

AMANDA FONSECA DE ALBUQUERQUE
ORGANIZADORA



INFLUÊNCIA DA ESCRAVIDÃO NA CULINÁRIA BRASILEIRA

São Paulo | 2025



AMANDA FONSECA DE ALBUQUERQUE
ORGANIZADORA



INFLUÊNCIA DA ESCRAVIDÃO NA CULINÁRIA BRASILEIRA

São Paulo | 2025



1.^a edição

Organizadora

Amanda Fonseca de Albuquerque

Autores

Everton Severino Vieira da Silva

Rodrigo Correa Sosa

Cristiano Dilli

Luciana Leão da Fonseca Lourenço

Amanda Fonseca de Albuquerque

Letícia Pinho de Freitas

Roberto Carlos Dias Vitaca

Cleidson Teixeira Vinhas

Sandro Goulart da Costa

INFLUÊNCIA DA ESCRAVIDÃO NA CULINÁRIA BRASILEIRA

ISBN 978-65-6054-268-6



Organizadora

Amanda Fonseca de Albuquerque

Autores

Everton Severino Vieira da Silva

Rodrigo Correa Sosa

Cristiano Dilli

Luciana Leão da Fonseca Lourenço

Amanda Fonseca de Albuquerque

Letícia Pinho de Freitas

Roberto Carlos Dias Vitaca

Cleidson Teixeira Vinhas

Sandro Goulart da Costa

INFLUÊNCIA DA ESCRAVIDÃO NA CULINÁRIA BRASILEIRA

1.^a edição

SÃO PAULO
EDITORA ARCHÉ
2025

Copyright © dos autores e das autoras.

Todos os direitos garantidos. Este é um livro publicado em acesso aberto, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que sem fins comerciais e que o trabalho original seja corretamente citado. Este trabalho está licenciado com uma Licença *Creative Commons Internacional* (CC BY-NC 4.0).



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Influência da escravidão na culinária brasileira
[livro eletrônico] / organização Amanda Fonseca
de Albuquerque. -- 1. ed. -- São Paulo : Ed.
dos Autores, 2025.
PDF

Vários autores.

Bibliografia.

ISBN 978-65-6054-268-6

1. África - Civilização - Influências
brasileiras 2. Brasil - Civilização - Influências
africanas 3. Culinária afro-brasileira 4. Diáspora
africana - Brasil 5. Escravidão - Aspectos sociais -
História 6. Gastronomia 7. Receitas culinárias
I. Albuquerque, Amanda Fonseca de.

25-318006.0

CDD-641.5

Revista REASE chancelada pela Editora Arché.

São Paulo- SP

Telefone: +55 55(11) 5107-0941

<https://periodicorease.pro.br>

contato@periodicorease.pro.br

1ª Edição- *Copyright* © 2025 dos autores.

Direito de edição reservado à Revista REASE.

O conteúdo de cada capítulo é de inteira e exclusiva responsabilidade do (s) seu(s) respectivo (s) autor (es).

As normas ortográficas, questões gramaticais, sistema de citações e referenciais bibliográficos são prerrogativas de cada autor (es).

Endereço: Av. Brigadeiro Faria de Lima n.º 1.384 — Jardim Paulistano.

CEP: 01452 002 — São Paulo — SP.

Tel.: 55(11) 5107-0941

<https://periodicorease.pro.br/rease>

contato@periodicorease.pro.br

Editora: Dra. Patrícia Ribeiro

Produção gráfica e direção de arte: Ana Cláudia Néri Bastos

Assistente de produção editorial e gráfica: Talita Tainá Pereira Batista, Cintia Milena Gonçalves Rolim

Projeto gráfico: Ana Cláudia Néri Bastos

Ilustrações: Ana Cláudia Néri Bastos, Talita Tainá Pereira Batista, Cintia Milena Gonçalves Rolim

Revisão: Ana Cláudia Néri Bastos e Talita Tainá Pereira Batista, Cintia Milena Gonçalves Rolim

Tratamento de imagens: Ana Cláudia Néri Bastos

EQUIPE DE EDITORES

EDITORA- CHEFE

Dra. Patrícia Ribeiro, Universidade de Coimbra- Portugal

CONSELHO EDITORIAL

Doutoranda Silvana Maria Aparecida Viana Santos- Facultad Interamericana de Ciencias Sociales - FICS

Doutorando Alberto da Silva Franqueira-Facultad Interamericana de Ciencias Sociales (FICS)

Me. Ubiranilze Cunha Santos- Corporación Universitaria de Humanidades Y Ciencias Sociales de Chile

Doutorando Allysson Barbosa Fernandes- Facultad Interamericana de Ciencias Sociales (FICS)

Doutor. Avaetê de Lunetta e Rodrigues Guerra- Universidad del Sol do Paraguai- PY

Me. Victorino Correia Kinhama- Instituto Superior Politécnico do Cuanza Sul-Angola

Me. Andrea Almeida Zamorano- SPSIG

Esp. Ana Cláudia N. Bastos- PUCRS

Dr. Alfredo Oliveira Neto, UERJ, RJ

PhD. Diogo Vianna, IEPA

Dr. José Faijardo- Fundação Getúlio Vargas

PhD. Jussara C. dos Santos, Universidade do Minho

Dra. María V. Albardonedo, Universidad Nacional del Comahue, Argentina

Dra. Uaiana Prates, Universidade de Lisboa, Portugal

Dr. José Benedito R. da Silva, UFSCar, SP

PhD. Pablo Guadarrama González, Universidad Central de Las Villas, Cuba

Dra. Maritza Montero, Universidad Central de Venezuela, Venezuela

Dra. Sandra Moitinho, Universidade de Aveiro-Portugal

Me. Eduardo José Santos, Universidade Federal do Ceará,

Dra. Maria do Socorro Bispo, Instituto Federal do Paraná, IFPR

Cristian Melo, MEC

Dra. Bartira B. Barros, Universidade de Aveiro-Portugal

Me. Roberto S. Maciel- UFBA

Dra. Francisne de Souza, Universidade de Aveiro-Portugal

Dr. Paulo de Andrada Bittencourt – MEC

PhD. Aparecida Ribeiro, UFG

Dra. Maria de Sandes Braga, UFTM

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores se responsabilizam publicamente pelo conteúdo desta obra, garantindo que o mesmo é de autoria própria, assumindo integral responsabilidade diante de terceiros, quer de natureza moral ou patrimonial, em razão de seu conteúdo, declarando que o trabalho é original, livre de plágio acadêmico e que não infringe quaisquer direitos de propriedade intelectual de terceiros. Os autores declaram não haver qualquer interesse comercial ou irregularidade que comprometa a integridade desta obra.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Editora Arché declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art.º 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, desta forma não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *ecommerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

APRESENTAÇÃO

O livro *Influência da Escravidão na Culinária Brasileira* nasce do desejo de compreender e valorizar uma parte fundamental da nossa formação cultural: a presença africana que moldou, de maneira profunda e permanente, os sabores, práticas e significados da comida no Brasil.

Ao longo da nossa história, povos de diferentes origens — indígenas, africanos, europeus e diversos grupos migrantes — contribuíram para a construção social, política e gastronômica do país. Contudo, entre todos esses encontros e trocas, destaca-se a força da diáspora africana, cujas marcas transcenderam a violência da escravidão e se transformaram em pilares da identidade brasileira.

Este livro propõe-se a revisitar essa trajetória, entendendo que a culinária é muito mais do que um conjunto de pratos: é memória, pertencimento, resistência e ancestralidade. A comida, para as populações negras escravizadas, significou não apenas sustento, mas também a possibilidade de preservar tradições, reinventar modos de vida e afirmar sua humanidade diante de um sistema desumanizador.

Nos capítulos que seguem, o leitor encontrará reflexões sobre:

- A origem da diáspora africana no Brasil, compreendendo os caminhos, culturas e saberes trazidos por diferentes povos africanos que aqui chegaram à força, mas que deixaram um legado que permanece vivo.
- Comidas típicas de matriz africana, que revelam a profundidade desses conhecimentos, seus ingredientes emblemáticos, suas técnicas culinárias e o modo como foram incorporados ao paladar brasileiro.
- Sabores de resistência, mostrando como a cozinha se tornou também uma estratégia de sobrevivência cultural, um elo com a ancestralidade e um instrumento de afirmação identitária no contexto da escravidão e após ela.

Assim, esta obra convida o leitor a enxergar a gastronomia brasileira sob uma perspectiva histórica e afetiva. Cada prato que compõe a riqueza de nossa mesa resulta de encontros, diálogos e disputas, mas principalmente da força criativa de um povo que, mesmo submetido às piores injustiças, manteve viva sua cultura e ajudou a definir aquilo que hoje chamamos de Brasil.

Que esta leitura sirva não apenas para informar, mas também para valorizar, reconhecer e honrar a herança africana que pulsa, cotidianamente, no aroma, no sabor e na história de nossa culinária.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
CAPÍTULO 01	17
ORIGEM DA DIÁSPORA AFRICANA NO BRASIL	
CAPÍTULO 02	23
COMIDAS TÍPICAS	
CAPÍTULO 03	31
SABORES DE RESISTÊNCIA: A COZINHA COMO FORMA DE SOBREVIVÊNCIA CULTURAL	
CONCLUSÃO	38
REFERÊNCIAS.....	42
ÍNDICE REMISSIVO	46

INTRODUÇÃO

O Brasil é marcado por uma profunda diversidade cultural, resultado de um processo histórico no qual diferentes povos — indígenas, africanos, europeus e, posteriormente, migrantes de várias partes do mundo — contribuíram para a formação social, política e culinária do país. Essa pluralidade, construída ao longo de mais de cinco séculos, fez emergir uma nação reconhecida mundialmente pela riqueza de seus sabores, técnicas e tradições gastronômicas.

No entanto, essa herança não pode ser compreendida sem reconhecer que parte significativa dessa construção ocorreu em meio a um dos capítulos mais dolorosos da nossa história: a escravidão. O sistema escravista deixou marcas profundas e violentas, mas também legou contribuições culturais que permanecem vivas, especialmente na culinária. Os conhecimentos africanos em agricultura, manejo de alimentos, temperos, modos de preparo e simbolismos associados à comida transformaram a mesa brasileira, evidenciando como os povos africanos exerceram papel central na formação da nossa identidade.

Assim, compreender a gastronomia brasileira implica reconhecer a presença ativa da África em nossas práticas alimentares. Muitos dos pratos, sabores e técnicas que apreciamos hoje são fruto da criatividade,

resistência e saberes trazidos por populações negras que, apesar da opressão e do racismo, mantiveram vivas suas tradições e influenciaram decisivamente o país.

Este livro, portanto, propõe-se a explorar essas influências, destacando como a comida se torna não apenas sustento, mas também memória, ancestralidade e afirmação cultural. Ao estudar essas relações, reafirmamos a importância da herança africana na construção da sociedade brasileira e no modo como entendemos nossa própria identidade.

INFLUÊNCIA DA ESCRAVIDÃO NA CULINÁRIA BRASILEIRA



THE INFLUENCE OF SLAVERY ON BRAZILIAN CUISINE



LA INFLUENCIA DE LA ESCLAVITUD EN LA GASTRONOMÍA BRASILEÑA

CAPÍTULO 01

ORIGEM DA DIÁSPORA AFRICANA NO BRASIL

ORIGEM DA DIÁSPORA AFRICANA NO BRASIL

A presença africana no Brasil tem início no século XVI, prolongando-se até o final do século XIX, período em que mais de 4,8 milhões de africanos foram traficados para o território brasileiro — o maior contingente de pessoas escravizadas recebido por qualquer país do continente americano (SCHWARCZ & GOMES, 2018). Esse processo não pode ser compreendido como migração voluntária, mas como uma deportação forçada em massa, marcada pela violência, pela ruptura de laços familiares e pela destruição de sistemas sociais inteiros (ALENCASTRO, 2019).

Diferentemente das imigrações europeias do século XIX, associadas a projetos pessoais e incentivos governamentais, a diáspora africana resultou de um regime de escravidão que estruturou a economia, a cultura e as relações sociais no Brasil por mais de três séculos. As marcas desse sistema permanecem visíveis nas desigualdades contemporâneas, como afirmam pesquisadores do campo das relações raciais (GONZALEZ, 2021; MARIA, 2020).

Apesar das condições extremas às quais foram submetidos, os africanos e seus descendentes desenvolveram estratégias de resistência e

preservação cultural, difundindo conhecimentos, práticas religiosas, saberes agrícolas e elementos culinários que se tornaram fundamentais para a formação da identidade brasileira (MATTOS & SANTOS, 2022).

DIVERSIDADE ÉTNICA E CULTURAL DOS POVOS AFRICANOS NO BRASIL

Os grupos africanos trazidos para o Brasil eram majoritariamente oriundos da África Ocidental e Centro-Ocidental, pertencentes a diferentes matrizes culturais e linguísticas, tais como:

- Iorubás (ou nagôs)
- Fon (Jejes)
- Akan (Minas)
- Povos da região do Congo e de Angola

Segundo Lody (2023), esses grupos não formavam um conjunto homogêneo, mas sim uma diversidade complexa de etnias, religiões e tradições culinárias que, ao se encontrarem no Brasil, passaram por processos de reinvenção cultural.

Muitos desses povos possuíam tradições religiosas de matriz islâmica ou práticas espirituais próprias, como os malês e as mandingas, elementos que influenciaram expressões religiosas afro-brasileiras e

resistências políticas do período colonial (REIS, 2019). A presença desses saberes no Brasil reforça que, apesar da opressão, os africanos mantiveram vivas suas memórias e espiritualidades.

A DIÁSPORA E A CONSTRUÇÃO DA CULINÁRIA AFRO-BRASILEIRA

Cada um desses grupos trouxe consigo suas técnicas agrícolas, formas de preparo, rituais alimentares e sistemas culinários. Estudos contemporâneos da antropologia da alimentação demonstram que a culinária afro-brasileira é resultado de uma combinação de tradição, adaptação e resistência (NOGUEIRA, 2021; GRACIANO, 2024).

É importante destacar que a distribuição dos africanos pelo território brasileiro não foi aleatória. O tráfico organizava grupos de acordo com aptidões percebidas pelos colonizadores. Por exemplo:

- Populações de Angola e Moçambique foram frequentemente direcionadas para regiões de trabalho mais árduo, como a produção de charque no Rio Grande do Sul, pela crença racista de que suportariam melhor tais atividades (ALENCASTRO, 2019).

- Povos iorubás e jejes foram majoritariamente destinados ao Nordeste, influenciando a cultura e a culinária baiana, especialmente no uso do dendê e nas comidas de terreiro (LODY, 2023).

Essas dinâmicas revelam não apenas a violência do sistema escravista, mas também sua organização econômica e política baseada na exploração racial.

A IMPORTÂNCIA DA ÁFRICA PARA A MESA BRASILEIRA

Apesar do sofrimento imposto pelo tráfico e pela escravidão, os africanos deixaram um legado imensurável para a cultura brasileira. Na culinária, suas contribuições vão desde a introdução de ingredientes — como dendê, quiabo, amendoim e feijão-fradinho — até modos de preparo, rituais religiosos e formas de sociabilidade.

Como afirma Gonzalez (2021), “a resistência negra se expressa também no ato cotidiano de cozinhar”, pois foi pela alimentação que muitos laços identitários se mantiveram vivos ao longo dos séculos. Hoje, pratos como feijoada, acarajé, vatapá, caruru e moqueca simbolizam não apenas a diversidade do país, mas a força histórica da população afro-brasileira.

Assim, compreender a origem da diáspora africana é reconhecer que a formação do Brasil é inseparável da contribuição africana. A culinária é uma das expressões mais contundentes dessa herança, permanecendo como espaço de memória, afeto e ancestralidade para milhões de famílias brasileiras.



CAPÍTULO 02

COMIDAS TÍPICAS

COMIDAS TÍPICAS

A culinária brasileira é amplamente reconhecida pela forte presença de elementos africanos em seus ingredientes, técnicas de preparo e simbolismos. Pesquisas recentes confirmam que, entre os países da América do Sul, o Brasil é aquele em que a influência alimentar africana se mostra mais profunda e duradoura, resultado direto da diáspora provocada pela escravidão (NOGUEIRA, 2021). Ao longo de mais de três séculos, os africanos escravizados não apenas forneceram força de trabalho, mas também trouxeram conhecimentos agrícolas, culinários e cosmológicos que moldaram a identidade gastronômica do país.

De acordo com a antropologia da alimentação, aquilo que compõe a “cozinha afro-brasileira” não se limita à introdução de ingredientes, mas envolve uma complexa rede de práticas culturais e resistências cotidianas que se recriaram no Brasil (LODY, 2023; MATTOS & SANTOS, 2022). Muitos dos alimentos hoje celebrados eram, originalmente, marginalizados por terem sido associados aos escravizados e às classes populares, mesmo sendo altamente nutritivos e versáteis. Ainda assim, essas comidas atravessaram o tempo e se tornaram símbolos de identidade regional e nacional.

Os ingredientes trazidos da África eram usados não apenas pela praticidade e pelo valor nutritivo, mas também por sua importância cultural. Como afirmam Yamaguchi e Sales (2020), para muitas comunidades africanas, alimentação é também “memória, espiritualidade e identidade”, dimensões que foram preservadas, mesmo diante de condições adversas impostas pelo sistema escravocrata.

A seguir, destacamos alguns dos principais ingredientes afro-diaspóricos e sua relevância histórica e contemporânea.

AZEITE DE DENDÊ

O azeite de dendê é um dos símbolos mais marcantes da presença africana no Brasil. Extraído do fruto da palmeira *Elaeis guineensis*, plantada originalmente na África Ocidental, foi trazido pelos colonizadores portugueses devido à facilidade de cultivo em solos quentes e úmidos. Segundo Lody (2023), o dendê não é apenas um ingrediente culinário, mas um “marcador identitário” da cultura afro-brasileira, associado a técnicas culinárias específicas e a práticas religiosas dos terreiros.

Hoje, o Brasil está entre os dez maiores produtores mundiais de dendê, especialmente na região do Pará, o que reforça a importância econômica e cultural do ingrediente.

LEITE DE COCO

Embora o coqueiro tenha origem asiática, os modos de uso culinário e ritual do leite de coco no Brasil foram profundamente influenciados pela cultura alimentar africana (ARAÚJO, 2020). Riquíssimo em vitaminas do complexo B e minerais, foi utilizado no período colonial como complemento alimentar de alto valor energético para os escravizados, ajudando na reposição nutricional necessária ao trabalho forçado.

No Brasil, tornou-se elemento fundamental de pratos afro-brasileiros como vatapá, moqueca, xinxim e bobó.

FEIJÃO

O feijão possui variedades nativas tanto das Américas quanto da África. Povos africanos do antigo Egito e regiões subsaarianas já cultivavam diferentes espécies há milênios (MATTOS & SANTOS, 2022). No Brasil colonial, o feijão tornou-se alimento central para a população

escravizada, pela sua rusticidade, adaptação a solos diversos e alto valor proteico.

As variedades africanas, como o feijão-fradinho, foram introduzidas no país e hoje são base de pratos tradicionais — como o acarajé e o abará.

PRATOS TÍPICOS DE ORIGEM AFRO-BRASILEIRA

Os pratos de origem africana, antes associados às senzalas, tornaram-se parte essencial da identidade gastronômica brasileira. Como afirma Graciano (2024), “o que antes era comida da resistência hoje é patrimônio cultural”.

A seguir, destacamos alguns dos principais exemplos.

FELJOADA

A feijoada é frequentemente citada como prato nacional. Embora suas origens sejam complexas e envolvam contribuições portuguesas, há consenso entre historiadores de que a combinação de feijão com partes menos nobres do porco tem forte relação com a criatividade e a necessidade dos africanos escravizados (MINTZ, 1985; SANTOS, 2021).

Atualmente, é consumida em todas as regiões do Brasil e representa a transformação de um alimento de subsistência em símbolo cultural.

ACARAJÉ

De origem iorubá, conhecido como akará, o acarajé é preparado com feijão-fradinho, cebola e sal, frito em azeite de dendê. Para os iorubás e para o Candomblé, é comida sagrada de Iansã e, em algumas tradições, de Xangô.

Seu consumo ultrapassou a religiosidade e tornou-se um dos maiores símbolos da Bahia, reconhecido como Patrimônio Imaterial pelo IPHAN em 2005.

VATAPÁ

O vatapá representa um dos mais evidentes exemplos da fusão entre culturas africanas e portuguesas. A mistura de dendê, camarão seco, amendoim, castanhas e leite de coco com pão amanhecido revela o encontro de práticas culinárias distintas (YAMAGUCHI & SALES, 2020).

É um dos pratos mais emblemáticos da culinária afro-baiana, presente em festas, rituais e celebrações populares.

CARURU

Feito com quiabo, dendê, amendoim e gengibre, o caruru está diretamente associado ao sincretismo religioso e às festividades dedicadas aos Ibejis (Cosme e Damião). O quiabo, originário da região da Etiópia, foi amplamente difundido no Brasil pelos africanos escravizados (ARAÚJO, 2020).

Além de alimento, é oferecimento ritual e símbolo da continuidade das tradições afro-religiosas.

MOQUECA

A moqueca, presente em versões capixaba e baiana, ilustra a confluência entre influências indígenas, portuguesas e africanas. Na versão baiana, ingredientes afro-diaspóricos como o leite de coco e o dendê são essenciais para compor o sabor e a identidade do prato (LODY, 2023).

Os ingredientes e pratos analisados demonstram que a presença africana é parte indissociável da formação cultural e alimentar brasileira. A culinária, antes relegada às senzalas, transformou-se em patrimônio, identidade e resistência. Como destacam Mattos e Santos (2022), “cozinhar foi uma forma de existir e sobreviver”.

Reconhecer essa história é reafirmar a centralidade da cultura afro-brasileira e combater narrativas que por séculos invisibilizaram o protagonismo negro na formação da gastronomia nacional.

CAPÍTULO 03

SABORES DE RESISTÊNCIA: A COZINHA COMO FORMA DE SOBREVIVÊNCIA CULTURAL

3. SABORES DE RESISTÊNCIA: A COZINHA COMO FORMA DE SOBREVIVÊNCIA CULTURAL

3.1. ALIMENTAÇÃO, ESCRAVIDÃO E DIÁSPORA AFRICANA

A formação da culinária brasileira está profundamente vinculada ao processo de colonização e ao regime escravocrata que estruturou a sociedade brasileira entre os séculos XVI e XIX. De acordo com Mintz (1985), a alimentação nas colônias atlânticas deve ser compreendida como um fenômeno histórico ligado ao trabalho compulsório e às dinâmicas econômicas impostas pelo sistema plantation. Assim, milhões de africanos foram deslocados forçadamente para as Américas, rompendo laços sociais, culturais, familiares e religiosos, mas trazendo consigo um conjunto de saberes culinários, agrícolas e simbólicos.

No Brasil, a dieta destinada às pessoas escravizadas era, em regra, limitada e funcional, geralmente composta de farinha de mandioca, feijão, vísceras, peixe seco e restos provenientes das cozinhas senhoriais. Entretanto, como destacam pesquisadores da Faculdade de Saúde Pública da USP (NUTRIÇÃO FSP, 2022), havia também práticas de cultivo em pequenas roças, coleta, pesca e criação de animais, permitindo certo grau de ampliação alimentar e a recomposição de hábitos originários africanos

e indígenas.

Mesmo em um contexto de violência sistemática, a cozinha emergiu como espaço de agência cultural. As práticas alimentares desenvolvidas nas senzalas, conforme argumenta Sales (2020), constituíam estratégias de sobrevivência física e simbólica, permitindo que tradições africanas fossem preservadas, reinterpretadas e transmitidas entre gerações.

1.2. A COZINHA COMO TERRITÓRIO DE MEMÓRIA E IDENTIDADE

A análise da alimentação na escravidão revela que a cozinha não se limitava a preparar alimentos; ela funcionava como espaço de construção e manutenção de identidades. Segundo Santos (2021), a comida é elemento estruturante das memórias coletivas de grupos africanos e afrodescendentes, funcionando como linguagem cultural marcada pela oralidade, pela ancestralidade e pela coletividade.

As cozinhas domésticas coloniais eram majoritariamente ocupadas por mulheres negras — escravizadas ou libertas — que articulavam técnicas africanas, europeias e indígenas na elaboração de pratos destinados tanto à casa-grande quanto às senzalas (NUTRIÇÃO FSP, 2022). Lody (2018) destaca que essas mulheres foram as primeiras

profissionais da culinária brasileira, sendo responsáveis pela introdução e consolidação de métodos de preparo como refogados, ensopados e frituras.

A transmissão dos saberes culinários se dava sobretudo pela oralidade, prática típica das culturas africanas. Assim, como observa Graciano (2024), cada prato preparado no cotidiano funcionava como unidade de memória, marcando continuidades culturais mesmo em situação de exploração.

1.3. INGREDIENTES, TÉCNICAS E PRATOS COMO MARCAS DE RESISTÊNCIA

O legado alimentar africano está amplamente presente na culinária brasileira contemporânea. Estudos sobre trocas alimentares transatlânticas (NUTRIÇÃO FSP, 2022; LODY, 2018) evidenciam que ingredientes como quiabo, maxixe, inhame, amendoim, gergelim, folhas amargas, óleo de dendê e diversas espécies de pimenta tornaram-se essenciais em diferentes regiões do Brasil.

O dendê, em especial, é analisado por Lody (2018) como um marcador identitário afro-brasileiro, pois articula dimensões culturais, religiosas e estéticas. Técnicas culinárias africanas — como frituras em óleo de dendê, uso de pilões, panelas de barro, moquecas e cozidos densos

— também foram preservadas e se constituem, até hoje, como patrimônio gastronômico.

Pratos como acarajé, vatapá, abará e caruru, segundo Yamaguchi e Sales (2020), são expressões concretas dessa herança, representando adaptações criativas de receitas originárias da África Ocidental aos ingredientes disponíveis no Brasil colonial. Essas comidas, frequentemente classificadas como “simples”, representam, na verdade, um repertório sofisticado de resistências culinárias.

1.4. COZINHA DE SANTO: COMIDA COMO FÉ, IDENTIDADE E RESISTÊNCIA

As religiões de matriz africana constituem espaços fundamentais de preservação dos saberes culinários afro-diaspóricos. Nesses contextos, a chamada cozinha de santo é atravessada por regras, simbolismos e classificações próprias, relacionando alimentos à cosmologia dos orixás, *voduns* e *inquices* (ÁRIA et al., 2022).

A comida ritual, conforme argumenta Lody (2023), articula o sagrado com o cotidiano, estabelecendo que preparar alimentos para os orixás é também uma forma de reafirmar identidades e combater o apagamento cultural histórico. A preparação do acarajé para Iansã, do

amalá para Xangô ou do milho branco para Oxalá exemplifica como religião, memória e alimentação se entrelaçam.

A cozinha dos terreiros funciona ainda como espaço educativo, onde valores comunitários, hierarquias internas, noções de respeito ao sagrado e técnicas culinárias ancestrais são transmitidos. Isso confirma a afirmação de Ária et al. (2022) de que a cozinha religiosa é também lugar de resistência ao racismo religioso e à marginalização das tradições afro-brasileiras.

1.5. A RESISTÊNCIA CULINÁRIA NA CONTEMPORANEIDADE

O caráter de resistência da culinária afro-brasileira não se limita ao passado. Atualmente, restaurantes, cozinheiras tradicionais, chefs e coletivos gastronômicos têm reivindicado a centralidade da culinária africana e afro-brasileira na formação cultural do país. Para UFRGS (2021), a gastronomia afro-brasileira se tornou campo de afirmação identitária, disputa de narrativas e reconhecimento social.

Além disso, iniciativas acadêmicas recentes propõem uma abordagem decolonial da alimentação, buscando reconhecer saberes historicamente desvalorizados e promover uma revisão crítica da história alimentar brasileira (NUTRIÇÃO FSP, 2022; GRACIANO, 2024). Esse

movimento reforça que pratos como feijoada, moqueca, caruru e vatapá são produtos de processos históricos marcados por resistência, criatividade e sobrevivência cultural.

CONCLUSÃO

CONCLUSÃO

Ao analisarmos a trajetória histórica da alimentação no Brasil, percebemos que ela é profundamente marcada por desafios, conflitos e transformações que moldaram a sociedade ao longo dos séculos. Mesmo diante de contextos adversos, especialmente durante o regime escravocrata, o povo negro desenvolveu estratégias de resistência cultural que influenciaram de maneira decisiva a formação do país. Esse legado se expressa na cultura, na espiritualidade, nas relações sociais e, de forma particularmente significativa, na culinária — foco deste estudo.

A contribuição afro-brasileira para a gastronomia nacional não se limita ao uso de ingredientes ou técnicas culinárias. Ela envolve um complexo sistema cultural, simbólico e identitário que articula religiosidade, memória e modos de viver. Como demonstram pesquisas recentes, a culinária de matriz africana constitui uma das expressões mais vigorosas da resistência negra no Brasil, revelando que a cozinha foi — e continua sendo — espaço de preservação cultural, criatividade e afirmação comunitária.

É fundamental reconhecer que a influência africana não é periférica nem isolada, mas constitutiva da sociedade brasileira. Somos o país com a

maior população negra das Américas, e essa presença se reflete nos traços culturais, linguísticos, sociais e gastronômicos partilhados por pessoas negras, brancas, indígenas, mestiças e por todos que compõem a diversidade brasileira. Assim, compreender a culinária afro-brasileira é compreender a própria formação do Brasil.

Diante disso, cabe a nós adotar uma postura crítica e responsável sobre esse legado. Reconhecer as contribuições africanas — historicamente invisibilizadas — é um passo fundamental para combater estereótipos, práticas discriminatórias e formas de racismo ainda presentes na sociedade. A produção de estudos como este contribui para ampliar o debate público, fortalecer perspectivas antirracistas e valorizar o patrimônio cultural afro-brasileiro.

A culinária nacional, nesse sentido, deve ser entendida como extensão da heterogeneidade do país. Cada prato, técnica ou ingrediente carrega memórias coletivas que resultam da convergência de diferentes povos e histórias. Esse reconhecimento nos convida a olhar para a gastronomia não apenas como fonte de sabor, mas como expressão de um passado que, embora marcado por violência e desigualdades, também revela a força, a criatividade e a resistência dos africanos e seus

descendentes.

Conclui-se, portanto, que os sabores afro-brasileiros são, antes de tudo, sabores de resistência. Eles nos lembram que, apesar da opressão, a cultura negra permaneceu viva, reinventou-se e tornou-se elemento essencial da identidade do Brasil. Incorporar essa leitura crítica, histórica e antirracista da alimentação é fundamental para compreender quem somos e para construir uma sociedade mais justa, plural e consciente de suas raízes.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, Marina. **Cozinha e identidade negra no Brasil contemporâneo**. Rio de Janeiro: Vozes, 2020.

ÁRIA, A. et al. **A cozinha do terreiro como território de memória e resistência**. *SciELO Preprints*, 2022.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. **O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

GONZALEZ, Lélia. **Por um feminismo afro-latino-americano**. Rio de Janeiro: Zahar, 2021.

GRACIANO, George Gabriel Silva. **Gastronomia e culinária afrodiaspórica no Brasil**. Trabalho de Graduação – Centro Paula Souza, 2024.

GRACIANO, George. **Gastronomia afrodiaspórica no Brasil**. São Paulo: Centro Paula Souza, 2024.

HEBE MATTOS. **Das cores do silêncio: os significados da liberdade no Sudeste escravista – Brasil, século XIX**.

LODY, Raul. **Dendê: com a África à boca**. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 18–33, 2018.

LODY, Raul. **Tem dendê, tem axé**. São Paulo: Senac, 2023.

MARIA, Fernanda. **Racismo estrutural e desigualdades no Brasil contemporâneo**. Salvador: EDUFBA, 2020.

MATTOS, Júlia; SANTOS, Tatiana. **Alimentação, memória e diáspora africana**. *Revista Estudos Afro-Brasileiros*, v. 12, n. 1, 2022.

MILLER, Joseph C. **Escravidão e escravização na história mundial: uma bibliografia**.

MINTZ, Sidney. **Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History**. New York: Viking, 1985.

NOGUEIRA, Livia. **Sabores da diáspora africana no Brasil**. *Revista Brasileira de Patrimônio Alimentar*, 2021.

NUTRIÇÃO FSP. **Heranças africanas na cozinha brasileira**. In: *Ciência, Cultura e Comida*. Faculdade de Saúde Pública – USP, 2022.

PATERSON, Orlando. **Slavery and Social Death: A Comparative Study**.

REIS, João José; GOMES, Flávio dos Santos (orgs.). **Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REIS, João José. **Guerra dos Malês: religião, etnia e rebelião**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

SALES, Tatiana dos Santos. **Abará, caruru e vatapá: a influência da culinária africana na formação da identidade brasileira**. *RELACult – Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, v. 6, n. 3, 2020.

SANTOS, Silvana. **Comida, memória e identidade afro-brasileira**. *Revista Estudos Afro-Latino-Americanos*, v. 5, n. 2, 2021.

SCHWARCZ, Lilia; GOMES, Flávio. **Dicionário da escravidão e liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.

UFRGS. **A comida como foco de resistência da herança negra no Brasil**. *Jornal da UFRGS*, 2021.

YAMAGUCHI, H.; SALES, T. **Culinária afro-brasileira e identidade nacional**. *RELACult*, 2020.

Laurentino Gomes. **Trilogia Escravidão**. São Paulo: Globo Livros, 2019–2022.

YNAÊ LOPES DOS SANTOS. Na senzala, uma flor: esperanças e recordações na formação da família escrava – Brasil Sudeste, século XIX.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Africana, 10

Alimentares, 12

Ancestralidade, 9

C

Caminhos, 10

Comida, 9

Comunidades, 25

Comunitários, 36

Continente, 18

Contribuições, 12

Convergência, 40

Cotidiano, 34

Culinários, 24

Culturas, 10

D

Decisiva, 39

Desumanizador, 9

Diáspora, 10

Distintas, 28

Diversidade, 19

E

Emblemáticos, 10

Escravista, 12

Espirituais, 19

Estéticas, 34

F

Famílias, 22

Fenômeno, 32

Festividades, 29

Fundamental, 9

G

Gastronômica, 27

H

Herança, 12

Hierarquias, 36

Historiadores, 27

Histórica, 21

I

Identidade, 9

Identitária, 10

Identitários, 21

Imensurável, 21

Indígenas, 9

Ingredientes, 10, 24

Invisibilizadas, 40

L

Legado, 10

Leitura, 10

Linguísticos, 40

M

Memória, 13

N

Narrativas, 36

O

Originários, 32

P

Patrimônio, 28

Periférica, 39

Pesquisadores, 32

Pluralidade, 12

Produtores, 26

R

Regime, 18

Religiões, 19

Religiosidade, 28

Religioso, 29

Resistência, 9

Resultado, 12

Rituais, 20

S

Símbolos, 25

Sistema, 9

Subsistência, 28

T

Terreiro, 21

Tradições, 9

Trajetória, 39

V

Variedades, 27

INFLUÊNCIA DA ESCRAVIDÃO NA CULINÁRIA BRASILEIRA

Revista REASE chancelada pela Editora Arché.
São Paulo- SP.
Telefone: +55(11) 5107- 0941
<https://periodicorease.pro.br>
contato@periodicorease.pro.br

INFLUÊNCIA DA ESCRAVIDÃO NA CULINÁRIA BRASILEIRA

ISBN: 978-65-6054-268-6

CDL



9 786560 542686