a implementação das atividades turísticas, de modo a assegurar que os benefícios econômicos, sociais e culturais permaneçam na localidade. Nesse sentido, não se trata apenas de gerir recursos financeiros, mas também de proteger e valorizar patrimônios simbólicos, práticas culturais e modos de vida que constituem a identidade comunitária.

A centralidade da comunidade nas decisões garante que os empreendimentos e serviços turísticos reflitam seus interesses e prioridades, evitando a imposição de lógicas externas que possam descaracterizar o território. Segundo Benevides (1997), a dominialidade garante o respeito aos direitos de propriedade e assegura que os benefícios retornem diretamente à coletividade.

Esse princípio é especialmente relevante em contextos de comunidades tradicionais, como as CRQ, em que a relação com a terra ultrapassa o valor econômico e assume dimensões simbólicas, identitárias e de pertencimento. Nesse sentido, sem a efetiva posse e o reconhecimento legal dos territórios, as comunidades tornam-se vulneráveis a processos de exploração externa, o que compromete sua autonomia e inviabiliza um TBC emancipador.

Outro elemento essencial é a organização comunitária, que envolve coesão social, engajamento dos moradores e respeito às formas de gestão definidas internamente. Para Bartholo (2009), a organização é decisiva para que a comunidade negocie, estabeleça parcerias e fortaleça sua identidade cultural. Na prática, esse princípio exige processos contínuos de formação, planejamento e resolução de conflitos, assegurando que o turismo seja conduzido a partir de consensos coletivos.

A ausência de organização pode fragilizar as iniciativas, favorecendo a atuação de agentes externos que desconsideram os interesses locais. Irving (2009) ressalta que esse princípio reforça o sentimento de pertencimento e a capacidade de participação comunitária nos processos decisórios, aspecto essencial para a consolidação do turismo de base comunitária. Nesse mesmo sentido, Silva, Ramiro e Teixeira (2009) destacam que as práticas de TBC devem ser estruturadas a partir da autogestão, organizada sobretudo por meio de associações e/ou cooperativas, que se configuram como formas coletivas de organização e gestão do trabalho.

O associativismo, de acordo com Oliveira (2010), constitui-se em uma forma de organização social voltada para a representação de interesses comuns, com base em vínculos identitários e comunitários. No contexto do TBC, as associações são importantes porque

fortalecem a coesão social, criam espaços de deliberação coletiva e viabilizam a formalização de projetos, parcerias e convênios.

Além disso, contribuem para assegurar que as decisões sobre o turismo estejam alinhadas às prioridades e necessidades dos moradores. Como observa Bartholo (2009), o associativismo atua como instrumento político de resistência, pois garante visibilidade às comunidades e amplia sua capacidade de negociação diante de agentes externos.

Já o cooperativismo apresenta uma dinâmica distinta. Trata-se de uma forma de organização econômica voltada à produção, prestação de serviços e comercialização de bens de maneira coletiva, mas com base em princípios de divisão equitativa dos resultados. Segundo Singer (2002), a cooperativa é, simultaneamente, uma empresa e uma associação de pessoas, pois articula objetivos econômicos e sociais de forma integrada.

No TBC, o cooperativismo se revela estratégico para a gestão de empreendimentos turísticos, como hospedagens comunitárias, restaurantes, transporte local ou a comercialização de artesanato. Além de gerar renda, promove o compartilhamento de responsabilidades e resultados, fortalecendo o senso de solidariedade e interdependência entre os membros.

Portanto, associativismo e cooperativismo, ainda que distintos em seus objetivos imediatos, são complementares na sustentação do TBC. Enquanto o primeiro fortalece a representatividade, a mobilização e a defesa de interesses coletivos, o segundo estrutura a dimensão econômica e operacional da atividade, possibilitando maior sustentabilidade das iniciativas.

Ambos os mecanismos reforçam a autonomia das comunidades, ao garantir que o controle sobre o turismo permaneça nas mãos dos próprios moradores, em consonância com suas identidades, saberes e modos de vida (Irving, 2009 e Singer, 2002). Nesse contexto, Maldonado (2009) reforça que no TBC a necessidade da autogestão sustentável dos recursos comunitários é pautada na cooperação, na equidade de distribuição do trabalho e na distribuição dos benefícios econômicos alcançados através do turismo.

A democratização de oportunidades e a repartição equitativa de benefícios também se apresentam, portanto, como princípios centrais do TBC. Tais aspectos visam possibilitar que todos os membros da comunidade tenham acesso aos resultados do turismo, evitando a concentração em pequenos grupos e a reprodução de desigualdades internas. Irving (2009) destaca que a democratização é fundamental para prevenir conflitos, enquanto Meguis *et al.* (2015) ressaltam que a distribuição equitativa deve estar presente desde o início das iniciativas.

Mais do que a distribuição de renda, trata-se de valorizar processos coletivos que promovem a inclusão de mulheres, jovens e idosos, permitindo que diferentes segmentos sociais

usufruem dos resultados da atividade. Assim, a repartição equitativa de benefícios constitui princípio essencial para garantir justiça social e coesão interna. Assim, a repartição equitativa promove não apenas sustentabilidade econômica, mas também confiança, engajamento e continuidade das práticas turísticas comunitárias, ao passo que a democratização de oportunidades, conforme versam Baptista e Moreira (2017), amplia laços de solidariedade e cooperação, fortalecendo a coesão comunitária.

Outro princípio relevante é a integração econômica, que se refere à capacidade do turismo de articular-se a outras atividades locais, criando arranjos produtivos e diversificando as fontes de renda (Bartholo, 2009). Essa interconexão amplia as oportunidades de desenvolvimento e reduz a dependência exclusiva do turismo. Quando bem estruturada, a integração permite que agricultores, pescadores, artesãos e cozinheiras, por exemplo, encontrem no turismo um espaço de valorização e ampliação de seus mercados, fortalecendo economias locais e evitando processos de homogeneização cultural.

A interculturalidade, por sua vez, ainda que não seja considerada um princípio estruturante, constitui um valor estratégico. Ela se traduz nos encontros entre turistas e moradores, onde ocorre o intercâmbio de saberes, histórias e práticas culturais. Maldonado (2009) aponta que esse diálogo é capaz de sensibilizar visitantes e promover o reconhecimento da diversidade cultural como patrimônio coletivo. Essa dimensão exige, entretanto, um cuidado ético para evitar exotização e apropriação cultural, garantindo que a experiência seja construída de forma horizontal e respeitosa.

Por fim, a qualidade ambiental está diretamente relacionada à sustentabilidade dos territórios. Esse princípio transversal envolve o manejo adequado de recursos naturais, práticas de saneamento e conservação, além do respeito aos ciclos ecológicos e à organização social no território. Como observa Irving (2009), sua efetividade depende não apenas da consciência local, mas também de políticas públicas e apoios institucionais que assegurem infraestrutura básica e condições dignas de vida. A preservação ambiental, nesse contexto, não se dissocia da dimensão social e cultural, uma vez que a relação com o ambiente integra a memória e a identidade das comunidades.

De modo geral, o atendimento a esses princípios potencializa a experiência turística, valorizando recursos culturais e naturais, fortalecendo relações sociais, fomentando rendimento e promovendo alternativas ao turismo massificado. Nesse sentido, Bartholo (2009) e Maldonado (2009) enfatizam que o TBC deve ser compreendido como uma prática legítima, capaz de conciliar preservação cultural, sustentabilidade ambiental, economia solidária e inclusão social.

O turismo de base comunitária surge, portanto, como uma oportunidade para valorizar e promover as comidas identitárias, pois esse tipo de turismo, que se fundamenta na participação ativa das comunidades locais, permite que os visitantes experimentem a cultura alimentar e o ambiente entorno através da culinária. Ao oferecer experiências que envolvem a produção e o consumo de comidas identitárias, as comunidades tradicionais podem compartilhar suas histórias e saberes, promovendo um intercâmbio cultural significativo, arraigado aos seus princípios.

A ligação entre comidas identitárias e turismo de base comunitária não apenas fortalece a identidade cultural, mas também contribui para a sustentabilidade econômica das comunidades. Desse modo, a valorização dos produtos locais pode gerar renda e incentivar a preservação das práticas tradicionais de produção. Além disso, ao atrair turistas interessados em experiências singulares, as comunidades tradicionais têm a oportunidade de contar suas histórias e transmitir os saberes e fazeres que caracterizam sua culinária.

À vista do exposto, dentre os benefícios que o TBC pode gerar nas comunidades onde se desenvolve, destaca-se o fomento à renda para os moradores, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida; a conservação ambiental, uma vez que as comunidades tendem a proteger seus recursos naturais quando se tornam diretamente beneficiadas por sua preservação; e a valorização da identidade cultural, pois o TBC incentiva a promoção das tradições e valorização dos costumes locais, atraindo visitantes interessados em experiências significativas e distintas do usual (Maldonado, 2009).

Entretanto, esse modelo de gestão do turismo não está isento de desvantagens. Um dos principais desafios para a sua implementação e desenvolvimento é a falta de capacitação e formação dos membros da comunidade, o que pode comprometer a qualidade dos serviços oferecidos. Também, a dependência excessiva do turismo pode levar a uma vulnerabilidade econômica, especialmente em períodos de baixa demanda. Além disso, a possibilidade de conflitos internos entre os membros da comunidade pode surgir devido à distribuição desigual dos benefícios gerados pelo turismo, ocasionando a reprodução de exclusões comuns aos modelos tradicionais (Irving, 2009).

Tais limitações tornam-se ainda mais complexas quando observadas em CRQ, pois a dimensão econômica do turismo se articula diretamente com questões históricas, identitárias e territoriais que atravessam esses grupos sociais, os quais, muitas vezes em virtude de sua organização socioeconômica, não estão preparados para o desenvolvimento do turismo em suas localidades. As comunidades remanescentes de quilombo são comunidades tradicionais cuja identidade étnica, até os dias atuais, as distingue do restante da sociedade.

Seus territórios, ou os chamados quilombos contemporâneos, apresentam-se como uma concretização das conquistas da comunidade afrodescendente no Brasil, fruto das várias iniciativas de resistência ao modelo escravagista e opressor instaurado no Brasil Colônia, e resultado do reconhecimento dessa injustiça histórica. Ao adentrar nos territórios quilombolas, os consumidores são convidados a uma jornada sensorial, simbólica, identitária e histórica que transcende o material. Logo, por trás de cada expressão cultural transmitida de geração em geração, há um universo de significados, memórias e resistências, muitas vezes invisibilizadas ao longo da história (Leite, 1990).

Entretanto, é importante frisar que essa experiência não se restringe apenas às manifestações positivas e celebrativas da cultura, de modo que os visitantes também se deparam com as fragilidades e dificuldades enfrentadas cotidianamente pelas comunidades remanescentes de quilombo. Questões como ausência de infraestrutura adequada, precariedade nos serviços básicos, carência de políticas públicas efetivas e desafios relacionados à titulação definitiva das terras revelam uma realidade marcada por tensões e vulnerabilidades, fatores significativos que integram o modo de vida das CRQs.

Nesse sentido, o contato com os territórios quilombolas permite que o turista acesse tanto a riqueza cultural preservada quanto as contradições sociais e econômicas que atravessam esses grupos, tornando a vivência turística mais complexa e crítica. Como destacam Bartholo, Sansolo e Bursztyn (2009), o turismo em comunidades tradicionais deve ser compreendido também como prática de conscientização social e política, que possibilita a valorização de saberes locais e promove reflexões sobre desigualdades históricas.

Diante disso, o perfil do turista interessado em visitar comunidades quilombolas costumeiramente se relaciona com motivações culturais, educacionais e de engajamento social. Trata-se de indivíduos que buscam experiências singulares de imersão em CRQ a fim de conhecer as tradições afrobrasileiras (culinária, festas, rituais religiosos, práticas artesanais tradicionais, etc), a perspectiva histórica da formação das comunidades, a relação dos quilombolas com a ancestralidade, a resistência cultural e a preservação da identidade quilombola.

São turistas que valorizam o aprendizado e a vivência direta em atividades cotidianas da comunidade, mais do que apenas a contemplação turística, com foco em práticas turísticas sustentáveis, éticas e responsáveis, além de interessado em contribuir para a economia local e o respeito aos modos de vida da comunidade. São sujeitos com alta consciência sobre desigualdades históricas, direitos de comunidades tradicionais e preservação ambiental, com

forte tendência a valorizar experiências que não apenas entretenham, mas eduquem e promovam reflexão sobre a realidade local e o contexto histórico.

É justamente esse perfil de visitante que encontra no afroturismo uma experiência particularmente significativa, pois, nesse contexto, a prática turística se articula à valorização das narrativas e culturas da população negra. O afroturismo não apenas resgata histórias frequentemente marginalizadas, mas também oferece uma plataforma para que as vozes afrodescendentes sejam ouvidas (Oliveira, 2020). Assim, Rodrigues (2021, p. 97) define o afroturismo como a atividade turística voltada a “(...) práticas de resgate, valorização, preservação, reconexão com a identidade e história por meio dos bens culturais, materiais e imateriais, as quais têm sujeitos negros como protagonistas”.

Assim, o turismo de base comunitária e o afroturismo se alinham, pois ambos privilegiam a valorização cultural, o protagonismo local e a sustentabilidade, ainda que com focos complementares. No TBC, a comunidade local tem controle sobre o planejamento, gestão e execução das atividades turísticas, garantindo que os benefícios econômicos, sociais e culturais retornem para seus membros (Fabrino, Nascimento e Costa, 2016), sendo, no afroturismo, esse protagonismo direcionado à população negra, tornando os sujeitos afrodescendentes os atores centrais da narrativa turística e da preservação de sua história e cultura (Rodrigues, 2021).

Assim, o TBC busca a valorização dos recursos endógenos de comunidades, sobretudo tradicionais, ao passo que o afroturismo foca especificamente na cultura afrodescendente, resgatando histórias marginalizadas, tradições, religiosidade, culinária e manifestações artísticas que reforçam a identidade cultural negra. Ambos priorizam práticas turísticas éticas e responsáveis, promovendo impactos positivos para a comunidade e minimizando a exploração externa, mas o afroturismo adiciona uma dimensão de justiça histórica e social, ao educar turistas sobre desigualdades raciais, resistência e ancestralidade (Oliveira, 2020).

O TBC enfatiza a interação direta entre visitante e comunidade, promovendo aprendizado, imersão cultural e compartilhamento de saberes e garantindo que a atividade turística fortaleça a economia local e diversifique fontes de renda (Benevides, 1997). Já o afroturismo potencializa essa experiência ao integrar narrativas históricas e culturais afrodescendentes, oferecendo vivências que vão além do lazer, tornando o turismo também uma forma de conscientização social. Ainda, o afroturismo contribui para a valorização econômica de práticas e produtos culturais afrodescendentes, gerando oportunidades de desenvolvimento inclusivo.

Logo, a intersecção entre afroturismo e turismo de base comunitária se revela como uma estratégia eficaz para a valorização da identidade cultural, a promoção do desenvolvimento sustentável e o fomento ao empreendedorismo negro em CRQs. O afroturismo pode ser visto, portanto, como uma vertente especializada do TBC, voltada à população afrodescendente, onde a gestão comunitária, a sustentabilidade e a valorização cultural — princípios centrais do TBC — se articulam com o resgate histórico e a promoção da identidade negra, convergindo na construção de experiências turísticas que educam, fortalecem comunidades e respeitam os modos de vida locais.

Nesse contexto, os elementos culturais tangíveis e intangíveis desempenham papéis complementares na experiência turística. Além das narrativas históricas, a culinária assume um papel crucial no afroturismo de base comunitária, funcionando como um veículo de transmissão cultural, fomentador de renda e justiça social. A comida, como afirma Ribeiro (2019), é uma forma de resistência e identidade, refletindo tradições e saberes ancestrais. As comidas identitárias proporcionam, portanto, uma experiência sensorial ímpar, capaz de reforçar a importância dos ingredientes e das técnicas culinárias africanas na cultura brasileira.

Dessa forma, a culinária se configura como um elemento central na construção de uma experiência turística afrocentrada em CRQ, ao promover a valorização das comidas identitárias e dos saberes quilombolas. Ao compartilhar suas histórias e práticas, os quilombolas não apenas transmitem informações, mas também criam um espaço de diálogo e reflexão sobre questões raciais, sociais e culturais. Conforme destaca Malta (2024), essa mediação é fundamental para que os visitantes compreendam a complexidade das experiências afrobrasileiras, estimulando uma conscientização crítica sobre a herança cultural e os desafios contemporâneos enfrentados pela população negra.

A participação ativa dos quilombolas nos processos de planejamento, gestão e desenvolvimento turístico se torna um pilar significativo para a construção de um turismo mais inclusivo e consciente, que respeita e valoriza as contribuições da população negra. O afroturismo de base comunitária, ao integrar aspectos culturais, históricos, sociais e naturais, possibilitados especialmente pela culinária, contribui para uma (re)configuração das narrativas turísticas tradicionais.

Portanto, ao promover o afroturismo em conjunto com o turismo de base comunitária, é possível celebrar a diversidade cultural e fomentar um turismo mais inclusivo e consciente, que respeita e valoriza as contribuições da população negra para a sociedade brasileira. Essa sinergia entre afroturismo e turismo de base comunitária representa um caminho promissor para a descolonização do conhecimento e a valorização das identidades culturais.

Nesse contexto, as cozinhas comunitárias surgem como espaços estratégicos criados em alguns quilombos para a produção de comidas identitárias, funcionando tanto como instrumentos de preservação e perpetuação de receitas tradicionais quanto como atrativos turísticos. Esses espaços permitem a interação direta entre visitantes e moradores, promovendo trocas de conhecimento, experiências sensoriais e educativas, além de gerar oportunidades de renda local, alinhando-se aos princípios centrais do TBC e do afroturismo.

Para tanto, torna-se imprescindível a estruturação de produtos turísticos que orientem o consumo dos elementos culturais e naturais presentes nessas comunidades tradicionais, assegurando a promoção e comercialização dos bens e serviços oferecidos pelos quilombos. Dessa forma, a experiência turística não apenas enriquece o visitante, mas fortalece a identidade, a autoestima e a autonomia da comunidade remanescente de quilombo, consolidando a culinária e as cozinhas comunitárias como instrumentos de valorização cultural, resistência histórica e desenvolvimento sustentável.

2.4 Afroturismo de base comunitária nas cozinhas comunitárias de CRQs: casos brasileiros

As cozinhas comunitárias configuram-se como estruturas coletivas que desempenham funções sociais, culturais e econômicas fundamentais em territórios. Inicialmente concebidas como políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, destinadas à oferta de refeições a baixo custo, esses equipamentos passaram a assumir papéis mais amplos, tornando-se espaços de produção coletiva, valorização cultural e geração de renda (Malta, 2024). Através da cooperação entre seus membros, as comunidades transformam esses espaços em ambientes de produção de comidas identitárias, que refletem a cultura local, ao mesmo tempo em que fomentam inclusão socioeconômica e sustentabilidade.

No âmbito turístico, a oferta culinária resultante desse processo adquire caráter educativo, permitindo que os visitantes experimentem gastronomia sustentável e aprendam sobre técnicas de produção consciente. A gastronomia sustentável, definida como uma abordagem que integra práticas alimentares com princípios de sustentabilidade ambiental, social e econômica, busca reduzir impactos ambientais, valorizar culturas locais e promover a segurança alimentar. Trata-se, portanto, de uma prática que vai além da preparação de alimentos, incorporando escolhas responsáveis quanto à origem dos ingredientes, ao uso de técnicas tradicionais, à redução de desperdícios e ao consumo consciente (Ferraro e Pereira, 2019).

No contexto das comunidades remanescentes de quilombo, a gastronomia sustentável se materializa na valorização de ingredientes nativos, na preservação de técnicas culinárias ancestrais e no fortalecimento da soberania alimentar. Conforme destaca Ribeiro (2019), o uso de produtos locais e tradicionais — como mandioca, feijão, azeite de dendê e ervas medicinais — provenientes da agricultura familiar e de sistemas agroflorestais, não apenas garante a singularidade cultural nas CRQs, mas também promove ciclos econômicos justos e sustentáveis, com cadeias produtivas curtas que conectam produtores, cozinheiros e consumidores de forma direta (Souza e Rocha, 2019).

Assim, a gastronomia sustentável contribui para o afroturismo de base comunitária, ao transformar a alimentação em elemento educativo e cultural (Malta, 2024). A experiência de consumir culinária quilombola em cozinhas comunitárias permite que os visitantes compreendam os valores culturais, históricos e ecológicos da comunidade, reforçando o protagonismo local. Além disso, práticas para redução do desperdício alimentar, como reaproveitamento integral de alimentos, compostagem de resíduos orgânicos e utilização de técnicas tradicionais de conservação refletem uma consciência ambiental que se alinha às demandas contemporâneas por sustentabilidade e servem de aprendizado para os visitantes (Lopes e Costa, 2021).

As cozinhas comunitárias funcionam também como espaços de empoderamento coletivo, especialmente para mulheres, jovens e grupos historicamente marginalizados. Ao organizar a produção e oferta de comidas identitárias de forma coletiva e autogerida, essas estruturas promovem distribuição equitativa de renda e oportunidades de trabalho, caracterizando-as como empreendimentos de economia solidária (Singer, 2002), pois conciliam produção, trabalho e consumo de forma sustentável, promovendo justiça social, inclusão econômica e fortalecimento das comunidades locais.

Esses espaços assumem também um papel central na promoção da integração social e cultural das comunidades onde se inserem. Mais do que espaços destinados à produção e ao consumo de alimentos, elas se configuram como lugares de encontro, diálogo e fortalecimento de vínculos comunitários, contribuindo para a construção de redes de solidariedade e cooperação (Silva, Bógus e Roncalli, 2017). São espaços coletivos que favorecem a partilha de saberes, especialmente no que se refere às práticas alimentares tradicionais, à preservação de receitas identitárias e ao resgate da memória cultural.

De acordo com Triches e Schneider (2010), a alimentação comunitária tem potencial para ser um eixo de transformação social, ao articular dimensões econômicas, sociais e culturais em prol da coletividade. Nas comunidades remanescentes de quilombo, as cozinhas

comunitárias se tornam ambientes de transmissão de conhecimentos intergeracionais, em que mulheres e lideranças locais desempenham papel central na manutenção das práticas culinárias e no fortalecimento da identidade coletiva. Além disso, funcionam como espaços de trocas simbólicas, onde a comida atua como mediadora de relações sociais e culturais, reafirmando pertencimentos e promovendo coesão comunitária (Canesqui e Garcia, 2005).

Outro aspecto relevante é que, ao possibilitar a organização de produções coletivas de comidas, as cozinhas comunitárias suscitam o fortalecimento das dinâmicas sociais e culturais no quilombo, gerando integração comunitária, preservação de saberes e práticas tradicionais, além de constituírem-se como instrumentos de resistência e sustentabilidade social, econômica e cultural. Ainda, impulsionam práticas de economia solidária, promovendo tanto a geração de renda quanto a repartição equitativa dos benefícios.

A economia solidária é um modelo de organização econômica baseado na cooperação, na autogestão e na valorização das relações humanas, em contraposição ao caráter competitivo e individualista do capitalismo tradicional (Santos, 2010). Segundo Laville (2002), a economia solidária envolve a construção de iniciativas coletivas que priorizam o bem-estar coletivo, o respeito aos direitos humanos e a preservação ambiental, articulando práticas econômicas com valores sociais e culturais.

Ela se manifesta por meio de cooperativas, associações, grupos produtivos e redes de comércio justo, buscando que os benefícios sejam distribuídos de maneira equitativa entre os participantes. Os princípios fundamentais da economia solidária incluem:

1. **Autogestão:** os membros das organizações solidárias participam ativamente da tomada de decisões, da gestão e da organização das atividades produtivas, assegurando controle e propriedade coletiva (Guarnieri, 2001).
2. **Cooperação:** a colaboração mútua entre os participantes é priorizada em detrimento da competição, promovendo solidariedade e suporte recíproco.
3. **Democracia participativa:** decisões estratégicas são tomadas de forma coletiva, garantindo voz e representação para todos os membros da organização (Laville, 2002).
4. **Equidade na distribuição de resultados:** os lucros ou benefícios gerados pelas atividades são partilhados de maneira justa, evitando concentração de riqueza em poucos indivíduos (Santos, 2010).
5. **Sustentabilidade ambiental e social:** as práticas produtivas respeitam o meio ambiente e valorizam saberes locais, contribuindo para a preservação cultural e ambiental (Guarnieri, 2001).

No contexto das comunidades remanescentes de quilombo, a economia solidária torna-se uma ferramenta estratégica para a geração de renda, fortalecimento da identidade cultural e promoção do TBC. Assim, as cozinhas comunitárias, por exemplo, representam formas concretas de aplicação dos princípios da economia solidária, garantindo que os benefícios das atividades econômicas retornem diretamente à comunidade e reforcem o protagonismo social (Silva, Ramiro e Teixeira, 2009), o qual se manifesta a partir de iniciativas como a oferta e condução de oficinas culinárias pelos próprios quilombolas, preparação de refeições e compartilhamento de saberes culturais, tornando-os agentes ativos na cadeia turística.

A oferta de comidas identitárias e a realização de experiências culinárias imersivas permitem que as comunidades remanescentes de quilombo resgatem e transmitam suas tradições culturais, fortalecendo a identidade local. Essa prática é inclusiva porque reconhece o valor do conhecimento ancestral e garante que os protagonistas da cultura — muitas vezes grupos minoritários ou historicamente invisibilizados — sejam reconhecidos e remunerados pelo seu saber (Moura, 2017). Com isso, as cozinhas comunitárias oportunizam o desenvolvimento sustentável das CRQs, à medida que visitantes vivenciam a cultura local de forma ética e respeitosa, enquanto as comunidades geram renda e preservam seus territórios.

Portanto, as cozinhas comunitárias integram práticas sustentáveis e inclusivas no turismo ao utilizar ingredientes locais e técnicas de produção de baixo impacto ambiental; promovem a inclusão social e econômica de grupos comunitários, especialmente mulheres e jovens; valorizam a identidade cultural e os saberes ancestrais, incorporando-os à experiência turística de forma educativa e respeitosa. Esses elementos reforçam o potencial do turismo de base comunitária como instrumento de desenvolvimento territorial solidário, em que a sustentabilidade ambiental e a inclusão social caminham lado a lado com a valorização cultural.

À vista disso, as cozinhas comunitárias em comunidades remanescentes de quilombo ultrapassam o caráter assistencial e assumem a forma de infraestrutura comunitária estratégica, na qual se produzem e compartilham saberes culinários ancestrais, fortalecendo laços identitários e criando oportunidades de inserção econômica. Souza e Rocha (2019, p. 20) destacam que a alimentação é, nesses espaços, não apenas prática nutricional, mas também prática social e cultural que “resgata memórias, modos de vida e pertencimentos coletivos”.

As cozinhas comunitárias quilombolas materializam essa relação de forma exemplar; contudo, muitas delas estão estruturadas para o combate à fome e à insegurança alimentar. Dentre as comunidades remanescentes de quilombo que estruturaram suas cozinhas para ofertar

comidas identitárias aos visitantes, destacam-se o Quilombo do Campinho da Independência (Paraty/RJ), o Quilombo Kalunga (Cavalcante/GO).

A escolha por essas CRQs justifica-se pelo fato de que, embora diversos quilombos contenham cozinhas comunitárias, em sua maioria assumem o formato industrial, o que acaba por descaracterizá-las de suas raízes. Os dois casos destacados, entretanto, preservam práticas e utensílios da culinária quilombola, de modo que seus espaços são capazes de proporcionar ao consumidor uma imersão na vida comunitária quilombola. Além disso, essas comunidades remanescentes de quilombo ofertam experiências turísticas atreladas à cadeia produtiva alimentar quilombola, propiciando ao visitante maior conhecimento e interação com a cultura alimentar local.

No Quilombo do Campinho da Independência (Figura 01), em Paraty/RJ, o restaurante comunitário local não apenas serve refeições, é parte essencial da experiência turística, sendo espaço de encontro e aprendizagem, circundado pela Mata Atlântica. Nesse espaço, comidas como frango com quiabo, feijão preto e banana-da-terra frita são preparadas coletivamente e explicadas aos visitantes, rememorando a ancestralidade africana e evidenciando o uso sustentável dos recursos da Mata Atlântica, em um processo que combina nutrição, cultura e educação patrimonial (Silva, 2009).

Figura 01 - Paraty/RJ: Restaurante comunitário do Quilombo do Campinho da Independência



Fonte: Tripadvisor, 2024

Sentar-se à mesa no restaurante do quilombo é mergulhar em um banquete de histórias afro-brasileiras. A feijoada completa, com seus sabores e texturas intensas e revigorantes, é mais do que um prato, é uma celebração da comunidade, um símbolo de união e resiliência que tem suas raízes na luta pela liberdade. Já o peixe à moda quilombola é grelhado, acompanhado de farofa de banana da terra com camarão, arroz branco e palmito na manteiga (Figura 02), enquanto a vaca atolada é composta por costela bovina com creme de aipim, arroz branco e

salada. Essa diversidade culinária conecta diretamente os visitantes com a natureza, a história e o sentimento de pertencimento dos quilombolas.

Figura 02 - Paraty/RJ: Peixe à moda quilombola



Fonte: Tripadvisor, 2024

As comidas identitárias servidas no restaurante são um dos atrativos e experiências ofertados no quilombo, os quais contemplam casa de farinha; casa de artesanato; roda de conversa com os quilombolas; trilha interpretativa pelo quilombo, com foco nas plantas e ervas medicinais; oficina de cestaria; apresentação de jongo (dança tradicional); vivência agroflorestral; oficina gastronômica; participação na produção de farinha de mandioca - da colheita à torrefação (Rede Nhadereko, 2024), oferta turística diversa que permite ao visitante “ser” temporariamente quilombola.

O Quilombo Kalunga, localizado na região da Chapada dos Veadeiros, em Cavalcante/GO, é reconhecido como o maior território quilombola do Brasil, abrigando dezenas de comunidades distribuídas em uma extensa área de cerrado (Ferreira, 2022). Além de seu valor histórico e cultural, o Kalunga tem se destacado pela preservação de práticas alimentares tradicionais, que se materializam tanto nas cozinhas das famílias quanto em espaços coletivos voltados para o preparo e a partilha de comidas (Figura 03).

Figura 03 - Cavalcante/GO: restaurante comunitário do Quilombo Kalunga



Fonte: Tripadvisor, 2024

O restaurante comunitário do Kalunga utiliza ingredientes locais como pequi, mandioca, milho, abóbora e carnes de criação para a preparação de galinhada com pequi, canjica de milho verde, paçoca de carne de sol com farinha de mandioca, feijão tropeiro e bolo de abóbora. Essas comidas são preparadas em fornos de barro, fogões a lenha e panelas de ferro, remetendo a práticas herdadas dos antepassados e conservando modos de vida comunitários (Figura 04).

Figura 04 - Cavalcante/GO: Comidas identitárias do Quilombo Kalunga



Fonte: Tripadvisor, 2024

Um aspecto relevante percebido é que nas cozinhas comunitárias quilombolas, ocorre planejamento de cardápios, prática que contribui para promover uma alimentação de baixo impacto ambiental. O planejamento de cardápios nas cozinhas comunitárias é uma prática estratégica que articula objetivos de segurança alimentar, preservação cultural e viabilidade econômica. Nas comunidades remanescentes de quilombo, essa atividade assume um papel central, pois vai além da simples organização das refeições, envolvendo a valorização das comidas identitárias, a gestão eficiente de recursos e a promoção de experiências turísticas sustentáveis (Santos e Oliveira, 2021).

A definição de cardápios nessas cozinhas leva em consideração a disponibilidade de insumos locais e sazonais, privilegiando ingredientes cultivados ou coletados na própria comunidade. Segundo Ribeiro (2019), essa prática não apenas preserva técnicas culinárias ancestrais, mas também fortalece a soberania alimentar e contribui para a sustentabilidade econômica, ao reduzir custos com transporte e incentivar o consumo de produtos locais.

Além disso, o planejamento de cardápios nas cozinhas comunitárias está diretamente relacionado à gestão do afroturismo de base comunitária. Cardápios bem estruturados permitem a oferta de experiências culinárias singulares aos turistas, integrando educação cultural, promoção da identidade afrodescendente e geração de renda (Malta, 2024). A combinação de comidas identitárias com explicações sobre sua história, origem e importância social transforma a refeição em uma ferramenta de mediação cultural, incentivando o diálogo e a conscientização sobre as tradições quilombolas.

Outro ponto relevante é o controle do desperdício de alimentos. Planejar os cardápios de forma eficiente, com base na previsão de demanda e no aproveitamento integral dos insumos, contribui para a redução de resíduos e para a sustentabilidade ambiental, consolidando as cozinhas comunitárias como espaços de economia solidária e responsabilidade socioambiental (Lopes e Costa, 2021). O planejamento de cardápios nas cozinhas comunitárias de quilombos contribui diretamente para a economia circular ao priorizar o uso de ingredientes locais, sazonais e produzidos pela própria comunidade.

Essa prática reduz desperdícios, fortalece cadeias produtivas internas e estimula a valorização da agricultura familiar quilombola, criando um ciclo sustentável de produção, consumo e reaproveitamento. Além disso, ao orientar a compra coletiva e o aproveitamento integral dos alimentos, o planejamento fortalece a autonomia econômica da comunidade, gerando renda de forma solidária e alinhada aos princípios do afroturismo e do turismo de base comunitária.

Exemplos práticos de reaproveitamento são observados em cozinhas comunitárias quilombolas: cascas de mandioca são transformadas em farinha ou bolos, sobras de feijão tornam-se bolinhos fritos, talos e folhas de hortaliças são incorporados a refogados e caldos nutritivos, enquanto frutas maduras são aproveitadas na produção de doces e geleias artesanais. Essas práticas, além de diminuir o desperdício, agregam valor cultural e econômico à culinária local, reforçando o papel do restaurante comunitário como espaço de sustentabilidade, identidade e geração de renda.

Dessa forma, o planejamento de cardápios nas cozinhas comunitárias representa um eixo de integração entre cultura, educação, turismo e sustentabilidade, permitindo que comunidades quilombolas mantenham suas tradições vivas, fortaleçam a economia local e promovam experiências turísticas conscientes. Essas experiências reforçam as estratégias de resistência cultural e de geração de renda solidária existentes nas CRQs, pois mantêm vivas tradições alimentares, fortalecem cadeias produtivas locais, agregam valor aos produtos turísticos e promovem a valorização de territórios, memórias e expressões culturais afro-brasileiras.

Diante do exposto, fica claro que a promoção de comidas identitárias no contexto do afroturismo de base comunitária representa uma estratégia eficaz para a valorização cultural e econômica das comunidades remanescentes de quilombos. Através da alimentação, é possível que os turistas criem laços com os quilombolas, em forte conexão com o passado e o presente do quilombo, e, assim, contribuam para a promoção de um desenvolvimento sustentável e inclusivo.

A preservação e valorização das tradições alimentares, portanto, não é apenas uma questão de perpetuar receitas e apresentar as comidas delas resultantes aos turistas, mas de garantir que as histórias e as identidades que elas carregam continuem a ser vividas e compartilhadas por gerações futuras. Nesse sentido, as cozinhas comunitárias quilombolas, ao tornarem-se equipamentos turísticos, convertem-se em tecnologias sociais de desenvolvimento territorial, capazes de educar, nutrir, gerar renda e transmitir a história viva das comunidades quilombolas.

Elas proporcionam aos visitantes uma imersão nas práticas culturais quilombolas, contribuindo para que os visitantes tenham a oportunidade de degustar a memória e as identidades presentes nas comidas. Essa culinária evoca sabores ancestrais, recupera técnicas de preparo da comida, demonstra a importância dos insumos presentes no entorno e reforça a necessidade de manutenção dessas práticas culturais. Mergulhar nesse universo culinário é como fazer uma viagem no tempo, onde cada prato conta uma história de resistência e resiliência, promovendo experiências memoráveis.

3 CAMINHOS METODOLÓGICOS: ENTRE SABERES ACADÊMICOS E VOZES COMUNITÁRIAS

Nesta seção são apresentados os procedimentos metodológicos adotados para a análise dos dados levantados ao longo desta pesquisa científica, com o intuito de proporcionar uma compreensão clara e estruturada do percurso investigativo. Inicialmente, é apresentado o recorte espacial da pesquisa, seguida pela delimitação da abordagem metodológica, que fundamenta todo o processo de pesquisa. Em seguida, são detalhadas as técnicas e os instrumentos utilizados para a coleta de dados, que foram essenciais para garantir a validade das informações obtidas.

Além disso, são descritos os sujeitos ou objetos envolvidos, bem como os cenários ou contextos em que a investigação foi realizada. Por fim, são discutidas as técnicas para análise dos dados levantados, os quais possibilitaram uma interpretação significativa dos resultados. Essa estrutura visa não apenas organizar as informações, mas também destacar a relevância de cada etapa no desenvolvimento da pesquisa.

3.1 Caracterização da área de estudo e delimitação do recorte espacial

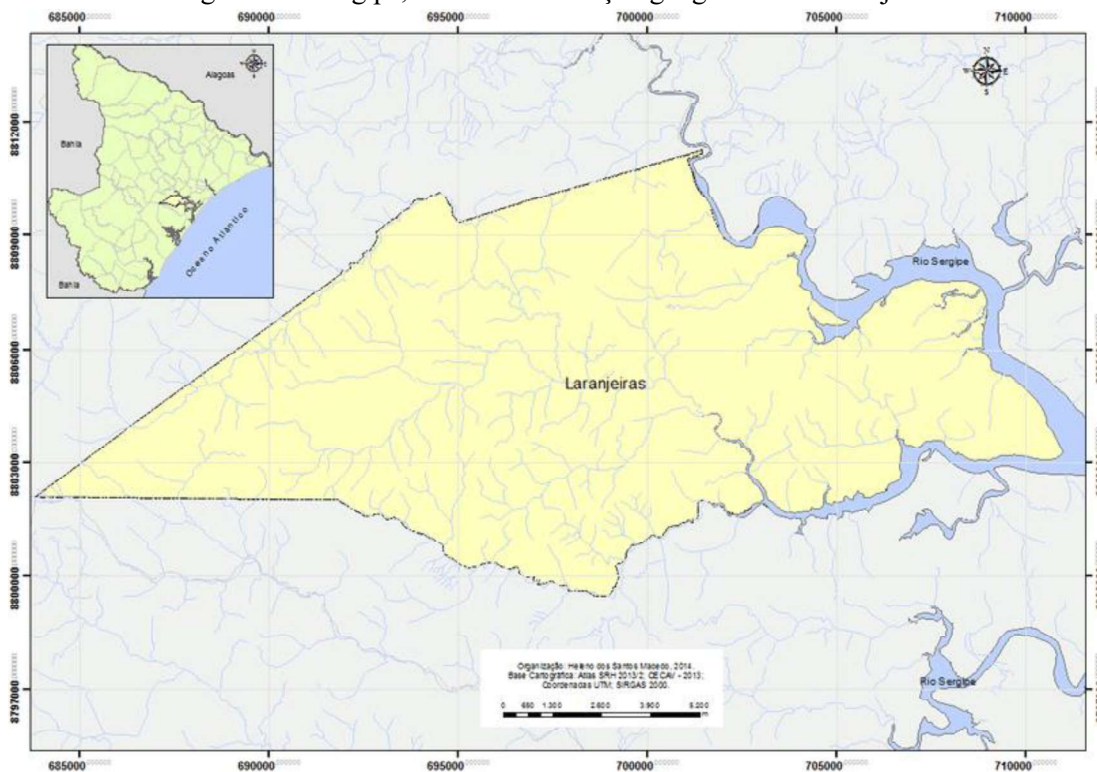
O município de Laranjeiras, situado na porção leste do estado de Sergipe, encontra-se a aproximadamente 18 quilômetros da capital sergipana Aracaju/SE, e se destaca como um dos poucos locais do estado onde a arquitetura colonial permanece preservada, refletindo a herança histórica de Sergipe. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Laranjeiras/SE possui uma área de 163,4 km², população de 23.975 habitantes e densidade demográfica de 147,74 habitantes por quilômetro quadrado (IBGE, 2022).

O município possui uma significativa relevância histórica para Sergipe, que se manifesta em seu patrimônio arquitetônico e cultural, o que o torna um objeto de estudo significativo para a compreensão da evolução social e econômica do estado (IBGE, 2022). O desenho arquitetônico que compõe o cenário urbano de Laranjeiras não apenas embeleza a paisagem, mas também marca a trajetória social da cidade que, em tempos passados, foi considerada a mais importante do estado, reconhecida como “Atenas sergipana”.

Segundo dados do IBGE (2022), Laranjeiras/SE está localizado na região do Baixo Continguiaba e possui como limites os municípios de Riachuelo, Areia Branca, Nossa Senhora do Socorro, São Cristóvão, Maruim e Santo Amaro das Brotas (Figura 05). O município desempenha um papel fundamental na formação da identidade sergipana, diante de sua cultura preservada e perpetuada. Essa é o resultado da expressiva cultura canavieira no município,

durante o século XIX, e da grande quantidade de negros escravizados na localidade, resultando em um forte movimento cultural afro.

Figura 05 - Sergipe, Brasil: Localização geográfica de Laranjeiras



Fonte: IBGE, 2022

A história do município de Laranjeiras tem início no século XVI, durante o avanço do comércio nas terras que pertenciam à freguesia de Nossa Senhora do Tomar da Cotinguiba, atual município de Nossa Senhora do Socorro, onde se deu a construção de um pequeno porto, envolto por inúmeras e frondosas laranjeiras, que era identificado por moradores e viajantes como Porto das Laranjeiras. A exportação de cana-de-açúcar, coco e gado, além do intenso comércio nos arredores do porto, contribuíram para que a região conseguisse um nível expressivo de desenvolvimento.

No período compreendido entre 1775 e 1875, o açúcar atinge bons preços nos mercados internacionais, contribuindo para o desenvolvimento do porto, que passa a ser um dos mais importantes canais de escoamento da produção agropecuária de Sergipe. Góes, Freire e Passos (2002, p. 126) mencionam que “a movimentação pelo Rio Cotinguiba era intensa e, logo, o porto passou a ser parada obrigatória”. Em torno dele, o comércio ganhava espaço, principalmente a troca de escravos, e as primeiras residências eram construídas”.

Os ganhos provenientes da exportação de produtos agropecuários sergipanos tornaram o Cotinguiba a região econômica mais importante da província de Sergipe, e Laranjeiras era a

cidade mais destacada dessa região (Azevedo, 2005). A relevância do açúcar brasileiro no mercado internacional e o predomínio do setor açucareiro na economia sergipana contribuíram para que o Porto das Laranjeiras recebesse barcos de Copenhague, Lisboa, Hamburgo, Liverpool e Gibraltar para o transporte de açúcar até a Europa.

O desenvolvimento econômico da região impulsionou que o povoamento das Laranjeiras, em 1832, fosse elevado à categoria de Vila, em 1836, passasse a ser a sede da Comarca, e em 1848, fosse elevado à categoria de cidade, a partir da Lei Provincial n.º 209, de 4 de maio (Mendonça e Silva, 2002). A cultura canavieira em Laranjeiras foi essencialmente apoiada no trabalho escravo, a ponto de, durante seu auge, proporcionalmente o município possuir o maior número de escravos da Província.

Assim, a expressiva presença de escravizados em Laranjeiras não se limitou à cultura canavieira, pois a escravidão se estabeleceu como a base socioeconômica do município. Os registros históricos indicam que 33,4% dos pequenos proprietários possuíam entre 1 e 4 escravizados, caracterizando a chamada escravidão miúda, pouco abordada nos estudos sobre o Brasil Colonial (Resende e Silva, 2018). As propriedades médias, que detinham 5 a 9 cativos, representavam 13,7% do total, e as médias/grandes, com 10 a 19 cativos, somavam 15,5%.

Apenas 3,9% compunham as grandes propriedades (acima de 20 escravos), responsáveis por concentrar 37,4% de toda a mão de obra cativa, revelando, simultaneamente, pulverização e concentração da escravidão no município. A escravização² era o maior referencial de *status* em parte do século XIX, a ponto de 60,4% da população menos abastada — incluindo negros forros — eram donos de ao menos um cativo. Essa parcela da sociedade era composta por pequenos lavradores, viúvas pobres e profissionais livres, dentre outras pessoas empobrecidas, que adquiriam escravizados por meio de herança.

Conforme exposto por Resende e Silva (2018), esse panorama demonstra que a defesa do sistema escravista não se restringia à elite açucareira, mas à sociedade laranjeirense como um todo, reforçando o caráter disseminado do modelo econômico e ideológico vigente. Os autores frisam que “mesmo não pertencendo à classe dos senhores afidalgados e respeitáveis, ao absorverem e acomodarem os valores dominantes, os pequenos sitiantes e lavradores, assim

² Escravização é um termo diferente de escravidão. Escravidão se refere ao sistema social e econômico que se baseia na escravização e no trabalho forçado, enquanto escravização é a ação de tornar alguém escravizado. Em outras palavras, a escravização explora a pessoa submetendo-a à privação da liberdade e ao trabalho forçado, exaustivo e degradante em consideração aos benefícios do outro, em troca de pagamento ínfimo ou inexistente, o qual é mantido através de coerção e violência. Já a escravidão foi um sistema socioeconômico opressor de compra e venda de pessoas como propriedade, marcado pela desumanização de negros e indígenas.

como grande parte da pobreza do lugar, contribuíram para [...] resistência ao fim do trabalho escravo” (Resende e Silva, 2018, 208).

Reconhecida como a capital negra de Sergipe, Laranjeiras tem sua formação marcada pela forte influência afro-brasileira. Conforme destaca Melo (2021) e Resende e Silva (2018), os negros escravizados desempenharam papel central no desenvolvimento socioeconômico do município desde os seus primórdios, uma vez que o trabalho servil constituía a base das atividades produtivas locais. Durante o processo de urbanização da cidade, sua atuação foi determinante — a exemplo do assentamento de pedras pé-de-moleque (calcário polido) nas ruas do atual Centro Histórico. Ainda, no século XIX, representavam a maioria da população de Laranjeiras, deixando um legado cultural que se expressa nas crenças, histórias, modos de vida, rituais, saberes, sabores e fazeres que caracterizam a identidade da comunidade local.

Diante disso, com a abolição da escravidão, a produção de açúcar no município entra em declínio, mas o legado sociocultural negro se perpetua. Mesmo após a proibição do tráfico de africanos, a localidade continuou recebendo cativos, reforçando sua posição como centro econômico e núcleo urbano relevante na Província de Sergipe. Essa realidade evidencia que a população escravizada não apenas foi força de trabalho fundamental, mas também deixou marcas profundas na configuração demográfica, cultural e simbólica do território (Carmo, 2016).

Segundo Resende e Silva (2018), os negros aforriados e/ou livres passaram a trabalhar em serviços considerados de pouco prestígio social, como lavadeiras de roupas, pedreiros, cozinheiras, babás, domésticas, sapateiros, além de pequenos agricultores, que em troca de proteção e fonte de renda, cultivavam nas terras dos fazendeiros, às vezes seus antigos senhores, insumos de subsistência, como milho, feijão e mandioca, para consumo próprio e venda nas feiras da região (Laranjeiras e Maruim).

Essa herança ressoa até os dias atuais: segundo dados do último Censo (IBGE, 2022), 88% da população do município é composta por pardos e negros, responsáveis por manter vivos os saberes e fazeres afro-brasileiros presentes no território desde o período colonial. Não por acaso, o município é popularmente reconhecido como berço da cultura popular de Sergipe, contemplando expressivas manifestações culturais ligadas à influência das tradições africanas trazidas ao município em virtude da diáspora forçada (Nascimento, 1985).

Grupos culturais, como Samba de Coco, Samba de Pareia, São Gonçalo e Cacumbi, festas populares, a exemplo de Lambe Sujo e Caboclinho, e manifestações religiosas, como a religião Nagô, a religião de matriz africana Candomblé e a devoção aos padroeiros dos escravizados - São Benedito e Nossa Senhora do Rosário — (Sergipe, 2010), retratam o forte

legado cultural afro-brasileiro perpetuado até os dias atuais. Para além disso, práticas tradicionais de subsistência, atreladas à lida com o ambiente estuarino e a terra, são fundamentais para o sustento de muitas famílias da cidade, refletindo a interdependência entre a comunidade e os recursos naturais. Vale salientar que esses elementos são perpetuados pela população como símbolos de resistência.

De acordo com o IBGE (2022), a riqueza dos recursos naturais de Laranjeiras contribui significativamente para a dinâmica econômica da região, refletindo a importância de também preservar esse patrimônio ambiental. A interação entre esses fatores geoambientais não apenas favorece a agricultura de exportação e subsistência, com foco para as plantações de cana-de-açúcar, coco, mandioca, milho e laranja, mas também sustenta diversas atividades produtivas que são vitais para a sobrevivência da comunidade local.

A escolha do município de Laranjeiras/SE para a aplicação desta pesquisa deu-se, conforme expresso na introdução do estudo, pela não evidência de produtos turísticos que valorizem as manifestações e identidades culturais da localidade, assim como os sabores, saberes, fazeres e viveres de seu povo. Por isso, o fluxo turístico em Laranjeiras é sazonal, muito atrelado aos eventos populares tradicionais do município, e exemplo do Encontro Cultural de Laranjeiras, que ocorre anualmente no início do mês de janeiro, e a festa de Lambe Sujo e Caboclinho, cuja realização é anual, no mês de outubro.

Apesar de haver atrativos turísticos para a visita do turista cultural, como igrejas, casarios e museus (Figura 06), que são comuns às cidades históricas e expressam a influência do período colonial brasileiro, a oferta turística de Laranjeiras não está adequada às atuais tendências de mercado apontadas pelo Ministério do Turismo (Brasil, 2024), as quais demonstram que muitos turistas têm buscado experiências turísticas dinâmicas, memoráveis e transformadoras, com vivências em comunidades tradicionais e contato direto com os recursos endógenos e identitários das localidades.

Figura 06 – Laranjeiras/SE: Mapa turístico



Fonte: Laranjeiras, 2013.

Um destino turístico com patrimônio cultural imaterial rico tende a encontrar grandes dificuldades em apresentar esse legado vivo para os visitantes, sem transformá-lo em mera mercadoria para consumo rápido, moldado para agradar o visitante. Nessa lógica, tradições são simplificadas, retiradas de seus contextos originais e adaptadas ao gosto do mercado, perdendo parte de seu significado e autenticidade. O risco é que, ao buscar atender expectativas externas, comunidades deixem de valorizar o sentido profundo de suas práticas, enfraquecendo laços identitários e comprometendo a preservação do patrimônio cultural para as futuras gerações.

Embora a criação de espaços de memória possa, em certa medida, contribuir para mitigar o risco de mercantilização da cultura, é fundamental que o turista seja estimulado a conhecer o destino a partir das vivências cotidianas de seu povo. Essas experiências, carregadas de sentidos e significados, muitas das quais possuem raízes fortes na religião ou estão atreladas a tradições locais, revelam a essência do lugar de forma genuína, algo que espetáculos concebidos apenas “para o turista ver” não conseguem abarcar. Ao aproximar o visitante do cotidiano local, promove-se um turismo mais respeitoso e enriquecedor para os envolvidos.

A partir do exposto, foi delimitado como recorte espacial desta pesquisa o povoado Mussuca, território quilombola não titulado do município de Laranjeiras, em Sergipe (CPISP, 2023). Reduto de comunidade remanescente de quilombo, esse território rural está situado em áreas de antigos engenhos do município, em um espaço historicamente marcado pela produção de açúcar. Conhecido como “Quilombo Mussuca”, esse território ainda é influenciado pelos

legados da colonização, conforme expresso nos meios de produção e de sobrevivência, na maneira de viver, sentir e comportar-se.

Trata-se de uma comunidade tradicional marcada historicamente pelos processos de luta e resistência do povo negro, processo que ainda perdura na busca pela preservação da herança cultural dos africanos escravizados e foros - através da perpetuação das memórias coletivas, narrativas que remontam ao período da escravidão, histórias, modos de viver e existir -, bem como pela manutenção do território.

No cenário de resistência, esse Quilombo destaca-se como um exemplo inspirador por sua história de luta pela preservação das tradições afro-brasileiras. A riqueza de sua cultura imaterial representa uma conexão viva com as raízes africanas (Lima, 2019). As influências socioculturais dos africanos escravizados aparecem na religião, na agricultura de subsistência, na pesca tradicional, nas manifestações culturais populares, nas práticas cotidianas e nas comidas do Quilombo Mussuca.

Nesse contexto, as comidas identitárias, consumidas nos ambientes públicos e privados da comunidade remanescente de quilombo, possuem insumos advindos de práticas tradicionais de subsistência. Essas comidas se apresentam como marcadores de identidade, preservação e expressão de fazeres e saberes culinários e representação material de simbolismos que enunciam as memórias, histórias de vida, crenças, afetividades e demais subjetividades que compõem a CRQ da Mussuca.

Contudo, apesar da riqueza e diversidade culinária do quilombo, tal qual, a pluralidade de simbolismos e práticas alimentares atreladas às comidas identitárias produzidas e comercializadas nos restaurantes existentes na comunidade, poucas iniciativas direcionam-se à sua inclusão no mercado turístico, cenário similar ao ocorrido com outras imaterialidades culturais do Quilombo Mussuca, para além das manifestações folclóricas como por exemplo, o artesanato, as crenças e os modos de vida.

O uso turístico das comidas identitárias da comunidade remanescente de quilombo da Mussuca foi delimitado como objeto desta pesquisa, visto que tem-se observado que a gastronomia pode contribuir economicamente e culturalmente para o desenvolvimento turístico de uma região, já que o fluxo turístico pode favorecer o desenvolvimento e o fortalecimento do destino visitado ao estar diretamente integrado com o patrimônio local, atendendo à busca crescente da demanda turística mundial pela cultura imaterial e pelo contato direto com comunidades tradicionais.

Assim, segundo dados da Organização Mundial de Turismo (OMT), a gastronomia apresenta-se como o terceiro maior impulsionador de viagens turísticas no mundo, ficando atrás

apenas dos deslocamentos turísticos motivados pela cultura e pelo contato com a natureza (OMT, 2021). À vista disso, a culinária, enquanto expressão do patrimônio imaterial de um povo, é incluída na oferta turística, não mais como apenas um serviço complementar, mas também como produto turístico, de modo a possibilitar que o turista conheça e participe dos processos de produção e preparação da comida, conforme os métodos culturais da localidade, gerando experiências imersivas que estão para além do ato exclusivo de comer.

Dessa maneira, foi definido que este estudo se centraria nas comidas identitárias da comunidade remanescente de quilombo da Mussuca, em Laranjeiras/SE, e sua integração ao mercado turístico, pautando-se, para tanto, nas premissas do afroturismo de base comunitária, no qual a comunidade negra é responsável pelo planejamento e gestão do desenvolvimento turístico de seu território, em uma perspectiva social e culturalmente humanizadora (Nunes e Menezes, 2017). Assim, tendo o exposto como parâmetro, a metodologia desta pesquisa foi delimitada, de modo a garantir que os objetivos deste estudo fossem alcançados e a comunidade local fosse protagonista em todo o processo.

3.2 Abordagem, método e natureza da pesquisa

A pesquisa é um conjunto de ações sistemáticas e racionais voltadas para a solução de problemas, conforme afirma Santos (2000). Em sua essência, pesquisar pode ser entendido como o ato de "[...] procurar respostas para indagações propostas" (Silva e Menezes, 2001). A pesquisa científica é concebida como um processo dinâmico, mutante e evolutivo, que abrange múltiplas etapas interligadas, podendo ocorrer de maneira sequencial ou contínua (Sampieri, Colado e Lucio, 2006).

Essa natureza processual da pesquisa destaca a importância de um planejamento cuidadoso e de uma metodologia adequada para a obtenção de resultados significativos. É por meio da metodologia que se delimitam os caminhos a serem percorridos, as técnicas de coleta e análise de dados, bem como os critérios de validação dos resultados. Uma metodologia bem estruturada não apenas orienta o pesquisador em suas escolhas, mas também assegura a transparência do processo investigativo, permitindo que o estudo seja compreendido, replicado ou confrontado por outros pesquisadores.

Nesse sentido, a metodologia constitui a base que sustenta a credibilidade científica e a relevância social da pesquisa. Assim, a pesquisa não é apenas uma busca por respostas, mas um caminho que envolve reflexão, análise e construção de conhecimento (Santos, 2000). Portanto,

compreender as diferentes etapas da pesquisa e a dinâmica desse processo é fundamental para o sucesso de qualquer investigação científica.

Diante disso, é apresentado aqui o desenho desta pesquisa (Figura 07). Silva (2018, p. 8-9) expõe que “[...] os desenhos de pesquisa encaminham uma série de procedimentos que o pesquisador deve cumprir. Nesse sentido, [...] envolve os detalhes da pesquisa, que vão desde a decisão sobre o tema geral e a elaboração da pergunta, até a coleta e análise de dados”. Após contextualizar a realidade investigada, o desenho de pesquisa caracteriza o estudo, detalhando a natureza, a abordagem, o método e o tipo de pesquisa, além de delimitar os procedimentos, técnicas e instrumentos adotados para atingir os objetivos propostos no estudo.

Figura 07 - Desenho da pesquisa



Fonte: Penha Bernardes, 2024.

À vista do exposto, no que diz respeito à natureza, esta pesquisa foi classificada como aplicada, uma vez que visou, com base em um referencial teórico, identificar soluções viáveis e aplicáveis para problemas específicos da realidade estudada. Conforme Gil (2008, p. 27), a pesquisa aplicada “[...] se caracteriza pelo interesse na aplicação, utilização e consequências práticas do conhecimento”.

A pesquisa aplicada foca nas questões enfrentadas por instituições, organizações, grupos ou atores sociais, dedicando-se à elaboração de diagnósticos, à identificação de problemas e à busca de soluções. Portanto, a pesquisa aplicada pode ser entendida como um conjunto de atividades investigativas nas quais os conhecimentos são utilizados para coletar, selecionar e

processar informações, com o objetivo de obter e validar resultados que gerem impacto no ambiente real.

No que tange à abordagem, foi definida como uma pesquisa qualitativa, a qual, segundo Minayo (2008), é especialmente adequada para investigar aspectos históricos e representações identitárias dos sujeitos, bem como as relações que eles estabelecem com o meio. A abordagem qualitativa permite explorar as percepções e opiniões dos participantes, possibilitando que se revelem seus sentimentos, sensações e pensamentos.

Trata-se de uma abordagem que possibilita o reconhecimento da relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, destacando a interconexão entre a objetividade do ambiente e a subjetividade do pesquisador (Sampieri, Colado e Lucio, 2006). Nesse contexto, a interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados a eles são essenciais para o funcionamento da sociedade, e essa abordagem oportuniza seu estudo, já que não se limita à análise de dados numéricos.

Dessa forma, a abordagem qualitativa foi fundamental para entender a complexidade das interações sociais e proporcionar uma compreensão mais profunda e humanizada das experiências dos sujeitos envolvidos. Essa abordagem está fundamentada nos princípios da fenomenologia, que permite uma análise da realidade social centrada nas narrativas e nas observações do meio efetuadas pelos atores sociais envolvidos com o fenômeno estudado, a partir de suas percepções sobre os objetos nele envolvidos.

Dessa forma, e em consideração ao dinamismo da atividade turística, assim como à complexidade das dimensões materiais e simbólicas das comidas identitárias, este estudo adotou a fenomenologia como método de pesquisa. Tal escolha foi fundamentada na capacidade desse método de oferecer uma análise multidisciplinar e interrelacional da realidade em questão (Nechar, 2011). A fenomenologia possibilita a exploração das experiências vividas pelos indivíduos, revelando significados profundos e contextuais que permeiam suas interações com a sociedade e a cultura.

Ainda, tendo em vista que o turismo é um fenômeno social complexo e altamente dinâmico que permeia várias áreas das ciências, principalmente as ciências sociais aplicadas, a abordagem do método fenomenológico permite ao pesquisador compreender o mundo das experiências tal como ele é. Nechar (2011) corrobora e expõe que as ciências sociais se diferenciam das ciências exatas por sua capacidade crítica, reflexiva e interpretativa; logo, a fenomenologia possibilita uma análise interpretativa do turismo a partir da percepção dos sujeitos envolvidos com o fenômeno.

Entende-se com isso que, nas pesquisas em turismo, a fenomenologia leva em consideração diversos vieses para análise da realidade estudada, uma vez que o método fenomenológico permite ao pesquisador, ainda que com alguns limites, compreender a forma como os turistas percebem e interpretam os destinos, tal qual o modo como os residentes compreendem o meio em que vivem. Dessa forma, esse método de pesquisa se revela apropriado para compreender as nuances e relações que emergem no contexto turístico, valorizando a subjetividade dos participantes.

Assim, a fenomenologia contribuiu para gerar um entendimento mais abrangente e humanizado das práticas alimentares identitárias no Quilombo Mussuca e sua aplicação no turismo, e para tanto, teve como principal fonte de pesquisa as pessoas que compõem essa comunidade remanescente de quilombo, visto que através de suas percepções e discursos foi possível captar memórias, histórias de vida, crenças, afetividades e demais subjetividades que compõem sua cultura alimentar.

Portanto, tendo em consideração a escassez de estudos sobre as comidas identitárias da comunidade remanescente de quilombo da Mussuca, assim como os limitados estudos a respeito do fenômeno turístico no referido quilombo, a presente pesquisa, quanto aos objetivos (Gil, 2008), foi caracterizada como exploratória, a qual visa promover maior familiaridade com o problema, tornando-o explícito, ou contribuir para a construção de hipóteses. A pesquisa exploratória possibilitou maior compreensão sobre o fenômeno, o grupo social e a realidade investigada, sobre os quais se possuem poucas informações.

3.3 Sujeitos da pesquisa e técnicas de amostragem

No presente estudo foram considerados como sujeitos da pesquisa, os residentes do Quilombo Mussuca, com foco nas lideranças comunitárias e nos quilombolas que se relacionam com a culinária local, desde cozinheiras, marisqueiras, agricultores familiares e criadores de animais de pequeno porte, a outros atores sociais envolvidos na cadeia produtiva da alimentação, como proprietários de estabelecimentos que comercializam alimentos e bebidas (A & B), com vistas a compreender o engajamento da comunidade com o desenvolvimento do TBC no quilombo e conhecer a cultura alimentar da CRQ. Assim, foi imprescindível definir uma parcela representativa desses sujeitos para a participação direta na pesquisa.

A escolha do processo de amostragem assume um caráter crucial, que deve considerar diversos fatores, como o método de pesquisa, a acessibilidade aos elementos da pesquisa, o universo pesquisado, a representatividade desejada, a oportunidade de eventos relevantes, além

de recursos temporais, humanos e financeiros (Mattar, 2001). A seleção da amostra foi fundamental para estabelecer critérios de ação durante a coleta de dados, além de exigir a definição de instrumentos que garantissem uma coleta organizada e sistemática.

Considerando o referido universo populacional da pesquisa, para a definição do estrato participante deste estudo foram empregados o método de amostragem não-probabilística e as técnicas de amostragem intencional e bola de neve. Segundo Mattar (2001), no método de amostragem não-probabilística, a seleção dos sujeitos que compõem o universo populacional não é atribuída aleatoriamente, apesar de não ser definida através de técnicas estatísticas, pois é delimitada com base em critérios estabelecidos pelo pesquisador.

Esse método contribui para que não haja generalização nos dados levantados, em virtude da subjetividade dos sujeitos, na medida em que as informações levantadas contribuem para o aprofundamento do conhecimento sobre o fenômeno em questão. Nesse caminho, a técnica de amostragem intencional ou por conveniência (Gil, 2008) foi definida para esta pesquisa por permitir a seleção de participantes com características específicas, as quais são consideradas relevantes pelo pesquisador em atenção ao estudo empreendido no recorte espacial.

Nessa técnica de amostragem, os participantes da pesquisa também são selecionados a partir da disponibilidade ou acessibilidade do pesquisador aos sujeitos. Contudo, durante a pesquisa de campo, o pesquisador pode ter dificuldade para identificar e/ou encontrar sujeitos elegíveis ao estudo, por isso a técnica de amostragem bola de neve ou snowball (Vinuto, 2014) serve para mitigar essa questão, à medida que os sujeitos consultados sucessivamente indicam novos participantes para o estudo, até que as pessoas indicadas se tornem recorrentes, o objetivo do estudo seja alcançado ou os dados levantados se repitam, sem acrescentar novidades.

Um ponto desfavorável da técnica de amostragem snowball é a possibilidade de seleção enviesada dos sujeitos, já que os participantes costumemente indicam apenas indivíduos com os quais possuem vínculos sociais ou interesses semelhantes, comprometendo, assim, a diversidade e a representatividade da amostra. Para reduzir a passibilidade de ocorrência disso, durante a aplicação da técnica de amostragem snowball, foram adotadas estratégias que buscaram aumentar a diversidade e representatividade da amostra (Biernacki e Waldorf, 1981; Heckathorn, 2011).

A seleção dos primeiros participantes considerou perfis distintos, abrangendo diferentes faixas etárias, gêneros, ocupações e localização dentro da comunidade, evitando a formação de grupos excessivamente homogêneos. Além disso, limitou-se o número de 1 indicação por participante, de modo a controlar a expansão da rede e favorecer a inclusão de indivíduos com características distintas. Durante a coleta de dados, monitorou-se continuamente a composição

da amostra, direcionando o recrutamento para preencher lacunas e garantir maior diversidade. Por fim, todas as indicações foram registradas, permitindo mapear a rede de relacionamentos e avaliar possíveis tendências de homogeneidade, o que conferiu transparência ao processo e fortaleceu a validade das análises subsequentes.

Outro ponto desfavorável que a snowball poderia gerar era a exclusão deliberada de sujeitos devido a conflitos internos, rivalidades históricas ou desconfiança em relação a pesquisadores externos. Tal exclusão não se configura apenas como um viés metodológico, mas também reflete dinâmicas de apagamento sociocultural já presentes em decorrência da colonialidade, que historicamente invisibiliza certas vozes e experiências (Quijano, 2000; Santos, 2010).

Contudo, em geral, a comunidade da Mussuca apresenta características de coesão social e de forte rede de relações interpessoais, elementos que favorecem a mobilização e a identificação de participantes para pesquisas. De qualquer modo, buscou-se garantir a participação de diferentes grupos internos e o estabelecimento de canais de diálogo transparente com lideranças comunitárias. Tais medidas não eliminam completamente o risco, mas contribuem para que a pesquisa capture a diversidade de experiências e saberes dentro da comunidade, respeitando suas particularidades socioculturais (Heckathorn, 2011; Bienack e Waldorf, 1981).

Nesse contexto, a técnica de amostragem snowball se mostrou adequada, pois permitiu que os sujeitos recrutassem outros membros da comunidade, aproveitando os vínculos de confiança. Embora a homogeneidade relativa do grupo possa gerar certa tendência à seleção de participantes com perfis similares, esse aspecto não comprometeu significativamente a aplicação da técnica, uma vez que o objetivo foi justamente explorar grupos sociais para alcançar membros difíceis de acessar. Portanto, a estrutura relacional da Mussuca contribuiu para a efetividade do método, facilitando a coleta de dados de forma ética e representativa dentro da comunidade.

Diante disso, a pesquisa foi iniciada com as lideranças comunitárias, cada uma das quais indicou um quilombola para participar da pesquisa, e assim por diante, considerando o enquadramento do indivíduo aos critérios delimitados para os sujeitos da pesquisa. No total, foram consultados 9 quilombolas e 1 gestor público municipal, os quais são apresentados abaixo. Para garantir o anonimato dos participantes da pesquisa, foram adotados nomes de origem africana para referenciá-los neste estudo, em alusão a características marcantes percebidas neles pela pesquisadora (Quadro 01).

Quadro 01 – Sujeitos participantes da pesquisa

Nome	Tradução	Ocupação
Malaica	Anjo	Liderança comunitária
Lubanzi	Relâmpago	Liderança comunitária
Imani	Fé	Cozinheira
Latifa	Gentil	Cozinheira
Kito	Precioso	Proprietário de restaurante
Jata	Estrela	Liderança comunitária
Akin	Guerreiro/ Herói	Liderança comunitária
Akachi	A mão de Deus	Agricultor familiar
Emem	Paz	Cozinheira/marisqueira
Zuberi	Forte	Gestor público municipal

Fonte: Dados da Pesquisa, 2025

O intuito era contemplar mais quilombolas nesta pesquisa, a fim de obter percepções e memórias diversas sobre a culinária quilombola, já que ela ocorre nos ambientes públicos, mas também nos ambientes privados das cozinhas de casa, podendo incorporar receitas características de dado agrupamento familiar. No entanto, a pesquisadora encontrou resistência de alguns quilombolas em participar da pesquisa, seja por demonstrarem medo de ter receitas “roubadas”, seja em virtude da escassez de tempo visto a rotina diária.

Esse cenário não inviabiliza a pesquisa, já que contemplou a maior parte dos quilombolas que trabalham diretamente com a produção de comidas identitárias no quilombo, além da pesquisadora ter empreendido conversas formais e informais, no âmbito deste estudo, com variados afrodescendentes, incluindo os mais velhos, cujos relatos coincidiam e se complementavam. A delimitação dos sujeitos da pesquisa foi crucial para a definição dos procedimentos, técnicas e instrumentos adequados para o desenvolvimento do estudo.

Para cada amostra da população delimitada, considerando os objetivos da pesquisa, foram adotadas técnicas e instrumentos específicos, a partir de sua amplitude, da abordagem e do método definido para a investigação científica. Logo, essas informações foram imprescindíveis para a definição da metodologia empregada na coleta de dados, de modo a garantir a eficácia do estudo. É essencial que o pesquisador selecione as técnicas e os instrumentos corretos, com vistas a alcançar a resposta ao problema levantado.

3.4 Procedimentos, técnicas e instrumentos para coleta de dados

A pesquisa se configura como um processo dinâmico, em que a escolha adequada das técnicas e instrumentos para coleta de dados permite o alcance de respostas mais precisas e

fundamentadas, tal qual a obtenção de resultados significativos. Como destacam Sampieri, Colado e Lúcio (2006), as técnicas e instrumentos metodológicos podem enriquecer o processo de investigação científica, proporcionando uma análise abrangente e multifacetada do tema e do meio.

Portanto, a compreensão das técnicas de pesquisa e a aplicação dos instrumentos apropriados são elementos-chave para o sucesso da investigação, contribuindo para a construção de um conhecimento mais robusto e confiável. Essa delimitação metodológica não apenas enriquece a pesquisa, mas também valoriza a experiência do pesquisador, reitera a relevância do tema estudado e permite o levantamento de dados significativos para a investigação científica proposta.

Quanto aos procedimentos técnicos, conforme Gil (2008), a pesquisa adotou as pesquisas bibliográfica, documental, de campo e ação. A pesquisa bibliográfica foi elaborada a partir do levantamento e análise de material já publicado, que incluiu livros, artigos em periódicos e trabalhos acadêmico-científicos (monografias, dissertações e teses), cujos termos de buscas foram: afroturismo, turismo de base comunitárias, comidas quilombolas, culinária afro-brasileira, CRQ. A pesquisa documental foi utilizada para análise de materiais que não receberam tratamento analítico prévio, no caso do estudo em questão, com foco em recursos disponíveis na internet, permitindo uma exploração mais direta das informações.

Para tanto, inicialmente foi efetuada uma leitura flutuante das fontes bibliográficas e documentais para organização e seleção do material a fim de constituir o corpus da pesquisa, considerando sua adequação ao objetivo da pesquisa e representatividade para o estudo. Em seguida, foi efetuada uma leitura crítica e reflexiva das fontes selecionadas, já que os dados coletados eram fundamentais para a construção de uma pesquisa sólida, que fortalecesse a ampliação do conhecimento e o processo de construção do trabalho de conclusão de curso resultado desta pesquisa.

Foram consultadas publicações de autores considerados referências em seus respectivos campos de estudo, além de pesquisas mais recentes, formatadas em estudos teóricos ou de caso, para auxiliar a análise do fenômeno estudado atrelado ao objeto de pesquisa, com foco no recorte espacial investigado. Quanto aos documentos, além de publicações do Ministério do Turismo e da Fundação Palmares, foram analisadas outras fontes de dados que contribuíram para a contextualização histórica, social, econômica e cultural da Mussuca, tendo como foco as comidas identitárias.

Outro procedimento técnico adotado neste estudo foi a pesquisa-ação, que se desenvolve a partir da interação entre os pesquisadores e os membros das situações investigadas (Thiollent,

2009). Essa interação é fundamental, pois possibilita uma compreensão mais profunda e contextualizada do estudo. Para tanto, a coleta de dados ocorreu durante oficinas participativas, detalhadas no tópico a seguir, com a pesquisadora assumindo um posicionamento ativo por meio de uma análise participativa da realidade, o que contribuiu para a valorização das experiências dos sujeitos.

Para a coleta sistemática de dados empíricos na pesquisa de campo foram adotadas as técnicas de observação direta e entrevista, com o uso de formulário e roteiro de entrevista como instrumentos de pesquisa, os quais facilitaram o levantamento e tabulação das informações por meio de questões pré-estabelecidas (Santos, 2000). A observação direta permitiu que a pesquisadora coletasse dados a respeito do comportamento espontâneo dos sujeitos, e o formulário foi adotado para registro desses dados (Apêndice A).

Sobre as entrevistas, Gil (2008) salienta que elas promovem um diálogo mais fluido com os sujeitos da pesquisa. Dessa forma, através do roteiro de pesquisa semiestruturada (Apêndices B, C e D) foi possível obter respostas mais ricas e contextualizadas, o que enriqueceu a análise e valorizou a voz dos participantes. As entrevistas foram aplicadas com representantes da amostra delimitada (Quadro 02), após leitura e assinatura do Termo de Compromisso Livre e Esclarecido (TCLE), a partir do qual os participantes atestaram conhecimento sobre a pesquisa e interesse em fazer parte dela.

Quadro 02 – Participantes entrevistados

Entrevistados	Nome	Data da Entrevista
01	Malaica	20/03/2025
02	Lubanzi	20/03/2025
03	Imani	04/04/2025
04	Latifa	04/04/2025
05	Kito	04/04/2025
06	Jata	09/04/2025
07	Akin	17/04/2025
08	Akachi	10/05/2025
09	Emem	09/07/2025
10	Zuberi	13/07/2025

Fonte: Dados da Pesquisa

As conversas foram gravadas, mediante consentimento dos sujeitos, e posteriormente transcritas para uma análise qualitativa e contextualizada que enriqueceu a discussão do tema. Assim, a pesquisa se tornou mais robusta, contribuindo para uma compreensão aprofundada do fenômeno em estudo, estando as vozes dos sujeitos distribuídas ao longo da próxima seção.

Os pseudônimos utilizados foram escolhidos em dicionário de nomes africanos, e foi indicado aos entrevistados de acordo com características de destaque do perfil de cada um. A escolha desses nomes tem um sentido de reforçar a forte ligação deles com suas raízes ancestrais.

3.5 Oficinas participativas

Para alcançar os objetivos propostos nesta pesquisa e atender à premissa do TBC, na qual a comunidade assume papel central nos processos de planejamento e gestão do turismo em sua localidade (Bartholo, 2009), foram realizadas oficinas nas quais a pesquisadora se estabeleceu como agente externo para oferecer suporte técnico na estruturação do produto tecnológico resultado dessa pesquisa. Em relação à cooperação, pesquisadora e comunidade uniram esforços para criar um produto turístico que potencialize o desenvolvimento do Quilombo Mussuca, ressaltando as comidas identitárias como importante marcador sociocultural.

Segundo Spink, Menegon e Medrado (2014, p. 33), as oficinas participativas possibilitam “[...] a criação de espaços dialógicos de trocas simbólicas e a coconstrução de sentidos acerca das temáticas discutidas, [...] numa fusão inseparável entre o que se convencionou chamar de ‘coleta de informações e produção de informações’”. Durante as oficinas, foram utilizadas metodologias participativas para a coleta de dados que contribuíram diretamente para a elaboração conjunta de soluções para os problemas levantados na comunidade.

As oficinas buscaram garantir a inclusão e o engajamento dos quilombolas selecionados para a pesquisa, portanto, configuraram-se como um espaço privilegiado para a construção e troca de conhecimentos e experiências, onde a voz da comunidade foi valorizada e integrada ao processo de pesquisa. As oficinas contribuíram para favorecer a motivação e o comprometimento dos agentes sociais com os seus resultados, além de ajudar a fortalecer o sentimento de pertencimento mediante a contribuição ativa dos atores sociais na solução de problemas que afetam a comunidade (Berdel, 2011).

Diante disso, em um primeiro momento, as oficinas serviram para auxiliar no entendimento das dinâmicas sociais e culturais do quilombo para que a análise do objeto de pesquisa presente no recorte espacial fosse mais aprofundada e contextualizada, além de identificar as práticas que os residentes se dispunham a compartilhar com os turistas. Independentemente dos conflitos e afinidades, as oficinas também buscaram fortalecer na comunidade a importância do empoderamento social para a superação conjunta dos desafios.

Para alcançar os objetivos propostos nesta pesquisa e atender à premissa do TBC, na qual a comunidade assume papel central nos processos de planejamento e gestão do turismo em sua localidade (Bartholo, 2009), foram realizadas oficinas nas quais a pesquisadora se estabeleceu como agente externo para oferecer suporte técnico na estruturação do produto tecnológico resultado dessa pesquisa. Em relação à cooperação, pesquisadora e comunidade uniram esforços para criar um produto turístico que potencialize o desenvolvimento do Quilombo Mussuca, ressaltando as comidas identitárias como importante marcador sociocultural.

Segundo Spink, Menegon e Medrado (2014, p. 33), as oficinas participativas possibilitam “[...] a criação de espaços dialógicos de trocas simbólicas e a coconstrução de sentidos acerca das temáticas discutidas, [...] numa fusão inseparável entre o que se convencionou chamar de ‘coleta de informações e produção de informações’”. Durante as oficinas, foram utilizadas metodologias participativas para a coleta de dados que contribuíram diretamente para a elaboração conjunta de soluções para os problemas levantados na comunidade.

As oficinas buscaram garantir a inclusão e o engajamento dos quilombolas selecionados para a pesquisa, portanto, configuraram-se como um espaço privilegiado para a construção e troca de conhecimentos e experiências, onde a voz da comunidade foi valorizada e integrada ao processo de pesquisa. As oficinas contribuíram para favorecer a motivação e o comprometimento dos agentes sociais com os seus resultados, além de ajudar a fortalecer o sentimento de pertencimento mediante a contribuição ativa dos atores sociais na solução de problemas que afetam a comunidade (Berdel, 2011).

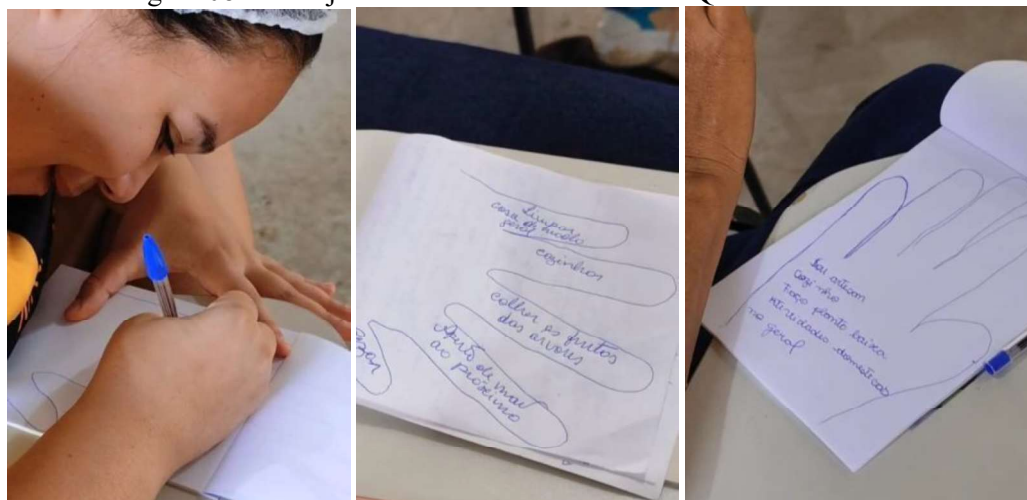
Diante disso, em um primeiro momento, as oficinas serviram para auxiliar no entendimento das dinâmicas sociais e culturais do quilombo para que a análise do objeto de pesquisa presente no recorte espacial fosse mais aprofundada e contextualizada, além de identificar as práticas que os residentes se dispunham a compartilhar com os turistas. Independentemente dos conflitos e afinidades, as oficinas também buscaram fortalecer na comunidade a importância do trabalho cooperativo para a superação conjunta dos desafios.

Foi proposta a realização de 03 (três) oficinas, sendo que, antes da primeira delas, foi apresentada a proposta de pesquisa e estabelecido o compromisso conjunto de participação ativa no processo de busca por possibilidades de desenvolvimento turístico para a localidade. Na ocasião, foram brevemente apresentados os princípios do turismo de base comunitária e exemplos de produtos turísticos afrocentrados desenvolvidos por comunidades remanescentes de quilombo para contextualizar o objetivo do estudo.

Na primeira oficina, realizada no dia 15/05/2025, os participantes foram motivados a falar sobre suas habilidades, fossem elas referentes ao seu principal ofício ou não, e as receitas de tradição familiar e/ou ancestral que lhes evocassem boas memórias, a fim de resgatar as histórias de vida dos sujeitos, seus fazeres e aptidões. Na ocasião foram discutidos os princípios do trabalho cooperativo, os processos de resistência do povo negro e o sentimento de pertencimento à comunidade.

Para tanto, foram aplicadas as técnicas “O que essa mão já fez?” e “O que essa mão é capaz de fazer?” (Verdejo, 2010; Teixeira, Duarte e Morimoto, 2017). Através delas, os residentes apresentaram seus conhecimentos e práticas (Figura 08), muitos dos quais não se revelam no ambiente público, além de definir quais experiências um turista pode ter no quilombo, a partir das atividades que lá são desenvolvidas cotidianamente, o que pode contribuir para aumentar a autoestima dos residentes, promover maior integração da comunidade e ampla percepção de sua pluralidade.

Figura 08 - Laranjeiras/SE: Oficina das mãos no Quilombo Mussuca



Fonte: Jamilly Vieira, 2025

Na segunda oficina, realizada no dia 28/05/2025, após breve explanação sobre o caráter competitivo das comidas identitárias no turismo, foi aplicada uma adaptação da técnica “Painel Coletivo” (Furtado e Furtado, 2000), por meio da qual os participantes foram estimulados a identificar comidas identitárias afetivas e ancestrais. Essa técnica auxiliou no levantamento das comidas identitárias do quilombo, detalhadas na próxima seção. Ao final da dinâmica, os representantes da comunidade foram estimulados a elencar 01 (uma) comida, dentre as apresentadas, que mais evocava neles o sentimento de pertencimento. As 03 (três) comidas mais votadas foram preparadas na oficina seguinte para serem partilhadas pelo grupo: feijoada de amendoim, pirão de parida e cocada (Figura 09).

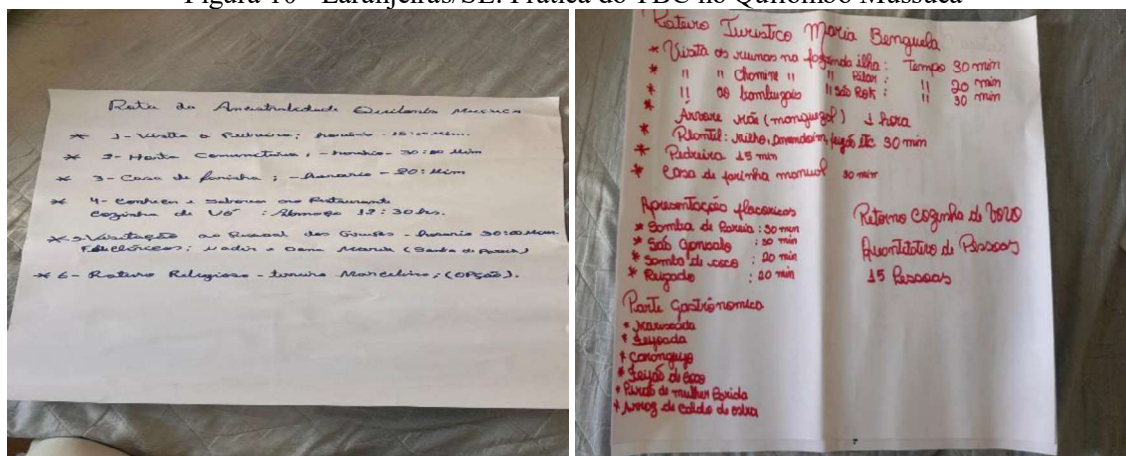
Figura 09 - Laranjeiras/SE: Feijoada de Amendoim e Pirão de Parida



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Na terceira oficina, ocorrida no dia 10/06/2025, foi contextualizada a relação entre turismo e culinária, sendo apresentados exemplos de produtos turísticos brasileiros focados na culinária, onde as três oficinas foram realizadas na Associação GRUMAQ, em quatro horas de uma manhã, com a presença de todos os sujeitos participantes da pesquisa. Após, foi solicitada a elaboração de um mapa mental do povoado (Kozel, 2007), técnica que foi adaptada porque eles preferiram escrever a desenhar, ressaltando os lugares com os quais os participantes da pesquisa possuem maior sentimento de pertencimento, e enfatizando quais deles um visitante deve conhecer e consumir ao ir à comunidade (Figura 10).

Figura 10 - Laranjeiras/SE: Prática do TBC no Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Por meio dessa oficina, buscou-se inicialmente elaborar o itinerário turístico previsto como produto desta pesquisa. Contudo, verificou-se que parte dos atrativos indicados pela comunidade está localizada em propriedades privadas, sem autorização de acesso. Somado a isso, o projeto Ancestralidade no Prato, em desenvolvimento concomitante às atividades de

campo e envolvendo os mesmos participantes, poderia comprometer o engajamento comunitário caso houvesse a sobreposição de iniciativas, cenário ratificado pela comunidade.

Diante desse cenário, optou-se por reformular o produto tecnológico do estudo e realizar os devidos ajustes metodológicos, configurando-se como uma decisão estratégica orientada pelo respeito às dinâmicas locais e pela busca de maior efetividade social da pesquisa. Assim, ainda que os resultados da oficina não apresentem convergência direta com o objetivo geral desta investigação, constituem material relevante para compreender a potencialidade turística do quilombo, a partir da percepção dos próprios quilombolas, como será discutido na seção seguinte.

3.6 Técnica para análise de dados

A análise de conteúdo é uma técnica de análise de dados qualitativos muito utilizada nas pesquisas sociais. De acordo com Bardin (2011), essa abordagem envolve a codificação e categorização das fontes consultadas, sejam elas verbais ou não, a fim de gerar uma descrição objetiva e sistemática do conteúdo das mensagens. Para tanto, segundo o autor supracitado, devem ser seguidas três etapas: 1) pré-análise: organização e seleção do material; 2) exploração do material: definição das categorias e subcategorias de análise; 3) tratamento e interpretação dos dados: análise dos materiais com foco na mensagem e em seu contexto, considerando as categorias e subcategorias de análise.

Essa análise se aplicou de forma eficaz ao estudo da culinária quilombola, revelando como as comidas identitárias não apenas sustentam, mas também simbolizam a resistência cultural e a história vivida pelos membros da comunidade. Portanto, foi de grande valia para desvendar a intersecção entre as comidas identitárias e a cultura do Quilombo Mussuca, permitindo a identificação e categorização de elementos que evidenciam a importância da culinária quilombola na construção das identidades culturais da comunidade e as possibilidades de sua apropriação pelo afroturismo e pelo TBC.

Para tanto, fundamentando-se nos conceitos de turismo de base comunitária, comida quilombola identitária, afroturismo e restaurante comunitário, foram definidas cinco categorias principais de análise, descritas abaixo. Cada categoria foi discutida com base nos depoimentos dos entrevistados, ilustrados por trechos das falas, e articulada com autores constantes no referencial teórico, como Irving (2009), Azevedo (2007), Matta (2001), Hall (2006), entre outros.

- 1) Percepção comunitária sobre turismo de base comunitária e afroturismo;
- 2) Comidas identitárias e suas dimensões simbólicas, afetivas e econômicas;
- 3) Potencialidades e desafios para o turismo afrocentrado de base comunitário na Mussuca;
- 4) A Cozinha de Vó como espaço de resistência, memória e formação;
- 5) Propostas para (re)qualificação da Cozinha de Vó e estratégias de valorização comunitária da culinária quilombola da Mussuca.

Desse modo, a pesquisa priorizou a inclusão da voz dos moradores, utilizando seus relatos para evidenciar a relevância das comidas nas celebrações e na vida cotidiana. A escolha criteriosa dos materiais analisados foi fundamental para garantir a exaustividade e pertinência do corpus, permitindo a construção de hipóteses sobre a relação entre comida, identidade, turismo e resistência. A análise de conteúdo, ao considerar a frequência de menções a receitas, pode revelar padrões significativos que ajudam a compreensão das comidas identitárias do Quilombo Mussuca e suas transformações ao longo do tempo.

Ao abordar as relações de poder que permeiam a culinária quilombola, a pesquisa considerou tensões entre tradição e modernidade, destacando a importância das comidas identitárias como elementos centrais da identidade quilombola. Assim, por meio da análise de conteúdo, a diversidade cultural alimentar se manifestou através da diversidade de depoimentos, promovendo o respeito às tradições e contribuindo para a valorização e preservação das práticas alimentares do Quilombo Mussuca.

4 QUILOMBO MUSSUCA: SABERES E SABORES ANCESTRAIS NA CONSTRUÇÃO DE UM TURISMO DE MEMÓRIA E PERTENCIMENTO

Nesta sessão são apresentados os resultados obtidos durante a pesquisa de campo no Quilombo Mussuca. A análise dos dados levantados contribuiu para aprofundar a compreensão sobre o cotidiano local, destacando as relações sociais que permeiam a vida dos quilombolas e suas interações com o contexto cultural e natural, partindo, para tanto, das narrativas e experiências compartilhadas pelos moradores e relações percebidas pela pesquisadora durante a pesquisa.

A percepção sobre a formação socioeconômica e cultural dos residentes da comunidade remanescente de quilombo da Mussuca foi imprescindível para aprofundar a percepção sobre as potencialidades turísticas que essa localidade apresenta, incluindo experiências que podem contribuir para apresentar aos visitantes a culinária quilombola desta localidade. Essa abordagem foi essencial para elucidar a riqueza cultural e histórica do quilombo mencionado, bem como para traçar caminhos que fomentem a valorização do legado afro-brasileiro através do afroturismo de base comunitária.

4.1 Formação socioeconômica e cultural da comunidade remanescente do Quilombo Mussuca

A comunidade quilombola Mussuca, reconhecida como a maior de Sergipe, possui cerca de 2.535 habitantes (IBGE, 2022), o que corresponde a 13,83% da população de Laranjeiras, distribuídos em 548 famílias (CPISP, 2023), majoritariamente descendentes de africanos escravizados. Do total, 15% têm mais de 60 anos, enquanto 28% são menores de 18 anos, revelando que a maior parte dos moradores está em idade produtiva. Quanto ao gênero, há equilíbrio entre homens (49%) e mulheres (51%), garantindo a representatividade de ambos.

Localizado às margens da BR 101, o quilombo está situado a cerca de 19 km de Aracaju/SE, no município de Laranjeiras/SE, e dista 7,5 km da sede do município ao qual pertence. Embora tenha obtido a certificação como quilombo pela Fundação Cultural Palmares, em 12 de abril de 2006, e em 2007 pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), os quilombolas da Mussuca ainda enfrentam desafios para a titulação definitiva de suas terras, conforme prevê a Constituição de 1988 (Brasil, 1988).

Esse contexto revela tanto uma resiliência comunitária quanto entraves estruturais que comprometem a autonomia territorial, elemento essencial para a preservação da identidade coletiva. Essa insegurança jurídica fragiliza o direito coletivo ao território, limita o acesso a políticas públicas específicas e expõe a comunidade a conflitos fundiários, comprometendo a preservação de sua identidade, de seus modos de vida e de suas tradições culturais.

Historicamente, o povoamento da Mussuca remonta ao fim do século XVIII, quando a expansão da cultura da cana-de-açúcar em Sergipe intensificou a escravidão de pessoas africanas. Relatos comunitários reforçam o caráter combativo dessa história, como na expressão: “na Mussuca tem muito sangue negro derramado” (Jata, 09/04/2025), indicando uma trajetória de sofrimento e resistência.

Por outro lado, a figura de Maria Benguela, escrava que teria sido liberta e recebido terras do senhor de engenho em agradecimento à realização do parto do seu filho, sendo, posteriormente, parte delas doadas a escravizados fugitivos, configurando um marco de alforria e consolidação territorial, situando o quilombo como espaço de luta e autonomia.

Contudo, há também quem diga que o local onde se localiza o quilombo, entre as fazendas Pilar, Fonte Grande e Engenho Ilha, foi encontrado por escravizados fugitivos que buscavam refúgio ao escapar dos engenhos da região e irem a caminho do Quilombo de Palmares, os quais deram ao local o nome de Mussuca em alusão a um peixe preto conhecido como Mussum ou Muçum, “o peixe valente”, que foi por eles descoberto ao cavarem um poço para abastecimento de água.

Segundo Santana (2008), a organização espacial dos quilombos tendia a contemplar casas próximas umas das outras, não lineares, formando pequenas comunidades. Essa proximidade era uma estratégia de defesa e apoio mútuo, especialmente em quilombos estabelecidos em locais de difícil acesso, a exemplo da Mussuca. A disposição aproximada das casas permitia uma comunicação mais fácil e uma resposta mais rápida a ameaças. Assim, estabeleciam-se os “caminhos de formiga” – trilhas que comumente ligavam as casas de parentes ou vizinhos e que facilitavam as fugas, caso fossem necessárias.

As roças, terrenos onde os quilombolas produziam alimentos, eram espaços comuns, geralmente localizados entre as casas, já que, na ocasião, não havia tantas residências no quilombo, e todos os residentes da Mussuca eram pertencentes à mesma família, conforme apontam os quilombolas. Com a ida de novas famílias para o povoado, a configuração do espaço sofreu algumas modificações, de modo que as plantações passaram a ser cercadas e alocadas nos quintais das residências.

Com o fim da escravidão, muitos homens ex-escravizados que estavam encarcerados nas fazendas do entorno buscaram moradia no quilombo, passando a trabalhar nos canaviais, nas pedreiras da região ou com a lida do solo nas roças. As mulheres, por sua vez, passaram a trabalhar no comércio, nas casas de família, como babás ou cozinheiras, ou por conta própria, na pesca de moluscos e mariscos para subsistência e venda na feira, dando início a uma atividade econômica que até os dias atuais é responsável pelo sustento de muitas famílias quilombolas.

Desde sua origem, a comunidade mantém vínculos profundos com o território, sustentados por práticas econômicas, sociais e espirituais herdadas de seus antepassados, como a agricultura de subsistência, a coleta de frutos nativos, a pesca artesanal e o uso dos recursos dos manguezais e quintais produtivos, configurando uma relação simbiótica entre o povo e a terra. Nota-se, portanto, que a economia local tem sua base na agricultura, assim como no extrativismo animal realizado no manguezal e na maré, com práticas artesanais que garantem a segurança alimentar e geram renda adicional.

A organização comunitária do quilombo Mussuca reflete as atividades econômicas lá desenvolvidas. Atualmente, a comunidade conta com três associações ativas: o Grupo de Mulheres Quilombolas (GRUMAQ), a Associação de Avicultores e Agricultores da Mussuca e a Associação de Agricultores e Pescadores da Mussuca. Essas instituições possuem bom diálogo entre si e contribuem para decisões coletivas do território, demonstrando um modelo de governança comunitária estruturado, baseado na cooperação e na solidariedade. Todavia, destas apenas a Associação GRUMAQ efetua receptivo turístico, mesmo que sem um protocolo sistematizado de visitação.

Geograficamente, o quilombo ocupa terreno composto por muitos morros, inserido no bioma da Mata Atlântica, cujos arredores confluem nos rios Cotinguiba e Sergipe (Figura 11). O clima quente e úmido, aliado a solos férteis, sustenta uma vegetação diversificada, que contempla desde árvores frutíferas a plantas alimentícias não convencionais (PANCs).

Figura 11 - Laranjeiras/SE: Rio Sergipe e Rio Cotinguiaba visto do Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Contudo, a ocupação do território por grandes fazendeiros na região, aliada à degradação ambiental nas matas e rios, à poluição industrial e à escassez de água potável acelerou a restrição ao uso do solo para plantio pelos quilombolas, reduzindo a produtividade e comprometendo a subsistência econômica da comunidade por meio dos recursos advindos do ambiente natural do entorno. Esse cenário impele muitos moradores a buscarem oportunidades em trabalhos formais fora do quilombo. A superação desses desafios demanda não apenas a continuidade da organização política da comunidade, mas a implementação de políticas públicas que gerem empregos e melhorem as condições de vida no quilombo.

Através da colheita de mandioca, amendoim, milho, feijão e frutas regionais, assim como da coleta de moluscos e crustáceos, para subsistência e comercialização, muitos membros da comunidade resistem a esse processo e garantem o seu sustento. Nos quintais produtivos (Figura 12), pequenos agricultores cultivam alimentos tradicionais: “[...] desejamos focar nessas comidas tradicionais [...] ter plantação de taioba, manjogome, ter uma horta focada nessa alimentação, que são aquelas alimentações que ninguém produz. [...] Ter também galinhas de capoeira, peixes, camarão, ostras é bom” (Akachi, 10/05/2025).

Figura 12 - Laranjeiras/SE: Quintal produtivo no Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

A biodiversidade presente no Quilombo Mussuca constitui um dos elementos centrais da vida comunitária, expressando-se na variedade de plantas cultivadas ou coletadas nos quintais produtivos, na mata e nos manguezais. Essas espécies não se restringem ao uso alimentar, mas cumprem múltiplas funções que atravessam o cotidiano da comunidade. No âmbito espiritual, certas árvores e ervas são utilizadas em rituais de matriz africana, simbolizando proteção, memória e ancestralidade.

No campo medicinal, as plantas compõem um repertório de saberes tradicionais transmitidos entre gerações, com uso frequente de chás, garrafadas e pomadas naturais. Na culinária, ervas, temperos e frutas nativas enriquecem receitas identitárias, conferindo singularidade aos sabores locais. Essa multiplicidade de usos revela a íntima relação entre natureza, cultura e resistência, fazendo da biodiversidade um patrimônio material e imaterial indispensável à preservação da identidade quilombola (Quadro 03).

Quadro 03 - Funções e usos das plantas existentes nos quintais produtivos do Quilombo Mussuca

Planta	Função medicinal	Função espiritual	Modo de uso/outras funções
Acerola	Gripe	-	Lambedor (xarope); suco; refresco
Alevante	Pressão Alta; Gripe	Descarrego	Chá; banho
Alfavaca grande	Gripe	-	Chá; tempero
Alfavaca miúda	Sinusite; gripe, infecção na garganta	-	Chá; gargarejo
Alumã	Dor no estomago; infecção intestinal	-	Chá

Amora	Pressão Alta; menopausa; doença ósseas	-	Chá; come-se os frutos
Anador	Dores no corpo	-	Chá
Araticum	Veneno de cobra	-	Suco concentrado
Aroeira	Anti-inflamatório; infecção urinária; pressão alta; dores no estômago	Descarrego	Chá; banho
Boldo	Dor no estômago	-	Chá
Brilhantina	Infecção estomacal	-	Chá
Cajueiro Vermelho	Inflamação pós-parto	-	-
Capim Santo	Calmante, pressão, dor de barriga	-	Chá
Carambola	Pressão	-	Chá; suco; refresco
Cargueja	Dor de barriga	-	Chá da folha
Cidreira	Calmante; dor de barriga; pressão alta	-	Chá
Coentro grande ou Coentrão	-	-	Tempero
Comigo- ninguém-pode	-	Olho gordo	-
Crista de galo	Doenças respiratórias; gripe	Mal olhado	Banho; chá; inalação
Erva Santa Maria	Dores no corpo	-	Macera folha e faz compressa
Espada de São Jorge	-	Olho gordo	-
Fedegoso	Gripe	-	Chá
Fumo	Dor de Barriga	-	Chá; construir ninho em galinheiro
Goiaba	Dor de barriga; diarreia	-	Chá; suco
Graviola	Câncer	-	Chá; emagrecimento; suco
Hortelã grande	Gripe	-	Lambedor (xarope); tempero
Jaboticaba	Dor de barriga	-	Chá das folhas; come-se os frutos
Jurubeba	Diabetes	-	Chá
Laranjeira	Gripe	-	Chá das folhas e flores; Lambedor (xarope)
Leite de burro	Infecção urinária	-	Chá
Limão	Gripe; afina o sangue	-	Chá; suco

Malva Branca	Infecção urinária	-	Banho de acento
Manga	Dor de barriga	-	Chá do broto
Manjeriço grande canela	Gripe	Descarrego	Chá; banho; tempero
Manjeriço miúdo	Problemas respiratórios; gripes	-	Chá; inalação
Maracujá	Calmante	-	Suco, fruto e folhas
Maria-mais-João	Dores no corpo	-	Chá da casca
Mastruz	Anti-inflamatório; vermes, mal jeito	-	Chá, compressa
Melão de São Caetano	Infecções, problemas nos rins	-	Macerar e tomar o sumo; chá com as raízes
Mentraço	Inflamação; dor de barriga	-	Chá; banho
Monjoão Gomes	-	-	Tempero
Noni	Dor no estomago; diabetes; câncer	-	Suco
Oitim	Dor de barriga	-	Chá das folhas; come-se os frutos
Pata de vaca	Diabetes	-	Chá
Pimenta da Costa	Dor de barriga; infecções	-	-
Pinha	Dores no corpo	-	Chá da folha; come-se os frutos
Pinhão roxo	-	Olho gordo; descarrego	Banho
Pitanga	Gripe; queimadura	Descarrego	Lambedor (xarope); compressa folha sobre a queimadura" refresco; banho
Quebra pedra	Problemas nos rins; fígado	-	Chá
Quebra-pedra-branco	Pedra nos rins	-	Chá
Quebra-pedra-roxa	Problemas nos rins	-	Chá
Quebra-pedra-verde	Problemas nos rins	-	Chá
Quebra-pedra-vermelho	Pedra nos rins	-	Chá
Rapiná	Pedra nos rins; coceira	-	Chá; banho
Romã	Dor de garganta	-	Gargarejo com chá
Saião	Dor no estômago	-	-
Sambacaitiá	Anti-inflamatório; doença nos rins; feridas	-	Chá; banho
Sayao	Dor de cabeça	-	Compressa com folha quente
Tamarindo	Dor de dente	-	Chá; suco das folhas

Tapete de Oxalá	Dores de cabeça; má digestão; problemas no fígado	-	Chá
Tingui	-	-	Pesca (sufoca peixe)
Tipi	Olho gordo	Olho gordo; descarrego	Banho
Titóco	Dor de barriga; dor no corpo; dor de cabeça	-	Chá; compressa na cabeça
Vassourinha de benzer	-	Mal olhado	Benzimento
Vassourinha de Butão	Gastrite; pedra nos rins	-	Chá
Vence demanda	-	Proteção espiritual	-

Fonte: Miranda e Barbosa, 2017

Culturalmente, o Quilombo Mussuca mantém um rico patrimônio imaterial, permeado pelos saberes ancestrais e sabores identitários que influenciam a sua culinária marcante e resistente, medicina tradicional e práticas religiosas e comunitárias. Segundo Zuberi (13/07/2025), “o município apresenta um vasto potencial turístico, ainda subexplorado e que demanda maior estruturação e investimento para se consolidar como destino competitivo. É necessário fortalecer a oferta de experiências que envolvam as comunidades locais”.

A religiosidade popular se reflete nas ações das rezadeiras e benzedadeiras, que utilizam plantas como alfavaca, capim santo e arruda, conforme relatos de moradores locais, para orações, benzimento e preparação de banhos. Apesar de tratar-se de um quilombo e conter alguns espaços onde são praticadas religiões de matriz africana, cerca de 75% dos quilombolas são cristãos, sejam católicos ou evangélicos (Figura 13).

Figura 13 - Laranjeiras/SE: Missa festiva do Padroeiro do Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025.

Um aspecto interessante percebido entre os quilombolas é que, mesmo aqueles que são cristãos, possuem forte vínculo com práticas inerentes às religiões de origem africana, a exemplo do uso de ervas para descarrego e para afastar olho gordo, revelando a coexistência de religiosidades herdadas do sincretismo afro-brasileiro. A presença da população negra no Brasil esteve, historicamente, atravessada por processos de dominação que buscaram impor a religião católica como única forma legítima de fé.

Essa imposição, associada ao projeto colonial, resultou em um forte apagamento cultural, na medida em que práticas, símbolos e tradições de matriz africana foram marginalizados, criminalizados ou ressignificados para se adequar ao universo cristão. No caso do quilombo Mussuca, percebe-se de forma concreta a permanência da colonialidade religiosa, evidenciando a forte influência da imposição religiosa durante o período colonial e pós-colonial.

A colonialidade, portanto, não se restringe ao período da colonização: ela se mantém nos modos de pensar, agir e organizar a sociedade, sustentando hierarquias raciais e religiosas que invisibilizam as cosmologias africanas e reforçam a ideia de superioridade da cultura europeia. Esse cenário se desvela no quilombo Mussuca, de modo que, esse processo não apagou por completo a resistência negra, que, ao longo dos séculos, recriou espaços de preservação de sua identidade e espiritualidade, através do sincretismo religioso, por exemplo, revelando a força da ancestralidade frente às tentativas de silenciamento.

Esse predomínio do cristianismo não significa ausência da ancestralidade africana, mas revela como práticas e crenças tradicionais foram, em grande medida, silenciadas ou incorporadas de maneira velada às manifestações católicas. Assim, festas, rezas e rituais presentes na comunidade trazem marcas desse hibridismo, em que a fé cristã é vivida lado a lado com símbolos, valores e modos de viver herdados da cultura africana. Essa realidade mostra que, mesmo diante do apagamento cultural, a resistência negra se expressa na ressignificação das práticas de fé, revelando uma espiritualidade plural que reafirma a identidade do quilombo.

Ainda no âmbito cultural, as manifestações populares são evidenciadas através dos grupos folclóricos de São Gonçalo, Samba de Coco, Reisado e Samba de Pareia, que revelam um arcabouço cultural de resistência e celebração, onde cada um deles contam histórias do povo negro através de seus ritmos, ritos e cantorias. Percebe-se que a presença marcante das experiências vivenciadas pelos escravizados e seus descendentes, manifestas através desses grupos de danças populares, está relacionada ao modo de existir e fazer próprios da comunidade.

O Samba de Pareia (Figura 14) é uma dança que envolve sapateado e palmas, sendo atualmente realizada apenas por mulheres, estando os homens responsáveis por tocar os instrumentos que ditam o ritmo, mas nem sempre foi assim. Há muito tempo, conforme relataram as participantes, os homens também dançavam, mas havia muito ciúme em virtude da troca de pares. Aponta-se que a dança remonta ao período da escravidão, estando atrelada às comemorações do período junino no quilombo.

Figura 14 - Laranjeiras/SE: Samba de Pareia do Quilombo Mussuca



Fonte: Instagram (@sambadepareiadamussuca), 2023

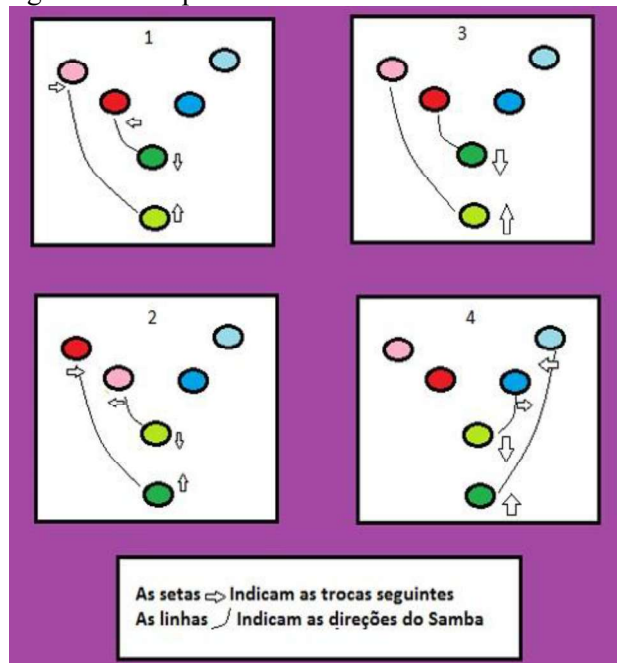
Corroborando com o exposto, Latifa (04/04/2025) explica sobre o surgimento da manifestação no quilombo Mussuca:

Minha mãe falava que em Laranjeiras tinha um trapiche, aí eles pegavam aquelas barricas vazias de madeira que transportavam bacalhau, e faziam o tambor, atabaque, cuíca. Eles amarravam com arames com couro de carneiro. Porque todo ano, eles matavam o carneiro para comemorar a Festa Junina e o dia de São João. Aí botavam aquele couro para secar, aí faziam o tambor e a cuíca. E o ganzá era de lata, eles botavam caroço de milho ou caroço de feijão, pedra, que era pra balançar. Aí um fazia o tambor, outro fazia o ganzá, outro fazia a cuíca, outro fazia o cavaquinho, outro fazia o berimbau, outro fazia o tamborim. Aí juntavam todo mundo e começavam o samba. Vamos sambar como? Aí diziam um pra lá, outro pra cá. Ah, então é a pareia. Ah, então vamos botar o nome do grupo, Samba de Pareia do Quilombo Mussuca.

Nos dias atuais, a dança é realizada por mulheres que se dividem em grupos de quatro pessoas para dançar em duplas, e durante a execução vão trocando de pares. Jata (09/04/2025) explica como acontece a dança: “é quatro pessoas pra lá e quatro pra cá. Um samba de frente

pra outra, aí troca o par, duas passam pra lá e as outras passam pra cá”. A ilustração abaixo retrata a dinâmica do Samba de Pareia.

Figura 15 – Esquema da dinâmica do Samba de Pareia



Fonte: Santos, 2016.

Contam as participantes do folgado, que em dado período junino, uma escravizada fugitiva recém-chegada deu à luz a uma criança no quilombo, no dia de São João, e em decorrência da Lei do Ventre Livre, ela nasceu em liberdade, sendo, portanto, comemorada a sua liberdade por todos. Assim, o Samba de Pareia adquire um novo significado, passando a ser reconhecido como um ritual comunitário que fortalece os elos sociais, simbolizando a vivência coletiva.

A gente ouve dos nossos antepassados que a comemoração foi porque teve o nascimento de uma criança livre depois da lei. O nascimento do primeiro bebê, filho de escravos, foi no São João e a comemoração foi muito alegre. As músicas falavam de liberdade e todos dançavam com tamancos fazendo barulho e batendo o pé com força, pra mostrar a alegria daquela criança nascer livre. Por isso essa dança representa a nossa luta por liberdade (Malaica, 20/03/2025).

Na opinião de França e Mendes (2019), o Samba de Pareia emerge como um importante símbolo de resistência e identidade afro-brasileira, refletindo a história de acolhimento e solidariedade entre os quilombolas e os escravizados fugitivos. A difusão dessa manifestação encontra-se ligada à formação do quilombo, perpetuando, nos dias atuais, a comemoração do nascimento de crianças da comunidade, na primeira quinzena de vida. O grupo sai em cortejo

pelas ruas do quilombo até a residência da parturiente, onde dança com alegria em favor da liberdade.

Além disso, o Samba de Pareia se entrelaça com outras manifestações culturais, como o Samba de Coco e a Dança de São Gonçalo, que, embora possuam origens distintas, compartilham a mesma vitalidade e a busca pela preservação das tradições locais. A dança do grupo São Gonçalo (Figura 16), que cultua o santo português São Gonçalo do Amarante com suas cantorias, é formado pelo patrão, mestre do grupo que vestido de marinheiro coordena a dança, pelos dançarinos - homens que usam utensílios femininos em alusão às prostitutas “salvas” pelo santo -, e pela mariposa, denominação dada a única mulher que compõe o grupo, a qual carrega o santo em sua barca acompanhado de seu violão.

Figura 16 - Laranjeiras/SE: São Gonçalo do Amarante do Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2024.

O grupo São Gonçalo ocupa papel de destaque na comunidade em virtude de sua longevidade e organização interna, pautada em lideranças masculinas. A origem do culto a São Gonçalo na Mussuca está profundamente enraizada na tradição oral e religiosidade popular afrodescendente. Segundo relatos de Jata (09/04/2025), São Gonçalo teria sido um sacerdote que se dedicou à evangelização de mulheres marginalizadas, convidando-as à dança com instrumentos improvisados, promovendo sua conversão espiritual e, em um caso, atuou como parteiro, o que reforça o caráter redentor e transformador do culto, abarcando o desejo por casamento e fertilidade.

A dança de São Gonçalo é composta por 7 Jornadas, cada uma com evoluções coreográficas e músicas específicas, sendo destinada ao pagamento de promessas. Tradicionalmente, o grupo se apresenta quando devotos do santo os convidam para suas residências visando o pagamento de promessas. No mais, o grupo, assim como outros folguedos

da comunidade, apresenta-se durante a procissão do padroeiro da Musuca, Senhor da Cruz, a qual ocorre anualmente no mês de abril. Apesar de ser uma manifestação atrelada à religião católica, os traços de matriz africana se manifestam no ritmo dos cantos e no bailado envolvente/sensual dos dançarinos, que vão do sagrado ao profano.

Essa dança tradicional revela uma estrutura patriarcal, liderada geralmente pelo homem mais velho e experiente – responsável por guiar os rituais. Essa hierarquia é confirmada nas narrativas de Akin (17/04/2025), que destaca a experiência pessoal e familiar, frisando a sucessão de lideranças em sua linhagem familiar, o que reforça a manutenção da estrutura patriarcal: "Primeiro foi o pai de Jata [...], que é meu tio – porque o pai de Jata é irmão do meu avô. Depois veio meu avô [...], e agora eu".

A fala do entrevistado evidencia não apenas a força da tradição oral, mas também a importância da hereditariedade simbólica na condução dos rituais sagrados e culturais da comunidade. Ao receber o título de patrão, Akin (17/04/2025) experimenta um misto de honra e responsabilidade, reconhecendo a complexidade do papel que assume: "no início, eu tomei um choque, porque eu via o que meu avô passava, eu via o que ele sentia, as angústias dele, eu via tudo isso".

Esse testemunho reforça que a cultura quilombola não é apenas celebrada, mas vivida em profundidade, carregada de memórias, obrigações e afetos. A relevância do São Gonçalo na comunidade é significativa a ponto de ser a única manifestação cultural com perspectiva de continuidade, através dos grupos juvenil, nos quais os integrantes têm idades entre 17 e 22 anos, e mirim, composto por crianças de 7 a 14 anos, cujos integrantes deste último são selecionados em testes anuais abertos à comunidade.

Os mecanismos de continuidade e transmissão cultural das manifestações locais permanecem vivos, mesmo diante das transformações do tempo, evidenciando a força da tradição oral e da hereditariedade na condução dos rituais sagrados e culturais da comunidade. É o caso do Samba de Coco e do Reisado da Mussuca, ambos grupos coordenados por mulheres da comunidade. A presença marcante das mulheres nos grupos folclóricos é notória, sendo elas as principais articuladoras e perpetuadoras de manifestações culturais vitais.

A dedicação feminina nesses grupos folclóricos colabora significativamente para o fortalecimento do sentido de coletivo e da união em torno de causas que garantem a reprodução social do quilombo. Exemplo disso é o Reisado (Figura 17), manifestação cultural comandada por uma mulher, que é legado da religiosidade dos povos brancos, conforme relatado pelos quilombolas consultados, encenando o nascimento de Jesus Cristo, com foco na chegada dos

três reis magos. Trata-se de uma herança do período colonial, ligada ao ciclo natalino, que é perpetuado na Mussuca através das gerações.

Figura 17 – Laranjeiras/SE: Reisado do Quilombo Mussuca



Fonte: Jamilly Vieira, 2025

No mesmo contexto, tem-se o Samba de Coco da Mussuca, folguedo que também é coordenado por uma representante feminina do quilombo, mas, em contraponto, é uma manifestação cultural profundamente enraizada nas tradições africanas, mesclada com as influências indígenas. Caracterizada por uma roda de dança animada, sua origem remonta ao período da escravidão, quando os escravizados, após arduas horas de trabalho, entoavam versos que eram respondidos por um coro vibrante.

Na Mussuca, o Samba de Coco (Figura 18) encontra-se atrelado ao ciclo junino, quando, na virada de 31 de maio para 01 de junho e no dia de São João, a comunidade se reunia para sambar em roda. Dançavam mulheres e homens, sem distinção, acompanhados por instrumentos como cuíca, tambor, ganzá e berimbau que marcavam o ritmo junto às palmas firmes e aos sapateados vigorosos, cujo toque no chão imitava o barulho do coco sendo quebrado.

Figura 18 - Laranjeiras/SE: Samba de Coco da Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Conta-se que os ex-escravizados cantavam com seus vizinhos sobre o trabalho árduo e outras coisas do cotidiano. A entrevistada Imani (04/04/2025) evidencia que “as músicas canta o trabalho diário, as nossas histórias”, reforçando que, diferente das outras manifestações do quilombo que possuem forte apelo religioso, o Samba de Coco é uma dança unicamente celebrativa, possuindo um forte elo com a memória coletiva. Inclusive, foi a partir do Samba de Coco que surgiu o Samba de Pareia, em uma noite de São João, conforme já apontado.

Conforme destaca Gilroy (2001), essas manifestações presentes na comunidade remanescente de quilombo da Mussuca são expressões culturais que transcendem a satisfação de desejos materiais; são práticas artístico-culturais que desempenham um papel fundamental na construção da identidade e na resistência cultural da comunidade, promovendo interação social e preservando a memória coletiva. Essas manifestações, caracterizadas por suas musicalidades e coreografias, celebram e reafirmam a cultura afro-brasileira, onde a oralidade e a memória coletiva se entrelaçam.

A presença desse conjunto de grupos folclóricos na comunidade expõe a presença marcante das mulheres e das relações comunitárias que colaboram para o fortalecimento do sentido de coletivo e união em torno de causas que garantam a sua reprodução social. Essas manifestações culturais emergem não apenas como expressão artística, mas são formas de organização que dão visibilidade a essa comunidade, possibilitando a sua manutenção e enaltecendo a força da cultura elaborada, sobretudo, para o fortalecimento da memória e da

identidade dentro da comunidade remanescente do quilombo Mussuca, e como forma de resistência às investidas da colonialidade.

Além desses folguedos, no aspecto cultural, a Mussuca se destaca pela expressiva produção de artesanato em palha e crochê, por atividades manuais de trancistas, assim como pela culinária identitária baseada em saberes ancestrais que resistem ao tempo e à opressão. Atividades como o cultivo em quintais, a pesca na maré, a colheita de plantas e frutos nativos, os modos de preparo e a relação da comida com a religiosidade e as celebrações comunitárias revelam uma cultura alimentar dinâmica que entrelaça memória, trabalho e sociabilidade.

4.2 Quando a mesa é patrimônio: comidas identitárias do Quilombo Mussuca

As práticas alimentares do Quilombo Mussuca configuram-se como construções sociais complexas, moldadas por fatores que ultrapassam a simples nutrição, sendo influenciadas por contextos socioambientais, históricos e culturais (Peña e Molina, 1999). Essas práticas resultam em uma identidade alimentar única, que, segundo Pacheco (2008), Castro (1967) e Maciel (2001), expressa hábitos e valores compartilhados, compondo uma cultura alimentar própria.

Essa identidade não é arbitrária, mas fruto de um processo histórico, cultural, social, econômico e ambiental enraizado na matriz africana, articulado às influências indígenas e portuguesas, e aos impactos da colonização e da escravidão. As escolhas de ingredientes e modos de preparo culinário revelam tanto a apropriação de um repertório coletivo quanto a reafirmação de pertencimento comunitário. Assim, compreender a alimentação quilombola exige, antes de tudo, entender a cultura alimentar africana e sua trajetória no Brasil.

A presença africana na culinária brasileira manifestou-se não apenas pela introdução de novos alimentos, mas também por técnicas, utensílios e formas de consumo, configurando um sistema alimentar que ultrapassa a dimensão nutricional para se afirmar como espaço de memória, resistência e sociabilidade (Cascudo, 2011). Insumos como azeite de dendê, quiabo, feijão-fradinho, inhame, leite de coco e pimentas tornaram-se centrais, aliados a práticas como a fritura, o preparo de ensopados e o uso de leguminosas combinadas a cereais. Utensílios como pilões, gamelas, peneiras e panelas de barro reforçam essa contribuição, funcionando como mediadores dos processos culinários.

A partilha coletiva dos alimentos, o convívio em torno das refeições e a oralidade na transmissão dos saberes são marcas da sociabilidade africana preservadas no contexto quilombola (Figura 19). No caso do Quilombo Mussuca, a identidade alimentar reflete uma adaptação às condições ambientais, mas também um legado histórico de resiliência e

criatividade. Os ensinamentos da cultura africana passados de geração em geração, sobre técnicas de preparo, uso de ferramentas caseiras e valorização dos insumos regionais integrados à vida cotidiana reforçam a singularidade dessa cultura alimentar.

Figura 19 - Laranjeiras/SE: Partilha dos alimentos produzidos no Quilombo Mussuca



Fonte: Denise Sobral, 2025

A compreensão da culinária quilombola exige, sobretudo, o reconhecimento das práticas alimentares desenvolvidas durante o período da escravidão. Foi nesse contexto de profunda desigualdade que a população negra escravizada, submetida a restrições severas de acesso ao alimento, construiu estratégias de subsistência que, ao mesmo tempo, se tornaram formas de resistência cultural.

Nas senzalas, a dieta era marcada pela escassez, composta basicamente por farinha de mandioca, feijão, vísceras e restos de carne, o que impôs a necessidade de criatividade no preparo. Dessa adaptação surgiram combinações e técnicas que, embora originadas na necessidade, resultaram em expressões identitárias que ainda hoje marcam a cozinha quilombola (Machado, 2022).

Paralelamente, na casa-grande, os saberes culinários africanos eram apropriados e ressignificados para atender aos padrões da elite colonial. Essa dualidade evidencia como a experiência da escravidão moldou não apenas a disponibilidade de alimentos, mas também os modos de preparo, os utensílios e as práticas de convívio em torno da mesa.

Compreender a culinária quilombola implica reconhecer os impactos da escravidão e da diáspora africana na alimentação brasileira. Na comunidade da Mussuca, os hábitos alimentares refletem resistência, memória e pertencimento, funcionando como expressão cultural coletiva. Esses saberes transformam adversidades históricas em herança, reafirmando a identidade quilombola. Assim, a alimentação deixa de ser apenas prática gastronômica e se torna elemento central da construção histórica e social da comunidade.

As comidas identitárias da Mussuca perpetuam o legado cultural africano, adequado ao contexto ambiental no qual se encontra. A culinária da Mussuca é baseada em alimentos advindos da maré, da agricultura familiar e da criação de pequenos animais, os quais se correlacionam ao ambiente em torno do quilombo, à herança cultural e à dinâmica socioeconômica inerente à vida na comunidade. A fim de garantir a própria subsistência, os quilombolas utilizavam da pesca, do plantio/colheita, da criação de animais e da caça para sua alimentação.

Diante disso, o quilombo Mussuca possui como principais insumos de suas comidas o milho, o feijão, o amendoim, a galinha de capoeira, o pato, a galinha d'água, as caças (tatu, coelho, paca, teiú, teiueba, gia, saruê), a mandioca, o coco, as PANCs (manjogome, taioba, mutaba, araticum, melão-de-São-Caetano, caqui da mata, capim limão e ora-pro-nobis), peixes (tainha, robalo, moreia, milongo, carapeba, bagri, mututuca, camuru), moluscos (ostras) e crustáceos (camarão, caranguejo, guaiamun, siri, aratu), além das frutas da estação (jenipapo, acerola, manga, tamarindo, umbu, goiaba, oroba, biribiri, banana roxa).

O sistema culinário quilombola, com seu foco em ingredientes periféricos, cozidos lentos e refeições coletivas, reflete influências africanas e é um campo de resistência e afirmação cultural. A maneira como a comida é preparada e servida expressa a identidade de quem a faz, conferindo-lhe significados transmitidos por um povo, como postulado por Lévi-Strauss (2004). Assim, a cultura alimentar da Mussuca não é apenas sustento, mas um simbolismo da resistência cultural e da história vivida por seus membros.

No quilombo Mussuca, o preparo dos alimentos ocorria em fogões a lenha e panelas de barro, o que confere um sabor distinto e remete à ancestralidade, conforme apontado por Latifa (04/04/2025) e Imani (04/04/2025). As comidas, resultantes deste processo, são apontadas como base cultural e afetiva do Quilombo Mussuca, as quais apresentam-se como um reflexo vivo da história e identidade local, profundamente enraizada em saberes e práticas ancestrais. Mediante as entrevistas realizadas com os quilombolas participantes deste estudo foi revelada uma rica diversidade de comidas identitárias que são pilares da cultura alimentar da comunidade (Quadro 04).

Quadro 04 – Comidas identitárias do Quilombo Mussuca e os insumos locais

Prato tradicional	Insumos locais	Contexto Cultural
Moqueca de Ostra	Ostra, leite de coco, dendê	Festividades (Semana Santa)
Arroz com água de ostra	Ostra	Festividades (Semana Santa)
Feijoada de amendoim	Amendoim, charque, carne suína (pé, rabo, costela), bucho, couve, quiabo, calabresa, bacon, mão de vaca, toucinho	Comemorações familiares
Moqueca de banana verde	Banana verde, leite de coco, dendê	Comemorações familiares
Mariscada	leite de coco, dendê, ostra, sururu, camarão, quebrados de caranguejo, siri e aratu	Festividades (Semana Santa) Comemorações familiares Comida diária
Cozido de carne bovina com pirão	Bucho, calabresa, toucinho, quiabo, couve, abóbora, maxixe	Dia de feira (sábado)
Peixe ao molho de camarão	Tainha/carapeba/Mussum, camarão, leite de coco, dendê	Festividades (Semana Santa) Comemorações familiares
Pirão de galinha caipira	Galinha caipira, farinha de mandioca	Comida diária
Meladinha	Arruda, cachaça	Festividades (Celebração nascimento de crianças)
Camarão com manjogome	Camarão, manjogome, dendê, leite de coco, maxixe	Comemorações familiares
Cuscuz de arroz pilado com pilombeta	Pilombeta, leite de coco	Comida diária
Bolo de Macaxeira	Macaxeira, leite de coco, ovos caipiras	Dia de feira Comida diária
Bolo de Leite	Leite, açúcar, ovos caipiras	Dia de feira Comida diária
Feijão verde com coco	Feijão verde, leite de coco	Comemorações familiares
Feijão verde com quiabo e charque	Feijão verde, quiabo, charque	Comemorações familiares
Feijoada	charque, carne suína (pé, rabo, costela), bucho, couve, quiabo, calabresa, bacon, mão de vaca, toucinho	Comemorações familiares

Moqueca de ostra com mamão verde ou maxixe	Ostra, leite de coco, mamão verde ou maxixe	Festividades (Semana Santa) Comemorações familiares
Pirão de mulher parida	Urucum, capão, pimenta do reino	Festividades (Parto)
Moqueca de milongo	Milongo, leite de coco, dendê	Comemorações familiares
Farofa d'água com carne na brasa	Farinha de mandioca	Comemorações familiares
Pirão de fêto com carne e mocotó	Farinha de mandioca, fêto, mocotó	Comemorações familiares
Cuscuz de milho pilado	Milho	Comida diária
Cuscuz de coco ralado	Milho, coco	Comida diária
Doce de mamão com coco	Mamão verde, coco, açúcar	Oferecido em festas religiosas
Doce de leite	Leite, açúcar, cravo, limão	Comemorações familiares
Doce de abóbora	Abóbora, açúcar	Comemorações familiares
Cocada	Coco, açúcar	Comemorações familiares
Arroz doce	Açúcar	Festividades (Festas juninas)
Munguzá	Milho, açúcar	Festividades (Festas juninas)
Moqueca de manjongome (língua de vaca)	Manjongome, coco, dendê, coentrão	Comida diária
Mocotó com taioba	Taioba, mocotó	Comida diária
Moqueca de aratu	Aratu, coco, coentrão, dendê	Comemorações familiares
Peixe na palha	Peixe da região, palha de bananeira	Comida diária
Beiju / pé de moleque	Macaxeira, coco, puba	Comida diária
Biscoito de nata ou polvilho	Nata, polvilho, coco	Comemorações familiares

Fonte: Dados da pesquisa, 2025

A cultura alimentar do Quilombo Mussuca constitui um entrelaçado de saberes, sabores e fazeres que se manifestam distintamente em diferentes contextos de consumo: o cotidiano, as festividades e as celebrações familiares. Essa classificação reflete a profunda conexão entre a comida, a identidade cultural e a história de resistência da comunidade, embora a culinária quilombola da Mussuca seja intrinsecamente diversa e rica em inúmeros outros pratos e hábitos.

No âmbito das comidas cotidianas, a moqueca de banana emerge como um exemplo emblemático dessa categoria, sendo servida no dia a dia da comunidade. Essa escolha demonstra a adaptabilidade e a criatividade do povo quilombola, que, historicamente, adaptou seus hábitos alimentares aos insumos disponíveis no país, criando receitas que se tornaram pilares da culinária afro-brasileira. Além dela, pirões, mariscadas e cozidos complementam a dieta diária.

As comidas de festividades desempenham um papel crucial na celebração da memória coletiva e dos ritos sociais, culturais e religiosos da comunidade. Nesse contexto, o Arroz de Ostra e a Moqueca de Ostra destacam-se como pratos centrais nas festividades da Semana Santa, demonstrando a forte ligação da culinária com as datas comemorativas e a ancestralidade local, especialmente considerando a abundância de mariscos na região. Adicionalmente, a Meladinha e o Pirão de Mulher Parida estão intrinsecamente vinculados às festividades do Samba de Pareia, sobretudo, ao nascimento de crianças da comunidade.

No Quilombo Mussuca, a fé e a alimentação caminham juntas em práticas que reforçam a memória coletiva e a devoção popular. As promessas feitas a São Gonçalo, santo de grande importância para a comunidade, costumam ser cumpridas com ceias festivas, onde pratos tradicionais são preparados e compartilhados em gesto de gratidão e devoção. Na ocasião, os membros do grupo são servidos antes dos demais, iniciando pelo “patrão”, e sentados em esteiras de palha, eles se alimentam com as mãos, sem o uso de talheres, antes de dançarem.

Da mesma forma, a tradição dos carurus oferecidos aos erês, no dia de São Cosme e Damião – mobiliza a coletividade em torno da preparação e da partilha de comidas típicas, como feijão-fradinho, vatapá, caruru e doces. Esses rituais, para além da dimensão religiosa, fortalecem os laços comunitários e expressam a resistência cultural afro-brasileira, ao manter vivas práticas que unem espiritualidade, sociabilidade e identidade por meio da comida.

As comidas de comemorações familiares são representativas na marcação de momentos significativos nos ambientes privados, entre famílias e amigos. A feijoada de amendoim, por exemplo, carrega uma profunda carga simbólica, sendo uma inovação culinária pautada em um alimento abundante na comunidade: o amendoim cozido. É importante frisar que, apesar da

região ser rica na produção de cana-de-açúcar, é bastante evidente a carência de doces entre as comidas identitárias do quilombo.

As comidas identitárias do Quilombo Mussuca são expressões vitais da herança cultural e da resistência da comunidade. Elas, sobretudo, alimentam a alma e a memória, promovendo um profundo senso de pertencimento e continuidade cultural que é transmitido de geração em geração. A valorização desses saberes e fazeres culinários é crucial para a preservação de uma história civilizatória que se manifesta em cada prato, fortalecendo a identidade do povo quilombola.

Emem (09/07/2025) relembra com carinho como se dava a alimentação anos atrás: “não tinha prato, garfo, colher pra comer. Minha mãe fazia a comida e colocava em uma bacia. Depois abria a esteira, eu e meus irmãos nos sentava ao redor da bacia, fazia os bolinhos e comia”. Essa memória, que ela considera boa e marcante, traz à tona um tempo em que o ato de se alimentar estava profundamente ligado à partilha. Ao redor da comida, não apenas se nutria o corpo, mas se fortaleciam os vínculos: “ali nós comia, conversava, brincava, ria. Todo mundo junto ao redor da comida”. O simples gesto de dividir a refeição transformava-se em um momento de afeto e partilha, revelando a dimensão simbólica e emocional da alimentação no cotidiano quilombola.

Essa lembrança de Emem não se limita ao passado, mas ecoa na forma como a comida ancestral e afetiva é resgatada hoje na Cozinha de Vó. O gesto de sentar-se em torno da comida para dividi-la, compartilhando histórias e experiências, traduz uma dimensão de coletividade que ultrapassa a função de saciar a fome. É memória que se torna prática viva, pois ao preparar e compartilhar receitas das que vieram antes, as mulheres quilombolas reafirmam valores de união, solidariedade e pertencimento. Assim, a Cozinha de Vó não é apenas um espaço gastronômico, mas um território simbólico onde o alimento se transforma em herança cultural, fortalecendo identidades e projetando no presente a afetividade que, no passado, se reunia em torno de uma simples bacia de comida.

Perpetuar essas receitas é um ato de transmissão geracional, enraizado no ambiente familiar. Segundo relatos de quilombolas entrevistados, as receitas foram aprendidas com sua avó, mãe, tias, desde a infância, ressaltando o papel da mulher como guardiã desse legado. Essa transmissão oral e prática é um forte elemento de resistência cultural, em uma tentativa de manter os sabores sem mudanças muito expressivas, a ponto de esvaziar esses elementos culturais de seus significados. Essa fidelidade à tradição é um ato político e de afirmação identitária, em consonância com a análise de Silva e Baptista (2016) sobre a importância dos saberes e fazeres ancestrais na produção alimentar quilombola.

No contexto social, ao tratar sobre a alimentação quilombola, é indispensável salientar a importante relação das mulheres negras com a cozinha, desde o período colonial até os dias atuais, sendo um reflexo complexo de exploração, resistência e profunda contribuição para a formação da identidade gastronômica brasileira. Historicamente, a cozinha, para as mulheres negras escravizadas, não era apenas um espaço de trabalho, mas um ambiente de violência exaustiva e desumana, marcado por diversos tipos de abusos, incluindo violência sexual e moral.

Essas mulheres eram frequentemente isoladas de suas famílias, colocadas a serviço dos colonizadores, que as estereotipavam como possuidoras de um "dom natural" para as atividades culinárias (Machado, 2022). Além disso, muitas eram forçadas a cessar a amamentação de seus próprios filhos para servir como amas de leite para os filhos dos senhores, perpetuando o papel da "mãe preta" e evidenciando a desumanização e a exploração de seus corpos. A hierarquia racial impunha que, enquanto as mulheres negras executavam o labor culinário, as sinhás dos engenhos frequentemente recebiam o crédito de "boas cozinheiras e anfitriãs".

No entanto, em meio a essa opressão, a cozinha também se tornou um palco de resistência e reinvenção cultural. As mulheres negras, em um ato de salvaguarda de sua herança, adaptaram e criaram novas receitas, utilizando-se, inclusive, de restos de comida doados nas senzalas. Essa prática não apenas garantia a subsistência, mas também servia como uma forma de preservar a cultura alimentar africana e fortalecer suas memórias e identidades, desafiando as tentativas de apagamento de seus saberes e fazeres ancestrais. A culinária tornou-se, assim, um veículo para a manutenção de laços culturais e uma ferramenta de afirmação em um contexto de profunda adversidade.

Com o fim da escravidão, as mulheres negras prosseguiram sua jornada de reinvenção, buscando autonomia e melhoria de sua condição socioeconômica. Se antes vendiam produtos para seus senhores sem obter lucro, após a abolição, passaram a ter lucro sobre suas vendas, inicialmente de metade do valor, e posteriormente, o lucro total (Machado, 2022). Andando pelas ruas das cidades com baldes e tabuleiros sobre suas cabeças ou nas feiras livres, comercializavam suas iguarias, e o dinheiro economizado era frequentemente destinado à compra de suas liberdades e, eventualmente, de moradias.

Esse protagonismo empreendedor demonstra o papel crucial que as mulheres negras desempenharam na construção da gastronomia brasileira, tornando-se um pilar da cultura do país ao contribuir para a valorização da resistência e criatividade da população negra. No entanto, contemporaneamente, e apesar das significativas contribuições históricas, as

cozinheiras negras ainda enfrentam desafios decorrentes de um legado de preconceito e desvalorização profissional em um país com profundas raízes racistas.

A experiência pessoal da pesquisadora deste trabalho, como mulher negra e cozinheira, ressalta a persistência desse tratamento desvalorizado, evidenciando que a luta por reconhecimento e equidade na profissão culinária ainda é uma realidade presente. Ainda assim, muitas mulheres negras continuam presentes em cozinhas de bares, casas de família e como cozinheiras comunitárias, atuando como guardiãs e transmissoras dos saberes afro-brasileiros, mesmo que, em muitos casos, ainda ocupem funções invisibilizadas. Esse cenário também é percebido no Quilombo Mussuca, onde cozinheiras sustentam material e simbolicamente a permanência de práticas alimentares africanas, mas somente recentemente têm adquirido visibilidade e reconhecimento.

É observada a expressiva presença de mulheres negras atuando nas cozinhas dos restaurantes da Mussuca, destacando-se, inclusive, um restaurante comunitário que reafirma o caráter coletivo da prática alimentar (Figura 20). Apesar desse protagonismo, a contribuição dessas mulheres permanece historicamente marcada pela invisibilidade, fruto da colonialidade (Ribeiro, 2018), que relegou os saberes e fazeres negros a posições subalternizadas. Nesse sentido, o afroturismo, articulado ao turismo de base comunitária, emerge como estratégia de valorização cultural e de enfrentamento ao apagamento histórico.

Figura 20 - Laranjeiras/SE: Protagonismo feminino na Cozinha de Vó



Fonte: Denise Sobral, 2025

Esse processo, ao mesmo tempo em que fortalece a identidade coletiva, promove a geração de renda e a autoestima, assegurando às mulheres quilombolas condições de protagonismo social. Além disso, ao situar a cozinha como espaço de resistência e memória, reitera-se a perspectiva de Hooks (1995), para quem a experiência das mulheres negras deve ser compreendida a partir de sua agência histórica e cultural, rompendo com narrativas que as reduziram ao silêncio.

Dessa forma, a valorização da culinária quilombola no contexto do afroturismo de base comunitária reafirma a alimentação como território de resistência, memória e afirmação cultural, e a mulher negra como guardiã e transmissora desse legado, cuja atuação assegura a continuidade de saberes ancestrais e a vitalidade da identidade cultural quilombola. Nesse sentido, o turismo pode atuar como um fenômeno de transformação social, ao desafiar a lógica colonial, promovendo reconhecimento, autonomia, melhorias em suas economias e justiça histórica para as mulheres quilombolas.

4.3 Afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca: a comida identitária quilombola como motivador de fluxo turístico

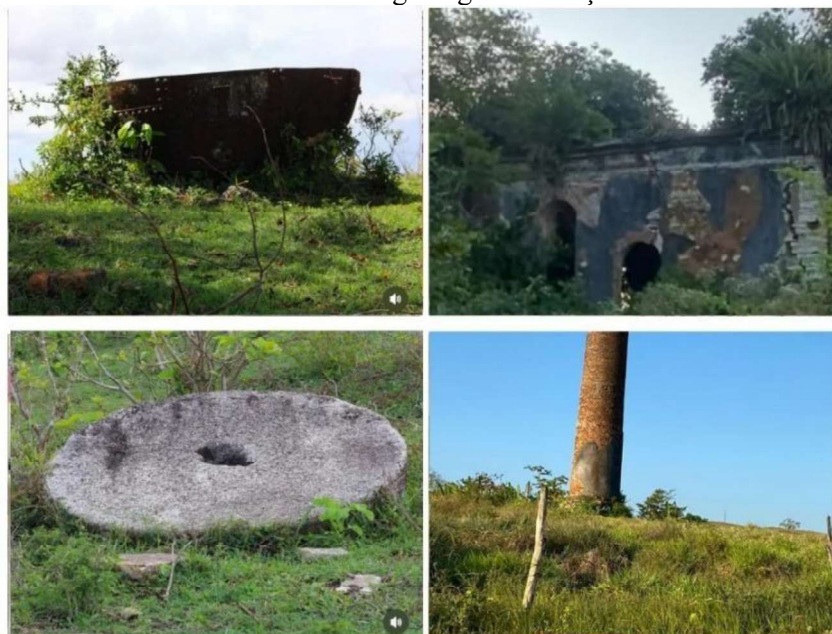
O turismo no Quilombo Mussuca tem se desenvolvido em sintonia com duas práticas emergentes no cenário brasileiro: o TBC e o afroturismo. Ambas as abordagens convergem para valorizar o patrimônio cultural de comunidades tradicionais, como a afro-brasileira, promover o protagonismo dessas comunidades e garantir que os benefícios da atividade turística retornem aos moradores. Na Mussuca, essas práticas já se expressam de forma concreta, ainda que em processo de consolidação, por meio de roteiros conduzidos pelos próprios quilombolas e experiências atreladas às manifestações culturais, sobretudo, à culinária identitária.

No caso das comunidades quilombolas, o TBC tem sido um caminho relevante para fortalecer a identidade cultural e a autonomia social e econômica, uma vez que essas populações mantêm práticas ancestrais que se manifestam em expressões religiosas, musicais, gastronômicas e festivas. A Mussuca, enquanto quilombo de grande representatividade em Sergipe, insere-se nesse movimento ao oferecer experiências que permitem aos visitantes o contato direto com seu patrimônio material e imaterial, seja por meio da culinária quilombola, das manifestações culturais, como o Samba de Pareia e o São Gonçalo, ou das visitas a locais históricos ligados à memória da escravidão.

O TBC, conforme Bartholo, Sansolo e Burszty (2009), funda-se na participação comunitária, na gestão coletiva e na preservação de modos de vida tradicionais. No quilombo

Mussuca, essa lógica se traduz em iniciativas que buscam associar turismo, memória e resistência cultural, através de visitas às ruínas de senzala e igreja frequentada pelos escravizados; chaminé de tijolinhos, caldeira e tachos usados para a fabricação do açúcar (Figura 21), além dos quintais produtivos, da maré, da casa de farinha e dos restaurantes locais.

Figura 21 - Laranjeiras/SE: Ruínas de senzala e igreja frequentada pelos escravizados, caldeira e chaminê de antigo engenho de açúcar



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Já o afroturismo, definido por Silva (2018) como prática política e cultural de reconhecimento da contribuição da população negra para a identidade nacional, assume papel central na Mussuca, pois as experiências turísticas ali vivenciadas reafirmam o legado afro-brasileiro e funcionam como instrumento de educação antirracista. Assim, o público do afroturismo de base comunitária frequentemente, possui nível educacional superior, com sensibilidade para temas sociais e culturais, sendo de classe média e média-alta, com capacidade de arcar com custos de hospedagem, transporte e atividades culturais dentro da comunidade.

São adultos jovens e adultos de meia-idade (aproximadamente 25–50 anos), muitas vezes em grupos de estudantes, pesquisadores ou profissionais ligados à educação, cultura e meio ambiente. Alguns turistas internacionais também são percebidos, especialmente aqueles com interesse em história, cultura afrodescendente e turismo sustentável, os quais buscam essas experiências como forma de aprofundamento cultural.

Em consonância com o exposto, conforme observado durante a pesquisa, a comunidade do Quilombo Mussuca já recebe grupos organizados de visitantes nacionais e estrangeiros. Jata

(09/04/2025) relatou a recepção de estudantes diversos, enquanto Lubanzi (20/03/2025) destacou a visita de estudantes ligados ao movimento *Slow Food*. Malaica (20/03/2025) pontuou o recebimento de grupos discentes e docentes de instituições de ensino superior, ao passo que Kito (04/04/2025) mencionou visitantes da Bélgica, França e Itália.

Esses relatos mostram que a procura pelo quilombo é evidenciada nos meses de janeiro, outubro e novembro, quando ocorrem o Encontro Cultural de Laranjeiras, a manifestação cultural Lambe Sujo e Caboclinhos e o mês da Consciência Negra. Durante essas visitas, o turista pode escolher entre dois roteiros (um deles pelas ruínas da senzala e da igreja frequentadas pelos negros, e outro pelos bambuzais, quintais produtivos, mangues e rios que circundam o quilombo). Ambos possuem capacidade máxima de 30 pessoas, e devem ser previamente agendados com representantes da Associação GRUMAQ e Restaurante Cozinha de Vó, que privilegiam vivências imersivas no quilombo, como aponta o Plano Nacional de Turismo (Brasil, 2024).

Apesar desse potencial, o fluxo ocorre de modo espontâneo, ou por meio de instituições de ensino e organizações não governamentais (ONGs), já que não há agências de turismo sergipanas que comercializem pacotes para a Mussuca. Essa dinâmica reforça a urgência de estratégias de diversificação e divulgação de outros destinos turísticos no estado, de modo a fomentar o turismo em Sergipe e potencializar benefícios locais. Nesse sentido, Zuberi (13/07/2025) salienta que o município de Laranjeiras possui um potencial turístico significativo, embora a oferta turística atual seja considerada ainda bastante tímida e necessite de um melhor desenvolvimento para ser plenamente explorada.

Ele destaca diversas comunidades do município com potencial de oferta turística, como o Quilombo Mussuca, reconhecido por sua rica cultura e culinária, o povoado Pedra Branca, com seu artesanato, e a sede da cidade, com o artesanato em geral e, em particular, a renda irlandesa, retratam o vasto potencial turístico do município, em virtude de seu patrimônio material e imaterial. Contudo, ele ressalta ainda a importância fundamental da vontade e do engajamento da própria comunidade, afirmando que o investimento da gestão pública, por si só, não é suficiente para o sucesso do desenvolvimento turístico.

A pesquisa revelou uma percepção consolidada e um crescente interesse dos quilombolas pelo desenvolvimento do turismo na comunidade do Quilombo Mussuca, especialmente nas vertentes do TBC e do afroturismo. A comunidade já desenvolve o TBC, definindo-o como um modelo em que "a comunidade organiza do começo ao fim" (Lubanzi, 20/03/2025). Ele enfatiza que o TBC respeita "o tempo da comunidade" e "a nossa identidade", concedendo autonomia para a organização e direcionamento das atividades turísticas.

Essa visão dialoga diretamente com os princípios do TBC, de dominialidade e protagonismo social, conforme destacado por Nunes e Menezes (2017) e Fabrino, Nascimento e Costa (2016), que preconizam a participação ativa dos moradores no planejamento e gestão do turismo. Malaica (20/03/2025) reforça essa visão, descrevendo o TBC como "tudo aquilo que a gente tem para oferecer às pessoas que chegam aqui na comunidade, que é o nosso dia a dia". Ela destaca alguns pontos turísticos e a beleza dos folclores locais como parte dessa oferta.

As potencialidades para o TBC no quilombo são evidentes: manifestações culturais singulares como o Samba de Pareia, Samba de Coco, Reisado e o São Gonçalo; saberes transmitidos oralmente de geração em geração; a culinária afrocentrada; e o contato com paisagens e memórias históricas. Nesse sentido, os atrativos turísticos da Mussuca são múltiplos: a maré, os quintais produtivos, a casa de farinha, a igreja, a pedreira, as trilhas na Mata Atlântica, as festas populares, a árvore-mãe (presente no manguezal, encontra-se ligada a rituais de matriz africana), além de ruínas de senzala, chaminé e caldeira que remonta ao tempo da escravidão.

Esses espaços são interpretados e narrados pelos próprios moradores, o que assegura que a história seja contada a partir de perspectivas negras, garantindo autenticidade e legitimidade ao processo turístico. Vale salientar que os moradores que conduzem a visita pelo quilombo não possuem qualificação técnica para essa atividade, mostrando-se, portanto, uma problemática a ser sanada. Ao associar turismo e valorização da memória afro-brasileira, a Mussuca também se insere no campo do afroturismo, entendido como uma prática política, cultural e educativa. As experiências vivenciadas no turismo enfatizam a valorização da cultura afro-brasileira como atrativo turístico e instrumento de combate ao racismo estrutural.

Para Silva (2018), o afroturismo promove o reconhecimento da contribuição da população negra para a formação da identidade nacional e amplia a visibilidade de territórios historicamente marginalizados. De forma semelhante, o Ministério do Turismo (Brasil, 2023) afirma que o afroturismo deve ser protagonizado por pessoas negras e configurado como ferramenta de valorização da herança africana. Assim, a experiência turística no quilombo Mussuca não apenas gera renda, mas reafirma identidades, educa de forma antirracista e fortalece o orgulho das raízes afrodescendentes.

Lubanzi (20/03/2025) explica o afroturismo como um turismo "feito pelos negros, para os negros ter uma vida socioeconômica mais equilibrada, ajudar nas rendas e produzir uma melhoria de vida para o povo negro". Essa definição ressalta a importância econômica e social do afroturismo como um meio de valorização e empoderamento da população negra, em linha

com o que Santos (2019) e Rodrigues (2021) descrevem como a essência do desenvolvimento sustentável da comunidade afrodescendente e a promoção de empreendimentos afrocentrados.

O Ministério do Turismo (Brasil, 2023, p. 5) preconiza que o afroturismo é uma forma de conhecer os destinos a partir de “[...] experiências que apresentam a história e a cultura da afrodiáspora”. [...] Protagonizado por pessoas negras, [...] é uma ferramenta educativa, capaz de promover de maneira antirracista a valorização da herança africana e da cultura afro-brasileira na formação da sociedade brasileira”. Akachi (10/05/2025) reforça que o turismo afrocentrado na CRQ deve ser “bem evidente que é feito por mãos negras”.

Contudo, no âmbito dos equipamentos turísticos, foi constatado um contingente diminuto em número e diversidade. Em virtude da proximidade com a sede do município de Laranjeiras e da capital sergipana Aracaju, a Mussuca não possui meios de hospedagem, visto ser costumeiro o público que se desloca para o território ser composto por excursionistas que vão ao destino apenas para passar o dia, visando retornar a Aracaju ou a Laranjeiras para pernoitar. Além do mais, aparentemente há falta de incentivo da gestão pública local, ausência de cultura empresarial para o turismo no município.

Cumprе salientar, que o fluxo turístico em Laranjeiras mostra-se expressivo durante o Dia de Reis, o Encontro Cultural de Laranjeiras e a manifestação cultural Lambe Sujo e Caboclinhos, o que não justificaria a necessidade pujante de meios de hospedagem no município, mas as ações da prefeitura na ampliação do calendário de eventos reforçam a importância de fortalecimento dos equipamentos turísticos, desde acomodações até serviços de receptivos locais. Ainda, na comunidade, não são percebidos outros tipos de estabelecimentos e profissionais voltados à oferta turística, como agências de turismo receptivo e guias ou condutores turísticos, contribuindo para que o público recebido se limite a excursionistas e que a prática turística ainda ocorra de maneira amadora.

Apesar disso, foi percebido que a prática do afroturismo de base comunitária no quilombo Mussuca está se firmando através de visitas imersivas e consumo das culturas locais, dos modos de vida e do conhecimento histórico do quilombo, que evidencia o protagonismo negro, peça central nos princípios do TBC e do afroturismo. A interação com os quilombolas oferece ao visitante não apenas entretenimento, mas também a oportunidade de reflexão crítica sobre o legado afro-brasileiro, os efeitos da escravidão e a resistência sociocultural diante da colonialidade (Nunes e Menezes, 2017).

A pesquisa *in loco* evidenciou que a comunidade da Mussuca possui um perfil adequado para o TBC, especialmente na culinária com identidade quilombola e nas manifestações culturais. A forte relação com os recursos naturais e a agricultura familiar são bases para a

alimentação identitária, o que se alinha aos princípios do TBC. Assim, as práticas turísticas emergentes na Mussuca, devem se apresentar como um campo fértil para o fortalecimento da economia local, para a ampliação da autoestima coletiva e para o enraizamento de políticas públicas que reconheçam o turismo como vetor de desenvolvimento socioeconômico e fortalecimento cultural da comunidade.

Dentre os equipamentos turísticos disponíveis no quilombo, destacam-se quatro restaurantes: Restaurante do Cabecinha, Restaurante do Chiozinho, Restaurante da Dona Bebé e a Cozinha de Vó. Esses espaços oferecem comidas identitárias preparadas com insumos locais, oriundos da agricultura familiar e dos mangues, com destaque para mariscadas, moquecas (peixe, camarão, ostra, sururu), pirões (guaíamun, camarão, peixe, capão, galinha de capoeira, carne), peixe ao molho de camarão, galinha de capoeira, rabada, carne cozida, sarapatel, fritada de camarão, mocotó, feijoada (Figura 22). A presença desses pratos revela a centralidade da gastronomia no turismo da Mussuca, configurando-a como vetor de memória, resistência e geração de renda.

Figura 22 - Laranjeiras/SE: Cardápios dos restaurantes do Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

A culinária da Mussuca é amplamente reconhecida e exerce papel central na movimentação cotidiana de visitantes no quilombo, muitos dos quais, buscam-no apenas para suprir a necessidade fisiológica de se alimentar. Os restaurantes locais costumam ser muito procurados por moradores dos municípios circunvizinhos, além daqueles provenientes de Laranjeiras e Aracaju, mas também são frequentados por visitantes nacionais e internacionais que estão em visita ao município ou no próprio quilombo.

Essa movimentação evidencia a relevância da culinária vetor de movimentação turística para o Quilombo, servindo como principal atrativo turístico do destino, já que essencialmente se configura como único serviço/produto disposto cotidianamente para o consumo turístico. Entretanto, a Cozinha de Vó propõe a oferta da culinária local associada aos sentidos que a tornam singular, o que não ocorre nos demais restaurantes, onde o visitante apenas guarda o sabor da comida, mas não apreende as memórias e identidades nela envoltas.

Mais do que ofertar comida identitária quilombola, a Cozinha de Vó se articula aos princípios do TBC, sendo o principal impulsionador de um fluxo turístico que busca imersão na realidade local, fortalecendo, portanto, as práticas coletivas, além de valorizar os saberes ancestrais e promover o protagonismo comunitário. Assim, enquanto os outros restaurantes contribuem apenas para dinamizar a economia local e ampliar a visibilidade do Quilombo, o que não é pouco, a Cozinha de Vó oferece experiências enriquecedoras atreladas à cultura quilombola e aos modos de vida comunitários, por meio da comida.

A presença de experiências associadas ao TBC e ao afroturismo na Mussuca evidencia um processo em andamento, no qual a comunidade busca alinhar suas práticas às diretrizes de protagonismo, sustentabilidade e valorização cultural. Considerando o desenvolvimento da atividade turística na comunidade, mesmo que de maneira espontânea, os quilombolas identificaram os principais potencialidades e desafios para o desenvolvimento do fenômeno no território, conforme exposto no quadro abaixo:

Quadro 05 – Potencialidades e desafios para o turismo no Quilombo Mussuca

Potencialidades	Desafios
Culinária afrocentrada	Falta de sinalização rodoviária e turística
Saberes tradicionais e oralidade	Pouco engajamento de parte da comunidade
Produção artesanal e de base	Falta de políticas públicas efetivas
Manifestações culturais diversificadas	Necessidade de capacitação e infraestrutura
Gastronomia com pratos inéditos	Marketing e divulgação das potencialidades

Fonte: Dados da pesquisa (2025)

Embora haja um claro reconhecimento do potencial turístico do quilombo, o engajamento da comunidade ainda é um desafio. Latifa (04/04/2025) observa que "nem toda a comunidade mostra esse interesse", e que "ainda está faltando algo para que a comunidade se interesse mais". Ela sugere que oficinas e seminários podem ser caminhos para envolver e capacitar a comunidade, pois "todos ganham" com o desenvolvimento do turismo. Kito

(04/04/2025) corrobora, afirmando que, apesar das dificuldades, "ainda persiste" o interesse comunitário, mas que seria maior com "um apoio, por exemplo, do município, de forma mais direta e assertiva, em uma construção horizontal, com a comunidade".

Essa construção horizontal é fundamental para o TBC, a fim de garantir que as ações sejam baseadas nas demandas e potencialidades da comunidade, e não impostas de cima para baixo. A Associação Grupo de Mulheres Produtoras Quilombolas (GRUMAQ) desempenha um papel central nesse fomento. Malaica (20/03/2025) destaca que a associação "tenta envolver toda a comunidade" e "organiza vários eventos" para buscar o envolvimento total e o crescimento de todos. Lubanzi (20/03/2025) reitera que o estatuto da GRUMAQ já prevê o fomento ao TBC, de modo que a Cozinha de Vó, é um exemplo concreto dessa iniciativa colaborativa, buscando valorizar as comidas identitárias e ancestrais. Essa iniciativa será melhor apresentada na próxima seção.

A Associação Grupo de Mulheres Produtoras Quilombolas, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, tem como finalidade promover ações voltadas à valorização da autoestima, à capacitação profissional e à geração de renda na comunidade remanescente de quilombo da Mussuca. Apesar de estar situada no Vale do Cotinguiba, uma região de grande visibilidade em Sergipe, a comunidade ainda convive com carências relacionadas ao mercado de trabalho, saneamento básico, acesso à água tratada, educação de qualidade, saúde e cidadania.

Desde sua fundação, o GRUMAQ busca suprir a ausência de investimentos sociais, atuando sob o lema: “mulheres na luta pelo poder econômico e político numa terra onde até ontem éramos instrumento do homem”. Não por acaso, a associação hoje reúne 17 associados, sendo 15 deles mulheres, muitas das quais têm como atividade produtiva principal a mariscagem, a agricultura familiar, a culinária e o artesanato — razão pela qual a entidade recebe o nome de “mulheres produtoras”.

As mulheres da Mussuca ocupam posições de destaque, sobretudo, na GRUMAQ, onde articulam ações de beneficiamento de alimentos, produção artesanal de comidas identitárias e desenvolvimento de alternativas sustentáveis de geração de renda, pautadas nos princípios do associativismo e da autogestão. Na atualidade, o protagonismo feminino na Mussuca transcende a esfera cultural, tornando-se um elemento estruturante na organização social e produtiva da comunidade.

A associação desempenha papel central no fortalecimento do processo de envolvimento comunitário e na perpetuação do histórico de resistência que marca o Quilombo Mussuca. É ela a principal responsável por dinamizar o Turismo de Base Comunitária no território, conduzindo as iniciativas voltadas à vivência de experiências imersivas na cultura local. Suas ações

englobam desde a organização de roteiros turísticos pelo quilombo e áreas circunvizinhas, onde permanecem, ainda que em ruínas, estruturas que remontam ao período escravocrata, até atividades que permitem ao visitante conhecer e valorizar os modos de vida dos descendentes dos povos submetidos a esse processo histórico de violência.

Os princípios do TBC, como a dominialidade se manifesta por intermédio do GRUMAQ, por exemplo, na luta dos quilombolas pelo reconhecimento e titulação de seus territórios, condição indispensável para que possam exercer controle sobre as atividades turísticas lá desenvolvidas. A organização comunitária, por sua vez, aparece na gestão coletiva para o acolhimento de visitantes e na produção artesanal, que demandam articulação interna e respeito às formas próprias de tomada de decisão.

Já a democratização dos benefícios pode ser observada nas experiências em que a renda oriunda do turismo é compartilhada entre diferentes famílias, evitando concentração de ganhos e fortalecendo o sentimento de pertencimento. A integração econômica ocorre quando o turismo se conecta a práticas já consolidadas, como a agricultura familiar, a pesca artesanal, a mariscagem, a culinária tradicional e o artesanato, ampliando oportunidades de geração de renda.

Já a interculturalidade se revela nos encontros ocorridos na Cozinha de Vó entre visitantes e moradores, possibilitando o intercâmbio de saberes e o reconhecimento da diversidade cultural, seja através das comidas ofertadas, das trocas de histórias e experiências e/ou das expressões socioculturais lá manifestas. Finalmente, a qualidade ambiental é assegurada pela valorização de territórios preservados, onde o uso sustentável dos recursos naturais é condição para a reprodução material e simbólica das comunidades.

Nesse sentido, a associação não apenas fomenta o turismo, mas também atua como guardiã da memória coletiva e agente de continuidade da resistência, assegurando que a história e a cultura quilombola se mantenham vivas, ressignificadas e partilhadas com as novas gerações. Contudo, é salutar que essas iniciativas não se limitem à atuação da GRUMAQ, sendo necessário ampliar o engajamento de outros segmentos da comunidade, bem como fortalecer parcerias institucionais com órgãos públicos, universidades e organizações da sociedade civil.

Tal articulação amplia o alcance das ações, garante maior sustentabilidade aos projetos e contribui para consolidar o afroturismo de base comunitária como uma prática efetivamente coletiva, inclusiva e representativa. Ao descentralizar responsabilidades e estimular a participação social mais ampla, cria-se um ambiente propício para que o turismo seja um vetor de desenvolvimento que respeite as identidades locais e fortaleça os processos históricos de resistência que marcam a trajetória do quilombo.

Para impulsionar o turismo no Quilombo Mussuca é imperativo, portanto, um conjunto de estratégias e ações práticas, sempre alinhadas às premissas do TBC e do afroturismo, buscando o protagonismo e a autogestão comunitária: 1) Divulgação e Marketing Estratégico; 2) Capacitação e Desenvolvimento de Habilidades; 3) Articulação e Parcerias para Superar Dificuldades; 4) Fomento à Economia Circular e Geração de Renda Local

Na dimensão Divulgação e Marketing Estratégico, a principal lacuna identificada é a falta de uma divulgação eficaz. Imani (04/04/2025) sugere o uso da mídia digital e a criação de *folders* para que os visitantes levem consigo informações e registros da cultura local. Akin (17/04/2025) aponta a necessidade de uma "identidade da comunidade na entrada da BR", como uma placa sinalizando que é "o maior quilombo de Sergipe", além de "placa sinalizando a Cozinha de Vó e a Associação" e a divulgação das riquezas imateriais e materiais do quilombo.

Akachi (10/05/2025) corrobora que a implementação de um pórtico de entrada seria uma ação concreta para melhorar a visibilidade e sinalização da CRQ na BR-101. Ainda, o quilombola pede "uma divulgação ampla, um marketing" que evidencie que os produtos da Cozinha de Vó são "feitos por mãos negras, feitos aqui no Quilombo Mussuca, valorizando o turismo afrocentrado". A Cozinha de Vó e o GRUMAQ já tentam trabalhar sua identidade nas mídias sociais, mas precisam de suporte em "construção de imagem, de design" e "divisão de tarefas" para otimizar essa divulgação.

Sobre a dimensão Capacitação e Desenvolvimento de Habilidades, a comunidade expressa grande interesse em cursos de capacitação. Malaica (20/03/2025) afirma que a associação está "sempre aberta para agregar o que for de bom para a comunidade" e receber pessoas para capacitar e adquirir conhecimento. Imani (04/04/2025), Latifa (04/04/2025) e Kito (04/04/2025) se mostraram empolgados e disponíveis para a participação em ações de capacitação. Akachi (10/05/2025) propõe que não sejam realizadas apenas oficinas de culinária, mas também de artesanato, arte, cultura e dança.

Akin (17/04/2025) salientou já estar desenvolvendo um projeto de oficinas para a confecção de instrumentos (reco-reco) e adornos (colares, brincos, pulseiras, xales bordados) para os folguedos do quilombo, visando que a comunidade tenha "participação efetiva" e "protagonismo cultural", criando uma "cadeia socioeconômica daqui, já que atualmente esses produtos vêm de fora". Essas oficinas são cruciais, portanto, para a "formação dos membros da comunidade" e para a "qualidade dos serviços oferecidos", que podem atender não somente à demanda local, mas também criar produtos destinados ao consumo turístico.

A dimensão Articulação e Parcerias para Superar Dificuldades teve como principal dificuldade apontada a falta de apoio do poder público. Malaica (20/03/2025) lamenta que,

apesar da existência de uma Secretaria de Igualdade Racial no município e uma Secretaria de Cultura e Turismo, a comunidade "caminha praticamente sozinha, ou com parceiros ou com editais". Kito (04/04/2025) reforça que o turismo na Mussuca é "bastante esquecido" e deveria ser "mais explorado" pelos gestores municipais e estaduais. Akachi (10/05/2025) expressa que a maior dificuldade é a "aceitação de novas ideias" e a "resistência muito grande no quilombo" por parte de alguns moradores que "não faz e não deixa você fazer".

A Associação GRUMAQ busca parcerias e tenta estreitar laços com o poder público, mas encontra dificuldades para ser vista e ouvida pela gestão pública. Esse contato aproximado é imprescindível para atender a algumas das demandas da comunidade, desde sinalização turística, divulgação do destino, apoio para articulações com os proprietários das fazendas existentes no entorno, suporte para melhorias do restaurante comunitário, dentre outras. Lubanzi (20/03/2025) sugere parcerias também com "escolas, hotéis, etc." para fomentar o fluxo turístico no quilombo, além da "colaboração do IFS, UFS, SENAI e SENAC para cursos e oficinas".

Na dimensão Fomento à Economia Circular e Geração de Renda Local, o objetivo é que o dinheiro "gire aqui dentro" da comunidade, comprando insumos dos moradores e pescadores locais (Imani, 04/04/2025). Akin (17/04/2025) destaca que o turismo pode "potencializar a forma de renda" e despertar oportunidades dentro do próprio coletivo, como a venda de "galinha de capoeira" criada de forma orgânica. Akachi (10/05/2025) enxerga a oportunidade que o turismo pode gerar, de modo que tem reestruturado seu quintal produtivo para a venda de produtos da agricultura orgânica e agroecológica para os visitantes.

Essas dimensões reforçam que o desenvolvimento do turismo na Mussuca deve ser colaborativo, com a comunidade atuando como protagonista na tomada de decisões. Isso garantirá que o turismo seja uma alternativa de suporte para superar problemas socioeconômicos, promovendo o bem-estar coletivo, o protagonismo e o empoderamento social. O diálogo com conceitos como identidade cultural, consumo simbólico, memória e ancestralidade é fundamental para que o turismo não apenas divulgue a Mussuca, mas também fortaleça o orgulho de suas raízes e contribua para uma educação antirracista, contando a história local a partir de narrativas dos próprios quilombolas.

A partir do exposto, fica claro que a Cozinha de Vó, em particular, é um espaço de resgate culinário ancestral, local onde as comidas identitárias da cultura negra são valorizadas através de receitas afetivas e ancestrais, e ofertadas aos visitantes que vão ao Quilombo. Percebe-se, como já apontado, que esse espaço acaba por ser um dos principais impulsionadores

de deslocamento turístico para a Mussuca, já que é o equipamento local mais ordenado para o recebimento de visitantes, visando promover uma imersão na cultura quilombola.

Contudo, o mesmo encontra dificuldades estruturais e organizacionais que podem comprometer a experiência turística do visitante. Assim, mostra-se salutar conceber iniciativas, como a (re)qualificação do restaurante comunitário, a fim de fortalecer a valorização da culinária do Quilombo Mussuca, ao unir cultura, geração de renda, empreendedorismo negro e transmissão de saberes às novas gerações e visitantes, orientando-se pela solidariedade e pela partilha de experiências.

5 A COZINHA COMO PATRIMÔNIO VIVO E EQUIPAMENTO TURÍSTICO: (RE)QUALIFICAÇÃO DA COZINHA DE VÓ – COMIDA ANCESTRAL

Nesta seção é apresentada a Cozinha de Vó, estudo de caso deste TCC, e os produtos tecnológicos desenvolvidos ao longo desta pesquisa que visaram contribuir para que essa cozinha identitária se estabeleça como um empreendimento afroturístico de base comunitária no Quilombo Mussuca, oferecendo serviço qualificado, conscientização racial e experiências imersivas na cultura quilombola.

5.1 Cozinha de Vó como expressão da culinária ancestral e afetiva da Mussuca

Os restaurantes comunitários transcendem a preparação de comidas, abrangendo um conjunto de saberes e fazeres ligados à culinária de uma sociedade. O que é reconhecido, nesse contexto, não são apenas os ingredientes ou as receitas, mas os ofícios e as produções cujos conhecimentos e práticas são valorizados pelas sociedades como parte integrante de sua cultura e identidade. A culinária é entendida, portanto, como um patrimônio vivido (Zanirato, 2018), composto por um conjunto de elementos tangíveis e intangíveis das culturas alimentares de dada comunidade que são consideradas um bem comum para a coletividade, ou seja, uma seleção da cultura alimentar à qual se atribui tradicional.

Diferencia-se, assim, de uma concepção de patrimônio institucionalizado, pois coloca em evidência a experiência e a apropriação dos usos coletivos dados pela comunidade aos saberes e fazeres reconhecidos como bens do povo, destacando tratar-se de um patrimônio vivo justamente porque é incorporado pelas comunidades e recriado pelas pessoas em suas práticas diárias. Assim, as cozinhas comunitárias constituem espaços de manifestação do patrimônio vivido, que apesar de evocado das memórias e transmitido de geração em geração, ou talvez por isso, é constantemente atualizado, recriado e ressignificado pelas comunidades que o vivenciam no cotidiano.

Segundo Zanirato (2018), a patrimonialização vivida estabelece uma conexão pulsante entre passado e futuro, articulando o que já é familiar com aquilo que ainda está por ser descoberto, perpassando por expressivo processo de simbolização. Nesse sentido, as tradições culinárias manifestam os usos sociais, ritualísticos e festivos das comidas, as quais mobilizam emoções e ajudam na compreensão de identidades coletivas e pessoais. Essa dinâmica gera, portanto, expressivo sentimento de pertencimento que é essencial para o fortalecimento das identidades e do senso de continuidade.

A manutenção da tradição, mesmo diante de influências externas, reforça a ideia de que a identidade quilombola é constantemente reafirmada através da culinária. Diante disso, fica claro que o restaurante comunitário não apenas preserva receitas, mas garante que as histórias e identidades que elas carregam continuem a ser vividas e compartilhadas por gerações futuras, e que essas, por consequência, passem a ser percebidas pelos visitantes. A distinção entre a "nossa comida" e a "comida dos outros" delimita e fortalece a identidade coletiva, em que certas comidas são coletivamente celebradas como "nossa comida" em detrimento da "comida dos outros", um conceito abordado por Franzoni (2016).

Nesse contexto, o turismo se apresenta como uma excelente "vitrine" para valorização das cozinhas comunitárias, transformando-as em equipamentos turísticos capazes de proporcionar aos visitantes experiências autênticas da cultura alimentar local. Entre as principais motivações turísticas dos sujeitos pós-modernos, destaca-se o desejo de conhecer culturas, no qual o patrimônio alimentar se apresenta como recurso estratégico para segmentos turísticos diversos. Nesse contexto, a culinária atua como catalisadora de iniciativas que impulsionam o desenvolvimento turístico, integrando comida e cultura para ampliar a atratividade e a competitividade de destinos, assim como promovendo maior visibilidade para as comunidades e grupos tradicionais.

Foi assim que surgiu o projeto Cozinha de Vó, criado pelo GRUMAQ em 18 de novembro de 2023, cuja construção representou mais do que a edificação de um restaurante, simbolizou o empoderamento feminino quilombola. Constitui-se de um espaço de resistência cultural, empoderamento econômico feminino e transmissão de saberes ancestrais. Nesse ambiente, cozinhar não é apenas preparar alimentos, mas reafirmar laços de pertencimento, transmitir memórias e transformar a alimentação em patrimônio vivido. Como destaca Azevedo (2007), iniciativas dessa natureza articulam dimensões econômicas, culturais e políticas do afroturismo, unindo geração de renda e valorização da memória coletiva.

A criação e gestão do restaurante Cozinha de Vó, majoritariamente efetuado por mulheres, é um exemplo emblemático da materialização do afeto e da ancestralidade por meio da alimentação. Nesse espaço, cada prato preparado e servido carrega uma história de cuidado, pertencimento e memória coletiva, transformando o ato de cozinhar em um gesto político e cultural que promove o reconhecimento das comidas identitárias como patrimônio imaterial, além de deflagrar forte resistência aos processos de apagamento impostos pela colonialidade.

Nas comunidades quilombolas, como a Mussuca, a mulher negra emerge como guardiã dos saberes ancestrais e da memória coletiva. A presença marcante das mulheres na Cozinha de Vó é um símbolo de luta e resistência transmitido por gerações. A dedicação feminina e sua

liderança nesse restaurante comunitário colaboram significativamente para o fortalecimento do sentido de coletivo e da união em torno de causas que garantem a reprodução social do quilombo, reafirmando, assim, a centralidade do trabalho feminino na conservação das tradições e na articulação do TBC no território.

As paredes de taipa, mesas de madeira e fogão de lenha foram essencialmente erguidas pelas mãos de mulheres negras da comunidade (Figura 23), com a colaboração de poucos homens. Emem (09/07/2025) relembra com emoção o momento da construção do espaço: “quando comecei a construir as paredes de taipa, coloquei todo amor, cheio das lembranças de criança. No fogão e no forno de lenha, a emoção aumentou, pois me lembrei da minha bisavó e da minha infância, uma memória afetiva que não tenho como explicar”.

Figura 23 - Laranjeiras/SE: Estrutura do restaurante Cozinha de Vó



Fonte: Penha Bernardes, 2024

O protagonismo feminino, portanto, é elemento estruturante do turismo local. As mulheres preservam receitas, coordenam manifestações festivas e garantem a continuidade dos saberes ancestrais. Essa liderança não se limita ao espaço privado, mas se projeta como ação política e cultural, fortalecendo o TBC e consolidando a Mussuca como referência de turismo afrocentrado. Esse restaurante comunitário apresenta-se como um espaço de encontro, produção coletiva e troca de conhecimento, que reúne saberes, práticas e técnicas associados à culinária quilombola, profundamente enraizadas no modo de vida da comunidade (Figura 24).

Figura 24 - Laranjeiras/SE: Restaurante Cozinha de Vó no Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Além de preservar modos de preparo tradicionais e receitas com forte apelo afetivo e ancestral, a Cozinha de Vó perpetua ofícios, histórias, legados e expressões culturais transmitidas de geração em geração, os quais são reconhecidos coletivamente como parte da identidade e da memória social. Esse sentimento foi traduzido no relato de Malaica (20/03/2025), ao narrar a inauguração do espaço:

Quando o fogão foi acendido, testado e aprovado, foi uma alegria comunitária. Surgiu a festa de inauguração no mês da consciência negra, que marcou o início do funcionamento. Eu tinha a esperança no coração de que, a partir daquele momento, conquistaríamos a liberdade financeira das mulheres negras da Mussuca, resgatando as receitas de nossas avós, de nossas famílias, de nossa ancestralidade.

A Cozinha de Vó oferece comidas tradicionais (Figura 25) que se apresentam como genuínos legados culturais da comunidade e símbolos vitais de sua identidade coletiva e ancestral, com funcionamento ocorrendo por agendamento, mais com perspectiva de abertura diária em breve. Ao ofertar comidas que incorporam saberes históricos, influências climáticas, tradições socioeconômicas e significados simbólicos, o restaurante assume um papel central na resistência cultural contínua. A valorização das práticas alimentares locais na Cozinha de Vó pode ser um vetor para o desenvolvimento econômico da comunidade, proporcionando uma alternativa na melhoria de renda.

Figura 25 - Laranjeiras/SE: Pratos tradicionais do Quilombo Mussuca ofertadas no restaurante Cozinha de Vó



Fonte: Penha Bernardes, 2024.

A transmissão de saberes culinários de geração em geração, como o aprendizado de receitas com avós e mães, reforça a resistência cultural e a manutenção da "raiz" e dos "sabores" sem alterações, perpetuando o "gostinho de vó" e o "cheirinho da cozinha de vó" (Latifa, 04/04/2025). Em suma, as mulheres do Quilombo Mussuca são agentes de transformação social e cultural, reafirmando-se como guardiãs da memória, da terra e da alimentação ancestral, pilares fundamentais da identidade quilombola.

A Cozinha de Vó é, portanto, um espaço fundamental para o resgate, valorização, preservação e transmissão de saberes, sabores e fazeres ancestrais que dão o tom da vida no quilombo Mussuca, sendo referência como espaço de fortalecimento comunitário (Figura 26). Malaica (20/03/2025) ratifica o exposto, afirmando que o restaurante comunitário apresenta-se como um local de "troca de experiência com as meninas", onde se aprende e se passa adiante o conhecimento. Latifa (04/04/2025) corrobora e diz: “A Cozinha de Vó é lugar de aprendizado e de troca”.

Figura 26 - Laranjeiras/SE: Banquete da Ancestralidade no Prato do Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Esse ambiente de confraternização e aprendizado coletivo reflete a lógica do TBC de valorização das práticas locais e do protagonismo comunitário. Esse espaço é também uma forma de empoderamento econômico, especialmente feminino, ao articular a tradição com a renda. Segundo Azevedo (2007), iniciativas como esta integram as dimensões econômica, cultural e política do afroturismo. Logo, a Cozinha de Vó é um equipamento turístico orientado pelos princípios do afroturismo de base comunitária por conter as seguintes características:

- Cozinha coletiva;
- Transmissão de saberes ancestrais;
- Técnicas de preparo tradicionais;
- Receitas orais;
- Uso de insumos locais;
- Economia de base comunitária;
- Gerido por mulheres negras;
- Espaço de acolhimento, afeto e educação antirracista.

A venda de doces, geleias de frutas nativas, sucos tradicionais e artesanato são exemplos de produtos que podem ser oferecidos aos turistas em paralelo aos serviços oferecidos na Cozinha de Vó, conforme exposto por Latifa (04/04/2025), permitindo que mais quilombolas ingressem no turismo como atores produtivos. Kito (04/04/2025) vislumbra que a partir da padronização de embalagens e da venda de itens como licores, pimentas, camisetas e ecobags com o nome do Quilombo Mussuca, esses produtos possam contribuir não somente para

diversificar a cadeia produtiva local, mas também para incentivar o consumo de produtos quilombolas e impulsionar o fomento de emprego e renda na localidade.

Dessa maneira, à medida que o visitante se aprofunda na compreensão das bases da alimentação quilombola na Cozinha de Vó, descortinam-se trajetórias de resistência e abre-se o caminho para a construção de produtos turísticos autênticos, que promovam o protagonismo local e assegurem a preservação de seu patrimônio cultural e ambiental. Nessa lógica, o patrimônio imaterial não apenas preserva saberes, fazeres e sabores intimamente ligados à alimentação, mas também confere legitimidade à comunidade como agente ativo de sua própria narrativa histórica. Contudo, durante a pesquisa foram constatados alguns desafios que dificultam a oferta de um serviço qualificado pela Cozinha de Vó, sejam eles estruturais ou organizacionais, sobretudo acentuados após a pandemia:

- Falta de material promocional;
- Ausência de articulação com agências de receptivo de Aracaju;
- Incipiente marketing digital;
- Ausência de fornecimento de internet, dificultando pagamento digital;
- Falta de utensílios de cozinha e decoração;
- Ausência de placa de identificação com nome do restaurante;
- Pouco controle de uso do restaurante comunitário;
- Problemas com divisão de tarefas;
- Pouco compromisso em colaborar para melhorias;
- Ausência de fluxo de caixa;
- Banheiros com infraestrutura precária.

Apesar de seu papel simbólico e prático, a Cozinha de Vó enfrenta limitações que comprometem seu pleno funcionamento como equipamento turístico. Entre os principais problemas apontados estão a fragilidade da estrutura física, a insuficiência de recursos para divulgação, a ausência de sinalização que oriente visitantes até o local e a carência de estratégias de comunicação voltadas ao público turístico.

Esses entraves revelam a necessidade de investimentos em infraestrutura e em ações de promoção e capacitação, de modo a consolidar a Cozinha de Vó como referência de equipamento turístico afrocentrado no estado de Sergipe, fortalecendo sua inserção no mercado turístico. A partir da escuta sensível e do olhar atento da pesquisadora às demandas apresentadas

pelos quilombolas e problemas constatados *in loco*, foi proposta como produto tecnológico desta pesquisa a (re)qualificação da Cozinha de Vó – comida ancestral.

As melhorias efetuadas neste restaurante comunitário tiveram início em março de 2025 e foi apoiada pela aprovação do projeto de extensão Ancestralidade no Prato submetido pela pesquisadora no Instituto Federal de Sergipe, através do edital nº 31/2024_CCF/DIREX/PROPEX-IFS, com o objetivo de promover a (re)qualificação turística local, através de oficinas e práticas artesanais e culinárias, adequadas às aspirações dos membros da associação gestora. Esse produto representa uma estratégia importante para garantir a preservação e a difusão dos saberes tradicionais, além de impulsionar o turismo de forma mais inclusiva e sustentável.

Durante as participações das comunitárias em oficinas culinárias e artesanais, percebeu-se a necessidade de aprimorar a estrutura do equipamento, que apresentava lacunas importantes, como a insuficiência de utensílios de cozinha, ausência de indumentárias das cozinheiras e falta de elementos decorativos que reforçassem a identidade cultural da comunidade. Assim, as ações de aquisição de utensílios possibilitaram transformar o espaço em um ambiente mais preparado, acolhedor e representativo da cultura quilombola.

A partir do olhar criterioso da pesquisadora, identificou-se que, embora existam quatro restaurantes na comunidade, a Cozinha de Vó desempenha um papel fundamental na promoção da culinária quilombola e no fortalecimento do turismo de base comunitária, apresentando maior interesse em qualificar seu equipamento e o serviço ofertado para bem receber o visitante, além de ampliar a atratividade e capacidade de oferecer experiências memoráveis, contemplando o pleno aproveitamento do potencial cultural e econômico do equipamento.

Diante dessa constatação, o Projeto Ancestralidade no Prato: saberes e sabores no Quilombo Mussuca se revelou como uma oportunidade estratégica para viabilizar melhorias e investimentos que possibilitassem o crescimento sustentável do espaço. A proposta visa não apenas a adequação da infraestrutura e a profissionalização dos serviços prestados, mas também a valorização dos saberes tradicionais e a ampliação da visibilidade do restaurante comunitário e do quilombo Mussuca no cenário turístico, garantindo que a recepção aos visitantes seja cada vez mais acolhedora, enriquecedora e alinhada às expectativas de um público em busca de experiências culturais autênticas.

A qualificação do equipamento turístico Cozinha de Vó representa um esforço concreto para explorar a cultura alimentar local como um diferencial competitivo e um recurso para o desenvolvimento do turismo de base comunitária. Ele visa aplicar as diretrizes de valorização do patrimônio culinário vivido para estruturar e promover o restaurante comunitário como um

atrativo turístico único, respeitando e realçando a identidade e as tradições da comunidade quilombola.

Dessa forma, foi percebida a carência de utensílios de cozinha, indumentárias para cozinheiras como avental, toucas, luvas e máscaras. Já na organização espacial, percebeu-se a necessidade de toalhas de mesa e decoração que expressassem as manifestações culturais do quilombo, assim como as identidades das mulheres que expressam alegria, vontade de aprender a empreender, a bem receber e orgulho de seu legado. Foi a partir daí que surgiu a ideia de decorar o espaço como a casa da vó, com chitas e fitas, sendo tudo confeccionado pelas mulheres.

Assim, com a ajuda de recurso do projeto, além de indumentária para os participantes (Figura 27), foram adquiridos utensílios de cozinha como, panelas: chaleira, caçarolas, frigideiras, leiteiras, assadeiras, formas aneladas para bolos, facas de corte, talheres (faca, colher, colherinhas e garfo), copos xícaras, pratos, colheres para servir, porta talheres com tampas, tábuas para carnes e legumes, caixas organizadoras de vários tamanhos, porta condimentos escorredor de pratos, panos de pratos, colheres de pau, pincel culinário, cortadores de biscoitos, dentre outros utensílios.

Figura 27 – Laranjeiras/SE: Entrega de indumentárias e utensílios para o restaurante Cozinha de Vó



Fonte: Penha Bernardes, 2025

A operacionalização do Restaurante Cozinha de Vó ocorria até então com essas mulheres levando os materiais de suas próprias cozinhas, onde pegavam insumos de suas casas e quintais produtivos, não havendo uma distinção clara do ambiente individual do coletivo.

Diante disso, para além da participação das mulheres na construção da Cozinha de Vó, percebe-se que a “mão na massa” estava atrelada também ao processo de produção dos alimentos e manutenção dos espaços.

Ao longo da execução do projeto, foram desenvolvidas sete oficinas (Figura 28), cada uma planejada para atender demandas comunitárias e, ao mesmo tempo, fortalecer as práticas culturais locais. Tais oficinas abrangeram diversos conhecimentos e habilidades, incluindo técnicas de produção artesanal, boas práticas de fabricação (BPFs) para comidas identitárias, e o aprimoramento em atendimento e comunicação assertiva direcionados a públicos diversos, como clientes, visitantes e turistas.

Figura 28 - Oficinas de (re)qualificação da Cozinha de Vó no Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Adicionalmente, foram contemplados temas como a valorização de comidas identitárias por meio do turismo e da roteirização, e ainda o aprofundamento sobre comunidades remanescentes de quilombo e o sentido de pertencimento, e o artesanato em madeira. Esta última teve como objetivo prático a construção de três placas de identificação: uma para instalação às margens da Br 101, visando identificar a estrada de acesso ao Quilombo, uma para a Associação GRUmaq e uma para a Cozinha de Vó, todas talhadas pelas mãos negras. É importante enfatizar que essas práticas descritas foram associadas a práticas sustentáveis e à geração de renda comunitária, alinhando-se à proposta da GRUmaq de suprir a falta de investimento social e incentivar o poder econômico.

A seleção das temáticas ocorreu de forma colaborativa, buscando integrar o saber-fazer culinário, o artesanato identitário e as estratégias de hospitalidade, alinhando-os aos princípios do afroturismo de base comunitária. Cada oficina representou não apenas um momento formativo, mas também um espaço de celebração da memória coletiva e de reafirmação do legado sociocultural do Quilombo Mussuca. As oficinas foram organizadas de forma sequencial e articuladas, de modo que cada etapa dialogasse com a anterior e preparasse a etapa seguinte.

A programação das oficinas foi definida coletivamente em reunião com os participantes locais, a partir do levantamento das principais necessidades apontadas pela comunidade. Nesse processo, foram organizadas etapas formativas que buscaram integrar conhecimentos tradicionais e práticas inovadoras. A divulgação ocorreu previamente por meio da página do Instagram do Projeto Ancestralidade no Prato: Saberes e Sabores do Quilombo Mussuca, bem como no perfil Cozinha de Vó e nos grupos de whatsapp dos comunitários, possibilitando que seguidores e quilombolas solicitassem inscrição e integrassem as atividades.

A primeira oficina, intitulada “Artesanato Cozinha de Vó, no Quilombo Mussuca/SE” (Figura 29), ocorreu nos dias 3 e 6 de junho de 2025, sob a condução da artesã Suzana Fonseca, com carga horária total de 16 horas. Participaram 11 comunitários no primeiro dia e 14 no segundo. Seu objetivo central foi desenvolver peças artesanais destinadas à ambientação da Cozinha de Vó, além de confeccionar uniformes para as cozinheiras, valorizando saberes manuais tradicionais.

Figura 29 – Laranjeiras/SE: Oficina Artesanato Cozinha de Vó Quilombo Mussuca



Fonte: Penha Bernardes, 2025

A oficina justificou-se pela necessidade de resgatar e demonstrar que a prática artesanal é uma ferramenta de inclusão social e valorização cultural, capaz de gerar renda e preservar o patrimônio imaterial local. Entre os conteúdos abordados, destacaram-se: conceitos e importância do artesanato; nomes de tecidos; tipos de moldes; corte de tecidos; operação de máquina de costura doméstica e técnicas básicas de costura. Ao final, foram confeccionados toucas, aventais, toalhas de mesa, panos de prato decorados e sousplats, utilizando materiais como tecidos 100% algodão, elásticos, viés e MDF.

Dando continuidade, a segunda oficina intitulada “Confecção de Artesanato para Organização e Decoração da Cozinha de Vó” (Figura 30), realizada nos dias 12 e 13 de junho de 2025, também com carga horária de 16 horas, foi ministrada pela coordenadora do projeto Ancestralidade no Prato, Penha Bernardes. A oficina contou com a participação de 15 comunitários nos dois dias, e teve como objetivo aprofundar as práticas da oficina anterior, ampliando a produção de peças decorativas para o salão do restaurante e a cozinha.

Figura 30 – Laranjeiras/SE: Oficina Confecção de Artesanato para decoração do Cozinha de Vó



Fonte: Jamilly Vieira, 2025

Foram incorporados itens de reciclagem, como garrafas de vidro e retalhos de chita, evidenciando o potencial do reaproveitamento de materiais para o fortalecimento identitário e a melhoria socioeconômica da comunidade (Figura 31). Os conteúdos abrangeram criatividade, técnicas de reciclagem e confecção de itens de decoração com uso de chitas, fitas e artes rústicas, alinhados ao calendário cultural local. Produziram-se arranjos, enfeites de cetim,

cortinas de chita e peças juninas, utilizando materiais diversos, como rendas, retalhos coloridos, discos de vinil, garrafas de vidro e papelão.

Figura 31 – Laranjeiras/SE: Oficina para indumentária do Cozinha de Vó



Fonte: Jamilly Vieira, 2025

A terceira oficina, “Atendimento e Comunicação para Experiências em Lazer, Gastronomia e Saberes Quilombolas” (Figura 32), ocorreu em 26 de junho de 2025, com carga horária de 08 horas, ministrada pelo Prof. MsC. Sérgio Filgueiras, integrante do projeto Ancestralidade no Prato. Contou com a participação de nove comunitários e teve como foco capacitá-los para a comunicação eficaz e o atendimento qualificado em serviços que articulam lazer, culinária e cultura quilombola. Entre os conteúdos abordados, incluíram: comunicação e atendimento em serviços culturais; comunicação intercultural e atendimento sensível; estratégias de relacionamento para o turismo gastronômico; práticas de hospitalidade e ética profissional. A metodologia contemplou simulações, dinâmicas, *feedback* coletivo e discussões em grupo.

Figura 32 – Laranjeiras/SE: Oficina Atendimento e Comunicação para Experiências em Lazer, Gastronomia e Saberes Quilombolas



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Na sequência, a quarta oficina, “Sabores Ancestrais: boas práticas de fabricação e preparações quilombolas” (Figura 33), foi realizada nos dias 10 e 11 de julho de 2025, e contou com carga horária de 16 horas, sob a condução da cozinheira Penha Bernardes. Teve 16 participantes no primeiro dia e 14 no segundo. Seu objetivo foi integrar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) à produção de alimentos quilombolas, assegurando a qualidade sanitária, reforçando a valorização cultural e adequando as práticas culinárias as exigências da Anvisa, desde a assepsia a manipulação e armazenamento dos alimentos. Foram trabalhados conceitos e a importância das BPF, legislações aplicáveis (RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004), tipos de contaminação, higiene pessoal e ambiental, controle de pragas, manejo de resíduos, elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), incluindo, ainda, ensinamentos sobre embalagem e rotulagem, conforme normas sanitárias.

Figura 33 – Laranjeiras/SE: Oficina Sabores Ancestrais: boas práticas de preparações quilombolas



Fonte: Jamilly Vieira, 2025

Foram compartilhadas, entre os quilombolas, receitas e técnicas para produção de doces, compotas, bolos tradicionais, licores, biscoitos caseiros, pães, tortas salgadas, molhos de pimenta e temperos verdes em conserva. O ponto alto dessa oficina foi a realização da “Cozinha Show” (Figura 34), conduzida pelaicineira e desempenhada pelos próprios participantes, com a seguinte formatação: divisão do grupo em quatro equipes, sorteio de receitas ancestrais, separação dos ingredientes, preparação pelos membros de cada grupo, apresentação do produto final, explicando sobre os saberes, sabores e fazeres, e qual sentimento provocado após essa prática culinária.

Figura 34 – Laranjeiras/SE: Cozinha Show no Restaurante Cozinha de Vó



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Após as apresentações, os grupos foram ofertar seus produtos para que a comunidade da Mussuca pudesse degustar as preparações, fortalecendo os laços identitários da partilha e comunhão. Na ocasião também foi apresentada aos quilombolas a possibilidade de ofertar a cozinha show como uma experiência ao visitante, podendo ele apenas acompanhar o processo de preparo ou participar ativamente das preparações, aumentando assim o engajamento e a divulgação do restaurante comunitário.

A realização da oficina gastronômica para capacitar os quilombolas da Cozinha de Vó também se mostrou fundamental, pois tal ação não apenas promoveu a resistência da herança culinária e dos saberes tradicionais, mas também os preparam para um melhor atendimento e acolhimento aos visitantes e turistas, que procuram o quilombo para terem experiências autênticas conectando-os à identidade e à história local.

A quinta oficina, “Sabores da Tradição: valorização de comidas identitárias pelo turismo” (Figura 35), ministrada pela turismóloga Luara Lázaro, no dia 24 de julho de 2025, com carga horária de oito horas, enfatizou a relação entre a culinária identitária e o fortalecimento do afroturismo de base comunitária. Na ocasião, foi discutida a importância da culinária na oferta turística de comunidades tradicionais, considerando os interesses atuais de parcela expressiva da demanda turística pela vivência de experiências memoráveis e autênticas, que expressem as singularidades de cada comunidade.

Figura 35 – Laranjeiras/SE: Oficina Sabores da Tradição: valorização de comidas identitárias pelo turismo



Fonte: Jamilly Vieira, 2025

Os quilombolas foram incentivados a refletir sobre os elementos que tornam sua culinária única, o que perpassa não somente pelos insumos e modos de preparo, mas também pelas histórias, sentimentos e rituais atrelados a cada comida. O regaste de memórias afetivas vinculadas às comidas com forte vínculo ao território, aos modos de vida local e à ancestralidade mostrou aos presentes que a culinária quilombola identitária da Mussuca é diversa e ajuda a apresentar ao visitante o quilombo através do paladar.

Essa oficina contou ainda com a presença do Secretário de Turismo de Laranjeiras e sua equipe, consolidando a visibilidade das ações do projeto e incentivando futuras parcerias. Nesse sentido, a oficina oportunizou que a Cozinha de Vó recebesse convite para participar da Feira Turística, na cidade de Laranjeiras/SE, ocorrida no dia 16/08/2025, onde as cozinheiras comercializaram comidas e bebidas identitárias do Quilombo Mussuca.

A sexta oficina, denominada “Comunidades Quilombolas e Sentidos de Pertencimento” (Figura 36), foi ministrada no dia 20/08/2025, pelo Prof. Dr. Denio Azevedo, que levou para a comunidade reflexões sobre as identidades culturais e a força das comunidades quilombolas. Os participantes foram convidados a escrever, de forma anônima, como se percebiam enquanto indivíduos e membros da comunidade. Em seguida, as respostas foram lidas coletivamente, evidenciando que muitos participantes não destacaram características identitárias essenciais, como o fato de serem mulheres, quilombolas, negras, marisqueiras e cozinheiras.

Figura 36 – Laranjeiras/SE: Oficina Comunidades Quilombolas e Sentidos de Pertencimento



Fonte: Penha Bernardes, 2025.

Essa constatação tornou-se ponto central da reflexão, uma vez que se buscou enfatizar a importância de que essas autoidentificações sejam reafirmadas, pois constituem elementos fundantes da identidade coletiva e são fundamentais para o fortalecimento do senso de pertencimento comunitário. Nesse sentido, foi ressaltado que a proposta da Cozinha de Vó vai além da oferta de alimentação: trata-se de um espaço de afirmação cultural e de valorização de identidades.

Discutiu-se que, para que o turista tenha uma experiência autêntica, é indispensável que a comunidade mostre com clareza suas identidades, de modo que o visitante reconheça nela a força da tradição e da ancestralidade. Essa valorização envolve a evocação de elementos como a negritude, o pertencimento quilombola, a origem mussuquense e a história de vida das cozinheiras, transmitindo ao público uma narrativa coerente com o território e com as lutas históricas da comunidade.

Além disso, a oficina abordou a importância de estruturar o espaço do restaurante de forma a oferecer experiências imersivas, que permitam ao turista vivenciar o ciclo completo da produção alimentar, desde a horta até o prato servido. Reforçou-se a importância de priorizar receitas tradicionais, respeitando métodos de preparo ancestrais, reduzindo o uso de industrializados e utilizando insumos *in natura*, o que está em sintonia com o turismo de base comunitária e com as expectativas do turista que busca práticas sustentáveis. Discutiu-se, ainda, o aproveitamento integral dos alimentos, o uso de técnicas de compostagem e a criação de atividades que possibilitem ao visitante participar da colheita e ouvir as histórias associadas a cada ingrediente, fortalecendo a conexão entre culinária, território e memória coletiva.

A sétima oficina “Artesanato em Madeira” (Figura 37), coordenada por Mestre João Bosco, quilombola e associado da GRUMAQ, foi iniciada em 20 de agosto de 2025 e concluída no dia 18/09/2025. Esta ação visou diminuir a invisibilidade que historicamente tem dificultado o acesso e a percepção da riqueza do território do Quilombo Mussuca, impactando a chegada de visitantes e o desenvolvimento turístico, através da confecção das placas de identificação anteriormente citadas. A construção das placas será detalhada na subseção a seguir.

Figura 37 – Laranjeiras/SE: Oficina Artesanato em madeira



Fonte: Penha Bernardes, 2025

A culinária, como elemento de diferenciação cultural, tem um destaque relevante para o turismo ao permitir que visitantes experimentem a cultura alimentar de um lugar, atuando como um atrativo turístico de grande potencial por agregar valor ao destino e gerar desenvolvimento (Alvarez, 2008 e Turmo, 1999). As comidas identitárias, nesse sentido, permitem a aproximação dos turistas com a cultura alimentar do lugar visitado, pois exalam a identidade e cultura local, impulsionando o desenvolvimento sustentável e o reconhecimento dos saberes e fazeres de seus habitantes, em sintonia com os princípios do TBC.

Assim, cada oficina, com sua temática e metodologia própria, contribuiu para consolidar um processo formativo que uniu a valorização de saberes tradicionais à aplicação de práticas contemporâneas. Juntas, configuraram um ciclo de aprendizagem e fortalecimento identitário que, além de atender às demandas prioritárias da comunidade, potencializou o afroturismo de base comunitária e a preservação da culinária tradicional do Quilombo Mussuca.

5.2 Cozinha de Vó como vetor do afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca: produtos tecnológicos

O esforço das mulheres, associadas ao GRUMAQ presentes na Cozinha de Vó, é um passo vital para que a culinária quilombola da Mussuca alcance um reconhecimento maior, destacando sua singularidade e aprofundando a ligação afetiva do visitante com suas produções alimentares, valores e simbologias. Essa abordagem fomenta não apenas o desenvolvimento econômico local, mas também o "desenvolvimento à escala humana". Este último se sustenta na satisfação das necessidades básicas das pessoas, no respeito a valores, culturas e costumes, e na valorização dos saberes e fazeres da sociedade.

Ao transformar esses conhecimentos em produtos turísticos com uma forte carga identitária, estimula-se a percepção dos próprios residentes sobre a importância de sua cultura para a construção do seu lugar e de tudo o que nele é produzido, garantindo a sobrevivência de receitas de famílias e modos de preparo típicos. O restaurante comunitário, inegavelmente, materializa a cultura alimentar da comunidade, transmitindo saberes e fazeres que representam as identidades dos quilombolas da Mussuca.

O uso da Cozinha de Vó na atividade turística agrega valor ao destino e oportuniza o desenvolvimento de imersões culinárias, visitas ao quilombo, oferta de produtos culinários e atrativos turísticos únicos. Essa estratégia, que pode se beneficiar da expressiva atratividade do afroturismo, proporciona uma rica interação entre turistas, residentes e a cultura alimentar local, inclusive, contribuindo para mitigar o risco de desaparecimento dos saberes e fazeres nela envolvidos, sendo fundamental, portanto, que estes sejam reconhecidos, resgatados e repassados para as novas gerações e para os visitantes.

A iniciativa de qualificação do equipamento turístico em questão, com o apoio do projeto de extensão universitário, demonstra como o reconhecimento, a valorização e a reafirmação de um restaurante comunitário como vetor de fortalecimento da identidade de uma comunidade podem gerar desenvolvimento local e humano. Ao investir na autenticidade da comida quilombola identitária da Mussuca, não apenas se preserva um legado cultural, mas também se criam oportunidades socioeconômicas sustentáveis, enriquecendo a experiência do visitante e fortalecendo a comunidade anfitriã.

A integração entre o poder público, a iniciativa privada, os residentes e as instituições de ensino e pesquisa é crucial para o sucesso e a longevidade de tal empreendimento, transformando a culinária local em um motor de dignidade e desenvolvimento. É importante ressaltar que após o início dessa pesquisa, a associação e a Cozinha de Vó já foram convidadas para dois eventos na cidade de Laranjeiras: a participação na mesa do Simpósio do Encontro Cultural de Laranjeiras em 2025, organizado pela Prefeitura de Laranjeiras e Universidade Federal de Sergipe (UFS), e a participação no dia 16/08/2025, no lançamento do Projeto Turismo Vivo, organizado pela Secretaria de Turismo de Laranjeiras.

Ainda, está em processo de formalização uma parceria com o Instituto Federal de Sergipe (IFS), para profissionalização das quilombolas através de cursos, palestras, seminários, dentre outros. Através das práticas desta (re)qualificação, que está sendo divulgada nas páginas do Instagram do IFS, Propex/IFS, Projeto Ancestralidade no Prato, participantes e oficinairos, a divulgação e procura pelo espaço estão aumentando significativamente, o que resulta positivamente para o crescimento e geração de renda para os envolvidos.

Para tanto, mostra-se importante estimular a capacitação contínua dos atores comunitários envolvidos com a alimentação e o turismo na comunidade, impulsionando a oferta de experiências que possibilitem a troca de saberes e a valorização das práticas tradicionais locais, com foco na culinária e no artesanato, alinhados a perspectivas do afroturismo de base comunitária.

Tais capacitações devem contribuir também para melhor a organização administrativa da Cozinha de Vó, profissionalizando o restaurante comunitário para que detenha fluxo de caixa, melhor divisão das tarefas, promoção do empreendimento, reaproveitamento de alimentos e compostagem, dentre outras questões que podem mitigar problemáticas percebidas ao longo desta pesquisa, mas que não puderam ser sanadas neste estudo.

A escuta sensível da pesquisadora impulsiono-a a mitigar o máximo de dificuldades apontadas pelos quilombolas, muitas das quais se mostravam mais urgentes quando considerado o interesse dele em inserir-se na cadeia produtiva do turismo. A seguir, são listados os produtos e tecnológicos resultantes deste TCC:

- 1) **Placas de Identificação em Madeira Talhada:** Como um dos mais tangíveis produtos tecnológicos, foram concebidas e construídas três placas de identificação em madeira (Figura 38). Estas foram talhadas pelas mãos dos próprios mussuquenses, sob a coordenação do Mestre João Bosco. As placas foram destinadas à sinalização da entrada do Quilombo na BR-101, da sede da Associação GRUമാQ e do Restaurante Cozinha de Vó. Esta iniciativa teve como propósito mitigar a invisibilidade histórica do quilombo, reafirmando sua autonomia, criatividade e o protagonismo da comunidade na construção de sua própria narrativa turística e econômica.

Figura 38 – Laranjeiras/SE: Placas de identificação em madeira talhada entrada do Quilombo Mussuca BR 101, Associação GRUമാQ e Restaurante Cozinha de Vó



Fonte: Penha Bernardes, 2025

Inicialmente o planejado era a criação de uma placa de identificação na entrada do Quilombo Mussuca, localizada na BR-101, o projeto evoluiu significativamente, após as vivências e percepções da pesquisadora em campo, constatou-se a necessidade de expandir a iniciativa, abrangendo também a confecção de placas para a sede da Associação GRUMAQ e para o Restaurante Cozinha de Vó. Essa ampliação da proposta de sinalização responde diretamente à carência de visibilidade e de uma identidade construída na entrada da comunidade, conforme apontado também por membros locais.

O processo de desenvolvimento dessas placas foi participativo, com reuniões envolvendo moradores interessados em apoiar para a solicitação de ideias e posterior apresentação do projeto final para aprovação comunitária. Tal abordagem alinha-se aos princípios do Turismo de Base Comunitária (TBC), que preconiza o envolvimento ativo e o protagonismo dos moradores locais no planejamento e gestão do turismo. A materialização dessas placas de identificação não apenas reforça a presença física e simbólica do território quilombola e de seus empreendimentos – como a Cozinha de Vó, e restaurantes locais como um espaço de resgate culinário ancestral e empoderamento feminino, conforme abordado anteriormente, mas também qualifica a recepção turística e fortalece a marca cultural da comunidade, tornando-a mais acessível e convidativa para os visitantes.

A ausência de placas informativas pode desestimular potenciais turistas, que, ao se depararem com a dificuldade de acesso, podem optar por destinos mais acessíveis. Portanto, é necessário que haja investimentos em infraestrutura, por parte da comunidade e do setor público. Essa iniciativa da construção das placas pelas mãos dos mussuquenses, na entrada para melhorar a sinalização na BR-101, exemplifica o engajamento local na solução dos desafios de visibilidade enfrentados pelo Quilombo Mussuca, contribuindo para o fomento de um turismo afrocentrado e sustentável.

- 2) **Loja Maria Benguela:** Por conseguinte, uma loja de artesanato e produtos culinários foi criada na sede da Associação GRUMAQ, sendo denominada "Maria Benguela" em homenagem à fundadora do Quilombo Mussuca (Figura 39). Este novo espaço comercializa uma diversidade de produtos produzidos pelas quilombolas associadas ao GRUMAQ, dentre eles molhos de pimenta, licores, meladinhos, cocadas, doces de compotas, biscoitos caseiros, mel, e artesanatos produzidos pelos comunitários. A loja representa a materialização do processo de valorização dos saberes culinários e do potencial econômico da culinária quilombola, abrindo, dessa forma, novos canais de visibilidade e reconhecimento para a comunidade.

Figura 39 – Laranjeiras/SE: Loja Colaborativa Maria Benguela



Fonte: Penha Bernardes, 2025

A loja colaborativa está situada na sede da Associação, a qual se localiza em anexo à Cozinha de Vó, tendo sido inaugurada em 20/08/2025, para comercializar artesanato e comidas como *souvenir* aos visitantes e turistas, como os seguintes itens: biscoitos amanteigados, licores, meladinha, cachaça de milone, molhos de pimenta, bolos de milho, tortas salgadas e pães.

- 3) **Produtos Artesanais para Ambientação e Uso:** Através de oficinas participativas, foram confeccionados diversos produtos artesanais. Entre eles, destacam-se aventais e toucas para as cozinheiras, toalhas de mesa, panos de prato decorados e sousplats. Paralelamente, foram produzidos arranjos, enfeites de cetim, cortinas de chita e peças juninas, utilizando-se, inclusive, materiais reciclados como garrafas de vidro e retalhos de chita. Estes itens não apenas contribuem para a ambientação e a identidade visual da Associação GRUMAQ e da Cozinha de Vó, mas também fomentam a geração de renda e a preservação do patrimônio imaterial local.
- 4) **Aprimoramento e Diversificação de Produtos Culinários Identitários:** Por meio das oficinas de "Boas Práticas de Fabricação e Preparações Quilombolas", foi possível o aprimoramento e a diversificação da oferta culinária da Cozinha de Vó e da comunidade. Este processo abrangeu a produção de doces, compotas, bolos tradicionais, licores, biscoitos caseiros, pães, tortas salgadas, salgados, molhos de pimenta e temperos verdes

em conserva. E ainda a professora criou duas receitas identitárias denominadas de Torta Seu Marisco e Biscoitos Vó Mussuca, respectivamente elaborados com os seguintes ingredientes locais: camarão, quebrados de aratu, siri, caranguejo, ostra, sururu, coentrão, pangs, tapioca e farinha de milho. Ao assegurarem a qualidade sanitária dos alimentos e reforçarem a valorização cultural, essas oficinas transformam a alimentação em um elemento educativo e cultural fundamental para o afroturismo de base comunitária.

- 5) **Programas de Capacitação em Hospitalidade e Gestão:** No que tange às tecnologias sociais de desenvolvimento humano, foram implementadas oficinas como "Atendimento e Comunicação para Experiências em Lazer, Gastronomia e Saberes Quilombolas" e "Comunidades Quilombolas e Sentidos de Pertencimento". Estas capacitações visam aprimorar a comunicação eficaz e o atendimento qualificado aos visitantes, além de fortalecer o senso de pertencimento e a autoidentificação dos quilombolas como protagonistas de sua própria história. Tais ações são, portanto, cruciais para a formação e aprimoramento dos serviços oferecidos pela comunidade, alinhando-se aos princípios do Turismo de Base Comunitária.

Em suma, os produtos tecnológicos desenvolvidos ou aprimorados, bem como as tecnologias sociais implementadas, foram concebidos para a (re)qualificação da Cozinha de Vó como equipamento turístico comunitário, visando valorizar a culinária quilombola identitária, desenvolver sustentavelmente o quilombo, empoderar a comunidade quilombola da Mussuca e impulsionar o afroturismo de base comunitária. Contudo, é pertinente reforçar a necessidade de mais ações no restaurante comunitário a fim de possibilitar crescimento duradouro e benéfico.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo, intitulado "Banquete da Ancestralidade: Turismo Afrocentrado de Base Comunitária no Quilombo Mussuca em Laranjeiras/SE", reafirmou a culinária identitária quilombola não apenas como uma expressão cultural, mas como um elo vital de memória, resistência e modo de vida para a comunidade da Mussuca. A relevância deste trabalho reside na sua capacidade de demonstrar como os saberes e sabores ancestrais, manipulados na diáspora africana e perpetuados pelas mulheres negras, configuram-se em um patrimônio imaterial de valor inestimável, com potencial para impulsionar o turismo afrocentrado de base comunitária. Ao focar na (re)qualificação da Cozinha de Vó, o estudo contribui para a valorização do protagonismo negro e feminino, o desenvolvimento socioeconômico sustentável e a promoção de uma narrativa antirracista no território.

Este trabalho visou (re)qualificar a Cozinha de Vó como equipamento turístico comunitário para consolidá-la como espaço de valorização da comida quilombola identitária e de fomento ao afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca, foi plenamente alcançado, sendo necessário, para tanto, diagnosticar os insumos, receitas, práticas culinárias e hábitos alimentares tradicionais reconhecidos pelos moradores do Quilombo Mussuca, onde se destacam insumos provenientes da maré, agricultura familiar e criação de pequenos animais, e comidas como arroz de ostra, pirão de parida, feijoado de manedoim que são produzidas em panelas de barro e fogão à lenha.

Para além de conhecer as comidas quilombolas identitárias, era necessário investigar memórias, sentidos e afetividades associadas às comidas com as quais a comunidade remanescente de quilombo da Mussuca estabelece laços de identificação comunitária e territorial. Os resultados revelaram a profunda carga simbólica e afetiva das comidas, evidenciando o papel da alimentação na construção de laços sociais, na celebração da vida e na transmissão de saberes, e quanto a ancestralidade contribuiu para esse legado perpetuado ao longo das gerações.

Dito isso, por tratar-se de uma pesquisa vinculada à linha de TBC, mostrou-se imprescindível analisar as iniciativas e o engajamento dos quilombolas para o desenvolvimento do turismo afrocentrado de base comunitária na Mussuca, de modo a garantir e respeitar o protagonismo social em todo o processo. Foi constatada a predisposição da comunidade para o TBC e o afroturismo, com o reconhecimento de que o turismo pode promover a melhoria da qualidade de vida e o empoderamento social, porém também pode ser uma problemática futura, se não for bem administrada utilizando adequadamente os princípios do TBC, o que reforçou

para eles, conforme relatado pelos próprios sujeitos, a importância da articulação e do trabalho colaborativo.

Após essa etapa, foram identificadas as condições atuais de infraestrutura, gestão e funcionamento da Cozinha de Vó, estudo de caso deste TCC, visando perceber a capacidade do empreendimento para a oferta turística de comidas quilombolas identitárias na Mussuca. A pesquisa mapeou as características da Cozinha de Vó como espaço de resistência e empoderamento feminino, bem como suas fragilidades estruturais e de divulgação.

Além disso, foram percebidas necessidades de melhorias em suas instalações físicas e sanitárias, divulgação das ações desenvolvidas no restaurante comunitário e diversificação das experiências ofertadas, contemplando os modos de vida comunitários e mais atores sociais da cadeia produtiva alimentar quilombola. Ainda é imperioso o fortalecimento do senso de associativismo nos comunitários para que os mesmos se sintam pertencentes à Associação GRUMAQ, colaborando com sua força de trabalho para melhoria do espaço físico, assim como financeiramente, quando possível, através de pagamentos mensais da taxa para manutenção e melhorias do espaço.

A propositura de ações de aperfeiçoamento que integrassem a Cozinha de Vó às práticas do afroturismo de base comunitária no Quilombo Mussuca foi salutar para promover inquietações e algumas ações estratégicas de divulgação, capacitação, parcerias e fomento à economia circular, visando aprimorar a oferta turística da Cozinha de Vó e da comunidade. Porém, é preciso que a comunidade queira se aperfeiçoar nessas propostas de crescimento comunitário, pois as ações pontuais não dão conta de contemplar a gestão da atividade turística local com foco na promoção de um desenvolvimento sustentável.

Os resultados da pesquisa marcam que a culinária do Quilombo Mussuca é uma expressão heterogênea de identidade, memória e resistência. Os depoimentos dos quilombolas confirmaram que pratos como a moqueca e o arroz de ostra, a feijoada de amendoim e o pirão de parida não são meramente comidas, mas veículos de narrativas ancestrais e afetivas, passadas de geração em geração, através das oralidades, especialmente pelas mulheres negras. Este protagonismo feminino na cozinha, historicamente invisibilizado, é crucial para a salvaguarda da cultura alimentar e o empoderamento econômico da comunidade, conforme evidenciado pela atuação da Associação GRUMAQ e da Cozinha de Vó.

A análise revelou que o Quilombo Mussuca, com sua diversidade de manifestações culturais (como o Samba de Pareia, Samba de Coco, Reisado e o São Gonçalo), medicina tradicional e práticas agrícolas sustentáveis, possui um vasto potencial para o turismo de base comunitária e o afroturismo. O turismo que já ocorre, embora de forma espontânea e amadora,

demonstra a busca de visitantes por experiências imersivas e autênticas, valorizando as narrativas contadas pelos próprios quilombolas. Nesse processo, a Cozinha de Vó é um equipamento turístico representativo, com características que se alinham perfeitamente aos princípios do turismo base comunitária: é um restaurante comunitário, gerida por mulheres negras, que transmitem saberes ancestrais, utiliza insumos locais e fomenta a economia solidária.

A Cozinha de Vó contribui significativamente para a valorização da comida quilombola identitária ao resgatar e perpetuar receitas tradicionais, utilizando métodos de preparo ancestrais e insumos provenientes do entorno do quilombo. Esse processo confere autenticidade e um sabor único aos pratos, que por sua vez, evocam a memória e o sentimento de pertencimento à comunidade. Sua estrutura, gestão e as experiências oferecidas promovem uma imersão cultural genuína para os visitantes, a qual vai desde a degustação de pratos até a compreensão das histórias e contextos sociais a eles associados.

Apesar dos resultados positivos, o estudo enfrentou algumas limitações. Primeiramente, houve resistência por parte de alguns quilombolas em participar da pesquisa, motivada pelo receio de ter receitas "roubadas" ou pela indisponibilidade de tempo devido à rotina diária e disputas de poder entre os associados. Embora a pesquisa tenha contemplado a maioria dos quilombolas diretamente envolvidos com a produção de comidas identitárias, essa limitação pode ter restringido a coleta de uma diversidade ainda maior de percepções e memórias sobre a culinária quilombola.

Adicionalmente, a reformulação do produto tecnológico inicial, que previa a elaboração de um itinerário turístico, foi necessária. A constatação de que parte dos atrativos indicados pela comunidade se localizava em propriedades privadas sem autorização de acesso levou à decisão de ajustar a metodologia, focando em ações mais diretas de (re)qualificação que contribuíram, mesmo que não de forma muito expressiva por se tratar de uma ação pontual, para transformar a Cozinha de Vó em um equipamento turístico que não somente gera renda, mas também reafirmar a identidade quilombola, educa sobre a herança africana e combate o racismo estrutural.

Por fim, foram identificadas fragilidades na infraestrutura e na gestão externa do turismo no quilombo, como a falta de sinalização rodoviária e turística, a insuficiência de recursos para divulgação e a carência de um apoio mais direto e assertivo do poder público. Tais limitações, embora abordadas nas propostas de aperfeiçoamento, indicam desafios estruturais que vão além do escopo de um único trabalho de conclusão de curso e dependem de esforços contínuos e articulados.

Em vista das contribuições e das limitações identificadas, abriu novas possibilidades de pesquisa: Desenvolvimento de Roteiros Turísticos Integrados; Fortalecimento das Estratégias de Marketing Digital; Expansão da Capacitação Comunitária; e Estudos sobre a Resiliência Cultural e o Combate à Colonialidade.

Ao concluir este percurso investigativo, a pesquisadora, que mergulhou na riqueza e na resiliência do Quilombo Mussuca, compreendeu que essa experiência foi além do que apenas estudos acadêmicos proporcionam; ela se conectou com sua própria relação intrínseca com a culinária, vista como uma poderosa forma de expressão de identidade, memória e resistência, construída desde suas raízes familiares.

A cada conversa, entrevista e oficina realizadas, foi percebido que essa pesquisa é uma maneira sincera de agradecer e retribuir à comunidade, reafirmando, por conseguinte, o desejo de permanecer engajada com o território e, assim, contribuir para o desenvolvimento de iniciativas que promovam um turismo responsável e verdadeiramente empoderador.

Os frutos concretos deste trabalho e o vigor das novas ações impulsionadas pelas associadas da GRUMAQ, com exemplo notório e recente na participação da associação na Feira Turística de Laranjeiras denominada Turismo Vivo, ocorrida em 16/08/2025, reforçaram os impactos positivos que este estudo conseguiu promover. Na ocasião, as cozinheiras não apenas comercializaram suas autênticas comidas e bebidas identitárias, mas também demonstraram a capacidade de materializar o potencial econômico da culinária quilombola, abrindo, por sua vez, novos e promissores canais de visibilidade e reconhecimento para sua cultura.

Ademais, ao longo dessa pesquisa foi testemunhada a possibilidade de melhoria coletiva através de uma ação de grande valor simbólico: a produção de placas identitárias em madeira talhada, concebidas e executadas pelas mãos dos próprios mussuquenses, sob a coordenação do Mestre João Bosco. A conclusão dessa iniciativa, com a colocação estratégica das placas na BR-101, na sede da Associação GRUMAQ e na Cozinha de Vó, em 13/09/2025.

O afroturismo de base comunitária pode, não apenas mitigar a invisibilidade histórica que por vezes favorece o apagamento sociocultural do quilombo, mas, fundamentalmente, reafirmar a autonomia, a criatividade e o protagonismo da comunidade na construção de sua própria narrativa turística e econômica. Espera-se, portanto, que as provocações e mudanças promovidas por este estudo contribuam para que mais visitantes cheguem ao Quilombo Mussuca não somente para fazer uma refeição, mas como um convite à reflexão, à celebração da cultura, da história e do inegável protagonismo do povo negro.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, T. C.; EMMENDOERFER, M. L. **Turismo de base comunitária e desenvolvimento local sustentável: Conexões e reflexões**. Revista de Turismo Contemporâneo, [S. l.], v. 11, n. 1, 2022. DOI: 10.21680/2357-8211.2023v11n1ID29163. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/29163>. Acesso em: 28 abr. 2024.
- ALMEIDA, **Silvio Luiz de**. Racismo estrutural. São Paulo: Pólen, 2019. 264 p.
- ALVERGA, A. R.; DIMENSTEIN, M. A loucura interrompida nas malhas da subjetividade. In: AMARANTE, P. (Org.). **Archivos de saúde mental e atenção psicossocial 2**. Rio de Janeiro: NAU, 2005. p.45-66.
- ARAÚJO, M. S. G.; LIMA FILHO, D. L. Cultura, Trabalho e Alimentação em Comunidades Negras e Quilombolas do Paraná. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 6. n. 3, p. 113-131. 2012. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/atelie/article/view/21060/12370>. Acesso em: 22 jun. 2024.
- AZEVEDO, D. S.; PAES, T. A.; ANDRADE, P. B. Reflexões sobre as Identidades-Consumo na América Latina. **Revista Ambivalências**, São Cristóvão/SE: UFS. v. 2. nº 3, 2014. p. 218-237. Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/Ambivalencias/article/view/3054/2736>. Acesso em: 22 jun. 2024.
- BARBOSA, L. (2007). Feijão com arroz e arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, jul./dez., pp.87-116. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/3dBn939KJKHnfncbdTFjJPn/?lang=pt>
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BAHL, M. **Viagens e Roteiros Turísticos**. Curitiba: Prottexto, 2004
- BARTHOLO, R. Sobre o sentido da proximidade: implicações para um turismo situado de base comunitária. In: BARTHOLO, R.; Sansolo, D. G.; BURSZTYN, I. (orgs.). **Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. p. 45-55.
- BENEVIDES, I. P. Para uma agenda de discussão do turismo como fator de desenvolvimento local. In: RODRIGUES, A. B. (org.). **Turismo e Desenvolvimento Local**. 3. ed. são paulo: Hucitec, 1997. p. 23-41.
- BERDEL, N. As metodologias ativas e a promoção da autonomia de estudantes. **Semina: Ciências Sociais e Humanas**, Londrina, v. 32, n. 1, p. 25-40, jan./jun. 2011. Disponível em: <https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/seminasoc/article/view/10326>. Acesso em: 20 jun. 2024.
- BOMFIM, W. J. **Identidade, Memória e Narrativas na dança de São Gonçalo do povoado Mussuca (SE)**. 2007. 132f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de

Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2007.

BOYER, M. **História do Turismo de Massa**. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado Federal, 2016. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88_Livro_EC91_2016.pdf. Acesso em: 24 maio 2024.

_____. Ministério do Turismo. **Programa de Regionalização do Turismo - Roteiros do Brasil**: módulo operacional 7. Brasília: Ministério do Turismo, 2007.

_____. Ministério do Turismo. **Promoção e consolidação do afroturismo no Brasil**. Brasília: MTUR, 2023.

_____. Ministério do Turismo. **Tendências do Turismo 2024**. Brasília: Ministério do Turismo, 2024.

BAUMAN, Zygmunt. **Vida de consumo**. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

BRASIL. Conselho Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT). **Plano Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2012.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009.

CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Ed. Global, 2004.

CISNE, R. **Roteiro turístico, tradição e superação: tempo, espaço, sujeito e (geo)tecnologia como categorias de análise**. 2010. 125f. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Programa de Pós-graduação em Turismo, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2010.

CONNERTON, Paul. **Como as sociedades se recordam**. Tradução de Maria Manuela Rocha. 2. ed. Oeiras: Celta Editora, 1999.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, J.; GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. São Paulo: Fiocruz, 2011.

CPISP. Comissão Pró-Índio de São Paulo. **Mussuca, Observatório Terras Quilombolas, Comissão Pró-Índio de São Paulo**. São Paulo, 2022. Disponível em: <https://cpisp.org.br/mussuca/>. Acesso em: 15 ago. 2024.

DIAS, Eliomar Tavares; Silva, Lisiana de Fátima; Medeiros, Marianna Guimarães & Bem, Kettrin Couto Farias. (2009). Saboreando: uma forma de preservar a identidade cultural Siridoense. *Global Tourism*, Vol.5 (2). Disponível em: Acesso em 15 de março de 2025.

FABRINO, N. H.; NASCIMENTO, E. P. do; COSTA, H. A. Turismo de base comunitária: uma reflexão sobre seus conceitos e práticas. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 3, p. 172-190, dez. 2016. Disponível em: . Acesso em: 11 de setembro de 2024.

FONSÊCA, Humberto José; SILVA, Zoraide Portela. QUILOMBOS: escravidão e resistência. **ODEERE: Revista Internacional de Relações Étnicas**, [S. l.], v. 5, n. 9, p. 234–250, 2020. DOI: 10.22481/odeere.v5i9.6573. Disponível em: <https://periodicos2.uesb.br/odeere/article/view/6573>.

FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES. **Comunidades Quilombolas Certificadas – Certidões expedidas. Posição em 14/04/2025**. Brasília: FCP, 2025. Disponível em: <<https://www.gov.br/palmares/pt-br>>. Acesso em: 13 set. 2025.

FRANÇA, E. T.; MENDES, J. R. Em um “lugar do preto mais preto”, um samba de pareia. **Revista da ABPN**, v. 11, ed. especial, p. 87-111, 2019.

FRANZONI, E. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação), Programa de Pós-graduação de Ciências da Educação, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

FURTADO, R.; FURTADO, E. **A intervenção Participativa dos Atores – INPA: uma metodologia de capacitação para o desenvolvimento local sustentável**. Brasília: Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA), 2000.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. T. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. **Segmentação do Mercado Turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri – São Paulo: Manole, 2009. p. 29-40.

GEISS; L; GASTAL, S. Turismo cultural sob o olhar pós-moderno: os mercados públicos em questão. IN: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação da Região Sul, 8., 2007, Passo Fundo. **Anais [...]** Passo Fundo: Intercom, 2007. p. 01-15.

GENOVESE, Eugene. From rebellion to revolution: Afro-American slave revolts in the making of the modern world. Baton Rouge: Louisiana State University Press, 1998.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GILROY, P. **O Atlântico negro: modernidade e dupla consciência**. São Paulo: Editora 34; Rio de Janeiro: Universidade Cândido Mendes, Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2001.

GROSFOGUEL, Ramón. **Para descolonizar os estudos de economia política e os estudos pós-coloniais: transmodernidade, pensamento de fronteira e colonialidade global**. *Revista Crítica de Ciências Sociais*, Coimbra, n. 80, p. 115-147, 2008. DOI: 10.4000/rccs.697. Disponível em: <https://journals.openedition.org/rccs/697>. Acesso em: 13 set. 2025.

- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Ed. Centauro, 2006.
- HALL, S. **Da diáspora** – identidades e mediações. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.
- HALL, S. **A Identidade cultural na pós-modernidade**. Editora DP&A: São Paulo, 2001.
- HORNER, S.; SWARBROOKE, J. **O comportamento do consumidor no turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico Brasileiro**. Rio de Janeiro, 2022.
- IRVING, M. A. Reinventando a reflexão sobre turismo de base comunitária – inovar é possível? In: BARTHOLO, R.; SANSOLO, DG; BURSZTYN, I. (Org.). **Turismo de base comunitário: diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. p. 108-119.
- KOZEL, S. Mapas mentais – uma forma de linguagem: perspectivas metodológicas. In: KOZEL S. et al. (orgs). **Da percepção e cognição à representação**. São Paulo: Terceira Margem, 2007. p.114-138.
- LAPLANTINE, F. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- LASH, S. e URRY, J. **The end of organized capitalism**. Cambridge: Polity Press, 1987.
- LEITE, I. B. Terras e territórios de negros no Brasil. **Cadernos de textos e debates do NUER**, Florianópolis, n. 1, 1990.
- LÉVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I - O cru e o cozido**. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.
- LIMA, D. T.; AZEVEDO, D. S. Sergipanidades na culinária: memória, identidade e promoção turística. IN: CONGRESSO SERGIPANO DE HISTÓRIA; ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA DA ANPUH/SE, 6., 2018, São Cristóvão. **Anais [...]** São Cristóvão: UFS, 2018. p. 01 - 16. Disponível em: Acesso em: 26/07/2024.
- LIMA, M. R. **O engenho criativo da Mussuca: desenvolvimento e cultura no campo negro de Laranjeiras, Sergipe**. 2019. 154 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-graduação em Antropologia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2019.
- LIMA, A., NEVES, P. S. C., AGUIAR, F. **Fragments da África em Sergipe**. Laranjeiras: Petrobras, 2005.
- MACHADO, Taís de Sant’Anna. “UM PÉ NA COZINHA”: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. 2021. Tese (Doutorado em Sociologia) - Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília, 2021.
- MALDONADO-Torres, Nelson. Sobre La Colonialidad Del Ser: Contribuciones al desarrollo de un concepto. El Giro Decolonial. Reflexiones Para Una Diversidad Epistémica Más Allá Del Capitalismo Global, P. 127-167, 2007.

MCCRACKEN, Grant. Culture and consumption II: markets, meaning, and brand management. Bloomington: Indiana University Press, 2003.

MALTA, G. A. P.; MAURÍCIO, V. C. S. **Afroturismo e lugar de fala:** a mediação afrocentrada de guias de turismo na Pequena África recuperando discursos historicamente invisibilizados. 2021. 80f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Turismo) – Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2021.

MATTA, R. **O que faz do Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil.** Brasília: O Correio da UNESCO, 1987.

MATTAR, F. N. **Pesquisa de Marketing.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MEDEIROS, L. C. Turismo e sustentabilidade ambiental: referências para o desenvolvimento de um turismo sustentável. **Revista Meio Ambiente e Sustentabilidade**, [S. l.], v. 3, n. 2, p. 197–234, 2013. DOI: 10.22292/mas.v3i2.181. Disponível em: <https://www.revistasuninter.com/revistameioambiente/index.php/meioAmbiente/article/view/181>. Acesso em: 28 abr. 2024.

MEGUIS, T., FARIAS, K., VIANA, P., & HAMOY, J. (2015). Do desenvolvimento global ao desenvolvimento local: novas perspectivas do desenvolvimento do turismo. *Revista de Turismo Contemporâneo*, 3 (1), 98-120

MINAYO, M. C. S. O Desafio da Pesquisa Social. In: MINAYO, M. C. S.; GOMES, S. F. D. R. (orgs.). **Pesquisa Social:** teoria, método e criatividade. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 9-29.

MIRANDA, A. Sociedade da informação: globalização, identidade cultural e conteúdos. **Ciência Informativa**, Brasília, v. 29, n. 2, p. 78-88, 2000.

MOURA, Clóvis. Os Quilombos e a Rebelião Negra. São Paulo: Brasiliense, 1981.

MUNANGA, Kabengele. Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade, diferença e exclusão. São Paulo: Selo Negro, 2004.

NASCIMENTO, B. O conceito de Quilombo e a resistência cultural negra. **Afrodíaspóra**, [s.l.], ano 3, n. 6-7, p. 41-48, 1985. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4408010/mod_resource/content/2/NASCIMENTOBeatriz_O%20conceito%20de%20Quilombo%20e%20a%20resist%C3%Aancia%20cultural%20negra.pdf. Acesso em: 21 jun. 2024.

NECHAR, M. C. Epistemologia crítica del turismo ¿Qué es eso?. **Turismo em análise**, São Paulo, v. 22, n. 03, p. 516-538, dez. 2011. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/279269/mod_resource/content/1/255-788-1-PB.pdf. Acesso em: 06 mai. 2024.

NUNES, M. B.; MENEZES, M. M. Turismo de Base Comunitária: a reconstrução de identidades desde a experiência do encontro. **Cenário**, Brasília, v.5, n. 9, p. 97-108, dez.

2017. Disponível em:

<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/173983/001057073.pdf?sequence=1>. Acesso em: 13 jul. 2024.

OLIVEIRA, N. A. Perfil dos afroempreendedores em turismo no Brasil: debates iniciais. In: VII JORNADA DE ESTUDOS TURÍSTICOS 2020d, Mossoró. **Anais [...]**. Mossoró: EDUERN, 2020. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/351160549_Perfil_dos_afroempreendedores_e_m_turismo_no_Brasil_debates_iniciais. Acesso em: 09 set. 2024.

OMT. Organização Mundial do Turismo. O Fórum OMT/Centro de Culinária Basco Destaca o papel do Turismo Gastronômico como Indicador do Desenvolvimento Rural. 09 nov. 2021. OMT, Madrid, 2021. Disponível em: <<https://www.unwto.org/es/news/el-foro-omt-bcc-destaca-el-papel-del-turismo-gastronomico-como-motor-de-desarrollo-rural>>. Acessado em: 31 mar. 2025.

PANOSSO NETTO, A.; TRIGO, L. G. G. **Cenários do turismo brasileiro**. São Paulo: Aleph, 2009. (Série Turismo).

PINN, Maria Lúcia de Godoy; REIS, João Carlos. Por uma História Negra: A potência teórica do pensamento de Maria Beatriz Nascimento para a (re)escrita da História. **Oficina do Historiador**, [S. l.], v. 14, n. 1, p. e41033, 2021. DOI: 10.15448/2178-3748.2021.1.41033. Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/oficinadohistoriador/article/view/41033>. Acesso em: 14 abr. 2025.

QUIJANO, Anibal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: QUIJANO, Anibal. A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 117-142.

RIBEIRO, Viviane. O papel das políticas públicas de incentivo à agricultura familiar: um estudo de caso na COPAF. 2019. 22 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Ciências Contábeis) – Universidade Estadual da Paraíba, Campus I, Centro de Ciências Sociais Aplicadas. RE

ROCHA, R. M.; CASTRO, G. G. S. Cultura da mídia, cultura do consumo: imagem e espetáculo no discurso pós-moderno. **Tecnologias de Comunicação e Subjetividade**, [s.l], ano 16, p. 48 – 59, jan./jun. 2009.

RODRIGUES, D. S. **Cidade em preto e branco: turismo, memória e as narrativas reivindicadas da São Paulo Negra**. 2021. 137f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2021. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/100/100140/tde_23042021-120824. Acesso em: 11 set. 2024.

SAMPIERI, R. H.; COLADO, C. F.; LUCIO, P. B. **Metodologia de Pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Mc-Graw-Hill, 2006.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. . Rio de Janeiro: Record. . Acesso em: 12 set. 2025. , 2000

SANTOS, A. R. **Metodologia Científica: a construção do conhecimento**. 3. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

SANTOS, J. A. M. **A luta do povo quilombola, Mussuca: organização política e resistência em Sergipe**. 2019. 129f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2019.

SILVA, G P. **Desenho de pesquisa**. Brasília: Enap, 2018.

SILVA, R. P.; BAPTISTA, S. R. A comida em comunidades quilombolas: reflexões sobre saberes e mercados solidários. **Ágora**, [s.l], v. 18, n. 1, p. 68-77, 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7396>. Acesso em: 26 mai. 2024.

SILVA, E.; MENEZES, E. **Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação**. Florianópolis: EDUFSC, 2001.

SILVA, KTP, RAMIRO, RC, & TEIXEIRA, BS (2009). Fomento ao turismo de base comunitária: a experiência do Ministério do Turismo. In: Bartholo, R., Bursztyn, I., & Sansolo, DG (Orgs.). **Turismo de base comunitário : diversidade de olhares e experiências brasileiras** (pp. 359-373). Rio de Janeiro: Letra e Imagem.

SINGER, Paul. **Introdução à Economia solidária**. 1ª ed. São Paulo: Editora PerseuAbramo, 2002. (Obra clássica)

SPINK, M. J.; MENEGON, V. M.; MEDRADO, B. Oficinas como estratégia de pesquisa: articulações teórico-metodológicas e aplicações ético-políticas. **Psicologia & Sociedade**, [s.l], v. 26, n. 1, jun.-dez.2014. p. 32-43. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/psoc/a/wrfMHbjhHNppX7Lppk8DMNJ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso: 02 ago. 2024.

TAVARES, A. M.. **City tour**. São Paulo: Aleph, 2002.

TEIXEIRA, D. L.; DUARTE, M. F.; MORIMOTO, P. **Manual de metodologias participativas para o desenvolvimento comunitário**. São Paulo: Instituto Ecoar, Universidade de São Paulo; Nova York: York University; Canadá: Canadian International Development Agency, 2017. Disponível em: https://issuu.com/marcopaulolopes/docs/manual_de_metodologias_participativ/23. Acesso em: 17 jul. 2024.

TEIXEIRA JÚNIOR, D; FERRARI, A. J. Sabedoria Quilombola: a base da cultura alimentar brasileira. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISADORES(AS) NEGROS(AS) DA REGIÃO SUL (COPENESUL), 4., 2019, Jaguarão. **Anais [...]** Jaguarão: Associação Brasileira de Pesquisadores/as Negros/as (ABPN), Núcleo de Estudos Afro-brasileiro e Indígenas (NEABI MOCINHA) e Universidade dos Pampas (Unipampa), 2019. p. 1-14.

TITO, A. L. A. BRUMATTI, P. N. M.; NÓBREGA, W. R. M. Pós-modernidade e Turismo: Reflexões Acerca da Experiência Turística no Contexto das Agências de Viagens. **Revista Turismo em Análise**, São Paulo, Brasil, v. 28, n. 3, p. 424–437, 2017. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v28i3p424-437. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rt/a/article/view/126046>.. Acesso em: 11 set. 2024.

TOLEDO, V. M.; ALARCÓN-CHAIRES, P. Etnoecología: una ciencia con tradiciones, principios y valores. **Etnoecológica**, v. 9, n. 1, p. 7-20, 2015.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez Autores Associados, 1988. (Coleção Temas Básicos de Pesquisa-ação).

TRIGO, L. G. G. A viagem como experiência significativa. In: PANOSSO NETTO, A.; GAETA, C. (orgs). **Turismo de Experiência**. São Paulo: Ed. Senac, 2010.

URRY, J. **O olhar do turista**: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: SESC/SP, 2001.

VERDEJO, M. E. **Diagnóstico Rural Participativo**: guia prático DRP. Brasília: Secretaria da Agricultura Familiar; Ministério da Agricultura, 2010.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. *Temáticas*, **Campinas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago/dez. 2014. Disponível em: http://proiac.sites.uff.br/wp-content/uploads/sites/433/2018/08/berbel_2011.pdf. Acesso em: 03 mai. 2024.

APÊNDICE A



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE MESTRADO
PROFISSIONAL EM TURISMO**



**FORMULÁRIO PARA OBSERVAÇÃO DOS CARDÁPIOS DOS
ESTABELECIMENTOS DE A&B DO QUILOMBO MUSSUCA,
LARANJEIRAS/SE**

Título da Pesquisa: BANQUETE DA ANCESTRALIDADE: TURISMO AFROCENTRADO DE BASE COMUNITÁRIA NO QUILOMBO MUSSUCA EM LARANJEIRAS/SE

Pesquisadora: Maria da Penha Bernardes Santos

Nome do Estabelecimento:

Data da observação: ____/____/20____

1. O estabelecimento possui cardápio? () Sim () Não
2. O cardápio é de fácil compreensão?() Sim () Não
3. Apresenta um design atrativo? () Sim () Não
4. O cardápio apresenta informações com: preço, porções, ingredientes, etc, para que o cliente faça sua escolha? () Sim () Não
5. Possui as informações necessárias (preço, porções, ingredientes, etc) para que o cliente faça sua escolha? () Sim () Não
6. Quais os alimentos ofertados no cardápio do estabelecimento?

7. Há oferta de comidas e bebidas que referenciam à culinária regional?

() Sim () Não () Não soube identificar. Em caso positivo, quais?

8. São utilizados ingredientes regionais nas composições dos alimentos ofertados?

() Sim () Não () Não soube identificar. Em caso positivo, quais?

9. Quais são as faixas de preço dos produtos culinários?

APÊNDICE B



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE MESTRADO
PROFISSIONAL EM TURISMO**



**ROTEIRO DE ENTREVISTA COM REPRESENTANTES DA
ASSOCIAÇÃO GRUMAQ DO QUILOMBO MUSSUCA
LARANJEIRAS/SE**

Título da Pesquisa: BANQUETE DA ANCESTRALIDADE: TURISMO AFROCENTRADO DE BASE COMUNITÁRIA NO QUILOMBO MUSSUCA EM LARANJEIRAS/SE

Pesquisadora: Maria da Penha Bernardes Santos

Número da entrevista: _____

Data da entrevista: ____/____/20____

Identificação do entrevistado:

Idade: () 20 a 29 anos () 30 a 39 anos () 40 a 49 anos () 50 a 59 anos

() 60 a 69 anos () 70 a 79 anos () 80 a 89 anos () 90 a 100 anos

Gênero: M () F () Outros ()

Nome do Entrevistado: _____

Turismo Gastronômico e TBC (Turismo de Base Comunitária):

1. Você sabe o que é Turismo Gastronômico e TBC?
2. Você enxerga potencialidades para o Turismo Gastronômico e TBC no Quilombo Mussuca?
3. Quais atividades ligadas a gastronomia e cultura que você vê potencial atrativo para o Turismo?
4. Você acredita que há interesse da comunidade fomentar esses seguimentos turísticos no Quilombo Mussuca?

Gestão:

1. Como você vê o turismo para o Quilombo Mussuca?
2. Quais ações a Associação desenvolve que possa fomentar o turismo no Quilombo Mussuca?
3. O que você acha que falta para que o Quilombo seja mais divulgado para turistas e visitantes?
4. Vocês já recebem turistas ou visitantes aqui no Quilombo Mussuca? () Sim () Não .
5. Quais as maiores dificuldades enfrentadas pela Associação e residentes para fortalecer a atividade turística no Quilombo Mussuca?
6. Quais atividades a Associação desenvolve que possa ajudar a atividade turística no Quilombo Mussuca?

APÊNDICE C



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE MESTRADO
PROFISSIONAL EM TURISMO**



**ROTEIRO DE ENTREVISTA COM PRODUTORES DE COMIDAS DO
QUILOMBO MUSSUCA LARANJEIRAS/SE**

Título da Pesquisa: TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E COMIDA QUILOMBOLA:
ITINERÁRIO TURÍSTICO AFROCENTRADO NO QUILOMBO MUSSUCA EM
LARANJEIRAS/SE

Pesquisadora: Maria da Penha Bernardes Santos

Número da entrevista: _____

Data da entrevista: ____/____/20____

Identificação do entrevistado:

Idade: () 20 a 29 anos () 30 a 39 anos () 40 a 49 anos () 50 a 59 anos

() 60 a 69 anos () 70 a 79 anos () 80 a 89 anos () 90 a 100 anos

Gênero: M () F () Outros ()

Nome do Entrevistado: _____

Há quanto tempo produz estes alimentos:

Aspectos Socioeconômico:

1. Quais as atividades você se dedica aqui na localidade?
2. Qual atividade econômica que sustenta a família?
3. Quantas pessoas vivem na sua casa?
4. Qual sua renda familiar?
5. Você possui outras fontes de renda além da produção de comidas?

Turismo:

6. Como você vê o turismo para o Quilombo Mussuca?
7. Vocês querem receber turistas ou visitantes aqui no Quilombo Mussuca? () Sim () Não .
Porquê?

8. Vocês já recebem turistas ou visitantes aqui no Quilombo Mussuca? () Sim () Não .

Comidas identitárias:

9. Qual comida você acha que representa o Quilombo Mussuca?
10. Quais são os pratos tradicionais que você prepara? Você acha que são receitas de quilombo?
11. Como essa comida é preparada?
12. Os ingredientes dessas receitas são da região? Produzidos por vocês em seu quintal, mangue, rios e mata Atlântica?
13. Com quem você aprendeu a fazer essa receita?
14. Há quanto tempo essa receita é tradicional na sua família?
15. Houve alguma mudança na forma de preparo ou nos ingredientes ao longo dos anos?
16. Você já ensinou essa receita a alguém (amigo, vizinho, filho, neto, sobrinho, irmão)?
17. Outros membros da sua família também sabem preparar essas receitas?
18. Você considera os produtos que faz como representativo do Quilombo Mussuca?
19. Por que a receita recebe este nome?

Capacitação:

20. Seria possível você participar de encontros para se capacitar, para receber melhor o turista que vem te visitar? Teria tempo em qual horário?
21. Qual comida que você faz que pode ser vendida?

APÊNDICE D



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE MESTRADO
PROFISSIONAL EM TURISMO**



**ROTEIRO DE ENTREVISTA COM A COMUNIDADE DO QUILOMBO
MUSSUCA LARANJEIRAS/SE**

**Título da Pesquisa: TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E COMIDA QUILOMBOLA:
ITINERÁRIO TURÍSTICO AFROCENTRADO NO QUILOMBO MUSSUCA EM
LARANJEIRAS/SE**

Pesquisadora: Maria da Penha Bernardes Santos

Número da entrevista: _____

Data da entrevista: ____/____/20____

Identificação do entrevistado:

Idade: () 20 a 30 anos () 30 a 40 anos () 40 a 50 anos () 50 a 60 anos
() 60 a 70 anos () 70 a 80 anos () 80 a 90 anos () 90 a 100 anos

Gênero: M () F () Outros ()

Nome do Entrevistado: _____

Aspectos Socioeconômico:

1. Quais as atividades você se dedica aqui na localidade?
2. Qual atividade econômica que sustenta a família?
3. Quantas pessoas vivem na sua casa?
4. Qual sua renda familiar?
5. Você possui outras fontes de renda além da produção de comidas?

Turismo:

7. Como você vê o turismo para o Quilombo Mussuca?
8. Vocês querem receber turistas ou visitantes aqui no Quilombo Mussuca? () Sim () Não .
Porquê?
9. Vocês já recebem turistas ou visitantes aqui no Quilombo Mussuca? () Sim () Não

Comidas identitárias:

10. Qual comida você acha que representa o Quilombo Mussuca?
11. Quais são os pratos tradicionais que você prepara? Você acha que são receitas de quilombo?
12. Como essa comida é preparada?
13. Os ingredientes dessas receitas são da região? Produzidos por vocês em seu quintal, mangue, rios e mata Atlântica?
14. Com quem você aprendeu a fazer essa receita?
15. Há quanto tempo essa receita é tradicional na sua família?
16. Houve alguma mudança na forma de preparo ou nos ingredientes ao longo dos anos?
17. Você já ensinou essa receita a alguém (amigo, vizinho, filho, neto, sobrinho, irmão)?
18. Outros membros da sua família também sabem preparar essas receitas?
19. Você considera os produtos que faz como representativo do Quilombo Mussuca?
20. Por que a receita recebe este nome?

Capacitação:

21. Seria possível você participar de encontros para se capacitar, para receber melhor o turista que vem te visitar? Teria tempo em qual horário?
22. Qual comida que você faz que pode ser vendida?

APÊNDICE E



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO
DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE MESTRADO
PROFISSIONAL EM TURISMO**



**ROTEIRO DE ENTREVISTA COM REPRESENTANTES DO
SETOR PÚBLICO**

Título da Pesquisa: TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E COMIDA QUILOMBOLA:
ITINERÁRIO TURÍSTICO AFROCENTRADO NO QUILOMBO MUSSUCA EM
LARANJEIRAS/SE

Pesquisadora: Maria da Penha Bernardes Santos

Número da entrevista: _____

Data da entrevista: ____/____/20____

Identificação do entrevistado:

Idade: () 20 a 29 anos () 30 a 39 anos () 40 a 49 anos () 50 a 59 anos
() 60 a 69 anos () 70 a 79 anos () 80 a 89 anos () 90 a 100 anos

Gênero: M () F () Outros ()

Nome do Entrevistado: _____

Cargo Ocupado: _____

Turismo e Comunidade:

1. Existem comunidades de Laranjeiras que ofertam ou que tem potencial turístico?
2. Já foi feita capacitação turística para os comunitários e moradores da cidade?
3. Existem produtos da gastronomia com potencial para o turismo? Quais comunidades?
4. Como vocês enxergam o Quilombo Mussuca?
5. Vocês aceitariam uma parceria institucional com projetos turísticos para essa localidade?

Turismo e Comidas identitárias de Quilombo:

6. Você acredita que a comida quilombola pode ajudar a impulsionar o turismo em Laranjeiras, especialmente no Quilombo Mussuca? De que maneira?
7. As expressões culinárias podem refletir a identidade de uma cidade? Quais são as comidas quilombolas que representam os Laranjeirenses?

8. Já foi feito algum levantamento/inventário da culinária local? A comunidade participou desse processo?

Políticas públicas e marketing para o turismo:

9. Há um plano municipal de Turismo em Laranjeiras?
10. Existem projetos para o desenvolvimento turístico da região?
11. Existe um Programa de Marketing para o turismo local de Laranjeiras?
12. Existe canal turístico em Laranjeiras?
13. Você acredita que os visitantes conseguem entender a cultura alimentar de Laranjeiras por meio da oferta de comidas e bebidas do Quilombo Mussuca atualmente?
14. Existe alguma ação vigente ou prevista para promover e incrementar a valorização da culinária local com a comida quilombola?
15. A culinária pode ser um vetor de desenvolvimento local? De que forma a comida quilombola pode influenciar?
16. O que você acha que pode ser feito em nível regional para aumentar a visibilidade da culinária local, digo as comidas quilombolas presente em Laranjeiras/SE?
17. Existem iniciativas em andamento ou planejadas para estimular o turismo em Laranjeiras e suas comunidades?
18. Existem iniciativas implementadas pela gestão municipal para fortalecer a identidade alimentar das comidas quilombolas, que possam recuperar as memórias gustativas no Quilombo Mussuca em Laranjeiras?