Tradição, sabor e economia: os biscoitos artesanais no São João de Vitória da Conquista

Date : 22-06-2025

Os biscoitos artesanais são verdadeiros símbolos da identidade conquistense. Presentes nas mesas das casas, nas padarias dos bairros e nos movimentados estandes da Central de Abastecimento (Ceasa), do café da manhã ao lanche da noite, essas iguarias fazem parte do cotidiano tanto da população quanto dos turistas. São cerca de 130 sabores diferentes, grandes ou pequenos, com texturas macias e crocantes, doces ou salgados.

Não por acaso, desde 2024, a cidade é oficialmente reconhecida pela Assembleia Legislativa da Bahia (Alba) como a Capital Estadual do Biscoito, título que celebra o saber tradicional das receitas transmitidas de geração em geração e homenageia o toque especial das mãos que modelam essas delícias, tanto na zona urbana quanto na rural.

Segundo estimativas do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Vitória da Conquista produz anualmente cerca de 4 mil toneladas de biscoitos. Em 2024, o município contava com mais de 40 fábricas artesanais, gerando emprego e renda para centenas de famílias. Somente na Ceasa, eram 220 boxes exclusivos para a venda dessa iguaria.

Presença na feira

Júnior Santos

Liliane Santos

Júnior Santos, 34 anos, é vendedor na Barraca Railda Biscoitos e Doces, localizada na Ceasa há 14 anos. O estabelecimento de origem familiar, surgiu com a produção de biscoitos em pequena escala de sua mãe que, com o tempo, expandiu o negócio. Ao longo dos anos, a barraca já empregou mais de 20 pessoas. “Produzimos biscoitos finos e doces, e essa venda é

nosso sustento. Recebemos muitos turistas, e os períodos de maior movimento são o São João e o final do ano", disse.

Liliane Santos, 21 anos, trabalha na Barraca Manancial. A oportunidade surgiu por meio de seu tio, dono do boxe que existe desde 1987 e mantém firme a tradição na venda de biscoitos. Para ela, o clima do São João é a melhor época para trabalhar. “Conquista é a Capital dos Biscoitos, é maravilhoso atender o pessoal, eles gostam mais de comprar palitinho de coco, os amanteigados e o avoador. Todos que vendemos aqui são produzidos nos bairros Campinhos e no Simão.”

Tradição familiar no São João

Joana Oliveira Leite

Residente no povoado de Itapirema, zona rural do município, Joana Oliveira Leite, 93 anos, aprendeu a arte dos biscoitos caseiros com sua mãe ainda na juventude.

“Minha mãe aprendeu com minha bisavó e me ensinou a fazer chimango, avoador, biscoitos doces e bolachinhas de milho para oferecer às visitas que chegavam na época da fogueira.” Hoje, dona Joana ajuda a filha Paulina na higienização das formas e na modelagem dos

biscoitos.

Paulina Maria Alves Leite, 65 anos, carrega nas mãos o legado da biscoiteria artesanal, passado de geração em geração. Ainda criança, ajudava a mãe e as tias na produção caseira e, já na fase adulta, buscou se aperfeiçoar com cursos.

Paulina

“Tenho prazer em fazer biscoitos. Produzo o ano inteiro para o consumo da família, mas, no São João, uso mais de 50 quilos de goma para atender às encomendas dos vizinhos e amigos. O que mais sai é o avoador.” Além dos biscoitos, Paulina prepara bolos, chás, licores e assados típicos, mantendo viva a tradição junina no povoado.