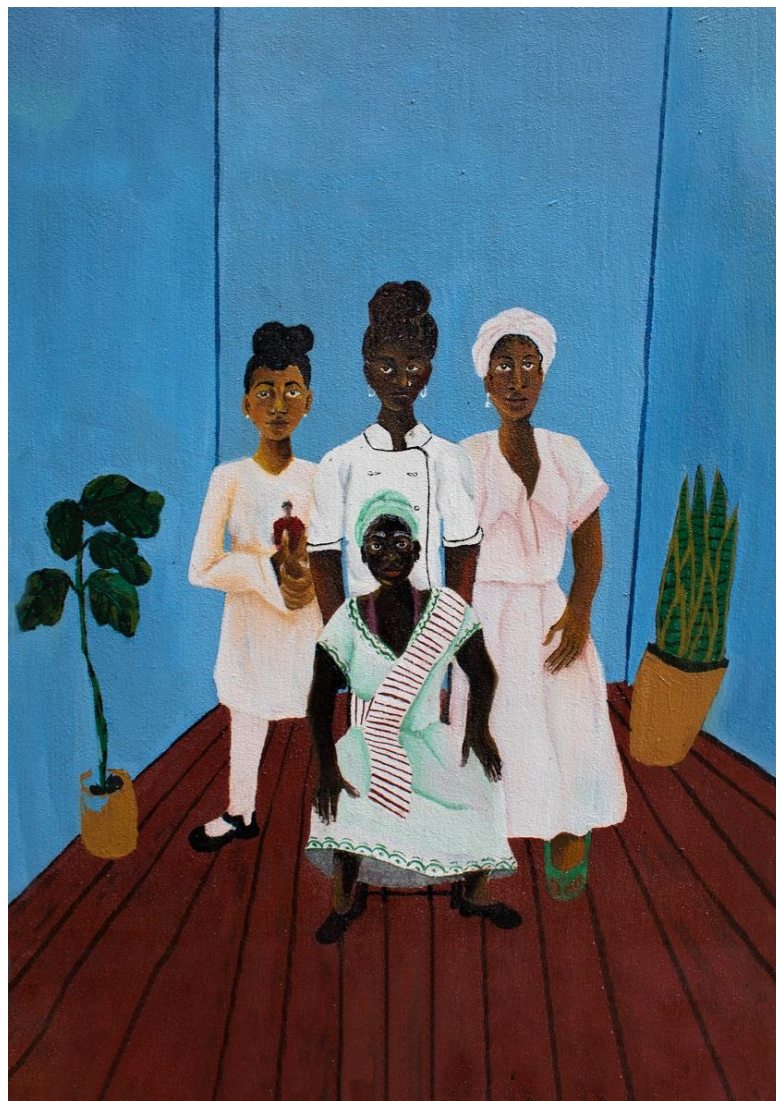


UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

“UM PÉ NA COZINHA”:

uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil

Autora: Taís de Sant’Anna Machado



Brasília, 2021

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

“UM PÉ NA COZINHA”:
uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil

Autora: Taís de Sant’Anna Machado

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Brasília como parte dos requisitos para a obtenção do título de Doutora em Sociologia, na linha de pesquisa Feminismo, Relações de Gênero e Raça.

Brasília, julho de 2021

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA

TESE DE DOUTORADO

“UM PÉ NA COZINHA”:

uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil

Taís de Sant’Anna Machado

Orientador: Prof. Dr. Joaze Bernardino-Costa (UnB)

Banca: Prof. Dr. Edson Silva de Farias..... (UnB)
Profa. Dra. Keisha-Khan Perry..... (UPenn)
Profa. Dra. Nubia Regina Moreira..... (UESB)
Profa. Dra. Ana Paula Pereira da Gama Alves Ribeiro (UERJ)

Para Vó Cenira, que não gostava de cozinhar e criou condições – onde não existiam - para que a cozinha não fosse um lugar inescapável para as mulheres negras que a sucederam.

Para Benê Ricardo, Cleonice Gonçalves, Elisa Inês da Silva, Margareth Virtuoso e tantas outras cozinheiras negras para quem esse trabalho chegou tarde, mas que seguraram minhas mãos e sopraram tantas ideias em meus ouvidos.

O cultivo é o melhor professor. Se você cultiva o esquecimento, alimenta a lembrança da dor para se convencer que tem que esquecer. Se cultiva a memória, pode escolher alimentar a dor ou o impulso da liberdade.

- Jerusa, em *“Um dia com Jerusa”* (2020)

Agradecimentos

Esta tese se faz pelo trabalho de muitas mãos e muitas mentes, como é comum no trabalho intelectual de mulheres negras, e alguns breves agradecimentos certamente não serão capazes de fazer jus ao afeto que me sustentou ao longo do caminho. Durante esses quatro anos de doutorado, lembro-me de um “conselho de *Twitter*” de outra socióloga negra, a professora Tressie Mcmillan Cottom, que ensinava algo precioso sobre como navegar na academia (e na vida). Ela lembrava que esse é um ambiente em que encontramos muitas pessoas brilhantes, mas pouquíssimas pessoas brilhantes e generosas. Eu tive a sorte de encontrar muitas pessoas desse último tipo em todos os espaços em que estive, e procurei mantê-las por perto. Isso significou muitas coisas, mas uma delas, pela qual sou especialmente grata, é o fato de que, apesar de ter escrito uma tese no isolamento forçado da pandemia e de muitas outras dores, eu nunca me senti completamente só. Nesse sentido, essa tese se teceu principalmente em chamadas de vídeo, ligações telefônicas, mensagens no *Whatsapp* e *Telegram*, além de conversas e trocas de referências bibliográficas no *Twitter*.

Agradeço primeiramente a minha família, que percorreu longas e difíceis trilhas para que eu pudesse ter a oportunidade de escrever uma tese de doutorado. Em especial à minha avó materna, Cenira Luiza da Silva de Sant’Anna, cujas experiências de vida são um dos fios condutores dessa tese, e à minha mãe, Ana Luzia de Sant’Anna Machado, e minha tia, Ana Lúcia Sant’Anna Dantas, por terem compartilhado histórias de sua infância. Agradeço também a Larissa Machado Santos, minha prima querida, pelo amor, pelo deboche e pelas gargalhadas que dão leveza a tudo.

Sou grata a Marcelo da Rocha Santos, por um passado bonito de amor, companheirismo e cuidado.

Agradeço a meu orientador, Joaze Bernardino-Costa, por me apresentar à referências bibliográficas tão essenciais para minha pesquisa, e também pelo intercâmbio de ideias e pelo apoio no processo de produção da tese.

É importante registrar o apoio do Departamento de Sociologia da UnB para que este processo de produção de conhecimento fosse menos difícil do que já é. Neste sentido, registro meu agradecimento especial pela continuidade da relação de afeto e de suporte do professor Edson Silva de Farias, que é muito mais do que um ex-orientador. Também agradeço a

dedicação das profissionais da Secretaria, principalmente de Gabriella Carlos, Renata Souto, Michelle Lino e Patrícia Rodrigues. E aos amigos que fiz nas turmas do doutorado e do mestrado de 2017, que ficaram para a vida: Givânia Silva, Cleide Mara Vilela, Elton Bandeira, Yacine Guellati, Laura Lima, Murilo Mangabeira, Yuri Brito e Rodolfo Araújo.

Sou profundamente grata às contribuições da banca de qualificação desta pesquisa de doutorado, em 2019, em particular aos professores Clóvis Carvalho Brito e à professora Nubia Regina Moreira, que certamente influenciaram os rumos que escolhi seguir depois.

Agradeço ao Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep/MEC) pela autorização da concessão do afastamento que tornou o aprofundamento dessa pesquisa possível. Um agradecimento especial à minha equipe direta: Aline Perfeito, Larissa Pinho, Sabrina Trica, Estevon Nagumo, Henrique de Jesus e, é claro, Célia Gedeon.

Agradeço também à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) pela concessão de bolsa de doutorado sanduíche através do programa CAPES-PrInt, que permitiu meu período como pesquisadora visitante na Universidade de Brown.

Durante a experiência do doutorado sanduíche, muitas pessoas tornaram-se fundamentais para o olhar que construí para este trabalho. Em primeiro lugar, cabe meu agradecimento especial à minha orientadora no exterior, a professora Keisha-Khan Perry, cujo cuidado, apoio e estímulo intelectual fizeram com que se tornasse uma mentora. Além de um exemplo da acadêmica criteriosa e generosa, além da feminista negra, que eu busco ser. Registro meu agradecimento também ao professor Anani Dzidzienyo, cuja falta nesse plano é profundamente sentida, mas cuja presença ainda é pujante no mundo e neste trabalho; e à professora Emily Owens, cuja generosidade e o brilhantismo da aula “A história intelectual de mulheres negras”, de 2019, transformou tudo sobre essa pesquisa. O afeto e o acolhimento dos colegas das turmas de doutorado do Departamento de Estudos da Diáspora Africana também foram oásis no clima gelado de Providence. Nesse sentido, agradeço a Justin Lang, Malcolm Thompson, Wilton Schereka, Melaine Ferdinand-King e Nasir Marumo. Reservo um espaço particular para aquela que se tornou minha irmã perdida na Diáspora, Alexandria Miller. *Sister*, obrigada pela parceria intelectual e de vida!

Um agradecimento também vai para a rede de pesquisadoras e pesquisadores negros que conheci no *Twitter* que, além de serem interlocutores fundamentais para essa tese, com certeza

trouxeram mais leveza para o processo de construção e escrita. Sou grata em especial ao Grupo de Leitura que formei com algumas das pessoas que a rede trouxe para mais perto e que tanto me ouviram falar desse trabalho, como Rosana Castro, Juliana Lopes, Beatriz Moura, Vinícius Venâncio, Gabriela Ramos, Ranna Correa, Jordhanna Cavalcante e Emília Viana.

Agradeço aos amigos que foram aparecendo ao longo do caminho em outros espaços presenciais e virtuais, como o Grupo de Estudos Mulheres Negras, e permaneceram nessa rede. Sou grata em particular à Andressa Marques, Matheus Asmassallan, Rodrigo Portela, Raíla Melo, Fernanda Lima, Talitha Ferreira, Débora Soares e Anna Paula Silva.

Sou grata à parceria longeva de vida de Luiz Ranyer Lopes, Adailton Cerqueira, Camila Pimentel, Flávio Dantas, Tiago Cantalice e Adrianna Figueiredo.

Também agradeço a parceria intelectual, mas principalmente o amor, o cuidado e as risadas compartilhadas com minhas pretinhsidades Vanessa Machado, Éllen Cintra, Renata Monteiro e Raissa Roussenq. À Aline Camargo, que chegou no final com seus astros e me lembrou constantemente que eu não ia quebrar. À Fernanda Silva e Sousa por tanto que não cabe, mas especialmente pelo amor, pela delicadeza e por me ensinar sobre a minha grandeza. Também à Ana Paula Pereira da Gama Alves Ribeiro, cuja maturidade e o afeto foram luz no caminho tantas vezes. E à Bruna Pereira, que sempre esteve lá para me ver renascer, me amparou no meu refazimento e compartilhou tantas coisas bonitas no processo.

Por fim, e certamente não menos importante, agradeço às entrevistadas, por terem confiado a mim as histórias de suas vidas e de seus trabalhos, mas também os seus silêncios e o sigilo de tudo que foi dito diante do gravador desligado. De modo semelhante, também sou grata pela possibilidade de acessar tantos registros e rastros biográficos de cozinheiras negras, cujo encontro certamente foi influenciado por sussurros ao pé do ouvido e arrepios na espinha que não sei nomear, mas que me acompanharam durante todo o processo.

Resumo

Esta pesquisa é uma análise social e crítica sobre a história de longa duração do trabalho culinário de mulheres negras no Brasil. A cozinha e o trabalho executado nesse espaço são pensados como ferramentas de entendimento das hierarquias da sociedade brasileira, a partir de histórias de vida de cozinheiras negras. Neste sentido, esta tese é composta por uma investigação, desde o século XVIII até a atualidade, dos processos históricos, econômicos e políticos que resultaram na naturalização da presença de mulheres negras neste espaço, refletida na expressão popular “um pé na cozinha” e no estereótipo da mãe preta cozinheira. Assim, exponho os detalhes das relações de poder e de violência que se estabelecem na cozinha entre senhores e patrões brancos e trabalhadoras negras, além do caráter essencial de um ofício que permite a acumulação de capital e a manutenção de um estilo de vida de classes médias e altas na medida em que mantém cozinheiras negras trabalhando em condições exaustivas, precárias e miseravelmente remuneradas. Pensando na longevidade dessa estrutura, também analiso como os mecanismos de exclusão de mulheres negras no mercado de trabalho e a existência de uma etiqueta racial profissional, na qual devem se encaixar, permanecem se atualizando até a contemporaneidade, tendo a gastronomia e os relatos de *chefs* de cozinha negras como foco. Contudo, considerando seu confinamento à cozinha, é parte fundamental deste trabalho refletir sobre esse lugar enquanto um espaço geográfico de mulheres negras, que permite ampliar as definições de agência e de resistência com base em suas experiências. Dessa forma, analiso o trabalho culinário como recurso de ação social e política dessas trabalhadoras, considerando a forma como ousam se definir a despeito e a partir dele e os diversos modos com os quais o utilizam para construir e manter laços familiares e comunitários na população negra. Ademais, proponho pensar como cozinheiras negras são forçadas a ser analistas perspicazes do contexto em que vivem em prol de sua sobrevivência e dos seus e, nesse sentido, agem estrategicamente e produzem percepções sociais críticas que evidenciam a estrutura racial, de gênero e de classe que fundamenta a sociedade brasileira. Para analisar estas questões, construo uma história social e crítica do trabalho de mulheres negras na cozinha a partir de processos históricos mais amplos e trajetórias individuais, que tem como base registros e rastros biográficos diversos e entrevistas com cozinheiras e *chefs* de cozinha negras. A análise sócio-histórica do trabalho se baseia nas contribuições do campo da epistemologia feminista negra, da historiografia que tem como foco a agência de mulheres negras e dos estudos críticos e interseccionais sobre alimentação.

Palavras-chave: Cozinha; Gastronomia; Mulheres negras; Racismo; Sexismo.

Abstract

This research is a social and critical analysis of the longstanding history of Black women's culinary work in Brazil. The kitchen and the work carried out in this space are thought of as tools for understanding the hierarchies of Brazilian society, based on the life stories of Black women working as cooks. This thesis investigates, from the 18th century to the present day, the historical, economic, and political processes that resulted in the naturalization of the presence of Black women in this space, reflected in the popular Brazilian expression “a foot in the kitchen” and the stereotype of the Brazilian black "mammy": the *mãe preta*. Thus, I expose the relations of power and violence that are established in the kitchen between Black women workers and white masters, and later, bosses, in addition to the essential character of a work that allows the accumulation of capital and the maintenance of middle and high-class lifestyles that keep Black cooks working under exhausting, precarious, and miserably paid conditions. Considering the longevity of this institution, I also analyze how the mechanisms of Black women's exclusion from the labor market and the existence of a professional racial etiquette, in which they must fit, continue to be maintained through a focus on gastronomy and the reports of Black women working as *chefs* today. However, considering their confinement to the kitchen, it is a fundamental part of this work to reflect on this place as a site of Black women's geography, which allows for broadening the definitions of agency and resistance based on their experiences. Thus, I analyze their culinary work as a resource for social and political action, considering how they dare to define themselves despite it and also from it, and the different ways in which they use this work to build and maintain family and community ties in the Black population. Furthermore, I discuss how Black women cooks are forced to be insightful analysts of the context in which they live for the sake of their survival and their loved ones and, in this sense, how they act strategically and produce critical social perceptions that highlight the racialized, gendered, and class structures that found the Brazilian society. To analyze these issues, I build a critical social history of Black women's work in the kitchen from broader historical processes and individual trajectories, based on a diversity of biographical records and interviews with contemporary Black cooks and chefs. The socio-historical analysis of the work is based on contributions from the field of black feminist epistemology, the historiography of Black women's agency, and the field of critical food studies.

Keywords: Kitchen; Gastronomy; Black women; Racism; Sexism.

Resumé

Cette recherche est une analyse sociale et critique de la longue histoire du travail culinaire des femmes noires au Brésil. La cuisine et le travail effectué dans ce lieu sont pensés comme des outils de compréhension des hiérarchies de la société brésilienne, à partir des histoires de vie des femmes noires travaillant comme cuisinières. Cette thèse étudie, du XVIII^e siècle à nos jours, les processus historiques, économiques et politiques qui ont abouti à la naturalisation de la présence des femmes noires dans cet espace, reflétée dans l'expression populaire brésilienne "un pied dans la cuisine" et le stéréotype de "la maman noire" brésilienne: a mãe preta. Ainsi, j'expose les relations de pouvoir et de violence qui s'établissent dans la cuisine entre les travailleuses noires et les seigneur blancs, et plus tard, les patrons, en outre du caractère essentiel d'un travail qui permet l'accumulation du capital et le maintien de styles de vie des classes moyenne et supérieur qui maintiennent les cuisinières noires dans des conditions épuisantes, précaires et misérablement payées. En considérant la longévité de cette institution, j'étudie également, à travers une analyse sur la gastronomie et les rapports des femmes noires travaillant comme cheffes de cuisine aujourd'hui, comment les mécanismes d'exclusion des femmes noires du marché du travail et l'existence d'une étiquette raciale professionnelle, dans laquelle elles doivent s'insérer, continuent d'être maintenus. Cependant, compte tenu de leur confinement dans la cuisine, il est fondamental dans ce travail de réfléchir à ce lieu en tant que espace de la géographie des femmes noires, ce qui permet d'élargir les définitions de l'entreprise et de la résistance en fonction de leurs expériences. Ainsi, j'analyse leur travail culinaire comme une ressource pour l'action sociale et politique, en considérant comment elles osent se définir malgré lui et aussi à partir de lui, et les différentes façons dont elles utilisent ce travail pour construire et maintenir des liens familiaux et communautaires au sein de la population noire. En outre, je discute la façon dont les cuisinières noires sont obligées d'être des analystes perspicaces du contexte dans lequel elles vivent pour leur survie et celle de leurs proches et, en ce sens, comment elles agissent stratégiquement et produisent des perceptions sociales critiques qui mettent en évidence les structures raciales, de genre et de classe qui fondent la société brésilienne. Pour analyser ces questions, je construis une histoire sociale critique du travail des femmes noires en cuisine à partir de processus historiques plus larges et de trajectoires individuelles, en me basant sur une diversité de documents biographiques et d'entretiens avec des cuisinières et cheffes noires contemporaines. L'analyse socio-historique du travail s'appuie sur des contributions du domaine de l'épistémologie féministe noire, de l'historiographie de l'entreprise des femmes noires et du domaine des études critiques sur l'alimentation.

Mots-clés: Cuisine; Gastronomie; Femmes noires; Racisme; Sexisme.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mulheres negras vendendo acarajés em Salvador, em 1956

Figura 2 – Meninas e adolescentes negras brincam em Salvador em 1956

Figura 3 – Negras vendedoras de angu

Figura 4 – Negras vendedoras, de sonhos, manoé, aluá

Figura 5 – Maria de São Pedro em sua barraca

Figura 6 – Cozinheira trabalhando no restaurante de Maria de São Pedro no Mercado Modelo, em 1954

Figura 7 – Tia Anastácia e Guilherme, filho de Monteiro Lobato, na Fazenda Buquira, em 1913

Figura 8 – Capa da 32ª edição de Histórias de Tia Nastácia, de 1995, com Tia Nastácia, Pedrinho, Narizinho e Emília

Figura 9 – Benedita Ricardo na cozinha, com cerca de 67 anos de idade

Figura 10 – O *chef* Alex Atala posa com um pirarucu, em 2013

Figura 11 – O *chef* Alex Atala em sua cozinha, em 2013

Figura 12 – Cenira recém-chegada, ao Rio de Janeiro, na década de 1940

Figura 13 – Jovem negra vendendo cocadas na Festa do Senhor do Bonfim do ano de 1947, em Salvador

Figura 14 – Noca, Lucinha e Conceição, mulheres entre os militares da Legião Negra

Figura 15 – Laudelina de Campos Mello, em 1957, participando do concurso de beleza negra “Baile Pérola Negra”, em Campinas (SP)

Figura 16 – Baiana batendo a massa de acarajé na Procissão de Nosso Senhor dos Navegantes, em 1956.

Figura 17 – Vendedoras de acarajé e outras comidas na Procissão de Nosso Senhor dos Navegantes, em 1956

Figura 18 – “O enterro de uma mulher negra”, de Thierry Frères

Figura 19 – “Mulher servindo caruru para 7 meninos, Festa de Cosme e Damião”, Salvador, 1948-1951

Figura 20 – A comissão de baile do Clube Negro de Cultura Social e suas integrantes, em São Paulo, na década de 1930

Figura 21 – Barraca de comida da Festa do Senhor do Bonfim, Salvador, em 1947

Figura 22 – “Retrato de família”, Diamantina, Minas Gerais

Figura 23 – Vendedora de acarajé com seu filho na Festa de Nosso Senhor dos Navegantes, em Salvador, 1950

Figura 24 – Joana Josefina Evaristo Vitorino, Conceição Evaristo, tia Lia e Nui (Maria de Lourdes) em Contagem, Minas Gerais, em 1973

Figura 25 – As mãos de Cenira Luiza da Silva de Sant’Anna e Taís de Sant’Anna Machado em Salvador, Bahia, em 2018

Figura 26 - “Negras vendedoras de angu”, de Jean-Baptiste Debret (1831a, p. 111)

Figura 27 – “Escrava doméstica”. Fotografia de João Goston, do acervo do Instituto Moreira Salles

Figura 28 – “Retrato de Família, Minas Gerais (s.d)”

Figura 29 – Vendedora de acarajé na Procissão de Nosso Senhor dos Navegantes, em 1956.

Figura 30 – A *chef* estadunidense Mariya Russell.

SUMÁRIO

Introdução – uma mão a mais de barro no jarro que eu sou	16
A “cozinha” da cozinha: apontamentos teórico-metodológicos.....	24
O desenho da pesquisa e da tese	34
Preâmbulo – Vivendo na brecha.....	42
Parte I – “Cozinha não era lugar de gente”	44
Capítulo 1 – Um pé na cozinha”: intimidade monstruosa e o trabalho culinário essencial de mulheres negras no período escravista	45
1-1 – A cozinha como um espaço de trabalho essencial (e forçado) de mulheres negras no Brasil.....	48
1-2 – “Ir para a cozinha era desdouro”: o trabalho culinário portas adentro	56
1-3 - “Nós também somos gente; por sermos pretas, não pensem que havemos de nos calar”: o trabalho culinário portas afora	73
Interlúdio 1 – Maria de São Pedro e o cozinheiro gringo.....	93
Capítulo 2 – Cozinheiras negras, <i>chefs de cuisine</i> brancos: o trabalho culinário profissional no Brasil no século XX.....	97
2-1 – A sobrevida da escravidão no século XX: histórias de vida de cozinheiras negras e o estereótipo branco da “mãe preta” cozinheira	99
2-2 Brancura como atributo de qualidade de mão-de-obra no início do século XX: novas categorias profissionais na cozinha, o cozinheiro “gringo” e a gastronomia no Brasil	128
Parte II - A conversa sempre esteve na cozinha	150
Interlúdio 2 – Benê Ricardo, a vanguardista.....	151
Capítulo 3 – “Eu sou negra, conforme-se com isso ”: experiências e percepções críticas de <i>chefs</i> de cozinha e cozinheiras negras sobre o trabalho da gastronomia	156
3-1 A construção de um campo gastronômico brasileiro no século XXI e o (não) lugar reservado às cozinheiras negras.....	158

3-2 “Se tiver mulher na cozinha, elas vão ter que trabalhar três vezes mais, e, se ela for negra, você coloca cinco vezes mais”	178
Interlúdio 3 – Cenira, a dissimulação e o peru natalino	212
Capítulo 4 – A cozinha como um espaço geográfico de mulheres negras	215
4-1 A autodefinição de cozinheiras negras	222
4-2 Sabedoria culinária	232
4-3 Segredos públicos e solidariedade na cozinha	238
4-4 Construir e nutrir comunidades negras: o cuidado como resistência	247
Considerações finais de um trabalho por, sobre e para mulheres negras	265
Referências Bibliográficas.....	273
Anexo I – As cozinheiras da pesquisa	295
Anexo II – Roteiro de entrevista.....	298
Anexo III – Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).....	300
Anexo IV – O processo de produção da capa.....	302

Introdução – uma mão a mais de barro no jarro que eu sou

Que caminho tão escuro
E tão cheio de areia
Aonde Preto Velho foi morar
Com Nossa Senhora das Candeias
Sete flores me acompanham
Sete velas me alumeiam
Aonde Preto Velho foi morar
Com Nossa Senhoras das Candeias
(PONTO PARA PRETO VELHO, 2019)

Sim, subordinação, subjugação, subalternização. Literalmente “debaixo da terra”, populações racializadas são pessoas enterradas. Mas também há muita coisa acontecendo no subterrâneo. Não só caixões, mas sementes, raízes e rizomas. E talvez até túneis e outras linhas de fuga para novos mundos, onde formas alternativas de parentesco têm espaço para crescer e nutrir outras formas de vida e formas de viver. (BENJAMIN, 2018, tradução minha)

Era uma noite quente de sexta-feira naquela cidade litorânea quando cheguei para a realização de uma das primeiras entrevistas desta pesquisa. O encontro com a entrevistada foi marcado em seu restaurante, um lugar bonito em uma das áreas nobres da cidade e, naquele horário, o estabelecimento ainda começava a receber os primeiros clientes para mais uma noite de funcionamento. Pouco tempo depois, o lugar estaria cheio de pessoas, em sua maioria brancas, aproveitando a boa comida e o ambiente acolhedor criado pela *chef* de cozinha. A entrevistada me recebeu de maneira calorosa e, para minha sorte, além de sua generosidade de ter aberto um espaço em sua rotina de trabalho de 14 horas diárias, ela é uma dessas pessoas que gostam muito de conversar e estava muito animada com a proposta da minha pesquisa. Durante as quatro horas que se seguiram, entre breves interrupções para atender as necessidades urgentes do restaurante, é honesto assumir que ela conduziu a entrevista e que o roteiro de perguntas que tinha em minhas mãos, preparado previamente, ficou de lado.

Entre os muitos assuntos que tratamos, que me fizeram entender que o conjunto de questões que havia selecionado era muito limitado para entender a profusão de temas vindos de sua experiência como uma *chef* de cozinha – como havia acontecido com outras entrevistadas –, estavam as situações de discriminação racial que tinha vivido e suas estratégias para lidar com o racismo no campo da gastronomia. Em algum momento, conversamos sobre os diferentes modos de enfrentamento dessas situações por parte das mulheres negras e, como um exemplo, contei que havia histórias graves de racismo em outras entrevistas – sem entrar em mais detalhes –, mas que, a pedido de algumas das entrevistadas, essas partes das histórias não poderiam ser

tratadas em meu trabalho. Minha frustração era perceptível porque eram situações que continham detalhes preciosos e cruéis que me permitiriam tornar visível a profundidade da violência racial do campo, algo que pode facilmente ocorrer em função do caráter comumente invisível do trabalho na cozinha. Foi então que a entrevistada me disse algo que, à época, pareceu apenas um acalento:

Tudo bem, mas você ouviu. Isso é um tijolo a mais na mulher que você é aí, né, é uma mão a mais de barro no jarro que você é.

Naquele momento eu ainda não podia entender a profundidade da sabedoria de suas palavras. Realizando as primeiras entrevistas, ainda não tinha a total dimensão de como o silêncio – ou a opção de falar das situações apenas entre outras mulheres negras e não tornar aquelas histórias públicas – era essencial para a sobrevivência e o possível reconhecimento do trabalho da maior parte das trabalhadoras que entrevistei no campo da cozinha profissional. Não percebia ainda que aquele silêncio falava da sofisticação e da perversidade do racismo no Brasil e como ele opera no mercado de trabalho. Mesmo que eu enxergasse que a escolha delas em quebrar o sigilo e descrever os detalhes da brutalidade de determinadas situações eram sinais de uma profunda confiança, mostrando que eu tinha acessado algo muito precioso, ainda acreditava que precisava de todos os pormenores das histórias para provar, de maneira exaustiva, que racismo, sexismo e classismo marcam profundamente as condições de trabalho de mulheres negras na gastronomia.

Em verdade, o que eu não entendia é que aquela obstinação falava mais de minhas próprias experiências e estratégias para lidar com os efeitos dessa mesma estrutura sobre a avaliação de meu trabalho acadêmico – enquanto uma pesquisadora negra que escolheu a vida de cozinheiras negras como tema. Lendo sobre a experiência em campo da antropóloga dos estudos críticos da alimentação, Ashanté M. Reese, me identifiquei com o processo de ampliação de seu olhar em campo:

Minhas suposições refletiam uma compreensão estática e unidirecional (...) isso apesar do fato de eu, uma mulher negra, ter vivido minha vida entre outras pessoas negras que, mesmo no contexto do racismo antinegitude, não existem em uma série unidirecional de eventos em que não temos voz sobre alguns dos contornos de nossas vidas. (REESE, 2019, p. 2, tradução minha)

A determinação em provar que o racismo antinegitude era uma das marcas mais importantes do trabalho na cozinha profissional, algo negado de maneira profunda no campo da gastronomia, estava me impedindo de enxergar a vida daquelas mulheres negras em sua

complexidade. Por isso, o olhar sensível à diversidade de questões levantadas por elas permitia com que eu me aproximasse de suas formas de pensar criticamente a sociedade brasileira a partir de um olhar vindo da cozinha e das tecnologias de sobrevivência que foram forçadas a desenvolver. Observar o que escolhiam falar e o que deixavam que eu contasse evidenciava como preferiam enfatizar suas conquistas e o mais importante: como se recusavam a ser resumidas à dor, à injustiça ou à violência. Como minha entrevistada me alertou, eu nunca mais fui a mesma. As vozes colhidas nesta pesquisa e o peso dos silêncios que ecoam dela se tornaram parte do meu processo de autodefinição como pesquisadora.

A maneira como essa investigação me tomou se reflete no fato de que, quando este trabalho começou, era um estudo menos ambicioso. Meu interesse inicial, o de entender a invisibilidade de mulheres negras no campo da gastronomia ao mesmo tempo em que eram identificadas como a imagem da cozinheira nacional, parece-me ingênuo à essa altura. Algo me dizia que Tia Nastácia não ser a personagem-autora do livro de culinária mais famoso do Brasil, mas a Dona Benta, podia ter algo a ver com isso, e que a dificuldade de encontrar entrevistadas negras que trabalhassem como *chefs* de cozinha ou como cozinheiras profissionais publicamente prestigiadas ajudava a provar meu ponto. Até aí, eu estava certa. O que eu ainda não sabia era que a gastronomia e as *chefs* de cozinha negras se tornariam apenas uma das partes desta pesquisa.

As entrevistas com essas profissionais negras descortinaram experiências de trabalho que, à primeira vista, eu não parecia encontrar ferramentas teóricas ou metodológicas adequadas para explicar. Estudos recentes sobre as políticas de reconhecimento na gastronomia revelam o caráter elitista do ofício, a violência sexista no cotidiano de trabalho e a permanência da importância de um repertório de técnicas, ingredientes e profissionais franceses no campo (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020; FERREIRA, T. A., 2018; PIMENTEL, 2018). Porém, esses aspectos ainda não pareciam dar conta das condições de trabalho narradas pelas entrevistadas. Como explicar, por exemplo, que as mulheres negras que ocupavam cargos de chefia na cozinha, mesmo aquelas que encontraram brechas e se formaram nos cursos mais prestigiados e/ou estagiaram nos melhores restaurantes, não conseguiam ao menos ser reconhecidas enquanto *chefs* de cozinha e eram tratadas como trabalhadoras domésticas? Com o tempo e com mais leituras, entendi que o escopo deste trabalho precisava mudar: meu objetivo então se tornou construir uma proposta de genealogia do trabalho culinário feminino e negro no Brasil. Sem pensar nessa história criticamente, como um contraponto ao caráter

romantizador sobre o papel de cozinheiras negras e de suas condições de trabalho – que ainda é bastante comum em estudos da área – não seria possível entender as experiências contemporâneas das *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais que entrevistei. Elas são uma pequena parte de uma história de longa duração do trabalho íntimo, invisibilizado e essencial de mulheres negras na cozinha, bem como da persistência do pensamento crítico, da agência e das diferentes formas de resistência dessas trabalhadoras.

Foi assim que o mergulho no arquivo e nos trabalhos historiográficos se tornou incontornável, mas parecia uma tarefa impossível para uma socióloga que, vale dizer já como uma justificativa antecipada a todas as historiadoras por minhas falhas, não tem uma formação no campo. O fato de que o último ano de escrita desta tese se deu enquanto eu tentava sobreviver a uma pandemia e algumas outras dores fundas não tornaram o trabalho mais fácil também. Mas, como uma amiga definiu bem, este trabalho foi uma boia de salvação em meio a tudo. Houve dias em que pareceu uma âncora, mas a verdade é que esta pesquisa foi sempre uma boia. Enquanto o futuro parecia se desfazer e as estruturas do racismo antinegitude, do sexismo e do classismo afetavam de maneira ainda mais profunda a vida de trabalhadoras negras, havia algo dentro de mim que me mantinha obcecada com as histórias, que parecia me dizer como queriam ser encontradas e como demandavam ser contadas. Algo na minha intuição que, vale dizer, foi minha principal companheira no vazio do mundo acadêmico no qual a pandemia me lançou, na contramão de tudo que me disseram ser importante para a “neutralidade científica” das aulas de metodologia das ciências sociais. O sentido do fio da história que eu escavava e que também se revelava para mim continuou me movendo e foi o que garantiu que esta tese de doutorado fosse terminada enquanto eu escrevia da vala. Foi o que me manteve trabalhando enquanto mais e mais mulheres negras morriam de mortes evitáveis e intencionais – com muitas cozinheiras entre nossas perdas irreparáveis.

Dito isso, é importante ressaltar que a mudança de abordagem desta tese significou definir que o conteúdo de registros e rastros biográficos e as entrevistas se tornariam o fio estruturante da análise que proponho. É a partir desse material empírico, composto por registros de arquivo, petições, cartas, diários, autobiografias, entrevistas, histórias familiares e obras literárias, que escolho mobilizar a teoria social e não o contrário. Nesse sentido, preciso reconhecer que esta é a razão pela qual este trabalho me levou a lugares que não previa, porque, em um trabalho sociológico que tem a ambição de tratar de dois séculos e meio de história, é importante alertar: este é um trabalho assombrado – especialmente em tempos de pandemia. É

esse caráter, que foi se revelando à medida em que eu escrevia, que fundamenta as escolhas do material de pesquisa e das ferramentas teórico-metodológicas desta tese. Para entender a vida daquelas que ainda estão aqui, o trabalho foi construído a partir dos espectros e das memórias de mulheres extraordinárias que, como visto por Christina Sharpe, “(...) são extraordinárias principalmente porque sobreviveram a uma brutalidade que ainda não pode ser apreendida, que não acabou, e que se pode dizer que ainda estamos sobrevivendo a (e morrendo de) (...)” (SHARPE, 2010, p. 156, tradução minha). Assim, a pesquisa se baseia na ideia de que o mundo em que vivem as *chefs* de cozinha, as cozinheiras profissionais e outras mulheres negras, aquelas que permanecem sendo obrigadas a cozinhar, as que podem escolher não o fazer e ainda outras que cozinham por prazer – como eu, a neta de uma copeira e cozinheira – conserva antigas estruturas de violência racial, de gênero e de classe, que são capazes de se atualizar na contemporaneidade (BENJAMIN, 2020).

Entretanto, a busca por essas conexões históricas também teve a intenção de enfatizar que os novos lugares ocupados por cozinheiras negras, e mesmo sua existência no tempo presente, são possibilitados por tecnologias de sobrevivência desenvolvidas por trabalhadoras que as antecederam. Ainda que a genealogia proposta por este trabalho tenha como um de seus principais objetivos destacar as condições de sobrevivência impossíveis a que cozinheiras negras foram submetidas pelas elites e pelo Estado brasileiro ao longo do tempo, é central enfatizar suas agências e resistências no passado e no presente. De maneira similar ao proposto pela pesquisadora Rafia Zafar (2019), a ideia é pensar na cozinha como um espaço de ação social de mulheres negras e que nos ajuda a entender como mulheres negras sempre buscaram agir com o pouco que tinham ao seu alcance, como ousaram se autodefinir diante de imagens estereotipadas e violentas de si mesmas, construídas por seus algozes, criando espaços negros de cuidado, de sociabilidade e de ação social e política.

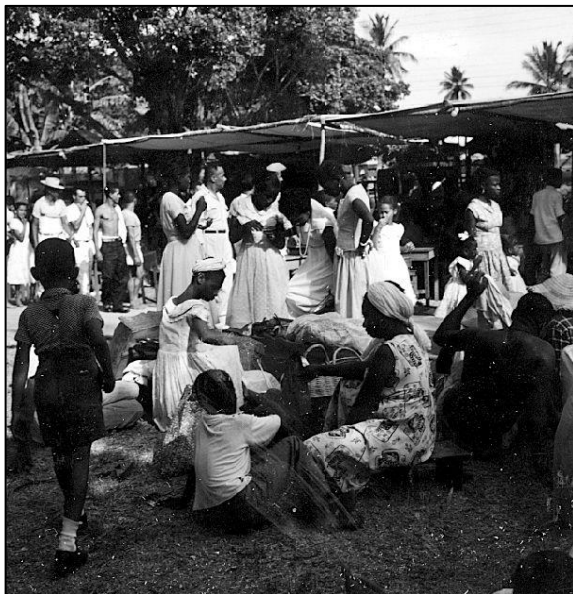


Figura 1 – Mulheres negras vendendo acarajés em Salvador, em 1956.
Figura 2 – Meninas e adolescentes negras brincam em Salvador em 1956¹.

Vale dizer que a tarefa de encontrar e escolher os rastros e histórias de vida que estruturam a tese também foi complexa, e aceitar que muitas memórias de trabalhadoras extraordinárias ficariam de fora foi ainda mais difícil. Em razão do confinamento de mulheres negras ao trabalho na cozinha e da falta de estudos dedicados ao tema, existem muitos pontos de análise possíveis e muitas vozes que poderiam ser consideradas, por isso esta é uma das limitações desse trabalho, como de qualquer outra tese de doutorado, com espaço e tempo restritos: há muitas histórias que ficam de fora. Assim, resta à pesquisadora ter a esperança de que este trabalho seja um começo apenas. Que o conjunto diminuto de histórias selecionadas para esta tese seja capaz de evidenciar a potência das trajetórias de cozinheiras negras e de suas percepções críticas enquanto repositórios fundamentais para entender o funcionamento do tecido social brasileiro.

Julgo que cabe a uma introdução também delimitar o que o trabalho não é, especialmente porque os anos de pesquisa me mostraram que há expectativas das mais diversas em relação a esse tema e, infelizmente, muitas delas estão fundamentadas no estereótipo da mãe preta cozinheira. De início, importa reiterar que esta tese não se propõe a construir uma história romantizada da formação da cozinha brasileira a partir da imagem de cozinheiras negras heroicas e abnegadas. Em verdade, um dos meus objetivos é exatamente o oposto: enxergar os

¹ A Figura 1 e a Figura 2 são fotos da Procissão de Nosso Senhor dos Navegantes do fotógrafo Marcel Gautherot, extraídas do acervo do Instituto Moreira Salles (<https://ims.com.br/titular-colecao/marcel-gautherot/>). Acesso em 29/05/2021.

bastidores do trabalho na cozinha a partir do que revelam sobre as estruturas de poder, a violência, a expropriação econômica e a acumulação de capital nos quais se baseiam a sociedade brasileira e, de modo complementar, pensar na agência dessas trabalhadoras negras em sua complexidade, o que quer dizer refletir sobre suas ações diante das opções restritas que tinham e tem à sua disposição e da violência que marca seu cotidiano – o que pode resultar em escolhas difíceis, complexas e até mesmo contraditórias.

Em segundo lugar, este não é um trabalho sobre o compêndio de técnicas e receitas culinárias produzidas por cozinheiras negras brasileiras, ainda que seja parte importante do que produziram. Entendo que isso configuraria outra tese, atenta às contribuições importantes de mulheres que foram confinadas ao espaço da cozinha durante a maior parte do período analisado nesta tese, mas que também utilizaram o trabalho culinário e criaram beleza para garantir a sua sobrevivência e dos seus. Porém, mais do que esse conteúdo, o que me interessa aqui é observar como a imagem estereotipada dessas mulheres tenta minimizar o quão essencial é o seu trabalho e a genialidade de seu conhecimento culinário e esconder a percepção crítica que cozinheiras negras desenvolvem sobre as hierarquias sociais do mundo em que vivem – um olhar que fundamenta sua ação social e política no mundo.

O texto está estruturado em uma seção teórico-metodológica e quatro capítulos, divididos em duas partes. Escolho dar início à tese definindo quais as principais discussões teóricas e metodológicas que fundamentam o trabalho, marcando a análise como um todo e de que maneira construí o desenho da pesquisa. A intenção da seção *A 'cozinha' da cozinha* é a de estabelecer algumas premissas básicas e justificar a escolha do percurso, de modo que as seções seguintes possam se concentrar na análise sócio-histórica e mobilizar a teoria social a partir do material empírico.

Na primeira parte do trabalho, *'Cozinha não era lugar de gente'*, estão os dois capítulos que constroem uma genealogia das condições de trabalho de mulheres negras na cozinha até a primeira metade do século XX. Faço isso a partir da análise de diversos materiais em que pude encontrar registros e rastros biográficos de cozinheiras e estudos no campo das Ciências Sociais e da História que ajudam a elucidar o contexto em que viviam. Ademais, analiso a construção da figura da mãe preta cozinheira e o que ela efetivamente reflete, dada a importância dessa imagem ao longo do trabalho. O primeiro capítulo, *"Um pé na cozinha": intimidade monstruosa e o trabalho culinário essencial de mulheres negras no período escravista*, analisa as condições de trabalho de mulheres negras, no âmbito doméstico e no espaço público, até as

décadas finais do século XIX. O segundo capítulo, *Cozinheiras negras, chefs de cuisine brancos: o trabalho culinário profissional no Brasil no século XX* se dedica à análise da construção de um mercado de trabalho culinário e gastronômico no pós-abolição e ao longo do século XX e qual o papel reservado às cozinheiras negras nesse processo.

Na segunda parte da tese, *A conversa sempre esteve na cozinha*, a análise se aprofunda nas trajetórias individuais de *chefs* de cozinha e cozinheiras negras. No terceiro capítulo, *“Eu sou negra, conforme-se com isso”*: experiências e percepções críticas de *chefs* de cozinha e cozinheiras negras sobre o trabalho da gastronomia me dedico às mudanças nas políticas de reconhecimento da gastronomia no fim do século XX e no início do século XXI, o não-lugar de mulheres negras em cargos de chefia e sua percepção crítica sobre o campo. No último capítulo, *A cozinha como um espaço de pensamento crítico e ação social feminina e negra*, a temporalidade do trabalho se torna circular e, a partir de registros históricos e entrevistas de cozinheiras negras, proponho novas formas de pensar agência e resistência a partir daquelas que foram definidas como o emblema da subserviência e da passividade, mas que, em verdade, permaneceram executando o trabalho mais radical de todos, de diferentes maneiras: o de tecer e alimentar um futuro para a população negra.

A “cozinha” da cozinha²: apontamentos teórico-metodológicos

E o que as geografias de mulheres negras tornam possível se elas não são conceituadas apenas como simplesmente subordinadas, ou enterradas, ou perdidas, mas sim como indicativos de uma história não resolvida? (MCKITTRICK, 2006, p. xviii, tradução minha)

É tempo de falarmos de nós mesmos não como ‘*contribuintes*’ nem como vítimas de uma formação histórico-social, mas como participantes dessa formação. (NASCIMENTO, M. B., 2018b, p. 54–55)

Começo esta seção com o fundamento desta tese: a ideia de que as ações e a percepção crítica de mulheres negras, como as cozinheiras que aparecem neste trabalho, são fundamentais para entender a sociedade. Parto do princípio de que, em qualquer lugar e a qualquer tempo, elas estão refletindo sobre suas condições de vida e o contexto em que estão inseridas e, com a visão particular que têm desse conjunto, encontram brechas para sobreviver, planejam suas vidas e de seus descendentes, constroem novos caminhos e se movimentam em uma hierarquia social que lhes prejudica intencionalmente. Este parece um princípio sociológico básico, que serviria como um guia geral para pesquisas sobre a agência de indivíduos e sua articulação com a conjuntura social em que vivem, mas ainda não é o caso da maioria das pesquisas do campo sociológico que tratam da população negra e, especialmente, da vida de mulheres negras.

Quando não são invisibilizadas em grandes teorias universalizantes sobre a sociedade, mesmo no campo de estudos de relações raciais ou de gênero no Brasil, a abordagem tradicional da Sociologia não lhes concede agência: mulheres negras costumam ser vistas apenas como vítimas completas da exclusão social e econômica, reféns da violência e do genocídio ou completamente passivas diante do racismo antinegitude, sexismo ou classismo que marca todos os aspectos da vida social no Brasil. Por essa razão, é importante pontuar o princípio básico da agência – e de sua complexidade – sobre o qual se assenta esta tese sobre histórias de vida de cozinheiras e *chefs* negras.

Essa postura crítica sobre o tratamento do tema nas Ciências Sociais não é algo inovador e apenas se inspira e se ampara em uma longa tradição intelectual de pensadoras negras no Brasil e na diáspora negra, em diversos campos disciplinares. É nessa corrente que encontro os dois principais fundamentos teórico-metodológicos sobre os quais se baseia esta tese: a

² Faço aqui um jogo com o uso da ideia de “cozinha” no mundo do trabalho no Brasil em geral, como uma metáfora utilizada para designar o lugar invisível em que são realizadas as tarefas difíceis que permitem que as coisas funcionem.

epistemologia feminista negra e a teoria social crítica como proposta por cientistas sociais como Lélia Gonzalez (2018b) e Patricia Hill Collins (2019b). Daí decorrem as ferramentas analíticas sociológicas que lanço mão para pensar a agência e a resistência de mulheres negras a partir de suas trajetórias profissionais na cozinha. A centralidade do trabalho de Gonzalez e Collins expressa também o caráter diaspórico de minhas escolhas teórico-metodológicas, por considerar que o trabalho de intelectuais negras e da diáspora negra tem diversos pontos de articulação. Entre as contribuições de Lélia Gonzalez, sobre as quais me aprofundarei ao longo do trabalho, me detenho principalmente sobre suas reflexões a respeito da complexidade da agência e da resistência de mulheres negras brasileiras e as especificidades do impacto simultâneo do racismo, sexismo e classismo sobre suas vidas (GONZALEZ, 2018b). Para instrumentalizar suas ideias, utilizo a concepção de interseccionalidade como proposta pela pesquisadora negra estadunidense Kimberlé Crenshaw (2020), que transforma em conceito/paradigma a ideia de que características como gênero, raça e classe, entre outras, atuam de maneira concomitante sobre as condições de vida de mulheres negras – algo sempre destacado por essas mesmas mulheres e proposto por intelectuais negras antes de Crenshaw, como a própria Lélia Gonzalez³.

O uso desse conceito nesta tese se equipara ao proposto por Patricia Hill Collins (2019a): o de pensar interseccionalidade como um dispositivo heurístico, algo feito recentemente pela pesquisadora Bruna Cristina Jaquetto Pereira em sua pesquisa de doutorado (2020). Nesse sentido, a lente que este trabalho utiliza para pensar a vida de cozinheiras negras é interseccional, de maneira a enxergar como estruturas de poder, de violência e de exclusão social, fundadas em racismo, sexismo e classismo enquanto categorias principais, agem de maneira combinada e causam impactos específicos sobre as trajetórias de vida selecionadas por mim. De modo complementar, à medida em que homens brancos, mulheres brancas e homens negros aparecem ao longo do texto, proponho uma análise interseccional sobre suas condições de vida e a constituição de suas subjetividades.

É também da tradição intelectual feminista negra que vem minha orientação teórico-metodológica para abordar os temas da agência e da resistência, tão caros às Ciências Sociais.

³ Entre os diversos trechos da obra de Lélia Gonzalez sobre o tema, posso citar um texto apresentado no *Spring Symposium The Political Economy of the Black World*, um evento realizado em 1979 na Universidade da Califórnia. “Quanto à mulher negra, que se pense em sua falta de perspectivas quanto à possibilidade de novas alternativas. Ser negra e mulher no Brasil, repetimos, é ser objeto de tripla discriminação, uma vez que os estereótipos gerados pelo racismo e pelo sexismo a colocam no mais baixo nível de opressão” (GONZALEZ, 2018a, p. 44).

Apesar de me alinhar a abordagens sociológicas clássicas que definem a importância de articular as ações de indivíduos e as tramas sociais em que estão inseridos, à maneira da ferramenta metodológica da sociobiografia proposta por Norbert Elias (1995) e utilizada por trabalhos recentes (AMARAL, 2012, 2020), essas abordagens pareceram insuficientes para lidar com as questões que encontrei em campo. Nesse sentido, escolhi manter a atenção à conexão entre ações individuais e o contexto social mais amplo que vem de minha formação sociológica, transitando entre contextos macro e micro, mas escolhendo usar as categorias de agência e resistência para entender como essas questões se conectam nas trajetórias de trabalhadoras negras.

Interessa-me marcar a necessidade de reconceituar essas duas categorias a partir de um olhar interseccional que, ao se voltar para a vida de mulheres negras, demanda a consideração de uma estrutura social que lhes prejudica intencionalmente, de diferentes maneiras, e das estratégias, muitas vezes silenciosas, que têm de desenvolver para encontrar brechas neste sistema. Como observado pela historiadora Marisa Fuentes, partindo da teoria feminista negra, analisar o tema a partir dessas histórias pode desconstruir a visão única de “(...) 'resistência' como armada, militarista, física e triunfante (...)” (2016, p. 10, tradução minha). Como resultado, pensar a agência e a resistência de cozinheiras negras pode significar a construção de novos vocabulários para a ação social e política no cotidiano, atentos às maneiras pelas quais “(...) a aparência do silêncio e da passividade não só enganou, mas frequentemente teve a intenção de enganar. Sob o véu do consentimento há uma história oculta (...)” (KELLEY, 1993, p. 76, tradução minha).

O foco sobre as histórias de vida dessas profissionais se justifica, em primeiro lugar, pela importância desse ofício na história do trabalho de mulheres negras no Brasil que, em razão dos efeitos de uma estrutura de exclusão social e econômica, estiveram (e ainda estão) confinadas a diferentes funções no trabalho doméstico e no comércio informal de alimentos. O trabalho culinário sempre esteve entre suas atribuições em diferentes ocupações, além de serem frequentemente responsáveis pela alimentação de suas famílias. Em segundo lugar, a motivação vem da centralidade do uso da imagem desse trabalho culinário por folcloristas e literatos brancos na construção de estereótipos de mulheres negras, como a mãe preta cozinheira (DEIAB, 2006). À maneira de uma imagem de controle, como definido por Patricia Hill Collins (2019b), essas caricaturas têm o objetivo de naturalizar as condições precárias e violentas de trabalho de cozinheiras negras e tentar ocultar a história contínua de sua resistência. Assim,

partir das histórias de vida de mulheres que seriam a inspiração para essa imagem e deveriam agir como seu reflexo pode ser uma das formas mais potentes de pensar a agência e a resistência de mulheres negras no Brasil.

Interessa a esta tese observar como as circunstâncias em que cozinheiras negras foram forçadas a trabalhar e viver, na maior parte do tempo, exigiram e exigem que elas sejam analistas perspicazes do contexto em que estão inseridas e das relações sociais de que fazem parte. Como consequência disso, é comum que ajam de modo silencioso e dissimulado com as poucas ferramentas que têm à disposição – pois um passo em falso e a retaliação pode lhes custar a sobrevivência. Nesse sentido, o espaço da cozinha é pensado aqui como uma ferramenta analítica, como um lugar capaz de encapsular diversas camadas de sentido sobre o funcionamento da sociedade brasileira. Como um dos lugares centrais em que se dá e em que se garante a invisibilidade do cotidiano de uma intimidade monstruosa (SHARPE, 2010), as trajetórias de vida que analiso nos fazem entender como as relações de trabalho, poder, violência, acumulação de capital e expropriação econômica na cozinha evidenciam processos de construção de subjetividades fundadas em hierarquias raciais, de gênero e de classe no Brasil.

Nesse ponto, vale adicionar que o foco desta tese são as vidas de cozinheiras negras, mas, como o olhar sociológico nos ensina, elas não existem de maneira isolada, e sim na interação com outros sujeitos e outros processos de subjetivação, que se constroem também a partir da relação com elas. O que quero dizer com isso é que, a partir de seu fundamento na interseccionalidade, este trabalho também trata de aspectos importantes de construção e valorização da masculinidade, da branquidade e do gosto das elites no Brasil na gastronomia, ainda que a cozinha tenha sido definida como um espaço de confinamento reservado a mulheres negras e pobres, em sua maioria, por tanto tempo. Considerando a diversidade de experiências que trato ao longo da tese, mesmo a categoria de “mulheres negras” é analisada de maneira a evidenciar a diferença de suas trajetórias.

Como apontado na seção introdutória, a pergunta do trabalho mudou ao longo da pesquisa. Anteriormente, o questionamento estava relacionado à compreensão das influências de estruturas racistas, sexistas e classistas sobre as políticas de reconhecimento da gastronomia: por que as mulheres negras, identificadas como a imagem da cozinheira nacional em narrativas sobre a cultura culinária brasileira, não eram maioria entre os *chefs* de cozinha de destaque no Brasil? A princípio, uma breve incursão sobre a formação do campo da gastronomia no país parecia ser suficiente como fundamento histórico para abordar o tema. No entanto, a condução

das entrevistas tornou visível a influência de processos sociais e econômicos de longa duração na invisibilização do trabalho de mulheres negras no campo da cozinha profissional. Pensar sobre essa história também era importante para entender como eram tratadas no campo e as dificuldades que enfrentavam em ter a excelência de seu trabalho reconhecida, ao passo em que observavam como cozinheiros brancos, menos qualificados e menos experientes, eram costumeiramente convidados a dirigir seus próprios restaurantes e/ou recebiam espaços de destaque na mídia como *chefs* de cozinha.

A falta de uma história social e crítica do trabalho de mulheres negras na cozinha no Brasil, atenta às condições de trabalho e o caráter essencial desse ofício para o funcionamento da sociedade brasileira, dificultava as análises dos temas que surgiram nas entrevistas, que apontavam para uma experiência particular das profissionais no campo da gastronomia. Um dos relatos mais comuns era a dificuldade que tinham de ser identificadas como *chefs* de cozinha, mesmo quando estavam utilizando a dólmã, a vestimenta distintiva do cargo. Essa falta de reconhecimento se atrelava à percepção de que havia um tratamento diferente do recebido por outros *chefs*, em relatos marcados por situações em que eram tratadas com indiferença ou de modo humilhante por clientes, fornecedores, patrões ou colegas de trabalho, além da sensação de algumas entrevistadas de haver uma expectativa de que tinham que agir de modo a parecerem sempre gratas pela oportunidade de trabalho, ou satisfeitas e mesmo felizes por servir. Vinham das próprias entrevistas a constatação de que o tratamento recebido se assemelhava ao relatado por mães e avós, que eram trabalhadoras domésticas.

Sem o entendimento de uma história de longa duração do trabalho feminino e negro na cozinha, faltava-me embasamento também para tentar entender o fato de que, em matérias para as quais foram entrevistadas, algumas das profissionais afirmavam ter seu trabalho definido a partir de termos de um vocabulário do período escravista. Era comum que seus pratos fossem definidos como “quitutes” e elas como “quituteiras”, mesmo entre *chefs* de cozinha que trabalhavam exclusivamente com a “alta” cozinha francesa. Eu precisava de uma análise mais profunda para refletir sobre os relatos de que se sentiam sendo empurradas ou confinadas, por colegas de trabalho e clientes, a determinados repertórios culinários, especialmente àqueles vinculados a uma tradição africana, afro-brasileira ou doméstica de conhecimento culinário.

Não se tratava apenas de compreender melhor as experiências de mulheres negras, mas também de entender as bases raciais, de gênero e de classe na formação do campo da gastronomia no Brasil, que afeta todos os profissionais. O passado escravista e o confinamento

contínuo de mulheres negras, e da população negra em geral, a um trabalho culinário em condições precárias, violentas e miseravelmente remuneradas, pareciam uma possibilidade explicativa para a continuidade das péssimas condições de trabalho na cozinha profissional – exceto para os *chefs*-celebridade. As entrevistas expuseram rotinas de trabalho com uma média de 14 horas de carga horária diária, 7 dias por semana, com uma renda média de R\$ 1.385,98 para cozinheiras e R\$ 2.147,10 para cargos de chefia nas cozinhas profissionais brasileiras (REDAÇÃO, 2021a, 2021b). Desse modo, os questionamentos vindos das entrevistas e que exigiam uma explicação mais aprofundada se tornaram guias para esta tese.

Foi assim que o trabalho culinário doméstico e comercial de mulheres negras se tornou central para entender a história da gastronomia no Brasil e os contornos da agência e da resistência das profissionais entrevistadas. Concluí que montar uma análise sócio-histórica do trabalho feminino e negro na cozinha poderia ajudar a compreender, por exemplo, o significado da ênfase das entrevistadas sobre a escolha da cozinha, tanto como um lugar de trabalho, mas também como um espaço de realização profissional e de prazer por parte de algumas entrevistadas. Elas já falavam a partir de uma percepção de que eram parte de uma história profissional de longa duração. Nesse sentido, as entrevistas com *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras deixaram de ser o material empírico central e passaram a ser uma das partes integrantes deste trabalho.

É importante marcar o fato de que a história social e crítica que desenvolvo ao longo da tese tem um caráter propositivo. Isso tem a ver com reconhecer que, além de não ser uma historiadora, escolhi iluminar apenas determinados pontos de uma longa história, tendo em vista as restrições de um trabalho de doutorado – especialmente de uma pesquisa realizada, em seus últimos momentos, com as restrições de acesso e circulação de uma pandemia. Exatamente por sua longevidade, além de ser uma história pouco investigada com a seriedade que tem para entender e evidenciar partes importantes do funcionamento do tecido social brasileiro, muitas questões ficam de fora, e é importante reconhecer essas limitações nesta seção. Ao mesmo tempo, é fundamental destacar que essa breve incursão já permitiu identificar a potência que esse tipo de olhar sobre a vida de cozinheiras negras tem para a produção de conhecimento sociológico no Brasil.

Apoiando-me no olhar interseccional que orienta esta tese, tornou-se então essencial observar, a partir de registros históricos e das entrevistas, como mulheres negras experienciam o sexismo (e as desigualdades que produz) de modo racializado e como isso pode significar

uma experiência muito diferente daquela de mulheres brancas, comumente o sujeito universal quando se fala de desigualdades de gênero. Além disso, as experiências de cozinheiras negras analisadas ao longo desta tese evidenciam as diferentes maneiras pelas quais um ideal de feminilidade branca se afirma através da exploração econômica e da violência de mulheres brancas contra mulheres negras. De modo complementar, também foi importante analisar de que modo a categoria de classe é racializada e feminizada no país, especialmente a partir da naturalização da imagem de mulheres negras em uma das ocupações mais desvalorizadas e miseravelmente remuneradas, o trabalho doméstico, a partir de diferentes estratégias. Partindo desse mesmo olhar interseccional, cheguei a um dos pressupostos deste trabalho: o de que ser uma *chef* de cozinha negra não é apenas um ônus a mais, mas um ônus diferente daquele de outros *chefs*.

Chefs ou cozinheiros negros também são afetados pelo racismo antinegitude e, de modo similar, *chefs* e cozinheiras brancas são prejudicadas pelo sexismo que marca o campo da gastronomia. Porém, o argumento aqui, alinhado ao paradigma da interseccionalidade, é o de que raça, gênero e classe não são caracteres de discriminação que podem ser vistos apenas de maneira aditiva. O fato de as entrevistadas serem mulheres, negras e pobres (em alguns casos) significa que serão ainda mais discriminadas, certamente, mas não só: no campo do trabalho na cozinha, a combinação dessas características engendra uma experiência de exclusão e de violência distintas, que têm relação com um passado de trabalho escravizado e o confinamento de mulheres negras ao trabalho doméstico. Os pormenores dessa especificidade serão analisados ao longo do trabalho.

Por ora, vale ressaltar que a tarefa ambiciosa de propor uma análise sócio-histórica do trabalho culinário feminino e negro no Brasil significou assumir um caráter interdisciplinar para a pesquisa que também não estava previsto inicialmente. Dessa maneira, foram fundamentais as contribuições de intelectuais negras sobre esse tipo de conduta acadêmica e sua importância para dar conta da complexidade da reflexão sobre vidas negras. Destacam-se as ideias de Christina Sharpe sobre o tema:

Devemos nos tornar indisciplinados. O trabalho que fazemos exige novos modos e métodos de pesquisa e ensino; novas formas de entrar e sair dos arquivos da escravidão (...) Penso que é isso que [Dionne] Brand descreve em *A Map to the Door of No Return* como uma espécie de conhecimento enegrecido, um método não científico, que vem de observar que onde se está é relativo à Porta do Não Retorno⁴ e

⁴ A Porta do Não Retorno é um monumento em memória dos africanos escravizados e traficados para as Américas e para o Caribe que fica na cidade de Uidá, no Benim. Na região havia um porto de onde partiam os escravizados.

àquele momento de ruptura histórica e contínua. Com isso como base, tenho tentado articular um método de encontrar um passado que não é passado. Um método semelhante a uma “sessão com”, uma reunião e um acompanhamento de fenômenos que afetam desproporcional e devastadoramente os povos negros em qualquer lugar que estejamos. (...) Interessa-me como imaginamos formas de conhecer esse passado, além das ficções do arquivo, mas não só isso. Também me interessa as maneiras como reconhecemos as muitas manifestações dessa ficção e desse excesso, desse passado ainda não passado, no presente. (SHARPE, 2016, p. 17–18, tradução minha)

Nesse sentido, ainda que este seja um trabalho das Ciências Sociais, é necessário destacar que me alinho a percepções como a de Sharpe: a de que um trabalho sobre as nuances das trajetórias de mulheres negras requer um certo grau de “indisciplina”, especialmente na construção de um olhar que não esteja confinado à limitação do campo disciplinar da Sociologia, que ainda é marcado pelo uso de experiências majoritariamente brancas como categoria universal para entender temas como agência e resistência. Assim, articulo contribuições do campo das Ciências Sociais, da História e dos Estudos Críticos de Alimentação (que engloba trabalhos de diversas áreas de estudo), partindo de pesquisas que se dedicam a refletir sobre a agência e a resistência de mulheres negras e as limitações impostas pelo contexto em que estão inseridas.

A partir dessas definições teórico-metodológicas iniciais e da descrição sobre as mudanças ocorridas ao longo do percurso de pesquisa, defino o objetivo desta tese: o de refletir sobre o trabalho culinário e a cozinha enquanto espaços de pensamento crítico e de ação social e política de mulheres negras. Para tanto, construo uma análise sócio-histórica do trabalho feminino e negro na cozinha, partindo de registros biográficos e entrevistas com mulheres negras, coletadas em diversas fontes. A partir desse material, busco destacar as diferentes formas com que cozinheiras negras articulam agência e resistência em meio às estruturas violentas do racismo antinegitude, do sexismo e do classismo, que afetam as condições de suas vidas.

Considerando essa guinada, julgo ser importante detalhar um pouco melhor a trama interdisciplinar de escolhas teórico-metodológicas que fundamentam a tese. Do campo das Ciências Sociais, vem as contribuições epistemológicas e a teoria social crítica produzida por intelectuais negras, principalmente do feminismo negro, como descritas anteriormente (COLLINS, P. H., 2016, 2019b, 2019a; GONZALEZ, 2018b). Trabalhos do campo da teoria

Diversas pensadoras negras, como Dionne Brand (2012), têm pensando na Porta do Não Retorno como uma metáfora que permite refletir sobre a continuidade das consequências desse momento de ruptura para as populações negras na Diáspora.

racial crítica também são importantes, como o da socióloga Ruha Benjamin e sua definição de racismo:

(...) seja o que for que pensamos que racismo seja, não é simplesmente ignorância ou não-conhecimento. É também (no mínimo) uma lógica, uma razão, uma justificativa e uma maneira de conhecer o mundo e outros seres humanos que é sempre violenta, rotineiramente mortal e brilhantemente codificada na mesma coisa que recorreríamos por justiça. Até que cheguemos ao entendimento da razoabilidade do racismo, continuaremos a procurá-lo nos pisos sangrentos das igrejas de Charleston e nas câmeras do painel das estradas do Texas, e ignorá-lo nas lógicas inteligentes dos livros, declarações políticas, decisões judiciais, revistas científicas e tecnologias de ponta (...) podemos conceitualizar a própria raça como um tipo de tecnologia, aquela que cria universos sociais paralelos e morte prematura, e que requer manutenção e atualização rotineiras (...) (2020, p. 18)

Ao pensar no racismo como lógica e como tecnologia, a proposta do trabalho é observar de que maneira essa estrutura se atualiza ao longo da história do trabalho de mulheres negras, garantindo a manutenção da divisão racial do trabalho e da exclusão social e econômica de trabalhadoras negras por meio de seu confinamento ao trabalho doméstico ou ao trabalho comercial informal durante todo o período analisado. Para tanto, me dedico a analisar o processo de racialização no pós-abolição e a sofisticação das tecnologias de discriminação racial no mundo do trabalho brasileiro a partir da experiência de cozinheiras negras. Nesse sentido, as contribuições da antropóloga Caetana Damasceno (2010) no campo dos estudos do trabalho, ao analisar a formação da ideia de “boa aparência” como mecanismo de discriminação e exclusão de mulheres negras no mercado de trabalho na cidade do Rio de Janeiro, são fundamentais. Entendo o mecanismo da “boa aparência” como uma das diversas tecnologias do racismo antinegitude no Brasil, mas o utilizo, em específico, como paradigmático da situação precária e violenta de trabalhadoras negras: como sua negritude e feminilidade foram definidas como marcadores de uma inaptidão para exercer trabalhos melhores remunerados ou menos violentos do que o trabalho doméstico. Como outra atualização da tecnologia do racismo antinegitude, lanço foco sobre a construção do estereótipo da mãe preta cozinheira, que também se destacou como relevante nas experiências profissionais das entrevistadas.

Aprofundando-me nos trabalhos no campo da História, me atendo à abordagem historiográfica que tem como foco a análise da agência dos escravizados e a história de mulheres negras. Tenho como orientação o trabalho de historiadoras negras brasileiras e estadunidenses, por entender que esse olhar diaspórico sobre as vidas de mulheres negras é importante para dar conta de uma história marcada por lacunas. De modo central, me apoio na proposta historiográfica de Maria Beatriz Nascimento na década de 1970, crítica à abordagem

tradicional das pesquisas no campo da história (e das ciências sociais) sobre a população negra brasileira à época (NASCIMENTO, M. B., 2018a). A autora se contrapõe às ideias comuns de que a história da população negra no Brasil se confundia apenas com a história da escravidão, e que esses escravizados eram majoritariamente passivos em relação às violências da sociedade escravista em que viviam (BARRETO, 2018; NASCIMENTO, M. B., 2018a). Sua proposta de analisar a história da população negra em sua complexidade, além da centralidade de sua participação na formação da sociedade brasileira, é guia para este trabalho: “É tempo de falarmos de nós mesmos não como “*contribuintes*” nem como vítimas de uma formação histórico-social, mas como participantes dessa formação” (NASCIMENTO, M. B., 2018b, p. 54–55). Apoio-me também em uma corrente historiográfica brasileira mais recente, que se empenha em estudar o arquivo de modo a identificar novos elementos que permitam analisar as nuances da agência e da resistência de escravizados e da população negra no pós-abolição, especialmente em trabalhos que têm como foco a vida de mulheres negras (ALBUQUERQUE, 2009; CUNHA, O. M. G. Da; GOMES, 2007; FARIAS, J. B., 2012b; FERREIRA FILHO, 1994; SANCHES, 1998; SOARES, 1994; XAVIER; FARIAS; GOMES, 2012).

Entre as contribuições da historiografia negra estadunidense, me amparo em estudos recentes do campo da história de mulheres negras, como em pesquisas que trabalham com a complexidade da agência e da resistência de mulheres negras ao definirem que estas não podem ser consideradas vítimas completas da exclusão social e econômica que as afeta ou heroínas abnegadas, mas indivíduos complexos, capazes de afetar intencionalmente seus destinos (BERRY; GROSS, 2020; HIGGINBOTHAM, 1989; HINE, 1989). Destaco especialmente o trabalho das historiadoras Saidiya Hartman (2020; 1997a) e Marisa Fuentes (2016) por seus apontamentos metodológicos sobre como lidar com as lacunas e violências que se refletem nos registros históricos de mulheres negras em diferentes arquivos. Nesse sentido, o trabalho arquivístico sobre o qual me dedico se baseia na ferramenta metodológica da “fabulação crítica”, como proposta por Hartman (2020), de modo a refletir sobre possibilidades para os vazios das histórias de cozinheiras negras de maneira crítica, conectadas ao que seria possível em cada época. Como visto por Christina Sharpe, esta é uma tarefa importante na medida em que se trata de um “(...) trabalho imaginativo reconhecido como historicamente impossível, mas teoricamente necessário” (2010, p. 155, tradução minha).

No campo dos estudos críticos de alimentação, área em que este trabalho se insere, as principais contribuições vêm de trabalhos que se dedicam a observar como o trabalho culinário

pode ser uma janela para acessar a complexidade da agência e da resistência de mulheres negras. Nesse caso, é central a pesquisa pioneira de Psyche Williams-Forsson sobre a importância desse trabalho na garantia da subsistência da população negra nos Estados Unidos e, de modo similar ao que analiso, as condições precárias a que cozinheiras negras foram submetidas, os estereótipos criados pela população branca em torno de seu trabalho e as maneiras pelas quais as trabalhadoras buscaram contorná-los ou manipulá-los a seu favor (WILLIAMS-FORSON, P. A., 2006). A defesa da autora sobre a relevância do olhar interseccional nos estudos da área certamente inspirou este trabalho (WILLIAMS-FORSON, P., 2011). Ademais, trabalhos recentes de outras pesquisadoras negras nos Estados Unidos sobre as formas pelas quais o racismo antinegitude afeta as condições de trabalho de cozinheiros e cozinheiras negras e o acesso da população negra ao sistema alimentar foram importantes para ampliar meu olhar sobre as condições contemporâneas do trabalho na cozinha (CHATELAIN, 2015; NETTLES-BARCELÓN *et al.*, 2015; REESE, 2019; ZAFAR, 2019).

Tendo a composição desse arranjo teórico-metodológico interdisciplinar como fundamento, trato a seguir dos contornos da pesquisa e da estrutura da tese.

O desenho da pesquisa e da tese

“Então, existem segredos que você guarda. Que trata muito preciosamente. Nomes de sujeitos de pesquisa que você compartilha, mas muitos outros não. Há informações veladas pelo bem da história. Pelo bem de muito mais.”
(JACKSON JR, 2013, p. 153, tradução minha)

A decisão de propor uma análise sócio-histórica do trabalho feminino negro significou ter que lidar com uma de suas maiores dificuldades: o recorte. Mais uma vez, foram os registros biográficos que definiram o caminho e os limites dessa empreitada. Nesse ponto, vale comentar que a coleta desses materiais se iniciou em 2017, no começo do curso, ainda de modo desprezioso, e se intensificou no período entre 2019 e 2021, tendo a montagem de uma proposta de genealogia como foco. As leituras de trabalhos similares produzidos por intelectuais negras haviam me alertado para o fato de que seria necessário vasculhar em fontes alternativas e documentos diversos para tentar identificar registros que não puderam ser invisibilizados por uma política de salvaguarda de arquivo que se fundamenta exatamente em desconsiderar a relevância de histórias de sujeitos como mulheres negras (FUENTES, 2016; HARTMAN, S., 2020; MCKITTRICK, 2006).

Foi assim que, além da pesquisa em periódicos nacionais do arquivo da Hemeroteca Digital⁵ e em registros contidos em trabalhos acadêmicos que têm trajetórias de vida de mulheres negras como tema (BERNARDINO-COSTA, 2015; COWLING, 2018; CRUZ, 2020; LOPES, 2020; PINTO, 2015; RAMOS, G. B. P., 2019; SANCHES, 1998; SOARES, 1994; XAVIER; FARIAS; GOMES, 2012), também consultei autobiografias (CARVALHO, L. M. De, 2000), diários (JESUS, 2014), cartas-petição (SOUSA, 2017), cartas pessoais encontradas dentro de processos policiais (WISSENBACH, 2012), notícias de jornal (FREITAS, F., 2015; SLATTERY; GAIER, 2020), guias turísticos (TAVARES, 1951), histórias familiares (MACHADO, DANTAS, 2020; SANT'ANNA, 2011; ENTREVISTA CONCEDIDA POR LUIZ DOMINGOS, FILHO CAÇULA DE MARIA DE SÃO PEDRO, 2011) e produção audiovisual (FARTURA, 2019). Em adição, o fato de estar escrevendo em meio a uma pandemia entre 2020 e 2021 significou ter obituários de cozinheiras negras como uma nova e incessante fonte de registros, infelizmente (FRANCISCO *et al.*, 2020b, 2020a). Foi uma escolha trazer algumas dessas histórias obtidas recentemente para manter a articulação da história desta tese com o momento em que ela foi produzida – e evidenciar seus laços com um passado que não é passado (SHARPE, 2010).

É necessário assumir que, à medida em que o trabalho foi se desenvolvendo, me surpreendi com o volume de registros históricos que pude encontrar. A pesquisa revelou que a manutenção do confinamento de mulheres negras ao trabalho culinário – doméstico ou comercial – significa que há muito material sobre a vida de cozinheiras negras. Ainda mais surpreendente foi perceber como esses registros foram pouco explorados, especialmente a partir de um olhar que esteja atento às nuances e à complexidade da vida dessas trabalhadoras. Assim, o cuidado ao analisar registros históricos que poderiam parecer escassos ou insuficientes, à primeira vista, revelou uma história extensa e diversa da agência e da resistência de mulheres negras de dentro da cozinha. A atenção aos detalhes foi de fato fundamental. Muitas vezes, o fato de que trabalhavam como cozinheiras era apenas um breve comentário, como na carta de Esperança Garcia, escrita em 1770, ou nos elogios de amigos aos pratos especiais que Laudelina de Campos Melo, uma das ativistas mais importantes do movimento sindical brasileiro de trabalhadoras domésticas, fazia para apoiar os eventos organizados pelas associações das quais fazia parte. Aos poucos, entendi que esse caráter do material também é um dado, que revela a

⁵ A Hemeroteca digital, mantida pela Biblioteca Nacional, é um repositório digital de periódicos nacionais de livre acesso. O acervo contém publicações de diferentes períodos históricos. Disponível em: <https://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>. Acesso em 01/05/2021.

maneira com que o trabalho ou a habilidade culinária costumam ser naturalizados na vida de mulheres negras, quase como uma tarefa ou uma habilidade obrigatória. E isso não ocorria apenas em história de trabalhadoras domésticas, em que cozinhar é uma de suas funções, mas também de outras profissionais, o que denota como, costumeiramente, são as pessoas responsáveis pela cozinha no âmbito do trabalho doméstico não remunerado.

Ao longo do trabalho, também foi necessário definir que tipos de profissionais estariam na amostra selecionada. Assim, na coleta de registros históricos, considereirei como cozinheiras profissionais todas as mulheres negras que utilizaram ou utilizam a produção de alimentos como um meio de sustento, seja através do trabalho doméstico, do comércio nas ruas ou mesmo em funções esporádicas. O sentido mais amplo para o ofício tem a ver com respeitar a diversidade de ocupações relacionadas à produção de alimentos exercidas por mulheres negras ao longo do período analisado aqui. O fato de que as histórias de vida compreendem um intervalo de dois séculos e meio tem a ver com a amplitude histórica dos registros coletados: da carta da cozinheira escravizada Esperança Garcia, em 1770, à história de vida de uma *chef* de cozinha recém-formada em gastronomia, coletada em 2019. A seleção também privilegiou registros que trouxessem mais detalhes do cotidiano de trabalho, das relações de poder e de violência que se estabelecem na cozinha e da agência e da resistência de cozinheiras negras em cada período histórico.

Em relação às entrevistas com cozinheiras e *chefs* de cozinha negras, o material é composto por onze registros: dez entrevistas foram realizadas por mim durante a pesquisa de campo, entre os anos de 2018 e 2019, em viagens para diferentes cidades do país; e uma foi coletada por Bianca Briguglio (2020), em 2017, na ocasião da preparação de sua pesquisa de doutorado sobre a desigualdade de gênero na gastronomia, que gentilmente cedeu o arquivo completo da entrevista para uso exclusivo nesta tese em razão da importância da entrevistada em questão para a minha análise (ENTREVISTA COM BENÊ RICARDO, 2017). As profissionais entrevistadas foram identificadas através da busca ativa em redes sociais, notícias ou através da indicação de amigas e conhecidas das *chefs* e cozinheiras. O roteiro de perguntas preparado previamente está no Anexo II deste trabalho.

Para manter a privacidade das entrevistadas e evitar retaliações aos seus negócios em razão do racismo e do sexismo que marcam o mercado de trabalho da cozinha profissional, utilizo pseudônimos ao citar trechos das entrevistas. Nos trechos em que julguei que poderiam ser identificadas, em razão do caráter raro de algumas experiências profissionais, a citação não

tem identificação pessoal e dados das histórias que pudessem permitir sua identificação também foram retirados. Para definir quais pseudônimos seriam utilizados para as entrevistadas, realizei uma nova coleta de dados de histórias de vida com familiares de cozinheiras profissionais negras, através de um formulário *on-line*⁶. Assim, na primeira vez em que o pseudônimo é utilizado, um resumo da história de vida correspondente é inserido em uma nota de rodapé. Os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido utilizados nas entrevistas e na coleta de histórias de vida utilizadas como pseudônimos está no Anexo III. Além disso, um inventário de todos os registros de cozinheiras negras mencionadas nesta tese pode ser encontrado no Anexo I.

Em um campo marcado pela invisibilização de mulheres negras bem como pelo uso de imagens estereotipadas das cozinheiras negras e de seu trabalho, outra fonte que se tornou importante ao longo da pesquisa foi o arquivo visual. Das imagens consultadas, optei por incluir algumas como forma de marcar a necessidade de propor outras formas de representá-las. Para as mulheres que puderam ser identificadas, algumas fotos vindas de revistas, de arquivos familiares e de livros de receita foram incluídas no trabalho. Optei por incluir também pinturas de mulheres negras trabalhando como cozinheiras e comerciantes de alimentos do período escravista, a imagem de uma personagem que personifica o estereótipo da mãe preta cozinheira, vinda de uma obra literária, fotografias de mulheres negras anônimas trabalhando com a venda de comida ao longo do século XX (como na introdução) e até mesmo as fotos de divulgação de um *chef* de cozinha branco, para sustentar um argumento em específico.

Entendendo que, em alguns casos, o próprio processo de produção dessas imagens de mulheres negras também pode ensejar violência ou que o objetivo de sua disseminação seja, comumente, a romantização ou suavização das condições precárias e violentas em que cozinheiras e comerciantes negras viviam, parto de análises críticas sobre a produção desse arquivo e suas limitações (CAMPT, 2017; MENEZES NETO, 2020). Além disso, esta incursão sobre o arquivo visual também foi base para a produção da capa, feita especialmente para esta tese. De autoria da artista negra Daiely Gonçalves, a capa é uma representação de imagens de cozinheiras negras e *chefs* de cozinha que encontrei no arquivo. O detalhamento do processo criativo de produção dessa capa está no Anexo IV.

⁶ Cabe aqui um agradecimento especial às pessoas da rede social *Twitter* que compartilharam as histórias de suas famílias. Elas são identificadas na descrição das histórias no Capítulo 3.

Há outro recurso importante de visualidade que construí ao longo da produção desta tese. Algumas entrevistas permitiram identificar um dos modos sofisticados do funcionamento do racismo no Brasil, principalmente no mercado de trabalho, e a maneira com que algumas mulheres negras são obrigadas a se silenciarem a respeito do tema. Quando questionadas a primeira vez sobre o impacto da discriminação racial em suas trajetórias profissionais, algumas entrevistadas eram enfáticas em negar qualquer influência do racismo antinegitude. No entanto, decorrido algum tempo do início da entrevista, algumas delas pediam que eu desligasse o gravador para me contar algum detalhe que não queriam que fosse exposto. Em outros casos, alguns dias depois das entrevistas, as entrevistas entravam em contato, dizendo ter se lembrado de alguma situação.

Todo esse processo de rememorar foi difícil para elas e para mim, dada a violência das histórias que me foram confiadas. Evidentemente, nos casos em que o sigilo foi demandado pelas entrevistadas, as histórias ficaram de fora da tese. No entanto, para além de registrar o peso desses segredos compartilhados, cuja simples existência é evidência da profundidade da violência racial e sexista no Brasil e certamente ecoa nas decisões teórico-metodológicas que fiz para poder refletir sobre as nuances das entrevistas, decidi propor uma outra experiência visual para tentar lidar com esse silêncio. A inspiração vem do trabalho da antropóloga negra estadunidense Christen Smith (2016) que, ao refletir sobre o silêncio que costuma marcar as discussões sobre o racismo no país, argumenta que uma observação atenta de cenas de contato racial pode expor o que não é dito:

As práticas corporificadas de cenários de contato racial, no entanto, contam uma história muito diferente sobre a política da negritude, da violência e do corpo na nação. Gestos, olhares, olhares, movimentos e códigos não ditos - apresentam um corpo de conhecimento que é fundamental para decifrar o momento político atual, mas muitas vezes é ignorado (...). (SMITH, 2016, p. 12)

Assim como a autora, incluí diferentes cenas de interação racial na cozinha entre os capítulos, como forma de revelar as relações de poder que são evidenciadas no contato entre patrões, patroas e cozinheiras e de ilustrar a dimensão das muitas razões para esses silêncios. Além disso, as cenas e a interação entre as entrevistadas e eu ajudam a refletir sobre como as percepções críticas sobre o racismo e a violência na cozinha são “segredos públicos” entre as cozinheiras negras, à maneira como LaKisha Simmons (2015) reflete sobre a solidariedade silenciosa entre meninas e mulheres negras que foram vítimas de violência sexual enquanto trabalhavam em âmbito doméstico. Os cenários são apresentados na forma de um preâmbulo e

três interlúdios, e sua seleção teve a ver com a relação que estabelecem com as questões que serão expostas na seção que se segue.

Nesse ponto, cabe também um comentário sobre a minha opção em descrever detalhes da violência das experiências profissionais de cozinheiras negras. Há um debate crescente entre intelectuais negras e negros sobre a necessidade de caracterização dessas cenas em nossos trabalhos (HARTMAN, S. V., 1997b; MOTEN, 2003; SHARPE, 2010). Na crítica de Saidiya Hartman, por exemplo, o uso das cenas pode ter um efeito contrário ao esperado, uma vez que

Em vez de incitar a indignação, muitas vezes elas nos isolam da dor em virtude de sua familiaridade (...) O que me interessa são as formas pelas quais somos chamados a participar de tais cenas. Somos testemunhas que confirmam a verdade do que aconteceu diante das capacidades destruidoras do mundo da dor, das distorções da tortura, da pura representatividade do terror (...) Ou somos voyeurs fascinados e repelidos por exposições de terror e sofrimento? O que a exposição do corpo violado produz? (HARTMAN, S. V., 1997b, p. 4, tradução minha)

A despeito de concordar com o argumento de Hartman sobre os efeitos da espetacularização da violência rotineira contra a população negra, acredito que existem especificidades em relação à violência perpetrada em cozinhas brasileiras que justificam a escolha por torná-la visível nos registros biográficos, nas entrevistas e em minha análise, pois um dos argumentos que desenvolvo ao longo da pesquisa trata exatamente da invisibilização das relações de poder e violência no cotidiano de trabalho da cozinha, seja profissional ou doméstica. Ademais, mostro como estereótipos da mãe preta cozinheira buscam naturalizar as condições precárias e violentas a que trabalhadoras negras são submetidas, ao passo em que romantizam o tratamento concedido a elas – a partir da fala de folcloristas ou literatos brancos (FREYRE, 2000; LOBATO, 2002; VIANNA, 1973). Assim, opto por incorrer no risco de adicionar mais imagens de uma violência que pode não chocar mais, mas julgo que a exposição dessas cenas ainda é fundamental para se contrapor a uma narrativa de invisibilização, evidenciando as diferentes maneiras pelas quais cozinheiras negras foram submetidas a condições de sobrevivência impossíveis e a um tratamento desumano. Por fim, a descrição detalhada dessas condições é importante para fornecer materialidade para reconceituar a agência e a resistência das trabalhadoras negras.

A definição da estrutura da tese, descrita com detalhes na Introdução, foi feita a partir da análise do material biográfico coletado, articulando-o à contextualização histórica e a discussões teóricas que defini como pertinentes. A cada capítulo, a cozinha é utilizada como a ferramenta que estrutura a discussão sobre as diferentes camadas de sentido que esse lugar tem

para iluminar a história de mulheres negras. Por se tratar de uma proposta de história social e crítica, o objetivo inicial foi o de seguir uma certa cronologia histórica. No entanto, ainda que os três primeiros capítulos se concentrem em períodos históricos mais definidos, excertos biográficos de cozinheiras negras que viveram em outros períodos também são utilizados como recurso para fundamentar algumas discussões – expondo a conexão, as rupturas e as continuidades das condições de suas vidas entre as diversas temporalidades abordadas. No quarto e último capítulo, essa relação entre diferentes temporalidades é o centro da discussão, e me utilizo de um tempo circular para abordar diferentes temas que envolvem a agência e a resistência de mulheres negras a partir dos registros biográficos e entrevistas.

Enquanto esta tese estava sendo escrita, em 08/08/2020, o Brasil alcançou a marca de

100.543 pessoas mortas

em decorrência do coronavírus.

Preâmbulo – Vivendo na brecha

No intervalo, eu pedi permissão à irmã para sair, fui comprar um vestido. Que alegria interior. Pretendia ter vários vestidos.

A dona Agostinha fez o vestido. Godê. Que bom ver os nossos desejos realizados! Aquele vestido tinha o efeito de uma magia no meu subconsciente. Era semelhante a uma reconstituente na minha vaidade feminina.

Interrogava a mim mesma: "Será que vou ficar bonita quando for usá-lo?". Para usá-lo deveria comparecer a uma festa. Ou usá-lo para passear com um namorado.

Eu estava duplamente feliz. Agora, sim, eu poderia comparecer aos bailes sem constrangimento.

Peguei a vassoura e saí dançando pela cozinha, que era espaçosa. Eu tinha impressão de que estava usando o meu vestido. Quando rodopiei, encontrei os olhos da irmã Irineia, fitando-me. Eram uns olhos grandes ovalados. Pretos e brilhantes, como se fossem envernizados. Parei de repente, encostei a vassoura e fui ver as panelas.

A irmã disse-me:

- Creio que a senhora devia ser bailarina, e não cozinheira.

Esqueci o vestido, as festas e dediquei-me aos meus afazeres. (...)

Para ser sincera, comecei a sentir falta das diversões, então decidi sair. Poderia ganhar menos em outra casa, mas poderia sair aos domingos, ir ao cinema, passear. Pedi a conta. Depois que deixei o emprego, compreendi a minha insensatez... (JESUS, 2014, p. 202–203)

O pequeno trecho de “Diário de Bitita”, de Carolina Maria de Jesus (2014), nos permite acessar as aspirações de uma cozinheira negra que, diante de um salário digno, podia finalmente realizar seus desejos de juventude: ter vestidos para frequentar os bailes da cidade. Um dos mais importantes relatos sobre as condições de vida da população negra no pós-abolição no Brasil, a partir do ponto de vista de uma mulher negra, o excerto biográfico de Carolina deixa ver como o cotidiano exaustivo das tarefas na cozinha não a impedia de sonhar com a saia ampla de seu novo vestido godê rodopiando no salão. Mas também a violência rotinizada daquele trabalho, visível na imagem da jovem negra dançando com a vassoura, aproveitando a “magia em seu subconsciente”, sendo interrompida pelo olhar cortante da freira-patroa e, mesmo retornando prontamente ao trabalho, isso não a impedia de ter que ouvir comentários que tinham a intenção de ridicularizá-la.

Este episódio de sua vida termina com Carolina deixando o trabalho mais bem remunerado de cozinheira da cidade por querer se divertir, uma decisão julgada por seus familiares. Apesar de se arrepender mais tarde, em razão da dificuldade de encontrar outro emprego e acabar numa casa em que trabalhava em regime de semiescravidão, Carolina conta da possibilidade de realizar um sonho com o dinheiro do antigo trabalho: ir ao cinema com seu vestido novo. Pensando nas aspirações e realizações de cozinheiras negras e a violência e as condições de miséria em que viviam dou início a essa seção da tese. Com a imagem de Carolina Maria de Jesus sorrindo e rodopiando pela cozinha, sob os olhares reprovadores de Irmãs

Irineias, sonhando com a fruição e a beleza da vida que lhes foram sistematicamente negadas pelo confinamento a condições impossíveis de sobrevivência.

Parte I – “Cozinha não era lugar de gente”⁷

⁷ A expressão é de Hildegardes Vianna, ao se referir às condições insalubres do ambiente da cozinha e à dureza do trabalho na cidade de Salvador “de antigamente” (1973, p. 31).

Capítulo 1 – Um pé na cozinha”: intimidade monstruosa e o trabalho culinário essencial de mulheres negras no período escravista

Vozes-Mulheres

A voz de minha bisavó
ecoou criança
nos porões do navio.
ecoou lamentos
de uma infância perdida.

A voz de minha avó
ecoou obediência
aos brancos-donos de tudo.

A voz de minha mãe
ecoou baixinho revolta
no fundo das cozinhas alheias
debaixo das trouxas
roupagens sujas dos brancos
pelo caminho empoeirado
rumo à favela

A minha voz ainda
ecoa versos perplexos
com rimas de sangue
e
fome.

A voz de minha filha
recolhe todas as nossas vozes
recolhe em si
as vozes mudas caladas
engasgadas nas gargantas.

A voz de minha filha
recolhe em si
a fala e o ato.
O ontem – o hoje – o agora.
Na voz de minha filha
se fará ouvir a ressonância
O eco da vida-liberdade.
(EVARISTO, 2017, p. 10–11)

Em 1770, em uma fazenda no interior do estado que viria a ser conhecido como Piauí, Esperança Garcia trabalhava como uma cozinheira escravizada. Suas mãos, provavelmente marcadas por queimaduras do trabalho no fogão à lenha e por feridas causadas pelas agressões de seu senhor, naquele momento tinham outra função. Não era apenas o trabalho na cozinha que fazia com que se sentisse exaurida, mas também outros aspectos de seu cotidiano: a violência com que ela e seu filho eram tratados, a separação forçada de sua família e o impedimento de cumprir com suas obrigações religiosas. Naquele dia, Esperança escrevia uma

carta ao governador da capitania de São José do Piauí, se afirmando como uma súdita de plenos direitos:

Eu sou uma escrava de Vossa Senhoria da administração do Capitão Antônio Vieira do Couto, casada. Desde que o capitão lá foi administrar que me tirou da fazenda algodões, onde vivia com o meu marido, para ser cozinheira da sua casa, ainda nela passo muito mal. A primeira é que há grandes trovoadas de pancadas em um filho meu sendo uma criança que lhe fez extrair sangue pela boca, em mim não posso explicar que sou um colchão de pancadas, tanto que cai uma vez do sobrado abaixo peiada; por misericórdia de Deus escapei. A segunda estou eu e mais minhas parceiras por confessar há três anos. E uma criança minha e duas mais por batizar. Peço a Vossa Senhoria pelo amor de Deus ponha aos olhos em mim ordenando digo mandar ao procurador que mande para a fazenda aonde me tirou para eu viver com meu marido e batizar minha filha. (MOTT, 2010, apud SOUSA, 2017, p. 7)

Esperança é direta em sua petição, exigindo o fim dos abusos por parte do senhor, reclamando seu direito de exercer sua religião e a reunião de sua família. Mais do que os detalhes das diversas violências que ela e os seus sofriam, é importante destacar a percepção de si e do contexto em que vivia que o conteúdo da carta e a escolha de escrever uma petição revelam. Apesar de ser uma mulher escravizada, Esperança se vê no direito de reclamar, à autoridade máxima da capitania, não ser tratada com violência, não ser separada de sua família, proteger seu filho e o cumprimento dos sacramentos cristãos, reivindicações que vão de encontro ao direito de propriedade senhorial, que supostamente anularia todos os seus reclames. Como uma intérprete do sistema escravista e do direito português, sabia que sua condição de cristã permitiria a reivindicação da legitimidade de seu matrimônio, o que significava que não poderia ser separada de seu marido, poderia exigir o batismo de seus filhos e apelar para valores cristãos para exigir um tratamento menos violento (SOUSA, 2017). Não há registros sobre a repercussão de sua carta para o governador, mas uma mulher escravizada de nome Esperança consta entre os escravizados da Fazenda Algodões no fim da década de 1770, casada com o também escravizado Ignácio Angola.

Iniciar o capítulo com a voz, as reivindicações e a estratégia desta cozinheira negra no interior do Piauí no século XVIII tem como objetivo defender um outro olhar sobre a história de cozinheiras negras e, como consequência, de trabalhadoras negras em geral. A violência e a expropriação econômica que marcaram todos os aspectos dos trabalhos que foram forçadas a executar, bem como a proibição do acesso à educação, fizeram com que raramente pudessem deixar registros por escrito de suas próprias histórias. Ademais, o impacto da romantização sobre as condições de trabalho de seus ofícios, refletido em estereótipos de trabalhadoras negras criados por memorialistas brancos, especialmente no início do século XX, faz com que as

histórias contadas a seu respeito, quando são consideradas por uma produção de conhecimento hegemônica, minimizem os horrores pelos quais passaram (e ainda passam) ou desconsiderem seu papel fundamental na história brasileira. Assim, histórias de cozinheiras negras como Esperança são raramente vistas como relevantes por áreas como as Ciências Sociais, tampouco sua agência, seu pensamento, ou suas estratégias de sobrevivência e de resistência como trabalhadoras que são fundamentais para o funcionamento da sociedade desde o período colonial.

Por uma aparente brecha na história e no arquivo, Esperança deixou um registro escrito que nos permite enxergar seu cotidiano, a sua percepção de si e do contexto em que vivia para tentar intervir nele – dentro dos limites de ação de uma mulher escravizada. Registros históricos como a carta de Esperança Garcia são raros, mas essa escassez tem menos a ver com uma suposta passividade de mulheres negras do que com as condições brutais de vida a que foram submetidas. O que quero dizer é que a carta de Esperança é uma raridade, mas a percepção de uma mulher negra escravizada sobre o mundo em que vivia e a busca por brechas que lhe permitissem viver em condições menos violentas não são.

É a partir deste olhar que se constrói este capítulo, ao descrever o cotidiano de mulheres negras que trabalhavam na cozinha durante o período colonial e como negociavam, sobreviviam e sonhavam em condições de trabalho extenuantes, arriscadas, violentas e, não raro, fatais. Parto da expressão popular brasileira “um pé na cozinha”, explorando de que maneira ela romantiza e naturaliza a história de uma intimidade monstruosa, conceito cunhado por Christina Sharpe (2010) para definir os diferentes tipos de violência e sujeição aos quais mulheres negras foram submetidas desde o período colonial em espaços íntimos (como no trabalho doméstico), e que são comumente lidos ou reescritos como consentimento ou afeto em análises acadêmicas realizadas sobre suas vidas⁸. Como observado pela autora, a intimidade monstruosa consiste nos “(...) horrores cotidianos mundanos que não são reconhecidos como horrores” (Ibid, p. 3). Assim, articulo biografias e rastros de histórias de cozinheiras negras que oferecem detalhes do contexto em que viveram, propondo uma análise crítica de uma história de longa duração desse trabalho a partir do ponto de vista daquelas que o executam – algo ainda pouco feito nos estudos

⁸ Faço um paralelo aqui entre a carta de Esperança Garcia e o relato da violência sofrida por Hester, tia de Frederick Douglass, analisado por Christina Sharpe, como “uma das primeiras cenas nas narrativas escritas por negros do Novo Mundo que introduz e localiza as condições de produção de uma violência familiar fundamental, de sujeitos múltiplos, da tolerância e a necessidade deles nos espaços e nas formas de intimidade que estou chamando de monstruosas” (SHARPE, 2010, p. 2, tradução minha).

da área no Brasil. O objetivo é refletir sobre suas condições de vida e suas ações e percepções diante de estruturas racializadas, de gênero e de classe que sempre negaram sua humanidade, para entender como mudam e se atualizam na contemporaneidade, momento em que vivem as *chefs* de cozinha e cozinheiras negras que são tema desta tese.

Na primeira seção do capítulo, apresento os procedimentos de pesquisa e alguns apontamentos metodológicos para o uso do material. Além disso, teço comentários gerais sobre o campo do trabalho culinário e explico como a cozinha é pensada como uma ferramenta analítica fundamental nesse capítulo. Na segunda e terceira seções, analiso o quão imprescindível é este trabalho para a manutenção do cotidiano da sociedade brasileira desde o período colonial, ao passo que evidencio as condições de vida de cozinheiras e comerciantes negras em diversos arranjos de trabalho até o início do século XX. Para isso, utilizo registros históricos de diferentes fontes em que seu trabalho é citado, como os relatos e imagens de viajantes estrangeiros, médicos, sanitaristas e folcloristas. O objetivo é expor as duradouras e sistemáticas relações de poder, violência e controle que senhores, senhoras e autoridades governamentais estabeleceram com trabalhadoras africanas e crioulas – acumulando riquezas neste processo⁹, além de como, a despeito da essencialidade do trabalho, a expropriação econômica, a precariedade das condições de subsistência, a violência e a invisibilidade marcaram as vidas de cozinheiras negras. E, para dar materialidade à maneira pela qual estas mulheres viviam em meio a condições impossíveis de vida e vislumbrar como buscavam brechas para ter uma vida melhor, analiso os raros registros deixados por trabalhadoras negras (ou por suas famílias).

1-1 – A cozinha como um espaço de trabalho essencial (e forçado) de mulheres negras no Brasil

(...) novas formas de subjetividade são criadas não apenas para afrodescendentes na diáspora, mas também para africanos, europeus e outros. Locais extraordinários de dominação e intimidade, a escravidão e a travessia foram rupturas e uma suspensão do mundo conhecido que iniciaram enormes e contínuas violações psíquicas, temporais e corporais. (SHARPE, 2010, p. 4, tradução minha)

Fia, o ômi branco manda em tudo desde que me entendo por gente. Talvez tenha um lugar distante, pra lá do oceano que o preto tá no poder, mas a gente não sabe nada além daquilo que vê. Por isso o branco larga a carga e manda o preto pegar.

⁹ O termo era usado durante o período colonial para definir as escravizadas, libertas ou livres nascidas no Brasil.

Ele pega porque tem que pegar, mas num carrega. Dá pras mulher dele. As preta é as mula do mundo até onde eu vejo. Eu venho rezando pra num ser assim com tu. Ó, senhor, senhor, senhor!

(HURSTON, 2006, p. 39, tradução minha)

Foi o trabalho do negro que aqui sustentou, por séculos e sem desfalecimento, a nobreza e a prosperidade do Brasil; foi com o produto do seu trabalho que tivemos as instituições científicas, letras, artes, comércio, indústria etc. [...] competindo-lhe, portanto, um lugar de destaque como fator da civilização brasileira.

(QUERINO, 1938, p. 123 apud ALBUQUERQUE, 2009, p.87).

Cleonice Gonçalves, uma senhora negra de 63 anos de idade, era trabalhadora doméstica há 50 anos. Moradora da pequena cidade serrana de Miguel Pereira, no estado do Rio de Janeiro, trabalhava como cozinheira em uma residência no bairro do Leblon, na capital, há mais de duas décadas (SLATTERY; GAIER, 2020). A função especializada como cozinheira revela a condição econômica privilegiada de seus patrões, mas também uma posição especial que Cleonice provavelmente levou algum tempo para conquistar dentro do trabalho doméstico. É possível que a ostentasse, bem como as habilidades culinárias que fizeram com que conquistasse aquele posto. Mas a especulação certa sobre seu trabalho é a de que Cleonice não era remunerada à altura de suas habilidades ou da rotina exaustiva e arriscada do trabalho, sobretudo para uma senhora negra que começou a trabalhar quando adolescente. No entanto, era o trabalho na cozinha a fonte de renda para seu sustento e de seu filho. Os parentes comentavam como Cleonice era batalhadora e generosa e como sempre lutou para dar as melhores condições de vida que pudesse para sua família, especialmente seu filho – sonhando com a possibilidade de terem uma vida mais confortável do que a dela.

Em um dia comum no mês de março de 2020, é plausível imaginar que, depois dos primeiros sintomas de coronavírus, Cleonice tenha tomado apenas um medicamento para diminuir a febre repentina enquanto deu continuidade à rotina atarefada de cozinhar para garantir o conforto da família para quem trabalhava no Leblon. Talvez tenha comentado com alguma outra trabalhadora da casa sobre o mal-estar, mas as duas podem ter chegado à conclusão de que era apenas uma virose. Em particular porque sua patroa, que havia retornado recentemente da Itália, não comunicou sobre sua suspeita de ter contraído coronavírus durante a viagem, nem dispensou Cleonice do trabalho, apesar de ela se encaixar no grupo de risco. Cleonice talvez tenha ignorado o burburinho das manchetes porque escutou no transporte público que era “doença de rico”, porque o presidente do país disse que era uma gripezinha ou

porque as correntes e conversas no *Whatsapp* confirmavam que se tratava apenas de um alarde sem razão. Mas o mais provável é que estivesse apenas ocupada demais, como esteve durante a maior parte de sua vida, para se preocupar com a dor no corpo que lhe acometia.

O limite talvez tenha chegado quando os sintomas passaram a atrapalhar seu trabalho. Depois de contatar sua família sobre o desconforto, ela foi liberada e pegou um táxi para voltar à Miguel Pereira, para ser atendida pelo sistema público de saúde local. A empregadora entrou em contato com sua família apenas no dia seguinte, para informar sobre seu diagnóstico de coronavírus e a possibilidade de ter contaminado Cleonice e a família dela, mas era tarde: ela faleceu na tarde daquele dia.

A reportagem de um programa televisivo dominical entrevistou seu sobrinho, Lucas, que falou sobre a grande perda que a morte de sua tia representava para sua família, exaltando suas qualidades (FANTÁSTICO, 2020). As fotos escolhidas pela família mostram Cleonice em comemorações familiares, como imagens da vida como mãe e tia amorosa que viveu para além do trabalho. No entanto, o repórter parece mais preocupado em resumir a vida de Cleonice dizendo que ela “viveu trabalhando e morreu de coronavírus” e em perguntar se o sobrinho culpava a patroa por sua contaminação e morte, sendo enfático sobre o fato de que a contaminação causada por ela é apenas uma “possibilidade”. Diante da resposta negativa de Lucas, que provavelmente sabe das possíveis consequências legais de uma acusação como essa, a reportagem segue para entrevistar a secretária de saúde de Miguel Pereira e contar a história de outras vítimas fatais. Assim, a empregadora que, consciente do risco, contaminou Cleonice, omitiu a informação que poderia ter salvado sua vida e colocou em risco de contaminação todas as pessoas com quem teve contato, permaneceu anônima.

O fato de que uma cozinheira negra foi uma das primeiras vítimas do coronavírus no Brasil é elucidativo da continuidade da posição precária das trabalhadoras negras e da desigualdade da estrutura trabalhista brasileira (MACHADO, T. D. S., 2020). O trabalho culinário de Cleonice era visto como essencial para a manutenção do estilo de vida confortável de sua empregadora, que incluía ter alguém à disposição exclusivamente para cozinhar, mesmo em um contexto de pandemia que colocava a vida da trabalhadora em risco. A defesa dessa estrutura desigual como política estatal se torna ainda mais evidente quando observamos a inclusão, por parte de alguns estados e municípios, do trabalho doméstico como trabalho essencial em meio à pandemia: “atividade cuja interrupção coloque em perigo iminente a sobrevivência, a saúde ou a segurança da população” (BRASIL, 2020). A morte de Cleonice e

a definição do trabalho doméstico remunerado em geral como essencial mostram que mulheres negras estão fora do segmento da população que deve ter sua sobrevivência, saúde e segurança protegidas¹⁰.

As condições de vida (e da morte) de Cleonice apontam para a continuidade da negação de direitos que marca uma longa história do trabalho feminino e negro no Brasil. O trabalho culinário é apenas uma de suas faces, entre outras funções relacionadas majoritariamente ao trabalho doméstico. Estudos no campo atestam que mulheres negras foram continuamente restritas ao trabalho doméstico em razão não apenas de uma exclusão econômica e educacional, mas especialmente pela existência de uma política racializada e de gênero no mercado de trabalho que torna sua feminilidade e negritude “inaptas” para o exercício de outras funções (BERNARDINO-COSTA, 2015; DAMASCENO, C. M., 2013; GONZALEZ, 2018a; PINTO, 2015). Meu argumento é o de que o trabalho na cozinha é uma das formas mais ilustrativas de enxergar como a manutenção do funcionamento da sociedade brasileira e de sua economia depende (e sempre dependeu) do trabalho de mulheres negras em condições primeiramente escravizadas e, mais tarde, precárias e miseráveis, e do não reconhecimento dessa dependência.

Neste capítulo, a cozinha é uma metáfora para entender o lugar e o papel essencial de mulheres negras na história brasileira e o esforço sistemático de invisibilização de sua importância por parte das elites e de autoridades governamentais. Interessa-me pensar como a cozinha se tornou uma metonímia para tratar do trabalho doméstico, o que se torna evidente na diversidade de usos feitos sobre essa relação. Ela é utilizada contemporaneamente por movimentos sociais negros que denunciam o confinamento da população negra a este espaço de trabalho marcado pela violência, exaustão e miséria, e afirmam seu compromisso em rompê-lo. De maneira complementar, a cozinha também é utilizada por ataques racistas que, diante de conquistas de direitos da população negra, afirmam ser este o único lugar reservado a ela¹¹. Como já discutido, considero a expressão “um pé na cozinha” elucidativa da naturalização da presença de pessoas negras nesse espaço, bem como da efetividade de narrativas que

¹⁰ Alguns estados foram obrigados a recuar em consequência da pressão da Federação Nacional das Trabalhadoras Domésticas (Fenatrad) sobre o Ministério Público do Trabalho mas, ainda que parte dessas decisões tenha sido derrubada, a informalidade que marca as condições de trabalho das trabalhadoras domésticas torna proteções jurídicas ainda pouco eficientes. Segundo dados da PNAD 2019, 66,6% dos trabalhadores de serviços domésticos no Brasil são informais (IBGE, 2020b).

¹¹ Um exemplo de ataques racistas desse tipo foram os movimentos contrários à implementação de ações afirmativas nas universidades. Em 2007, uma pichação em frente à Faculdade de Direito da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em Porto Alegre, afirmava “Negro só se for na Cozinha do R.U., cotas não!”. A imagem pode ser acessada em: <https://www.geledes.org.br/lugar-de-negro-e-na-cozinha-cotas-na-universidade-publica-por-mara-gomes/>. Acesso em 27/12/2020.

romantizam a condições desse trabalho e de suas vidas – e de como o racismo antinegitude opera no Brasil.

Um caso emblemático é o do ex-presidente branco Fernando Henrique Cardoso. Em entrevista em 1994, então candidato à presidência, Cardoso se defendeu da provocação de outro candidato, que dizia que ele governaria com “mãos brancas” afirmando ser “mulato” (NERI, 1994). Para tratar de sua origem mestiça, no entanto, Cardoso utilizou a expressão: “Eu sempre disse isso, sempre brinquei comigo mesmo. Tenho um pé na cozinha. Eu não tenho preconceito” (Ibid.). Apesar do cinismo da declaração, profundamente repudiada por diversas entidades do movimento negro à época, gostaria de chamar a atenção sobre como a expressão substitui a necessidade de mencionar a existência de uma ancestralidade negra e invisibiliza a violência sexual comum a relacionamentos interraciais. Em verdade, o que parece revelar é que cozinha e população negra tornam-se praticamente sinônimos. O posicionamento neste lugar é tão profundo que se reflete na linguagem – o lugar se autonomiza a ponto em que o lugar e a pessoa se tornam a mesma “coisa”.

Assim, o objetivo deste capítulo é traçar uma breve proposta de história crítica do trabalho culinário de mulheres negras, destacando como este foi essencial para o funcionamento da sociedade brasileira desde tempos coloniais e que, como outras funções exercidas por pessoas negras, escravizadas ou não, este trabalho sempre foi desvalorizado e executado em condições precárias, exaustivas ou com risco de morte. Ao mesmo tempo, destaco como essas cozinheiras negras sempre tentaram utilizar seu trabalho e a cozinha para interpretar a sociedade em que viviam e conquistar melhores condições de vida para si e para as futuras gerações, a partir de diversas estratégias.

É necessário pontuar que uma historiografia do trabalho de mulheres negras brasileiras ainda está sendo escrita – especialmente uma que considere sua agência ou se apoie em suas próprias perspectivas. Uma análise sobre os contornos de seu trabalho ainda esbarra em uma abordagem tradicional que desconsidera esses aspectos, e revisões críticas sobre a história social do trabalho argumentam que o formato pelo qual o tema é comumente estudado resulta em análises enviesadas ou na invisibilização do trabalho empreendido por pessoas negras, sobretudo por mulheres negras. Por um lado, podemos destacar a tendência do campo de estudos em se apoiar em uma dicotomia entre as noções de trabalho escravo e de trabalho livre, centrando-se principalmente sobre o último (ALVES, R. R., 2017; LARA, 1998; NEGRO;

GOMES, 2006). Evidenciando uma acepção da noção de trabalho vinculada ao assalariamento, é comum que as análises tenham como marco histórico o período do pós-abolição:

Identificada com a história do trabalho livre (assalariado), a história social do trabalho no Brasil contém, em si mesma, um processo de exclusão: nela não figura o trabalhador escravo. Milhares de trabalhadores que, durante séculos, tocaram a produção e geraram a riqueza no Brasil ficam ocultos, desaparecem num piscar de olhos. A oposição irreconciliável entre escravidão e liberdade cristalizou-se como um postulado quase sempre inquestionado, e o final do século XIX passou a configurar o assim chamado período de substituição do escravo (negro) pelo trabalhador livre (branco e imigrante), “o período da transição”, da “formação do mercado de trabalho livre” no Brasil. (LARA, 1998, p. 26–27)

Por outro lado, a abordagem histórica do trabalho feminino no Brasil tende a fixar períodos como o pós-abolição, o pós-guerra ou a década de 1970 como marcos da entrada das mulheres no mercado de trabalho. De modo similar, as críticas sobre essa visão historiográfica a respeito do trabalho feminino tensionam essa narrativa ao refletir sobre a trajetória de mulheres negras e/ou pobres:

A maior parte das mulheres sempre trabalhou. Suas trajetórias no mundo do trabalho não se iniciaram no pós-abolição, no pós-guerra ou nos anos 1970. Os primeiros dados oficiais de que se tem conhecimento apontam que, em 1872, elas representavam 45,5% da força de trabalho. Nesta época, (...) a partir do Censo Demográfico 1872, as mulheres estavam empregadas predominantemente na agropecuária (35%), nos serviços domésticos em lar alheio (33%) ou no serviço de costura por conta própria (20%). (LIMA JUNIOR *et al.*, 2014, p. 592).

Desse modo, é bastante comum que a historiografia tradicional, ao privilegiar experiências específicas de trabalho, como as trajetórias do trabalho livre ou de mulheres brancas e/ou classe média, invisibiliza as condições e o papel do trabalho escravo, doméstico ou informal na história brasileira. E a invisibilização é apenas uma das consequências dessa abordagem, uma vez que, nessa lacuna historiográfica, cabem também narrativas de romantização do trabalho de mulheres negras, minimizando as condições violentas e arriscadas de seus ofícios e a construção de estereótipos que naturalizam essas condições. É assim que uma estrutura de produção do conhecimento marcada pelo racismo antinegitude e pelo sexismo, ao tratar do trabalho de mulheres negras, parece oscilar entre a invisibilidade e a visibilidade desse trabalho – e, mais importante para o meu argumento aqui, esse jogo também relativiza como seu trabalho garante a produção de riqueza e é essencial para o funcionamento da sociedade brasileira.

Considerando as limitações da historiografia tradicional, me apoio na corrente historiográfica brasileira que, apoiada em críticas ao tratamento dado pela historiografia

tradicional à população negra, como as contribuições de Beatriz Nascimento (2018a), tem considerado a agência de escravizados e escravizadas em sua análise dos arquivos desde a década de 1980 (CUNHA, O. M. G. Da; GOMES, 2007; FARIAS, J. B., 2012a; WISSENBACH, 2012; XAVIER; FARIAS; GOMES, 2012). Vasculhando registros históricos pouco analisados com esse olhar, como registros policiais ou obituários, essa corrente tem reescrito a história brasileira levando em consideração os diferentes papéis essenciais exercidos pela população escravizada e, mais tarde, pela população negra, para a acumulação de capital e para o funcionamento de uma sociedade hierarquizada como a brasileira, e, nesse contexto, como essa população interpreta uma estrutura social que lhe é diretamente desfavorável, navegando e buscando brechas para garantir sua subsistência e, em alguns casos, até mesmo sua ascensão. Assim, durante a pesquisa, analisei estudos mais recentes no campo da história do trabalho que refletem sobre como o trabalho de mulheres negras foi e tem sido essencial, apesar de comumente invisibilizado ou desvalorizado, e como a necessidade de estudá-lo é incontornável para entender a história do país. Neste campo, destacaram-se pesquisas relacionadas ao trabalho doméstico ou à participação de mulheres negras em atividades comerciais, como a venda de alimentos, por sua relação com o trabalho culinário.

Ademais, busco articulá-las a registros biográficos de cozinheiras negras que pude encontrar, como já fiz com Esperança Garcia e Cleonice Gonçalves. Como a maior parte desses registros são rastros, me utilizo da ferramenta metodológica da “fabulação crítica”, proposta pela historiadora Saidiya Hartman em um ensaio que fabula sobre a vida de uma garota assassinada em um navio negreiro, cuja única informação disponível é seu nome, listado no processo judicial que julgava seu assassino:

A intenção dessa prática não é dar voz ao escravo, mas antes imaginar o que não pode ser verificado, um domínio de experiência que está situado entre duas zonas de morte – morte social e corporal – e considerar as vidas precárias que são visíveis apenas no momento de seu desaparecimento. É uma escrita impossível que tenta dizer o que resiste a ser dito (uma vez que garotas mortas são incapazes de falar). É uma História de um passado irrecuperável; é uma narrativa do que talvez tivesse sido ou poderia ter sido; é uma História escrita com e contra o arquivo. (2020, p. 29–30)

A intenção não é a de afirmar que esta é a história de cozinheiras negras no Brasil, sobretudo quando me baseio em muitos rastros. Como Hartman, também acredito que se trata de uma história irrecuperável.

No entanto, não se trata de compor uma história completa, mas (...) de iluminar o modo como nossa era está presa à dela. Uma relação que outros podem descrever como um tipo de melancolia, mas que prefiro descrever como a sobrevida da

propriedade, quero dizer: o detrito de vidas às quais ainda precisamos atentar, um passado que ainda não passou e um estado de emergência contínuo em que a vida negra permanece em perigo. (Ibid., p.31)

Isso justifica o esforço (e os erros e limitações) de tentar refletir sobre suas vidas a partir do contexto em que viveram e sobre sua agência. Como fiz com a história de Esperança Garcia e de Cleonice Gonçalves, a análise nas seções a seguir pretende pensar em possibilidades sobre suas vidas, a partir de contextos que nos oferecem documentos, como os registros históricos de viajantes ou textos de folcloristas, bem como notícias sobre acidentes ou anúncios de trabalho. As reflexões do capítulo também se amparam na premissa de Patricia Hill Collins para defender a complexidade da agência e da resistência de mulheres negras: “O que proponho (...) é apresentar as mulheres negras como agentes de conhecimento da realidade de nossa própria vida (...) Para mim, as mulheres negras não são nem super-heroínas destemidas capazes de conquistar o mundo, nem vítimas oprimidas que precisam ser salvas” (2019b, p. 12).

Por fim, vale destacar a dimensão quantitativa e a importância do trabalho culinário de mulheres negras no período colonial. Durante mais de três séculos, estima-se que 5,5 milhões de africanos escravizados foram traficados para o Brasil, o maior número entre todas as nações que exploraram mão-de-obra escravizada (EMORY UNIVERSITY, 2013)¹². Nesse período, mulheres africanas escravizadas (e suas descendentes) foram forçadas a trabalhar em âmbito doméstico e, entre outras tarefas, eram responsáveis pela cozinha. De modo direto, para evidenciar como esse trabalho foi imprescindível durante o período escravista: durante quase três séculos, a maior parte da mão-de-obra que produziu a alimentação brasileira era feminina, negra e escravizada¹³. Entre escravizadas que tinham o cozinhar como uma de suas muitas tarefas ou aquelas destacadas apenas para esse serviço, situação mais comum em casas mais abastadas, a cozinha se constituiu, desde então, como um espaço de trabalho de mulheres negras. Esse trabalho culinário não se restringiu apenas ao espaço da casa, sendo também executado fora dela por mulheres escravizadas que trabalhavam no sistema de ganho, além de livres e libertas, que exerciam diversas atividades comerciais relacionadas à alimentação. E, durante o século XX, mulheres negras permaneceram como maioria no trabalho doméstico,

¹² É importante lembrar que este número pode ser ainda maior, visto que não inclui os mortos durante a travessia ou aqueles que não saíram diretamente da África (contingente importante em razão do tráfico interamericano e entre as regiões brasileiras) (COWLING, 2018).

¹³ Este trabalho não ignora o fato que o trabalho culinário durante o período colonial não foi executado apenas por mulheres negras, uma vez que homens negros também foram designados a esse serviço. No entanto, para o espaço restrito desta pesquisa, nos focamos sobre a centralidade do papel das cozinheiras negras. Mais sobre o tema no Capítulo 2.

executando o trabalho culinário, entre outras tarefas, além de continuarem trabalhando em estabelecimentos comerciais.

Nas próximas seções, analisarei este trabalho a partir de suas duas esferas de execução, essenciais para entender a diferença entre elas: o trabalho culinário executado em âmbito doméstico (“portas adentro”) e aquele executado na rua (“portas afora”). No entanto, é importante destacar que esses arranjos de trabalho dificilmente existiam de forma apartada na realidade, sendo bastante comum que as cozinheiras transitassem entre o mundo privado da casa das famílias senhoriais brancas, e o espaço público da rua, ocupado por trabalhadores e trabalhadoras negras, como veremos a seguir.

1-2 – “Ir para a cozinha era desdouro”¹⁴: o trabalho culinário portas adentro

O branco inventou que o negro
Quando não suja na entrada
Vai sujar na saída, ê
Imagina só
(...)
Na verdade, a mão escrava
Passava a vida limpando
O que o branco sujava, ê
Imagina só
O que o branco sujava, ê
Imagina só
O que o negro penava, ê

Mesmo depois de abolida a escravidão
Negra é a mão
De quem faz a limpeza
(...)

Negra é a vida consumida ao pé do fogão
Negra é a mão
Nos preparando a mesa
Limpando as manchas do mundo com água e sabão
Negra é a mão
De imaculada nobreza
(...)
(MÃO DA LIMPEZA, 1984)

A mulher negra escravizada dentro da casa (...) muitas vezes em uma posição material melhor do que as mulheres negras do campo, está, no entanto, posicionada em meio às brutalidades íntimas cotidianas da dominação doméstica branca, posicionada dentro de uma arquitetura psíquica e material onde pode não haver escapatória dessas

¹⁴ Expressão utilizada por Hildegardes Vianna para definir a degradação que o trabalho culinário representava, além das péssimas condições de vida das cozinheiras.

brutalidades, a não ser em sua mente. (SHARPE, 2010, p. 9, tradução minha)

Registros e pesquisas sobre o trabalho de mulheres negras nas cozinhas rurais no período escravista são bastante escassos, e por esta razão, o trabalho histórico não se concentra no ambiente que era familiar à Esperança Garcia. No entanto, é possível encontrar mais material sobre o meio urbano, especialmente em grandes cidades como Salvador, Rio de Janeiro, São Paulo e Recife (GRAHAM, S. L., 1992; SILVA, M. H. C. Da, 2004; SILVA, M. H. C. da S., 2001; TELLES, L. F. da S., 2013). Reconhecendo que existem diferenças no cotidiano de mulheres negras em diferentes espaços urbanos, uma vez que cada uma das cidades tem histórias e dinâmicas bastante próprias, escolho me concentrar aqui nos aspectos similares identificados pelas pesquisas. De início, é importante apontar que o trabalho culinário doméstico e comercial de mulheres negras (fossem elas africanas ou crioulas, escravizadas, livres ou libertas) era essencial para o funcionamento das cidades coloniais em razão de sua estrutura precária. Como observado por Sandra Graham sobre o Rio de Janeiro:

Até 1860, as casas do Rio de Janeiro não eram equipadas com água encanada nem com sistema de esgoto. Sendo moradores da cidade, os habitantes não produziam a maior parte dos alimentos que consumiam e nos trópicos, sem geladeiras, não podiam estocar víveres, em qualquer quantidade ou variedade. Em vez disso, os moradores contavam com as criadas para carregar água, lavar roupa nos chafarizes públicos ou mercados. (1992, p. 45)

Esta breve descrição sobre a vida urbana no período escravista nos permite ver como a manutenção de atividades cotidianas dependia do trabalho de mulheres negras em seus detalhes mais fundamentais (e pouco valorizados e reconhecidos). É assim que, durante o período colonial, os registros históricos revelam que as trabalhadoras negras executavam diversas tarefas envolvendo a comida em âmbito doméstico, na rua ou, provavelmente o que era mais comum, no trânsito entre a casa e a rua (GRAHAM, R., 2013; GRAHAM, S. L., 1992; REIS, 2019; SILVA, M. H. C. Da, 2004; SILVA, M. H. C. da S., 2001; TELLES, L. F. da S., 2013). Em razão da ausência de registros sobre o cotidiano de trabalho a partir do relato das cozinheiras escravizadas, proponho refletir sobre essas condições a partir de relatos indiretos e descrições do ambiente das cozinhas coloniais. Os relatos de viajantes estrangeiros, folcloristas brasileiros e de médicos e sanitaristas são particularmente elucidativos, ainda que consideremos os vieses exotizantes de seus olhares e o impacto de projetos particulares sobre sua descrição do ambiente de trabalho das cozinheiras domésticas (FERREIRA FILHO, 1994; SANCHES, 1998; SILVA, M. H. C. Da, 2004). É assim que o relato do viajante inglês John Mawe nos permite acessar a precariedade da cozinha de casas de campo em São Paulo, no início do século XIX:

Para dar uma ideia da cozinha, que deveria ser a parte mais limpa e asseada da habitação, o leitor pode imaginar um compartimento imundo com chão lamacento, desnivelado, intercalado de poças d'água, onde em lugares diversos há fogueiras cercadas por três pedras redondas onde pousam as panelas de barro em que cozinham a carne; como a madeira verde é o principal combustível, o lugar fica cheio de fumaça, que, não havendo chaminé, atravessa as portas e se espalha pelos outros compartimentos, deixando tudo enegrecido pela fuligem. Lamento ter que afirmar que muitas cozinhas das pessoas abastadas em nada diferem destas. (MAWE, 1812, p. 81, tradução minha)

Com o objetivo de defender uma reestruturação do ambiente das casas recifenses a partir de um padrão higienista, em 1855, a avaliação do médico higienista Joaquim D'Aquino Fonseca sobre a estrutura das cozinhas também nos deixa ver em que condições precárias e adoecedoras para as trabalhadoras negras o trabalho culinário era realizado:

As cozinhas, construídas como são entre nós, expõem aqueles, que nelas passam grande parte do dia, a moléstias, quase todas são pequenas, escuras, não ventiladas e fumantes, de sorte que concorrem poderosamente para a mortalidade dos escravos, que de ordinário sucumbem à tísica pulmonar. Se as cozinhas são situadas no centro das habitações, como se encontram em casas de algumas ruas, os males (...) ainda mais funestos são; porque, além do ar viciado que se respira, o fumo introduz-se também nos pulmões. (SILVA, M. H. C. Da, 2004, p. 90)

Em relato sobre as cozinhas em casas de Salvador no início do século XX, o médico higienista Otávio Torres da Silva mostra que, meio século depois, as condições precárias não diferiam muito:

Ao descrever uma cozinha, Torres da Silva nos fala de um lugar mal iluminado, contendo tão somente um fogão e uma pia de lavar utensílios. Os fogões, a lenha ou a carvão, enegreciam suas paredes formando uma crosta de fuligem oleosa, da sua mistura com os vapores das panelas. Quando possuía algum mobiliário, este era composto apenas de uma mesa de feitiço tosco, que servia para engomar, tratar carnes, lavar pratos e outros misteres. Teias de aranha, picumã, vidros e janelas igualmente enegrecidos, chão de tijolo ou de chão batido, tomavam a cozinha um lugar definitivamente pouco atraente. (SANCHES, 1998, p. 38)

É digno de nota que esses estudos, apesar de se referirem a diferentes cidades em períodos históricos diferentes, descrevem um ambiente similar, que parece ter mudado pouco ao longo dos séculos. O fogão a lenha, mencionado como um dos utensílios de trabalho que mais prejudicavam a saúde das cozinheiras, por exemplo, só é substituído majoritariamente por fogões a gás nas residências urbanas das classes médias e altas a partir da metade do século XX em razão do custo, mas especialmente com a verticalização das cidades e a proibição de sua utilização em apartamentos. Isto mostra que esta é uma mudança que, provavelmente, não está relacionada a uma preocupação com a saúde das cozinheiras (FERREIRA FILHO, 1994). Em outro ponto da pesquisa de Graham, ela descreve as condições também insalubres de uma cozinha carioca do final do século XIX:

(...) as condições em que trabalhavam raramente correspondiam aos padrões recomendáveis. Poucas cozinhas tinham uma despensa “bem ventilada, com chão de cimento”. Em vez de um guarda-comida pendente do teto, uma proteção mínima contra formigas, baratas e moscas, ou ganchos nos quais dependurar a carne seca e o toicinho, as criadas se debatiam com alimentos azedos, rançosos ou mofados. Embora algumas domésticas trabalhassem em cozinhas onde as paredes eram “[...] cobertas de azulejos, o chão assoalhado”, e onde a janela dava para um “belo e grande jardim”, muitas outras deparavam com cozinhas “sem teto nem piso”, ou com algumas em que o lixo empilhado no pátio “emanava” miasmas perigosos. Elas lutavam contra a “lama negra” dos quintais de terra batida, que não escoavam a água direito; ou, então, a cozinha em que trabalhavam não ficava longe da “fossa aberta, entupida de imundície”. (GRAHAM, S. L., 1992, p. 62)

Somada às condições estruturais das cozinhas, também é possível encontrar registros sobre o cotidiano de trabalho, que envolvia o manejo de muitos utensílios pesados e em condições precárias. É preciso considerar que praticamente todos os pratos exigiam diversas etapas de preparação dos próprios ingredientes, em decorrência de uma produção industrial alimentar ainda incipiente. Como observado mais uma vez por Graham:

(...) utensílios comuns exigiam tanta força quanto habilidade. Sobre uma laje de mármore, uma cozinheira ou criada da casa enrolava massa ou pão sovado; com moedores de metal, ela moía carne ou nozes. Para o trabalho mais pesado da moagem de milho ou café, usava um sólido pilão de madeira, cuja parte de baixo tinha cerca de noventa centímetros de altura e a mão, até bem mais de um metro. Nenhuma cozinha funcionava sem um estoque de jarras de barro para água. (...) As criadas sabiam que até mesmo as menores eram pesadas quando cheias, frágeis e quebradiças quando vazias. (1992, p. 47–48)

E em outro trecho:

Até os pratos mais comuns requeriam preparações laboriosas e sanguinolentas. Com um corte pequeno e preciso na veia do pescoço do frango, a cozinheira o matava e sangrava rapidamente, chamuscava-o, depenava-o e, então, aprontava-o para cozinhar. Ou, em uma tábua de cozinha, cortava e retirava dos ossos fatias de carne para assar. Durante horas, cozinhava lentamente o açúcar mascavo em largos tachos de cobre, mexendo e experimentando até chegar ao ponto em que aquela massa escura de melaço se convertia em açúcar branco e seco. Cuidadosamente, escolhia o arroz, jogando fora grãos de sujeira e lavando-o várias vezes. Com uma garrafa, esmigalhava os torrões duros de sal, tornando-o fino. Ou, ainda, batia o feijão para separar os grãos de sua fina vagem seca. (GRAHAM, S. L., 1992, p. 62)

Os registros históricos das cozinhas de Salvador, no início do século XX, investigados pela historiadora Maria Aparecida Sanches, descrevem um cotidiano similar:

Os trabalhos da cozinha demandavam uma variedade de atividades complicadas e cansativas. Acender o fogão, testar a temperatura do forno, segundo o tipo de comida a ser assada, matar e limpar aves, que a esse tempo eram compradas vivas, lidar com grandes e, muitas vezes, pesadas panelas de ferro, barro e cobre, em uma cozinha que ainda não possuía os benefícios da água encanada, demandavam um considerável gasto de tempo. (1998, p. 74)

Os anúncios de trabalho dos séculos XVIII, XIX e início do século XX também deixam pistas sobre as exigências desumanas às cozinheiras, mesmo quando livres ou libertas. Havia algumas especificações mais comuns, como a exigência de que a cozinheira residisse na casa onde trabalhava e a preferência por mulheres de meia idade, que não tivessem marido ou filhos (GRAHAM, S. L., 1992; SANCHES, 1998; SILVA, M. H. C. Da, 2004; SOARES, 1994; TELLES, L. F. da S., 2013). Era evidente a expectativa de que elas estivessem à disposição para o trabalho a qualquer hora e como sua existência deveria girar apenas em torno de sua execução, o que fazia com que relações familiares ou de afeto fossem vistas como um incômodo desnecessário ao trabalho. A exigência por uma determinada faixa etária também evidencia as estratégias de senhores e empregadores para evitar a existência (ou a criação) de laços familiares e amorosos, mas também a garantia de uma certa experiência na cozinha e no trânsito entre a casa e a rua. A expectativa de que o trabalho preenchesse toda sua existência também se deixa ver quando os registros de folcloristas apontam ser comum que essas mulheres, além de trabalharem durante o dia inteiro nesses espaços, também dormissem no chão das cozinhas em esteiras ou outras estruturas improvisadas (SANCHES, 1998). Tratando das condições de trabalho de outras trabalhadoras domésticas em Salvador no início do século XX, Hildegardes Vianna nos permite imaginar quais eram as condições de descanso de cozinheiras no período colonial:

Dormir no emprego era o que constituía problema. A não ser nas casas com cômodos suficientes, a ama dormia no chão. Arranjava uma tábua por causa da frieza do chão, uma esteira de catolé, uns retalhos de cobertores e chales velhos, armando a cama na cozinha, na sala de jantar ou na entrada da porta da rua, para receber de manhãzinha, o pão, o leite e o mingau. Ainda era despertada durante a noite para solicitações fúteis e desumanas, o que lhe acarretava um constante déficit de sono. (VIANNA, 1973, p. 151)

Em razão dessas condições exaustivas de trabalho, é possível imaginar não só o adoecimento das cozinheiras em um ambiente insalubre, mas também como “acidentes”¹⁵ eram bastante comuns nas cozinhas. É de se imaginar que a lida com o fogo e a manipulação de utensílios cortantes e pesados (e, muitas vezes, em condições precárias), aliados ao esgotamento, causavam queimaduras graves, fraturas, cortes e amputações, ainda que não fossem comumente reportados. No entanto, registros como os de um jornal em Salvador, no início do século XX, nos possibilita ter uma ideia do que acontecia:

¹⁵ Utilizo aspas porque acredito que acidente não é o termo correto para definir o que ocorria, uma vez que, mais do que um “descuido”, as condições de trabalho a que eram submetidas eram tão arriscadas que cozinheiras estavam muito propensas a se ferir ou mesmo morrer.

Feliciano Maria da Conceição, parda, 32 anos, ao cortar as folhas com que prepararia o caruru do almoço, decepou a falange do indicador com a afiadíssima faca da cozinha. A também cozinheira Dionísia Maria da Conceição, preta, de 48 anos, fraturou o fêmur ao escorregar e cair no chão da cozinha em que trabalhava. Maria Cesaria estava a atizar o lume do fogão para iniciar os preparativos do jantar, quando uma faísca de carvão incendiou-lhe as vestes, produzindo queimaduras pelo corpo. (SANCHES, 1998, p. 79)

Neste ponto, vale destacar que uma análise de fontes primárias como notícias da época permite ver o olhar patronal (e racista) que caracteriza o material. Não raro era o fato de que o tom das publicações responsabilizava as trabalhadoras pelos ferimentos ou mortes, como em outra notícia em um jornal de Salvador da mesma época:

Os descuidos no trabalho - Maria Quiteria da Silva, preta de 12 anos de idade. criada de servir e residente à rua Ruy Barbosa, quando, ante-hotem se entregava aos misteres de sua profissão lavando a louça na casa em que é empregada. Fê-lo com tanta desídia que teve necessidade de procurar o hospital Santa Isabel afim de receber curativos nos ferimentos produzidos por estilhaços dos objetos que lavava. (APEB, 1905 apud SANCHES, p.79)

Este tipo de abordagem nos deixa ver como os acidentes sofridos por trabalhadoras domésticas são pouco reportados. A pouca idade de Maria Quitéria e a rotina extenuante de trabalho, prováveis razões do acidente de trabalho em que se feriu, são encobertas pela acusação de “desídia”, desleixo, descuido na execução de suas tarefas. Como observado por Sanches, é importante analisar como acusações como essa refletem a narrativa racista da indolência e da preguiça que caracterizava o discurso das elites brancas e das autoridades governamentais sobre o trabalho negro desde o período escravista e o nível de sofisticação da violência (Ibid., p. 80). As pesquisas a esse respeito demonstram como esse tipo de narrativa é útil na naturalização das condições aviltantes de trabalho da população negra, ao mesmo tempo em que a responsabiliza e a estigmatiza por suas condições de trabalho e os “acidentes”, como os apontados (ZANLORENZI, 1998).

A diferença de tratamento da questão se torna ainda mais evidente quando me deparo com um relato mais detalhado de Laudelina de Campos Melo, importante líder sindical do movimento de trabalhadoras domésticas, ao contar a história de um acidente que vitimou sua tia, uma cozinheira, no início do século XX:

Eu tinha uma tia que trabalhava num hotel de Poços de Caldas, numa pensão. Ela estava fritando um porco inteiro (...), ela escorou com um pedaço de madeira o tacho. Queimou a madeira e, quando ela chegou perto do fogão pra mexer, o tacho virou contra ela. Ela ficou dois anos na cama queimada, viva só de uma parte. A outra parte estava morta. Na época em que ela estava queimada, ela estava de dieta, ela tinha tido meu primo. Aí meu primo ficou pequeno, não tinha ainda um ano. Minha mãe

conseguiu uma amiga que tinha filho pequeno da mesma idade dele, e levava todo dia ele quatro vezes no dia pra mamar. (PINTO, 2015, p. 141)

A descrição vívida de Laudelina, décadas depois, mostra como sua vida foi marcada pelo que aconteceu com a tia, cujo nome infelizmente não sabemos. Os detalhes descritos por ela deixam ver a precariedade das condições para a execução do trabalho na cozinha, em que um grande tacho de óleo fervente para a fritura em imersão de um porco tinha de estar equilibrado em uma estrutura improvisada de madeira; as consequências fatais e a lenta e dolorosa morte da tia; e tanto o seu desamparo quanto o de seu bebê, que depende do auxílio de familiares e de conhecidos para sobreviver. Apesar de não ser uma cozinheira escravizada, a tia de Laudelina evidencia como as condições mortais de trabalho se estendem no pós-abolição. Além disso, o relato de Laudelina nos permite ver como, quando acidentes como esse chegavam aos jornais, a descrição pretensamente impessoal ou a narrativa de culpabilização das cozinheiras pelos acidentes sofridos encobre os riscos envolvidos no trabalho ou as consequências devastadoras que tinham para as trabalhadoras e suas famílias, dependendo da gravidade do ocorrido.

É digno de nota que há outra dimensão da violência do trabalho de cozinheiras domésticas, escravizadas ou não, fora do cotidiano do trabalho culinário. Como todas as trabalhadoras domésticas, a violência sexual era uma constante – e o direito senhorial à violência sexual foi uma das ferramentas de controle, sujeição e de manutenção do sistema escravista no Brasil, especialmente no século XIX, com as restrições ao tráfico (SANTOS, 2016). O fato de não ter encontrado muitos registros históricos desse tipo de violência no caso de trabalhadoras que eram declaradamente cozinheiras não significa que não ocorriam, mas que os casos não eram reportados ou que eram desconsiderados pelas autoridades. O estupro de uma “propriedade” não era considerado por lei e/ou o testemunho de mulheres negras, consideradas naturalmente como lascivas ou imorais e, por isso, quase nunca vistas como vítimas desse tipo de violência, era facilmente invalidado (COLLINS, 2019; GONZALEZ, 2018b).

O tipo de condução dos casos de violência sexual impetrada pelos senhores brancos contra as mulheres e meninas escravizadas no período colonial é visível no caso de uma menina negra escravizada de 12 anos de idade, Honorata, estuprada por seu senhor em Pernambuco, em um processo publicado em uma revista especializada de 1884, citado por Sidney Chalhoub (2018). O inquérito é aberto e levado a julgamento apenas porque um subdelegado se sensibilizou diante da situação “horrenda” dos ferimentos da menina. O estuprador não negava

tê-lo feito, mas alegava que não cabia intervenção pública no caso, uma vez que feriria a autoridade senhorial. Não estando o estupro da escravizada definido como crime no Código Criminal do final do século XIX, o estuprador foi absolvido. Na palavra de um dos julgadores: “O defloramento ou estupro, não compreendido no art. 222 do Cod. Crim., de uma escrava menor de 17 anos por seu senhor, é sem dúvida um ato contrário aos bons costumes, imoral, revoltante e digno de severa punição: no estado, porém da nossa legislação, escapa infelizmente à sanção penal” (Ibid., p.17).

A continuidade dessa dinâmica pode ser observada no trabalho de Lorena Féres da Silva Telles (2013), em que a pesquisadora reflete sobre como o silêncio em torno dessa violência se reflete nos contratos de trabalho de trabalhadoras domésticas livres e libertas no final do século XIX, em São Paulo, nos casos em que deixam o emprego “por não querer continuar”. Contando a história de Joana, uma trabalhadora de 16 anos que era virgem e foi estuprada pelo filho dos patrões, a pesquisadora observa como, apesar de haver uma previsão de crime sexual nesses casos, era comum que os agentes públicos da lei fossem indulgentes e a palavra das trabalhadoras negras fosse desconsiderada, uma vez que sua moralidade era sempre desacreditada por não ser “a moça de família” (Ibid., p.169-170).

O caráter degradante da cozinha, entre outras tarefas do trabalho doméstico, se reflete em um relato comentado pela folclorista baiana Hildegardes Vianna (1973), em que o escritor destaca a conduta de sua bisavó, uma senhora distinta, no final do século XIX: “O baiano Menezes de Oliva (...) fazendo o perfil de sua bisavó, escreve: ‘Não ia, sistematicamente, à cozinha. Dizia que a cozinha se fizera para negro e negra ruim; minha negra boa – proclamava em alto e bom som – eu não ponho no fogão’.” (Ibid., p.31). As condições do trabalho culinário doméstico eram tais que o permitiam ser visto como uma espécie de castigo para uma trabalhadora ou trabalhador que não fosse bem quisto pelos patrões. As pesquisas históricas demonstram como o trabalho culinário (e o trabalho doméstico em geral) permanece vinculado à imagem do trabalho escravizado, mesmo entre libertas e livres, ou no período do pós-abolição e, nesse sentido, era comumente considerado algo ultrajante para aquela que o executa (FERREIRA FILHO, 1994; SANCHES, 1998). Era bastante comum que o trabalho culinário fosse considerado particularmente humilhante mesmo entre mulheres negras pobres no final do século XIX, como observado por Hildegardes Vianna sobre Salvador:

Ir para a cozinha de alguém era destino triste. Com que orgulho muita gente repetia a plenos pulmões – Sou Sinha mas nunca fui na cozinha de ninguém! Sinha (sem acento agudo) era termo para as vendedeiras, ganhadeiras (...) e outras mulheres de saia de

certa idade. Como não lhes cabia o Dona, Senhora ou mesmo o carinhoso Sinhá (com acento agudo) reservado para as brancas ou para quem tivesse quem lhe chorasse, ficavam com o Sinha. (VIANNA, 1973, p. 30–31)

Assim, o cozinhar parece ter sido o mais degradante e exaustivo entre os trabalhos domésticos, e ceder a ele era a última opção entre mulheres que tinham pouca ou nenhuma margem de negociação de trabalho – o que indica o grau de degradação que representava. No entanto, é preciso pontuar que, apesar da aparente especificidade do cozinhar, a construção desse estigma se refere a uma questão mais ampla: o valor da ociosidade e da desvalorização do trabalho manual durante o período escravista. Estudos sobre o tema demonstram como a ideia da indignidade do trabalho manual é uma herança portuguesa, aprofundada por sua exploração do trabalho escravizado, e como esse estigma tem desdobramentos ao longo do século XX (CUNHA, L. A., 2005; SILVA FILHO, 2007; ZANLORENZI, 1998). A degradação racializada de determinados ofícios é visível quando mesmo trabalhadores brancos e pobres, que não tinham muitas opções, tentam evitar ocupações como o trabalho doméstico (DIAS, M. O. L. da S., 1995). Entre as elites, a recusa ao trabalho manual se dava de tal forma que, em Salvador, já no início do século XX, o ditado “trabalho é para cachorro e negro” ainda era bastante comum (PIERSON, 1945, p. 224, apud ZANLORENZI, 1998, p. 45)).

É importante para este trabalho observar como esse estigma do trabalho manual tem impacto sobre construções de feminilidade branca e do culto à domesticidade no Brasil e revelam as relações de poder e de violência estabelecidas não só entre homens brancos e mulheres, mas também de mulheres brancas com mulheres negras em âmbito doméstico desde o período colonial. Como observa Anne McClintock ao analisar as relações de gênero, raça e classe no sistema colonial:

A domesticidade denota tanto um espaço (um alinhamento geográfico e arquitetônico) quanto uma relação social de poder (...) o culto da domesticidade envolve processos de metamorfose social e sujeição política das quais o gênero é a dimensão permanente, mas não a única. (2010, p. 63)

Interessa-me destacar como raça e classe atravessam a relação social de poder entre senhoras brancas e cozinheiras negras e a construção de suas subjetividades. Uma análise mais atenta do padrão hegemônico de feminilidade que se constrói durante o período escravista, que é branco, permite observar como este só existe em relação ao seu contraponto: as feminilidades racializadas, como a negra¹⁶. A reputação feminina estava vinculada a aspectos como a reclusão

¹⁶ Apesar de não se tratar de meu objetivo aqui, é importante destacar que a mulher branca foi figura fundamental para o processo colonizador brasileiro, ainda que sujeita ao controle e à violência do homem branco em um sistema

(em casa, em conventos e em casas de recolhimento¹⁷), à conservação de uma casa harmoniosa e à hospitalidade doméstica (DIAS, M. O. L. da S., 1995; SILVA, M. B. N. Da, 2017). É assim que aspectos da vida cotidiana de mulheres negras, como o trânsito entre a casa e a rua ou o trabalho manual doméstico, eram considerados degradantes para as mulheres brancas. No entanto, a conservação da reputação e da feminilidade das mulheres brancas dependia do trabalho forçado de mulheres negras em uma sociedade patriarcal escravista. O relato do viajante inglês John Mawe, do século XIX, permite ver como isso ocorria. Em visita a uma opulenta residência rural em Minas Gerais, ele conheceu as mulheres da casa, algo que era raro de acontecer:

Ele nos apresentou a sua esposa e filhas, e uma senhorita que estava de visita. Este foi um gesto inesperado de cortesia, que nenhum outro senhor de família havia direcionado para nós em todo o curso de nossa jornada. As poucas mulheres que ocasionalmente vimos em outras casas antes, geralmente se isolavam. (...) As senhoras apareceram com vestidos muito arrumados, de fabricação inglesa, com uma profusão de correntes de ouro sobre seus pescoços, que são sempre usadas ao receber ou fazer visitas. (...) Trouxeram vinho; as senhoras não quiseram beber: fizeram-nos saudações, apenas molhando a ponta dos lábios no copo. Depois do jantar, cobriram a mesa de doces feitos com frutas; quando, desejando fazer um elogio à dona da casa, falei sobre a excelência dos doces, e presumi que as frutas fossem preservadas sobre sua orientação imediata, ela assegurou-me ao contrário, acrescentando que sua negra era encarregada de todas as espécies de trabalho doméstico. Percebi, ou imaginei, que ela estava bastante ofendida com minha observação e, portanto, pedi desculpas, dizendo que não era incomum que as senhoras na Inglaterra se responsabilizassem, pessoalmente, pelas questões do cuidado com a casa. (MAWE, 1812, p. 161–162)¹⁸

A aparente gafe cometida pelo convidado, que tentava elogiar a posição de comando da anfitriã, evidencia o prejuízo à reputação das senhoras brancas que poderia ser causado pela proximidade com o trabalho doméstico. A esposa do anfitrião faz questão de afirmar sua completa distância do trabalho manual, mesmo em uma posição de controle/supervisão. Não é possível ter certeza se, nesse caso, se tratava de um comportamento de fachada, mas os registros históricos sugerem que o grau dessa aversão está vinculado à posição da mulher branca na

patriarcal. Como observado por Maria Odila Leite da Silva Dias: “O processo colonizador valorizava a mulher branca, a ponto de cristalizar-se a sua imagem, como próprio fulcro do projeto social de dominação dos portugueses (...) Tinham papéis estratégicos de reprodutoras e transmissoras das propriedades, no mandonismo local, volta e meia apareciam como chefes de alianças familiares (...) Os valores mais caros à ideologia do poder estavam impressos nas imagens das grandes damas: limpeza de sangue, socializadora dos filhos e dos escravos.” (1995, p. 109).

¹⁷ Maria Beatriz Nizza, em estudo sobre mulheres brancas no século XVIII, analisa como o confinamento de mulheres brancas em conventos era um símbolo de prestígio social e nobreza que imitava os modos do Reino português, “sobretudo se faltavam pretendentes de igual condição para realizar um matrimônio conveniente” (2017, p.). Maria Odila Leite da Silva fala sobre as casas de recolhimento, para onde podiam ser mandadas herdeiras, sinhas “rebeldes”, separadas ou adúlteras – e estes espaços poderiam ter “vida social com escravaria e festas” (DIAS, M. O. L. da S., 1995, p. 98).

¹⁸ Como lembra Sônia Roncador (2008), é importante considerar que a percepção de John Mawe está relacionada à cultura doméstica inglesa e norte-americana da época, que tinha a dona de casa como figura central.

hierarquia escravista, sendo maior entre as senhoras mais abastadas, o que pode ser o caso da senhora em questão. Em estudo sobre as “donas mineiras” do século XVIII, Maria Beatriz Nizza da Silva lembra que, para o estrato de senhoras da nobreza, esse distanciamento se refletia até mesmo na arquitetura colonial das casas mais opulentas, em que a cozinha estava fora do prédio principal (SILVA, M. B. N. Da, 2017, p. 178)¹⁹.

Assim, é importante observar o recorte de classe e o fato de que as senhoras de famílias abastadas são as que de fato conseguem conservar uma reputação calcada no ócio, na reclusão e na manutenção da casa e da hospitalidade doméstica. No entanto, esse padrão de feminilidade tem impacto sobre a sociedade como um todo, afetando também mulheres brancas de classe média ou pobres, que tentam mantê-lo ainda que em condições adversas²⁰ (DIAS, M. O. L. da S., 1995; SILVA, M. B. N. Da, 1995). E, mais importante para a questão que analiso aqui, a manutenção dessa reputação se mantinha apenas pelo trabalho forçado executado por mulheres negras, majoritariamente. A relação de poder estabelecida no trabalho doméstico permite ver como esse padrão de feminilidade branca se mantém, sendo o trabalho culinário um exemplo emblemático, como vimos quando a bisavó do entrevistado afirmou “não ir à cozinha” (VIANNA, 1973, p. 31).

As patroas de elite frequentavam a cozinha somente em funções administrativas e fiscalizadoras, bem como as suas filhas casadoiras que nela iam só para o preparo de pratos que denotassem pendores domésticos sofisticados. Era necessário que as donzelas ostentassem mãos finas, longe dos pesados afazeres do “pé do fogão”. Estes estavam a cargo das cozinheiras, geralmente sujas de borralho e carvão, azeitadas de graxa das carnes, por isso conhecidas, ainda hoje, pejorativamente, como “graxeiras”. (FERREIRA FILHO, 1994, p. 49–50)

O comentário do historiador Heráclito Ferreira Filho sobre as relações que se estabeleciam no trabalho culinário doméstico em Salvador, no início do século XX, nos deixa ver de que maneira a afirmação de uma feminilidade branca está articulada ao desprezo do trabalho ao “pé do fogão” e do desgaste físico e a sujeira que causava. Talvez tratando de mulheres de classes altas, mas que não fossem nobres, Ferreira Filho trata da importância do trabalho de administração e fiscalização das patroas de elite e da opção por cozinhar apenas pratos “sofisticados”, quando em idade de se casar, como forma de demonstrar suas habilidades para o casamento. Além disso, tinham de “saber fazer para poder mandar”, uma expressão

¹⁹ Vale destacar que este tipo de separação na construção arquitetônica também era comum em residências da elite branca escravista nos Estados Unidos, como observado por Kelley Fanto Deetz (2017).

²⁰ O estudo de Maria Odila Leite da Silva Dias em São Paulo, no século XIX, observa casos como o de senhoras brancas empobrecidas que, não tendo ninguém a disposição para executar tarefas à rua, saíam apenas à noite, para buscar água ou fazer compras, tentando esconder sua condição (DIAS, M. O. L. da S., 1995, p. 101).

comum no início do século XX em Salvador (VIANNA, 1973). Como observado pela historiadora Emily Owens sobre o papel central de mulheres brancas no funcionamento da escravidão nos Estados Unidos, é importante pensar que o padrão de feminilidade branca sempre esteve atrelado à expropriação econômica e à violência contra mulheres negras:

(...) a capacidade das mulheres brancas de serem senhoras, de manterem casas que eram materialmente intactas e belas estava completamente enredada com a capacidade dessas mesmas mulheres de bater, chutar e violar sexualmente as pessoas escravizadas que trabalhavam em suas casas. (2020, tradução minha)

É assim que a conservação de mãos brancas finas, sem cicatrizes ou marcas de queimaduras por parte das mulheres brancas como um símbolo de sua almejada feminilidade, dependia da existência de mãos negras femininas cuja pele foi engrossada pelo trabalho e cheias de marcas de um trabalho exaustivo e violento²¹.

O fato de que esse trabalho é essencial na manutenção das condições ociosas da feminilidade branca significa que também é imprescindível para garantir o estilo de vida de suas famílias. No Rio de Janeiro da segunda metade do século XIX, o cotidiano alimentar em casas abastadas atesta a necessidade desse trabalho para a manutenção de seu capital social e econômico:

Dentro de casa, o trabalho se dava à volta da cozinha. (...) Uma criada preparava o café, que os brasileiros costumavam tomar ao levantar, e servia pão e fruta, que se seguiam no meio da manhã. Longas preparações resultavam no almoço, o qual começava com uma “sopeira fumegante colocada em frente à dona da casa” e terminava com os doces caseiros que os visitantes estrangeiros achavam tão exóticos: goiabada, frutas cristalizadas – geralmente abacaxi ou cereja – ou docinhos delicados, feitos com gemas, claras batidas e açúcar, segundo receitas portuguesas. Finalmente, o café forte e doce, sorvido rapidamente das xicrinhas. No fim da tarde, a criada servia um chá ou jantar leve. Havia pratos favoritos preparados toda semana em alguns lares: às quintas-feiras, feijoada; ou, às sextas-feiras, bacalhau, que havia ficado de molho de catorze a vinte horas em água mudada periodicamente. (...) Em grandes ocasiões, os brasileiros celebravam com festas verdadeiramente suntuosas (...) Os preparativos, que duravam dias, sem dúvida testavam os talentos até mesmo das mais habilidosas cozinheiras. (GRAHAM, S. L., 1992, p. 46)

As diversas tarefas que envolviam a produção de tantas refeições durante o dia, os utensílios e as condições precárias da cozinha, a necessidade de obter água e mantimentos, além da necessidade de processar diversos alimentos diariamente, dão dimensão da rotina extenuante e arriscada de cozinheiras. O trecho também chama a atenção para o fato de que a vida social das classes médias e altas durante o período colonial, especialmente até o século XVIII, girava

²¹ Retomando Gilberto Gil, “Negra é a mão / De quem faz a limpeza (...) Negra é a vida consumida ao pé do fogão / Negra é a mão / Nos preparando a mesa / Limpando as manchas do mundo com água e sabão / Negra é a mão / De imaculada nobreza (MÃO DA LIMPEZA, 1984).

em torno da casa – o que implicava na manutenção de padrões de sociabilidade específicos (DIAS, M. O. L. da S., 1995; SILVA, M. B. N. Da, 2017). As cozinheiras não eram responsáveis apenas por prover a alimentação cotidiana, pois, como vimos anteriormente no relato de Mawe, as refeições servidas para a família e eventuais convidados tinham um papel importante para a hospitalidade doméstica, garantindo a criação e a manutenção de laços sociais e econômicos e, fundamentalmente, o status da família²². Sobre Salvador, no início do século XX, vê-se como seu trabalho torna-se ainda mais penoso em momentos como esse:

O hábito de receber parentes e amigos para os almoços de domingo tornava este dia estafante para as domésticas, que além de prepararem comida para um grande número de pessoas, tinham que arrumar a sala de jantar, colocar a mesa, servir o almoço, limpar a cozinha e lavar uma incontável quantidade de pratos, copos, talheres e tigelas. Logo cedo matavam-se as aves, comida de domingo, que deveriam ser depenadas em água quente, sapecadas no fogo para retirar canutilhos, temperadas, assadas ou cozidas em ensopado. Além da galinha, o menu domingueiro não estava completo sem o indispensável feijão, cozido com carne seca e lingüiça, arroz e farinha. (SANCHES, 1998, p. 71–72)

Assim, o trabalho íntimo performedo por mulheres negras escravizadas, livres e libertas “portas adentro”, em espaços como a cozinha, era essencial para a conservação do padrão de domesticidade comum a mulheres e famílias abastadas (em sua maioria, brancas), garantindo seu conforto e a manutenção de seu estilo de vida (DEETZ, 2017; JOHNSON, 2020; TELLES, L. F. da S., 2013). Vale lembrar que, em residências de famílias pertencentes às classes mais baixas, ainda que a rotina de refeições pudesse ser mais simples, era bastante comum que o já extenuante trabalho culinário se somasse a todas as outras tarefas domésticas de manutenção do cotidiano, que incluíam a limpeza da casa ou a lavagem de roupas, por exemplo (GRAHAM, S. L., 1992; TELLES, L. F. da S., 2013).

A partir dos registros históricos analisados até aqui, me proponho a imaginar uma rotina típica das cozinheiras domésticas brasileiras durante o período colonial até o início do século XX, como forma de evidenciar o caráter brutal do cotidiano de trabalho que descrevi nesta seção. É importante reconhecer que há mudanças importantes na infraestrutura urbana ao longo desse período que provavelmente tiveram algum impacto sobre sua rotina, como melhorias na distribuição de água, no sistema de esgoto, na forma de abastecimento das cidades e na industrialização de insumos alimentícios (GRAHAM, S. L., 1992), mas essas mudanças só

²² Em análise sobre o trabalho culinário doméstico no estado sulista da Virgínia, nos Estados Unidos, Kelley Fanto Deetz chama a atenção para o fato de que a consolidação de uma ideia de hospitalidade doméstica está diretamente relacionada à exploração de mão-de-obra escravizada nas cozinhas (2017). A análise se aplica também às casas de famílias brancas abastadas no Brasil durante o mesmo período.

representarão uma mudança impactante para um grupo mais amplo de cozinheiras ao longo do século XX – antes disso, estiveram restritas às casas de famílias mais abastadas em algumas regiões de determinados centros urbanos. Ademais, os diferentes arranjos de trabalho (como ser escravizada, escravizada ao ganho, liberta ou livre) também significavam diferenças importantes em seu cotidiano. Meu foco, no entanto, se atém às similaridades e as condições de trabalho mais comumente impostas pelo ofício, considerando que poderiam ser um pouco melhores ou muito piores para algumas delas.

Pensar que as cozinheiras (escravizadas ou não) trabalhavam cerca de dezoito a vinte horas por dia e sete dias por semana é algo bastante próximo da realidade dos registros encontrados, além do fato de que podiam ter seus serviços solicitados a qualquer hora – o que concedia um caráter ininterrupto ao trabalho. Era comum que dormissem na própria cozinha em “camas” improvisadas durante as poucas horas que restavam, exceto as poucas que tinham a opção de não fazê-lo e podiam dormir “fora”, um arranjo pouco comum mesmo entre as livres e libertas, de acordo com os anúncios de trabalho. A solidão forçada também era uma marca comum, uma vez que muitas delas eram impedidas de ter filhos, uma companhia ou mesmo contato com a família, algo que é visível nos anúncios de trabalho (SANCHES, 1998; SILVA, M. H. C. Da, 2004)²³. Ademais, as longas horas de trabalho se davam em um ambiente extremamente insalubre e envolviam o manuseio de pesadas panelas e objetos cortantes, a manipulação do fogo, longos e complicados preparos de pratos diversos e a tentativa de conservação da comida e de gêneros alimentícios. Na maior parte dos casos, a cozinheira tinha de articular a rotina de afazeres culinários a outros trabalhos domésticos, como a limpeza da casa, a lavagem das roupas ou mesmo o cuidado de crianças.

À essa rotina se soma a violência dos patrões, de ordem física, moral e sexual, sem que houvesse alguma instância de proteção das trabalhadoras. É preciso considerar também de que maneira esse trabalho era visto como degradante, mesmo por outras trabalhadoras negras, mas era uma das únicas opções disponíveis – quando podiam escolher. Ou seja, mesmo entre livres e libertas, o campo de opções era bastante restrito, e a cozinha, longe de uma escolha, podia ser a única possibilidade de sobrevivência. Assim, é possível ver como o trabalho na cozinha doméstica representava a continuidade das condições desumanas do trabalho escravizado e

²³ O risco que laços familiares representavam ao trabalho se refletem em outra face da intimidade monstruosa: as tristes histórias de infanticídios, que chegavam a ocorrer dentro da casa senhorial (SANCHES, 1998).

como poderia ser visto como a pior opção ou um castigo para as trabalhadoras de quem a senhora não gostava (VIANNA, 1973)²⁴.

No entanto, a maior parte dos registros históricos sobre seu cotidiano analisados até aqui nos é fornecida por olhares externos, que desconsideram sua agência e naturalizam as condições violentas e praticamente impossíveis de sobrevivência que marcavam suas vidas. E, como vimos, trabalhos historiográficos recentes têm lançado um novo olhar sobre esses registros históricos para identificar a agência e resistência de mulheres negras. É o caso do trabalho de Lorena Féres da Silva Telles, que analisa contratos de trabalho de livres e libertas no final do século XIX, em São Paulo (2013). Além da rotatividade intensa dessas mulheres em diferentes empregos (algo que era uma impossibilidade para escravizadas), os relatos dos empregadores deixam ver os atos de insubordinação dessas mulheres. É o caso da cozinheira africana Rosa Maria de Jesus, de 65 anos, cuja impertinência, em 1886, chocava a patroa Maria Monteiro, algo visível na justificativa de sua dispensa:

Declaro que a preta Rosa é a não poder ser mais atrevida, para não poder ser mais, no dia 9 foi me preciso sahir e esta me dice eu não tão tomo conta de sua casa porque não sou sua escrava, desta maneira não quero ela nem de graça em rasão de sua velhice e de ser muito atrevida. (Ibid., p.208)

Apesar da avançada idade, o que restringia suas oportunidades de trabalho, Rosa Maria de Jesus ousava estabelecer limites em relação às tarefas que executaria e, por tal conduta, era vista como “atrevida” pelos patrões. Ademais, sua fala parece deixar claro que os limites são importantes para ela por mostrar que não é uma escravizada, mas uma trabalhadora que tinha (ou tentava reivindicar) direitos, embora houvesse o risco de tal postura lhe custar o emprego, o que de fato aconteceu, e a dificuldade de uma recolocação profissional sendo ela uma mulher mais velha.

Um olhar ainda mais aprofundado sobre a maneira como essas cozinheiras domésticas agiam nas brechas nos é dado por cartas deixadas por Theodora, uma cozinheira africana escravizada que também residia em São Paulo (WISSENBACH, 2012). Os documentos nos deixam ver (e fabular) aspectos da agência e da resistência dessas mulheres. No momento em que sua história é registrada, Theodora já era uma senhora, mas, apesar da avançada idade para

²⁴ No próximo capítulo, analisaremos um pequeno grupo de cozinheiras domésticas para quem o ofício podia ser menos degradante e podia significar mais prestígio: as cozinheiras especializadas. Conhecidas também como cozinheiras de forno-e-fogão, representavam um ganho maior para seus senhores, quando escravizadas ao ganho e, quando livres e libertas, podiam receber ordenados maiores que o de outras trabalhadoras domésticas.

uma mulher escravizada que já havia trabalhado tanto, ela ainda aspirava transformar sua vida. Nascida nas primeiras décadas do século XIX no continente africano, foi traficada para o Brasil junto com o marido, Luís da Cunha, para trabalhar no interior de São Paulo, e foi separada dele e de seu filho, Inocêncio, para trabalhar como cozinheira na capital, na residência do cônego José da Terra Pinheiro. Na década de 1860, sonhava com a alforria, a reunião de sua família e cumprir com a promessa que havia feito a uma santa de retornar ao continente africano antes de morrer. Esses detalhes de sua vida e de suas aspirações se tornaram parte do arquivo de processos criminais da cidade de São Paulo em 1867, quando Theodora é interrogada por suspeita de participação em um roubo na casa de seu senhor. Cartas ditadas por ela, que era analfabeta, foram redigidas pelo principal suspeito do crime e tornaram-se parte do processo – infelizmente por não terem sido enviadas para o marido ou o filho, como combinado por pagamento com o escriba.

Diferentemente de Esperança quase um século antes, Theodora não é quem escreve as cartas, por não ser alfabetizada, mas, mesmo com a mediação de um escriba, é possível acessar sua percepção de si e da sociedade que a rodeia e como buscava navegar no contexto em que vivia. A circulação pela cidade que seu trabalho como cozinheira requeria, como vimos, provavelmente fez com que conhecesse Claro Antônio dos Santos, um escravizado de ganho letrado. O inquérito policial também nos faz saber que Theodora frequentava a casa do senhor de Claro, o cônego Fidélis, com o objetivo de aprender a ler e escrever. Assim, se utilizava do trânsito entre a casa e a rua, que era arriscado e cansativo, especialmente para uma escravizada mais velha, em seu benefício, acessando serviços e favores para tentar se comunicar com sua família e obter a alforria. A carta ao marido é emblemática:

Meu marido Luis, São Paulo
Muito hei de estimar que Vance esteja com saúde/ eu estou aqui na cidade/ eu vos escrevo para Vance se lembrar daquela promeça que nos fizemos/ eu hei de procurar por voce/ mando muita lembrança para voce/ e ajunta um dinheiro la/ se puder vir falar comigo venha/ senão puder me manda a resposta e dinheiro vá juntando la mesmo/ se cazo me arranjar por aqui mando propia la. Dessa vossa mulher, Theodora, escrava do connio terra que foi vendida na vacaria. (Ibid., p. 231)

As cartas revelam a esposa buscando pelo marido e por notícias dele e a lembrança da promessa que fizeram de permanecer juntos e retornarem ao continente africano que, em outra carta, diz esperar “(...) cumprir inda que esteja com cabelos brancos” (op.cit.). Assim, seriam os dois responsáveis pela reunião e pela obtenção de suas alforrias. Não é apenas o marido que ela cobra, mas também seu senhor:

Meu senhor:

Eu tive um aviso de noite/ vinha e me falava que cumprisse a promessa que prometi de voltar para minha terra/ esta conga que fala comigo diz que se eu morrendo aqui não cumprirei promessa que nem eu enxu. Vance não cumpri desta promessa porque meu pai foi culpado de eu ser vendida/ porque deus não quer que se aparte conga de preto de angola/ meu senhor vance é responsado de juntar cem/ eu isso quero de me forra/ que vance me de licença para eu tirar ismola nos domingos para ir dando para senhor/ eu já tenho 4 mil reis e vance já tem 9 mil reis na sua mão iscrava de vance Tiodora. (Ibid., p. 232)

É estratégico que Theodora se remeta à mensagem, que lhe vem em sonho, de uma figura sagrada de sua terra natal²⁵, cobrando o cumprimento de sua promessa de retorno, uma vez que seu senhor é um cônego. Ademais, ressalta também a vontade de Deus que ela (conga) não seja apartada de seu marido (preto de angola). Vale destacar o entendimento do mundo letrado em que vivia, como Esperança, assegurando deixar registrada por escrito a quantia para sua alforria, que já estava nas mãos do senhor, bem como requerer a possibilidade de pedir esmolas aos domingos (um dia possível de folga), com o objetivo de obter renda para alforria.

Não se sabe se Theodora conseguiu contatar o marido por outros meios, se foi capaz de recompor sua família e retornar à terra natal, infelizmente. As cartas revelam a dor de ser separada de sua família, a angústia de não poder cumprir a promessa de retornar à sua terra natal, de onde foi tirada à força. No entanto, revelam também a agência e a luta por autodefinição de uma cozinheira escravizada que, assim como Esperança Garcia, não é uma exceção. Mesmo sendo forçadas a um trabalho degradante, em condições brutais, as cartas de Theodora e de Esperança revelam como cozinheiras negras mantinham uma definição de si e dos seus (quando não deveriam ter ninguém). Ainda que fosse uma cozinheira escravizada, o que significa que provavelmente permanecia a maior parte do tempo trabalhando solitariamente em uma cozinha pequena, aspirando a fumaça do fogão a lenha enquanto executava outras tarefas domésticas (em razão das condições econômicas de seu senhor), suas tarefas envolviam breves momentos no trânsito entre a casa e a rua, o que possibilitava o contato com outros escravizados, libertos e livres e acionar redes para tentar se comunicar com sua família ou mesmo reivindicar a possibilidade de auferir renda através de esmolas. Assim, mesmo em condições impossíveis, tentavam viver na brecha.

²⁵ Em outras cartas, a figura é descrita como a Rainha que São Benedito perdeu no mar – uma referência que parece estar relacionada à travessia forçada do continente africano ao Brasil (WISSENBAACH, 2012, p. 231).

1-3 - “Nós também somos gente; por sermos pretas, não pensem que havemos de nos calar”²⁶: o trabalho culinário portas afora

O trabalho culinário executado por mulheres negras era essencial não apenas em âmbito doméstico. Durante todo o período colonial, as trabalhadoras domésticas, escravizadas ou não, trabalharam com a produção e a venda de gêneros alimentícios e de alimentos, no trânsito entre a casa e a rua (FARIAS, J. B., 2012a; FREITAS, F., 2015; GIACOMINI, 2012; NOVAES, 2017; REIS, 2019; XAVIER; FARIAS; GOMES, 2012). A produção era importante como forma de prover as famílias com itens de subsistência cotidianos, algo fundamental em uma época em que o abastecimento das cidades era precário. A venda, por sua vez, era importante para a complementação da renda de famílias abastadas e fundamental para famílias de classes mais baixas, o que demonstra a importância do trabalho dessas mulheres na produção de rendimentos para seus senhores e senhoras em meio urbano. Recorro mais uma vez aos relatos de viajantes para observar como este trânsito se dava em diferentes cidades. É o caso do professor português Luiz dos Santos Vilhena, que vivia em Salvador no século XVIII, ultrajado diante da intensa circulação de escravizados de casas de famílias ricas para vender alimentos afro-brasileiros nas ruas:

Não deixa de ser digno de reparo ver que das casas mais opulentas desta cidade, onde andam os contratos e negociações de maior parte saem de 8, 10, ou mais negros a vender pelas ruas, a pregar as cousas más e vis como sejam mocotós, isto é, mãos de vaca, carurus, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, isto é, papas de milho, acaçás, acarajés, arroz de coco, feijão de coco, angus, pão de ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, queimados (...). (VILHENA, 1969, p. 130)

Outro relato de uma viajante francesa no Rio de Janeiro no século XIX, Adèle Toussaint-Samson, ao tentar desbancar a ideia de que as senhoras brasileiras brancas eram ociosas, deixa ver de que maneira o trabalho de produção e de venda de itens alimentícios por mulheres escravizadas era importante na obtenção de rendimentos na casa senhorial (LEITE, M. M., 1993). Toussaint-Samson mostra como, na intimidade, a senhora trabalhava no gerenciamento dessas atividades. Apesar “não fazer nada”, “mandava fazer”²⁷:

²⁶ Trecho de nota de Mãe Maria, quitandeira, publicada no jornal Diário do Rio de Janeiro de 20 de novembro de 1873, registro coletado por Fernando Vieira de Freitas (2015).

²⁷ Cabe aqui a pausa para uma breve reflexão sobre a expressão “mandar fazer”, ainda comum no Brasil. Julgo que é bastante reveladora da estrutura desigual de trabalho e renda no Brasil e de sua história de longa duração, como analiso neste capítulo. A frase não nomina ou indica o indivíduo que irá executar a tarefa, mas a impessoalidade da expressão pressupõe a existência de uma massa de trabalhadores à margem, sempre a postos para executar qualquer tipo de serviço. A história do trabalho escravizado e, mais tarde, precário, executado majoritariamente por pessoas negras, permite observar como este contexto se constrói e os seus efeitos na contemporaneidade. Aqui também cabe a análise de como as pessoas brancas, especialmente as senhoras, de classes médias e altas, eram

Uma das opiniões mais geralmente acreditadas acerca da brasileira é que ela é preguiçosa e conserva-se ociosa todo o dia. É um engano. A brasileira não faz nada por si mesma, mas manda fazer; põe o maior empenho em não ser vista nunca em ocupação qualquer. Entretanto, quem for admitido à intimidade, achá-la-á pela manhã de tamancas, sem meias, com um penteador de cassa por vestido, presidindo à fabricação de doces, cocada, arrumando-os nos tabuleiros de pretos e pretas, que os levam a vender pela cidade. (TOUSSAINT-SAMSON, 1815, p.166 *apud* LEITE, 1993, p. 44)

Em trabalho sobre as condições de vida de mulheres negras em São Paulo no fim do século XIX, Lorena Féres da Silva Telles destaca a importância da exploração de escravizadas, libertas e livres por senhoras brancas de classes mais baixas: “Vendedoras de doces, de frutas e hortaliças, as quitandeiras africanas, livres e escravas, sustentavam à si mesmas e às suas senhoras (...)” (2013, p. 259).

Esses excertos são o preâmbulo para pensar sobre o trabalho culinário de mulheres negras executado “portas afora” no período colonial e no início do século XX. É importante lembrar que a circulação entre os dois mundos era cotidiana para a maior parte das cozinheiras domésticas, como observamos na seção anterior, mesmo que a maior parte de seu trabalho se concentrasse na casa. O trabalho exigia a obtenção de insumos como gêneros alimentícios, lenha e água, e apenas as casas mais abastadas poderiam se dar ao luxo de usar o serviço de outros trabalhadores escravizados para tal. Como destacado por João José Reis, era bastante comum que as escravizadas transitassem entre o trabalho doméstico, o trabalho de produção de alimentos e o trabalho comercial, o que tornava sua rotina ainda mais exaustiva:

(...) compravam o alimento nos mercados e nas feiras para depois prepará-lo na cozinha senhorial e, em seguida, retornavam às ruas para vender comida pronta e outros produtos. Assim, após cumprirem as tarefas do serviço doméstico, saíam para o ganho na rua, uma típica dupla jornada escravista. (REIS, 2019, p. 19)

E, enquanto algumas delas permaneciam nesse trânsito, outras trabalhavam apenas na rua – e sua presença ostensiva, documentada por diversos registros históricos, demonstra como seu trabalho era imprescindível também nessa esfera. A precária estrutura urbana fazia com que a manutenção do cotidiano dependesse do trabalho de mulheres negras²⁸ na produção, distribuição e comercialização de diversos produtos, como gêneros alimentícios e comida

ensinadas sobre como o trabalho doméstico deveria ser executado – porque “quem não sabe fazer não pode mandar” (VIANNA, 1973, p. 33).

²⁸ Vale destacar aqui que, apesar das trabalhadoras negras serem o foco deste trabalho, homens e mulheres negras trabalhavam nos diversos serviços que garantiam a manutenção do cotidiano das cidades. Como observado por Robert Avé-Lallemant, viajante alemão passando por Salvador no século XIX, “(...) tudo que corre, grita, trabalha, tudo que transporta e carrega é negro” (1980, p. 22). Sobre o trabalho essencial masculino nas ruas, vale consultar o trabalho recente de João José Reis (2019).

(CUNHA, O. M. G. Da, 2007; FREITAS, F., 2015; GRAHAM, R., 2013; GRAHAM, S. L., 1992). Mais uma vez, em razão da raridade de registros escritos por essas mulheres, recorro a fontes variadas, como relatos de viajantes, notícias e códigos de postura governamentais, que nos permitem enxergar pequenos detalhes de sua vida cotidiana e os diversos arranjos de trabalho.

Os registros históricos sobre a essencialidade de seu trabalho são particularmente antigos, datando dos anos iniciais da invasão portuguesa, em que os aglomerados urbanos eram ainda mais insalubres. O estudo de Fernando Vieira de Freitas sobre o ofício das quitandeiras no Rio de Janeiro observa como isso ocorria:

Era comum nos idos dos séculos XVI e XVII ver negras de tabuleiro e vendedores de peixe reunidos à beira-mar nas proximidades do Terreiro do Ó, mais tarde chamado de Largo do Paço (atual Praça XV), nas imediações da Candelária. (...) o pequeno comércio varejista cumpria papel de destaque no provimento de alimentos para a população local, carente de estruturas mais dinâmicas de distribuição de víveres de primeira necessidade. (FREITAS, F., 2015, p. 55)

De modo similar, Câmara Cascudo relata a venda de “peixes à noite” em Salvador por “negras” no século XVI (2004, p. 599) e Gerlaine Martini destaca como as ““pretas’ deviam ter licença para vender nas ruas” de Salvador já no século XVII (2007, p. 163). Apesar de diferenças importantes na estrutura e no comércio das cidades coloniais, em razão de formações históricas distintas, é importante destacar que o mais comum é que o abastecimento dependesse quase que exclusivamente do trabalho de africanos e africanas escravizadas nos diversos aglomerados urbanos. Assim, a presença de seus tabuleiros nas ruas é registrada em cidades como Rio de Janeiro, Salvador, São Paulo, Recife, São Luís e em cidades das Minas Gerais, para citar algumas.

Os estudos sobre o trabalho comercial de africanas e crioulas durante o período colonial identificam a relação desse trabalho com uma herança comercial africana e feminina (GRAHAM, R., 2013; MARTINI, 2007; TELLES, L. F. da S., 2013). A análise de Freitas sobre a origem do termo fornece um olhar mais detalhado sobre a questão:

Antes de aportar no Brasil, Kitanda foi o termo utilizado para denominar os mercados e as feiras da região centro-ocidental da África, especialmente entre os povos de origem quimbundo. Era um mercado caracterizado pelo comércio de rua realizado quase exclusivamente por mulheres e que se baseava na venda de legumes, frutas, doces, peixe seco, comida preparada, carnes e outros gêneros primários, além de eventualmente incluírem tecidos, fumo, aguardente e outras miudezas, abastecendo de secos e molhados os aglomerados urbanos. (FREITAS, F., 2015, p. 16)

Como apontado pelo mesmo autor, não se trata de uma simples transferência do ofício e de suas habilidades para a colônia, mas de uma reconstrução/renegociação na Diáspora, sendo um exemplo disso o fato de que, no Brasil, esse trabalho foi executado por mulheres de diversas origens do continente africano²⁹.

No trânsito entre a casa de famílias brancas e a rua, ou apenas trabalhando “portas afora”, estavam escravizadas ou escravizadas postas ao ganho, inicialmente. Nos dois últimos séculos da escravidão no Brasil, no entanto, com o aumento do número de mulheres libertas e livres, fossem elas africanas ou crioulas, estas também passam a trabalhar na rua. É importante refletir sobre como o trabalho na rua era comumente preferível ao trabalho doméstico para essas mulheres. Apesar de haver uma discussão relevante no campo dos estudos do trabalho sobre as condições de proteção que o trabalho doméstico poderia oferecer para mulheres negras durante o período colonial e o início do século XX, em razão da violência urbana e do prejuízo à reputação feminina que a circulação na rua implicava, uma análise fundamentada na reflexão sobre as condições do trabalho doméstico na seção anterior mostra que a casa era comumente um espaço tão ou mais violento para essas trabalhadoras – de uma violência perpetrada por senhoras e senhores escravizadores, como vimos.

Além disso, as pesquisas sobre a vida das mulheres negras envolvidas com o comércio em diferentes cidades coloniais mostram como o trabalho na rua poderia significar a possibilidade de acumular pecúlio para a compra de sua própria alforria e de familiares, ter uma vida mais autônoma, mais distante da violência da casa senhorial, que perpassava todos os aspectos de seu cotidiano, e mais próxima de redes de apoio de outras pessoas africanas ou crioulas – como irmandades, terreiros de candomblé ou mesmo a possibilidade de manter os laços familiares, no caso de livres e libertas³⁰ (FARIAS, J. B., 2012b). No caso das escravizadas, angariar renda só era possível quando eram postas ao ganho e, no caso de livres e libertas, os ganhos no trabalho na rua eram comumente superiores ao do trabalho doméstico (SILVA, M. H. C. Da, 2004).

Assim, julgo importante demarcar que o trabalho na rua era uma opção que podia ser identificada como mais vantajosa para as trabalhadoras negras escravizadas, livres e libertas à

²⁹ Os estudos apontam para a predominância de mulheres negras de nações Mina no Rio de Janeiro e, em Salvador, de nações Jeje e Nagô (FARIAS, J. B., 2012b; FREITAS, F., 2015). As diferentes origens têm relação com o movimento do tráfico ou de migrações forçadas de mulheres escravizadas em cada região do Brasil.

³⁰ Como vimos na seção anterior, era comum que os anúncios tivessem preferência por uma trabalhadora sem filhos ou sem nenhum tipo de vínculo familiar, de maneira que sua vida estivesse centrada apenas no trabalho.

época, visto que a única outra ocupação disponível para elas era o trabalho doméstico, nas condições desumanas pontuadas anteriormente. O fato de que até mesmo para livres e libertas havia a possibilidade de não haver uma remuneração, em arranjos em que elas trabalhavam em troca de moradia ou comida (uma relação que diferia muito pouco da escravidão) ou, o que era bastante comum, que não recebessem o suficiente para sua subsistência, o que implicava ter que aceitar morar no trabalho e não ter limite de horário para a execução de tarefas, atesta como o trabalho doméstico podia ser a última opção dessas mulheres. A rua podia ser um espaço de risco, mas a casa raramente oferecia proteção às trabalhadoras negras escravizadas, libertas ou livres. E, como trabalhos recentes têm refletido, a rua era um espaço de territorialidade negra: “Não é à toa que nas ruas da cidade se formam os laços de resistência à escravidão, que forjam a cidade negra (...) O desprezo senhorial em relação ao espaço público foi articulado em favor de uma apropriação negra da rua” (NOVAES, 2017, p. 66).

Ainda que dados estatísticos que fundamentem ainda mais o argumento em torno da preferência de trabalhadoras negras pelo trabalho na rua sejam raros, registros históricos como o censo em uma freguesia de Salvador, em 1849, que demonstra que 79% das mulheres libertas trabalhavam no comércio de rua, dão pistas nesse sentido (LIMA, 2020; SOARES, 1996). De modo similar, os estudos sobre o ofício de quitadeiras no Rio de Janeiro mostram que, a partir de uma análise dos registros mercantis da cidade no final do século XVIII, as quitadeiras eram o grupo de comerciantes mais expressivo na cidade (FREITAS, F., 2015). Interessa a este trabalho analisar essa distinção importante entre o cotidiano comum de cozinheiras que trabalhavam apenas em âmbito doméstico e cozinheiras que faziam esse trabalho entre a casa e a rua ou apenas na rua. Nesse sentido, o estudo de Dias demonstra que, em São Paulo, no século XVIII: “(...) o maior jornal de escravas de ganho eram de cozinheiras peritas ou vendedoras ambulantes, que oscilavam entre 250 e 500 réis” (DIAS, M. O. da S., 1985, p. 96). De modo completar, Telles analisa como seu aluguel era vantajoso para seus senhores, uma vez que “As escravas alugadas como cozinheiras peritas e comerciantes ambulantes rendiam aos senhores o mais alto aluguel mensal, à época, entre 7.500 e 15 mil réis” (TELLES, L. F. da S., 2013, p. 212). A pesquisa de João José Reis evidencia que, entre as libertas de Salvador no mesmo século, a estimativa do rendimento da maior parte das vendedoras de comida pronta (como *aberm* e *acaçá*) era destacadamente superior ao de uma cozinheira doméstica (REIS, 2019, p. 67).

Os relatos de viajantes também dão dimensão da presença ostensiva de mulheres negras mercando nas ruas das cidades brasileiras durante o período colonial. Concentro-me aqui nos relatos que evidenciam o trabalho culinário dessas mulheres. É o caso dos comentários depreciativos do cônsul inglês James Wetherell sobre as ruas de Salvador no século XIX:

De manhã, ao se passar pelas ruas da Cidade Baixa o nariz do transeunte é assaltado por uma profusão de cheiros, que positivamente nada têm a ver com os da 'Arábia bem aventurada!' De todo lado as atividades culinárias dos pretos estão em andamento [...] formam mais um prato que 'exala o mesmo cheiro execrável'. (MATTOSO, 1992, p. 437)

Ainda sobre Salvador, o trabalho de Cecília Moreira Soares revela a centralidade que a venda de comida pronta tinha para o ofício de quitandeiras durante o período colonial:

Mas o que as ganhadeiras mais vendiam mesmo era sobretudo comida, e em segundo plano tecidos e miudezas. Nas quitandas, como eram chamadas as pequenas vendas e barracas, forneciam "peixes, carne mal assada a que dão o nome de moqueca, toucinho, baleia no tempo da pesca, hortaliças etc". Nos tabuleiros, que podiam ser fixos em pontos das ruas ou carregados na cabeça, eram oferecidos outros tantos produtos e utensílios, como "pastéis, fitas, linhas, linho e outros objetos necessários ao uso caseiro"(28). Da lista de produtos vendidos pela cidade pelas negras libertas recenseadas na freguesia de Santana, em 1849, incluíam-se peixe, banana, tecidos, verduras, frutas, sapato, mingau, acaçá e aberém. (1994, p. 59)³¹

No caso do Rio de Janeiro, as descrições de registros pictográficos feitos no século XIX também permitem observar a presença de trabalhadoras negras mercando diversos tipos de produtos, como comida pronta. É o caso de Jean-Baptiste Debret, cuja descrição de uma pintura de vendedoras de angu nos faz ver a importância de seu trabalho para o cotidiano dos moradores da cidade e fornece elementos importantes sobre seu cotidiano:

É ainda na classe de negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de angu. Tudo o que elas precisam (...) são duas enormes panelas de ferro fundido colocadas em fogões portáteis; um pedaço de lã ou tecido de algodão, colocado na tampa de cada uma, coroa este aparelho culinário, ao qual acrescentam duas grandes colheres de madeira com cabos longos. (...) O trabalhador de grande apetite fica satisfeito com uma porção de 3 vinténs (...), e a menor porção de 1 vintém (...) se equipara ao volume de duas colheres comuns, que são suficientes para os indigentes e aqueles que comem menos. Encontram-se os anjos comerciantes nas praças, perto dos mercados, ou em suas lojas, depois cheias de legumes e frutas. A venda deste alimento comestível, mantido quente, começa pela manhã, das 6 às 10 da manhã, e continua do meio-dia às 2 da manhã, quando todos os trabalhadores escravos que não são alimentados por seus senhores se reúnem ao seu redor. O escravo, mais ou menos mal vestido, de uma família indigente e às vezes grande, também é visto tomando uma porção de 4 vinténs (...); e este alimento substancial, ao qual são acrescentadas algumas bananas ou laranjas, é suficiente para a existência de 5 ou 6 indivíduos no Rio de Janeiro. (DEBRET, 1831a, p. 110)

³¹ Para exemplificar a importância das vendedoras de comida em Salvador, elas tinham uma denominação popular específica: "mamãe bote" (FERREIRA FILHO, 1994; SANCHES, 1998).

O relato depreciativo do viajante francês Louis-François Tollenare sobre Recife, no século XIX, também nos possibilita observar sua presença e o trabalho culinário executado nas ruas da cidade:

(...) negras percorrem as ruas oferecendo à venda lenços e outras fazendas que trazem em cestos sobre a cabeça (...) Um pequeno mercado junto de uma igreja oferece à minha vista montões de raízes de mandioca, bananas, ananases, caju, mangas e laranjas. As vendedeiras, mui sucintamente vestidas, algumas de cachimbo ao queixo, preparam grosseiros manjares para o povo (...). (TOLLENARE, 1905, p. 21)

Elucidativos também são os registros das reclamações de alguns moradores das cidades sobre a atividade comercial dessas mulheres. Richard Graham observa que na Salvador do século XIX: “Um contemporâneo queixou-se de que as ruas de Salvador “se acham atulhadas de negras vendedeiras [...] que impedem o uso público aos moradores” (GRAHAM, R., 2013, p. 68). Maria Odila Leite da Silva Dias, estudando o trabalho de mulheres escravizadas e pobres em São Paulo, no século XIX, observa que: “As quitandeiras espalhavam pelo chão seus trastes, vendendo um pequeno comércio de vinténs para escravos. O comércio ambulante foi aos poucos tomando becos e travessas (...)” (DIAS, M. O. L. da S., 1995, p. 23).

Porém, sua presença fica ainda mais evidente nos códigos de postura. O contínuo controle que as diferentes entidades governamentais tentaram estabelecer sobre o trabalho comercial de mulheres negras durante todo o período colonial revela a sua insistente presença nas cidades. Códigos de postura foram identificados desde o século XVII em Salvador (MARTINI, 2007) e no Rio de Janeiro (FREITAS, F., 2015), mas é bastante provável que o controle seja ainda mais antigo, ainda que não se tenham identificado registros, em razão da antiguidade do ofício. Outro exemplo importante é a região das Minas, uma vez que “posturas e leis repressivas contra as escravas de tabuleiro remontavam às primeiras décadas de exploração do ouro” (DIAS, M. O. L. da S., 1995, p. 164). Escravizadas, libertas e livres trabalhando na rua sempre foram identificadas pelas autoridades coloniais como um risco à “harmonia” da sociedade escravista.

Nas Minas, após 1728, eram vistas como elementos perigosos dada a liberdade com que circulavam pelas lavras, entrando e saindo dos arraiais, possivelmente contrabandeando ouro e levando informações e alimentos para negros quilombolas. Já em 1719, referindo-se a uma ameaça generalizada de sublevação dos escravos, o Conde de Assumar apontava escravas e negras forras como eventuais elos na conspiração. Em São Paulo, as autoridades também trataram de limitar a liberdade do movimento de negras vendedoras, tendo em vista o perigo de contatos entre escravos e principalmente escravos fugidos: medidas sucessivas proibiam-nas de sair da cidade "pontes à fora", fechar as vendas depois das 6, das 7, ou das 9 horas. Infrutíferas ou impossíveis de serem postas em prática, as posturas concernentes aos horários

associavam-se às disposições contra o ajuntamento noturno de escravos, nas casinhas ou em vendas clandestinas. (DIAS, M. O. L. da S., 1995, p. 164–165)

Fosse em razão de sua circulação “mais fácil” pela cidade, ou do fato de que suas quitandas eram comumente pontos de encontro de grupos de escravizados, livres e libertos, elas sempre foram vistas com desconfiança pela autoridade e pela elite. É interessante pensar que as quitandas de cozinheiras, que geralmente implicavam em um consumo imediato dos produtos, favoreciam os ajuntamentos de outros trabalhadores negros de maneira especial e podiam ser ainda mais vigiadas. Como observado por Bruna Portella de Novaes, seu trabalho é importante para instituir uma territorialidade negra:

Retomaremos o papel das trabalhadoras de rua, quitandeiras e vendedoras ambulantes, como sujeitos de integração de uma vida comunitária negra. Estabeleciam-se em espaços específicos, aproveitando a circulação de pessoas para captar sua clientela. A venda de comidas prontas para consumo também atraía a presença de outros trabalhadores negros (...) A sua forma de trabalhar utilizava o espaço público da rua e, mais ainda, o transformava em espaço de convivência. (2017, p. 56)

E os registros indicam que essa suspeita sobre as trabalhadoras negras na rua não era, em muitos casos, infundada. Para além de acumular pecúlio, elas efetivamente utilizaram sua circulação pelas ruas para formar ou se inserir em redes de sociabilidade, apoio, e revolta, algo que não era possível quando trabalhavam isoladas na casa senhorial³². Em São Paulo, Dias analisa como uma estrutura de suporte e comunicação se dava através do ofício das quitandeiras:

A urdidura dos contatos sociais dos escravos, seus pontos de encontro e de circulação de informações eram organizados em torno do pequeno comércio clandestino, e contra este se voltaram posturas, decretos e leis nem sempre muito fáceis de serem implementados. Muitas dessas medidas repressivas focalizavam em especial os movimentos das mulheres escravas, vendedoras, em virtude do papel importante que desempenhavam na vida comunitária dos escravos (...) Basicamente, o pequeno comércio dos escravos destinava-se a supri-los com gêneros de primeira necessidade, aguardente e fumo, a preços mais acessíveis. Além do aspecto clandestino do desvio de gêneros do comércio legalmente organizado, alarmavam os moradores da cidade os contatos, que se estabeleciam, entre escravos fugidos e quilombolas, que desde o início da escravidão urbana existiram nos arredores da cidade. (DIAS, M. O. L. da S., 1995, p. 155)

No caso de Salvador, por exemplo, ganhadeiras e comerciantes foram identificadas como participantes de diversos levantes, como a Revolta dos Malês, o que implicou em uma política mais repressiva sobre o trânsito dessas mulheres na cidade, especialmente as africanas

³² Na seção anterior, observamos como Theodora, uma cozinheira doméstica, se utilizou de seu acesso à rua.

(parte de uma política de desafricanização da cidade) (REIS, 2003)³³. Ainda que não seja possível definir se ela efetivamente participou da Revolta dos Malês, um caso digno de nota é Luiza Mahin, mãe do poeta, jornalista e advogado abolicionista Luiz Gama. Luiza foi descrita por ele em uma carta como uma quitandeira africana que morava na Bahia e se envolvia com planos de insurreição negra no século XIX:

Sou filho natural de uma negra, africana livre, da Costa Mina (Nagô de Nação), de nome Luiza Mahin, pagã, que sempre recusou o batismo e a doutrina cristã. Minha mãe era baixa de estatura, magra, bonita, a cor era de um preto retinto e sem lustro, tinha os dentes alvíssimos como a neve, era muito ativa, geniosa, insofrida e vingativa. Dava-se ao comércio — era quitandeira, muito laboriosa, e mais de uma vez, na Bahia, foi presa como suspeita de envolver-se em planos de insurreições de escravos, que não tiveram efeito. (GAMA, 1880)

É importante ressaltar que a tentativa de controle das autoridades era comumente frustrada, em razão da importância do trabalho dessas mulheres para o abastecimento e distribuição de itens pela cidade. Apesar da vigilância ser constante, os estudos analisam como era comum que as medidas mais duras de controle constantemente recuassem ou que a fiscalização afrouxasse, e como esse trabalho, por ser imprescindível, tinha de ser tolerado pelas autoridades (DIAS, M. O. L. da S., 1995; REIS, 2019; SILVA, M. H. C. Da, 2004). Ademais, em episódios como a Greve da Praça das Marinhas, no Rio de Janeiro, torna-se evidente que o controle governamental também recuava em consequência da ação de quitadeiras, como a organização de paralisações de seu serviço essencial como protesto a medidas que prejudicavam seu ofício (FREITAS, F., 2015). Assim, muitas vezes com sucesso, as mulheres negras que trabalhavam na rua sempre tentaram negociar as precárias condições de trabalho estabelecidas pelos códigos de posturas governamentais, que frequentemente estabeleciam parâmetros burocráticos demorados e altas taxações que dificultavam a obtenção de licenças, além de práticas públicas de punição àquelas que comerciassem fora das condições estabelecidas³⁴. Um exemplo material desse tensionamento bem-sucedido é o caso do estabelecimento da exigência de um “passaporte” para pessoas negras envolvidas com o trabalho na rua em Salvador, no século XIX, que recebeu uma emenda imediata para excetuar aquelas que trabalhassem com gêneros de primeira necessidade (GRAHAM, R., 2013).

³³ Dentre os indivíduos levados a julgamento pela revolta, 14% eram mulheres – sem contar as esposas e companheiras de revoltosos presos, extraditados ou assassinados, que possivelmente tinha conhecimento da revolta e participaram de seus preparativos (GRAHAM, R., 2013, p. 107).

³⁴ A greve de ganhadores em Salvador, em 1857, apesar de seu caráter majoritariamente masculino, indica as ações de oposição a regramentos e condições mais duras de trabalho (REIS, 2019). No entanto, no caso feminino, mais comum era uma resistência silenciosa: o fato de que as mulheres não deixavam as ruas.

Nesse contexto, julgo ser importante analisar as condições precárias de trabalho dessas mulheres, que se combinam a esse ostensivo controle das autoridades, como fiz na seção anterior com as cozinheiras domésticas. Para isto, é necessário pensar sobre as condições de vida nas ruas das cidades coloniais brasileiras e de uma estrutura social bastante hierárquica, além da influência do culto à domesticidade da época, como vimos em seção anterior. Mais uma vez, retorno a estudos recentes no campo da História que se centram sobre suas vidas e sua agência. Isto porque a narrativa hegemônica sobre suas vidas é comumente informada por relatos românticos e/ou racistas de viajantes sobre o cotidiano das cidades, sendo seus registros pictóricos (sobretudo os do século XIX) utilizados como emblema da harmonia racial e do fato de que a escravidão teria sido mais branda no Brasil. Nesse sentido, retorno às imagens de Debret (1831a).



Figura 3 – “Negras vendedoras de angu”, de Jean-Baptiste Debret (1831a, p. 111).



Figura 4 – “Negras vendedoras, de sonhos, manoé, aluá”, de Jean-Baptiste Debret (1831a, p. 100).

Julgo importante mobilizar estas imagens, assim como fiz com os relatos de viajantes, para observar as condições de vida dessas mulheres. No entanto, baseando-me em estudos críticos das representações da escravidão feitas por artistas europeus no Brasil, considero ser necessário refletir sobre que tipo de vida urbana esse tipo de pintura tinha interesse de projetar (MENEZES NETO, 2020; RIBEIRO, 2020). Jean-Baptiste Debret, um pintor histórico francês de orientação neoclássica, é parte da Missão Artística Francesa, bastante conhecida por retratar os caminhos para a civilização possível nos trópicos, entre outros aspectos³⁵ (DAHER, 2011). Assim, chama a atenção o ar de serenidade ou de placidez dessas trabalhadoras em seu cotidiano, apesar das condições precárias de trabalho retratadas, o que reflete a orientação estética e parte do projeto das obras de Debret.

A descrição da Figura 1, como vimos anteriormente nesta seção, trata essas cozinheiras mercantes como “anjos comerciantes” (DEBRET, 1831a, p. 110), ressaltando o trabalho social de mulheres negras que vendiam comida a preços módicos para outros trabalhadores nas ruas – quando, por exemplo, no caso dos escravizados, era comum que os senhores não os alimentassem (FREITAS, F., 2015). Na figura 2, podemos observar a mesma placidez na expressão dos rostos de mulheres que circulavam pela cidade vendendo iguarias. É interessante pensar de que maneira as imagens não retratam a tensão sobre a circulação dessas trabalhadoras que se refletia nos códigos de postura ou o incômodo das elites das cidades que protestavam sobre a presença dessas mulheres nas ruas, como vimos. Em verdade, elas parecem inofensivas e tranquilas na execução de suas tarefas, algo que encobre sua história de envolvimento com as redes de comunicação, fugas e rebeliões na cidade, como também já destaquei.

Estudos recentes evidenciam, a partir de registros históricos, como o cotidiano dessas trabalhadoras era difícil e exaustivo. Os arranjos de trabalho eram diversos entre escravizadas ao ganho, libertas e livres, e me concentro especialmente no século XIX, momento em que esses grupos coexistiram de maneira mais destacada nas ruas. Entre os arranjos mais comuns, existiam aquelas que eram cozinheiras domésticas, mas que também trabalhavam mercando produtos alimentícios nas ruas; outras que podiam residir nas residências dos senhores, onde produziam a mercadoria que seria vendida, mas trabalhavam de maneira mais concentrada no comércio nas ruas e, quando escravizadas, poderiam ser forçadas a trabalhar para seus senhores ou alugadas a terceiros; e também aquelas que trabalhavam nas ruas e tinham moradia própria,

³⁵ É importante destacar que Debret foi escolhido aqui apenas a título de exemplo, em razão de sua projeção especial de trabalhadoras negras que vendiam comida, mas esta análise crítica caberia à obra de outros pintores e fotógrafos do período colonial.

onde cozinham, algo que era mais comum entre livres e libertas, mas que também poderia ser permitido a algumas escravizadas ao ganho, que eram forçadas à retornar à residência senhorial apenas para entregar o pagamento (DIAS, M. O. L. da S., 1995; FARIAS, J. B., 2012b; FREITAS, F., 2015; GRAHAM, R., 2013).

Sejam quais fossem os arranjos, em maior ou menor grau, essas mulheres não podiam escapar a uma rotina também brutal de trabalho, com a diferença importante de que poderiam acumular algum capital em relação às cozinheiras domésticas. O trabalho de Richard Graham permite ver, por exemplo, a extensão e as condições da circulação de trabalhadoras negras pela cidade de Salvador, no século XIX:

Centenas delas iam de porta em porta, cruzando e recruzando a rua, oferecendo seus produtos, à procura de compradores (...) Havia poucas calçadas ou ruas pavimentadas naquela época. A poeira e a lama predominavam (...) em 1852, um viajante descreveu as ruas como “irregulares, mal pavimentadas, geralmente estreitas, com uma sarjeta no meio para onde são jogados as imundícies e o lixo das casas adjacentes”. Era por onde andavam as ambulantes, parando pra vender e depois reequilibrando o fardo antes de seguir (...) Tipicamente, carregavam seus artigos na cabeça. (...) Era trabalho duro. Não é de surpreender que muitas vendedoras expusessem seus artigos numa esteira ou banca, esperando os fregueses. (GRAHAM, R., 2013, p. 68–69)

As condições precárias de circulação revelam não apenas a necessidade do trabalho dessas mulheres na distribuição de mercadorias, sobretudo em uma cidade íngreme como Salvador, mas também as dificuldades que enfrentavam para fazê-lo. É evidente como esse trânsito afetava, em especial, as mulheres que trabalhavam de modo itinerante, de maneira que muitas delas tentavam estabelecer um ponto fixo para a venda (a quitanda) em locais de grande circulação nas cidades, algo que era controlado de maneira ostensiva pelas autoridades em seus códigos de postura. Em análise sobre pesquisas acadêmicas a respeito do cotidiano de quitandeiras em diferentes cidades do Brasil, Freitas observa:

Em todos as quitandeiras são apresentadas como mulheres que ocupavam lugares estratégicos, aproveitando a funcionalidade do pequeno mercado nas grandes cidades, fato não desconsiderado pela municipalidade. Ao mesmo tempo prevalecia a tônica da repressão. Em todos os cenários os órgãos oficiais buscaram regular e controlar o pequeno comércio através de taxas, do estabelecimento de horários e lugares para comerciar, da fiscalização dos alimentos, da proibição do comércio de determinados gêneros, entre outras normas, confirmando o caráter racial das políticas higienistas. (FREITAS, F., 2015, p. 40)

Mais uma vez, é importante pensar que essa regulação e controle são indicativos do comportamento disruptivo dessas trabalhadoras negras, que podiam insistir em se posicionar em locais estratégicos ou ignoravam os horários e lugares estabelecidos para comerciar. Até o século XIX, como vimos, a rua permanece um espaço negro, fundamentalmente, e as mulheres

que vendiam comida ou gêneros alimentícios tinham um espaço especial na negociação com as autoridades em razão da importância de seu trabalho para o cotidiano da cidade. Refletindo sobre as habilidades necessárias para uma quitandeira ou uma vendedora ambulante em Salvador entre os séculos XVIII e XIX, Richard Graham analisa a complexidade do ofício e como dependia de uma série de fatores para ser bem-sucedido:

É provável que seu êxito nas vendas dependesse menos da energia física que gastava do que da esperteza com que escolhia as ruas onde vender, e da hora do dia, assim como da sua personalidade. Precisava ter voz forte para anunciar seus artigos. Especialmente as quitadeiras, que ficavam sempre no mesmo lugar, tinham de estabelecer uma relação duradoura com os fregueses. Todas as vendedoras precisavam saber pechinchar, tanto para comprar dos fornecedores como para vender aos compradores. Pechinchar exigia, como sempre em qualquer lugar, tanto o conhecimento de sua etiqueta – só fazer ofertas sérias – como uma aguda consciência da abundância ou escassez da mercadoria a qualquer momento. Ao lidarem com fornecedores e fregueses, as vendedoras tinham de ter múltiplas transações em mente ao mesmo tempo e calcular com rapidez o lucro necessário, levando em conta também tempo e trabalho. Precisavam ter muito cuidado com o que compravam, para manter uma boa reputação pela qualidade dos artigos vendidos, e portanto não podiam se dar ao desleixo de ser ingênuas. As vendedoras ambulantes tinham de vender na hora certa, para evitar a deterioração da mercadoria que levavam, mas sem vender barato demais. Isso era especialmente importante porque, como elas próprias transportavam a mercadoria, seu valor tinha de ser alto em relação ao volume e ao peso, o que permite supor que fossem frágeis e perecíveis. Todas as vendedoras de rua precisavam manter-se sempre alertas contra furtos e proteger sua mercadoria dos efeitos da chuva, do sol e do vento. Devido a acirrada concorrência, tinham de satisfazer-se com uma pequena margem de lucro, pois os números sugerem que muitas estavam dispostas a se submeter a esse trabalho. (GRAHAM, R., 2013, p. 75–76)

O longo trecho evidencia a argúcia e a inteligência necessárias para o exercício da atividade e, apesar de se referir a Salvador, a maior parte desses apontamentos provavelmente se aplicam ao exercício do ofício em outras cidades coloniais brasileiras. É importante destacar que, em razão da competição acirrada e de uma estrutura social hierárquica em que mulheres negras estavam nas piores condições, esse rendimento ainda era, na maior parte dos casos, insuficiente para garantir uma vida tranquila³⁶, apesar de ser mais rentável que o trabalho doméstico, em especial para livres e libertas. Como observado pelo mesmo autor, “Para a maioria das mulheres forras e livres, pode-se ter certeza de que vender na rua rendia apenas o suficiente para a sobrevivência numa base diária, e não sobrava nada para adquirir escravos ou economizar para a doença ou a velhice” (Ibid., p. 81). E, vale lembrar, ainda que fossem bastante hábeis nas negociações, sua posição social lhes colocava em desvantagem em algumas situações de cobrança:

³⁶ Pesquisas importantes têm sido feitas sobre os casos excepcionais de alforriadas ou livres e libertas que ascenderam socialmente em razão do ofício de quitadeiras. Neste sentido, vale a pena consultar a vida de mulheres como Ana de São José da Trindade (GRAHAM, R., 2013) e Emília Soares do Patrocínio (FARIAS, J. B., 2012a).

Vendedoras ambulantes analfabetas não deixavam registros escritos de seus negócios. Quando vendiam fiado a famílias, certamente podiam ter dificuldade para receber a dívida. Quando o comprador enganava uma vendedora, que recurso tinha ela? Mas, se uma vendedora deixasse de pagar uma dívida, suspeito que logo se espalharia a notícia, de fornecedor a fornecedor, com terríveis consequências para ela. Estar no degrau mais baixo da escada do crédito tinha seu preço. (Ibid., p. 118)

Em outra seção de sua pesquisa, Graham analisa como a moradia própria, fora do controle e da violência da casa senhorial, era uma prioridade para as recém-alforriadas. No entanto, as condições de moradia dessas mulheres negras eram profundamente precárias:

Muitas vendedoras viviam como o restante dos pobres livres e dos escravos da cidade: amontoadas em cômodos logo abaixo do nível da rua, com pequenas janelas que asseguravam um pouco de ventilação e mal permitiam ver os pés dos passantes. Tipicamente, esses espaços alugados não tinham paredes divisórias, só o chão nu. A mobília reduzia-se as esteiras de palha, enroladas de dia e desenroladas no chão à noite. Escravas que viviam com seus senhores ou senhoras – as que vendiam doces, por exemplo – com frequência ocupavam quartos sem janela nos andares mais altos, mas as que viviam por conta própria enchiam esses alojamentos de subsolo. (Ibid., p. 78)

É essencial refletir sobre o fato de que, para o caso das cozinheiras de rua, era nesses espaços em que pelo menos parte do trabalho culinário ocorria. Assim como as condições insalubres das cozinhas domésticas das casas senhoriais, as condições de trabalho nesses espaços eram tão ruins ou ainda piores – o que provavelmente também causava “acidentes”. Falando sobre as condições de moradia e de trabalho das vendedoras de mingau em Salvador no século XIX e início do século XX, Hildegardes Vianna nos permite vislumbrar o ambiente em que muitas das cozinheiras de rua viviam:

Vendedeiras de mingau, vendedeiras de cuscuz, todas elas tinham um mesmo lidar. Acordavam antes das quatro da madrugada. Moravam num porão, socavão ou numa casinha, numa das muitas rocinhas (...) Muitas faziam a sua *venda* no mesmo cômodo em que dormiam. Tinham seus fogareiros, seus tachos e “bumbas meu boi”, suas colheres de pau, pilão, ralo grande com cabo de madeira, e pedra, alguidares, gamelões, cuscuzeiros e um verdadeiro arsenal. Trempes e fornos que nem sempre mereciam o nome de trempe e de forno. (1973, p. 117)

Para além da vigilância em torno do “ajuntamento de negros” que as vendedoras de comida promoviam, havia também o olhar depreciativo das elites e criminalizador por parte das autoridades sobre a comida que vendiam. É o caso de Salvador, em que, como já vimos, havia uma política intencional de desfrancização das ruas já no século XIX:

As ambulantes ofereciam comida pronta também, sobretudo carne levemente grelhada e cortada em pedacinhos para beliscar, assada num braseiro na rua. A câmara municipal achava que a carne que vendiam era, muito provavelmente, “corrompida”. (...) As ambulantes também serviam carne de baleia, que “levavam para vender já cozida e enrolada em folhas de bananeira”, assim como carne de porco cozida, linguça e peixe grelhado. Entre os alimentos preparados havia numerosos pratos

desconhecidos do paladar europeu, mas ainda hoje disponíveis, como caruru, vatapás, pamonha, coco, canjica, açaçá, acarajé, ubobó, pratos feitos de ingredientes como farinha de mandioca, arroz, milho, feijão fradinho, camarão seco e amendoim, preparados com quiabo, cebola, alho e tomate. Essas comidas eram cozidas com azeite de dendê e temperos de origem africana (...). (GRAHAM, R., 2013, p. 74)

O ofício já era observado com desconfiança e desprezo, e a identificação de técnicas culinárias e iguarias de ascendência africana aprofundavam essa visão. Essa postura irá se nacionalizar no século XX - retomaremos a questão no próximo capítulo. Vale pensar que essa variedade de pratos implicava uma rotina extenuante na compra de insumos, na preparação, no transporte e na comercialização:

O preparo de muitas iguarias para a mercancia, contudo, antes de terem a matéria-prima beneficiada pela indústria, demandava esforços e conhecimentos particulares. Segredos cochichados de geração para geração por uma legião de parentas, comadres e amigas. O milho e o arroz do mingau, depois de bem catados, eram moídos numa pedra retangular com a superfície marcada por sulcos e uma “mão” – a peça suplementar que favorecia o atrito, também de pedra e de formato roliço. (...) Acarajé ou abará, bolos feitos de feijão, por exemplo, eram envoltos em folhas novas de bananeiras e assim comercializados. A aquisição de tais folhas exigia longas excursões por matagais, onde as mulheres armadas de “uma faca amolada amarrada na ponta de uma varinha” buscavam as melhores touceiras. Longas caminhadas e uma jornada de trabalho que começava antes do nascer do sol faziam parte do cotidiano dessas mulheres. As vendedoras de carne de baleia partiam de Itapuã em direção às feiras e mercados no centro da cidade “antes que o sol esquentasse”. (FERREIRA FILHO, 1994, p. 41–42)

Outro ponto importante é que o trabalho de comércio na rua também prejudicava sua possibilidade de exercer a maternidade. Vimos na seção anterior que os anúncios de trabalho comumente exigiam que as cozinheiras domésticas não tivessem filhos, uma vedação que não se aplicava a quitandeiras libertas e livres, mas o cotidiano longo e exaustivo do trabalho prejudicava o cuidado com os filhos, evidentemente. É possível imaginar que os filhos mais velhos ajudavam nas atividades ou executavam outros ofícios. Entretanto, quando eram bebês e crianças pequenas, parte delas trazia seus filhos consigo, o que provavelmente prejudicava a execução de suas atividades, pois demandavam cuidados. No jornal *Diário de Notícias* de 1896, em Salvador, sua presença é registrada em tom depreciativo: “quitandeira vem acompanhada de um ou dois filhos menores, que mais tarde são deitados em um pedaço de esteira nauseabunda, nus ou cobertos com um pano sujo, para dormirem o sono da inocência” (FERREIRA FILHO, 1994, p. 43). No entanto, não havia muita escolha, sobretudo porque a ausência ou a falta de supervisão de suas crianças poderia ser fatal, como no caso da menininha Joana, da cidade de Cachoeira, no estado da Bahia:

A menor Joana, filha de uma ganhadeira em Cachoeira, conta o registro policial, "tendo ficado só em casa [...] e aproximando-se do fogão, incendiaram-se-lhe os

vestidos, sem que ninguém socorresse por atribuir os vizinhos a efeitos de castigos domésticos os gritos que ela dava". A menina, desesperada, atirou-se para a rua por uma janela, falecendo devido à gravidade das queimaduras. (SOARES, 1994, p. 57)

É possível imaginar o desespero de sua mãe ao retornar para casa e descobrir que sua ausência, que certamente não era uma escolha, havia custado a vida de sua filha. A aparente autonomia ou as melhores condições de vida de ganhadeiras e quitadeiras só existe na comparação com cozinheiras domésticas, pois também eram marcadas por condições atroz de vida para as trabalhadoras e os seus – cuja sobrevivência dependia de seu trabalho.

É necessário também pensar que um trabalho pesado e repetitivo como este também deixava sequelas nas cozinheiras e vendedoras de rua. Assim como os acidentes e as sequelas do trabalho doméstico, são raros os registros a respeito das consequências à saúde física dessas trabalhadoras e, mais uma vez, esse silêncio fala mais sobre a naturalização das condições violentas e precárias a que eram submetidas, o que dificultava seu registro. No entanto, é possível identificar as consequências a longo prazo desse cotidiano a partir de rastros de registros variados. Richard Graham observa que “Algumas vendedoras sofriam de inchaço nos pés e de hérnias por carregarem muito peso” (2013, p. 81). Tratando do ofício das vendedoras de mingau ou de cuscuz, Hildegardes Vianna observa o efeito do trabalho repetitivo e extenuante em suas mãos:

Depois do ralar, enquanto o pó assentava, vinha o coco com seu fatigante roteiro de quebrar, tirar do casco, descascar a parte escura, lavar e ralar. As vendeiras de mingau ou cuscuz tinham as unhas praticamente roídas e os polegares escalavrados de tanto ralar coco. Além disso, aquele interminável mexer com o colherão de pau, esperando abrir a fervura, acabar a “espuma”, tomar o ponto não podia conservar mãos de princesa. (1973, p. 118)

Em razão da escassez de registros sobre a vida de cozinheiras negras, julgo que vale a pena a consulta a um outro tipo de arquivo: obras literárias inspiradas em histórias orais. Mais uma vez, não se trata de um material que pode ser utilizado como uma descrição fidedigna ou totalizante de suas vidas, mas como a possibilidade de revelar elementos sobre seu cotidiano. Esse é o caso da literatura do escritor baiano Jorge Amado, que se caracteriza pela presença de personagens negros e a descrição de seu cotidiano. Interessa-me especialmente o romance *Jubiabá*, publicado em 1935, que, entre outros temas, trata das condições de vida da população negra em Salvador no pós-abolição. Meu foco é a personagem Luísa, uma vendedora de mungunzá e mingau de puba nas ruas da cidade, que carrega em latas num tabuleiro apoiado na cabeça e sofre com dores que vão piorando com o tempo, até que a deixam fora de si. Enquanto parte dos personagens acredita que se trata de uma doença espiritual, uma senhora negra, mais

velha, é enfática: “Ela tem dor de cabeça é de levar essas latas fervendo toda noite pro terreiro. Vai esquentando a cabeça.” (AMADO, 2008, p. 9). É digno de nota que o diagnóstico venha de uma mulher negra mais velha, que provavelmente viveu a escravidão e, por isso, sabe que o trabalho extenuante de Luísa deixava sequelas. Em trecho posterior, em um acesso de “loucura”³⁷ de Luísa, mais uma mulher comenta: “Isso é de carregar aquelas latas na cabeça... Eu sei de uma mulher que também enlouqueceu por causa disto...” (AMADO, 2008, p. 26).

A análise dos registros históricos apresentados até aqui demonstra que, apesar de poderem viver melhor em razão do rendimento obtido com o trabalho na rua, as condições de vida e de trabalho das ganhadeiras e quitadeiras negras também eram precárias, arriscadas e exaustivas. Escravizadas ao ganho comumente acumulavam as tarefas domésticas e as obrigações comerciais, com o agravante de que tinham que entregar parte substancial de seus ganhos para seus senhores e senhoras. Libertas e livres, por sua vez, estavam comumente mais distantes do controle senhorial e mantinham seu rendimento para si³⁸, mas, assim como as escravizadas de ganho, tinham de lidar com o controle das autoridades governamentais, que afetavam ainda mais sua situação de trabalho já demasiadamente insalubre. É possível imaginar que a jornada de trabalho de uma cozinheira trabalhando na rua oscilasse entre 14 a 20 horas por dia, entre a compra de insumos para cozinhar, o preparo, o transporte para a venda e a tentativa de conservação dos alimentos, a montagem da estrutura de venda na rua (quando vendiam em um determinado ponto), as estratégias de atração de possíveis clientes, a negociação, a venda em si, o transporte de volta e o recomeço do ciclo de atividades. Além disso, tinham de lidar com possíveis intercorrências, como a fiscalização de autoridades, a obtenção de licenças, as restrições impostas pelos códigos de postura, o cuidado com os filhos que as acompanhavam ou o auxílio a outros filhos que exerciam outras funções na rua.

É necessário considerar que essas mulheres continuavam tendo de exercer atividades de manutenção da vida cotidiana, como as diversas tarefas de trabalho doméstico que eram responsáveis em suas próprias residências (especialmente no caso de livres e libertas), como a

³⁷ Uso aspas porque não julgo adequado definir Luísa como louca, sendo ela uma mulher negra mais velha que há muito trabalhava com a venda de comida em latas pesadas na cabeça durante todo o dia e há anos sofria com dores de cabeça. Em verdade, em seu “ataque” final, que a faz ser internada, ela parece bastante lúcida: “Foi quando Luísa, que estava no melhor da história atrapalhada, olhou para as latas de mungunzá e mingau. Deu um pulo e cantarolou: “eu não vou mais... nunca mais... nunca mais...”. Aí Antônio Balduino teve medo de novo e perguntou se ela estava com dor de cabeça. Ela olhou para o sobrinho com uns olhos tão estranhos que Antônio Balduino recuou até detrás da mesa” (AMADO, 2008, p. 26).

³⁸ Vale lembrar que alguns arranjos de alforria condicionavam estas mulheres a continuar prestando serviços de toda ordem para seus antigos senhores, ou mesmo continuar pagando algum tipo de rendimento (COWLING, 2018).

limpeza, a lavagem de roupas e o cuidado com filhos e/ou companheiro. Vale lembrar também que a rua era um lugar perigoso e violento para mulheres negras circulando sozinhas e, mesmo que tivessem experiência nessa circulação, eram comumente assediadas e podiam sofrer violência sexual.

Entretanto, mesmo que a descrição desse cotidiano de trabalho dessas cozinheiras negras evidencie sua dura rotina, vale lembrar como este era preferível ao trabalho culinário doméstico, sua única outra opção durante o período colonial, uma situação que perdura, para a maior parte das mulheres negras, durante o século XX, como veremos nas seções à frente.

Até este ponto do trabalho, trabalhei com registros históricos em que as quitandeiras são faladas e em que suas rotinas são descritas. A escassez de registros evidencia a violência e a precariedade que marcava suas vidas, e a intencionalidade, por parte das autoridades e da elite, em invisibilizar sua existência e a importância de seu trabalho. Assim, o apanhado de registros históricos feito neste capítulo envolve rastros de suas vidas, a partir de licenças para venda, relatos e pinturas de viajantes, memórias resgatadas por folcloristas e por um filho ilustre, além de inferências de pesquisadores sobre seu cotidiano a partir de informações mais gerais do contexto em que viviam. No entanto, gostaria de fechar essa seção com uma breve reflexão de um registro especial da pesquisa de Fernando Vieira de Freitas (2015), que identificou a fala de uma quitandeira mina em um jornal carioca de 1873, que se intitula Mãe Maria³⁹. Ela defendia sua classe de acusações depreciativas:

(...) Nós também somos gente; por sermos pretas, não pensem que havemos de nos calar. Estão enganados com as minas, somos em grande número e temos, algumas de nós, bem boas patacas. Vamos também fazer nossa revolução, para o que já temos de olho um bom advogado, que não desdenha nossos direitos por causa da cor, e ainda menos nosso coco⁴⁰, que vale tanto como o dos brancos.

É o que faltava agora, servirem-se do nosso nome para questões de lixo. Somos quitandeiras, temos nisto muita honra. Se é crime gostarem de nós, porque é que há tanto mulatinho por este mundo? Nós é que vamos bolir com os senhores brancos? São eles mesmos que bolem com a gente. Quantos brancos não há casados com pretas? O Sr. Comendador Matta não era preto e não foi casado com branca?

Nós vendemos nossa quitanda, não ofendemos a ninguém, para que nos piscam o olho quando nos compram maçãs? Todos gritam quando se julgam ofendidos, agora seu Fortunato fica todo inflamado (...) Desaforo de brancos que gostam de quebrar nos pratos onde comem.

Vamos todas nós fazer também nossa revolução e havemos de mostrar se não prestamos para alguma coisa. Temos muito jimbo e bastante protetores. Pensam que por sermos negras que não valem nada, todos podem limpar suas mãos em cima da

³⁹ O fato de que “Mãe Maria” era filha de “Pai João” pode indicar que se trata de um pseudônimo. Isso porque os dois nomes são muito comuns entre pessoas negras e não há sobrenomes, o que pode indicar a intenção de que a verdadeira autora do texto não fosse identificada.

⁴⁰ A expressão coco se referia a dinheiro.

gente? Estão enganados. Livrem-se muitos figurões que nos dê o calundu, que mais de quatro tem de se arrepender de bolir com nossa língua.
– Mãe Maria, filha de pai João. (Ibid., p. 93)

O senso de dignidade e o esforço em defender uma autodefinição de si e de sua estigmatizada classe são aspectos que chamam à primeira vista, em especial depois de tratarmos das difíceis condições de vida dessas mulheres. A nota evidencia diversos aspectos da vida cotidiana das quitandeiras, como a ambiguidade do assédio sexual que sofriam no exercício de sua profissão, ao mesmo tempo em que tinham de lidar com o desprezo geral da opinião pública em razão de seu ofício e de sua cor. Esse último ponto, aliás, evidencia a percepção clara que Mãe Maria tinha da hierarquia racializada (e do racismo antinegitude) que marcava a sociedade em que vivia no final do século XIX, no Rio de Janeiro, que se tornaria ainda mais visível nas próximas décadas. E ela trata dessa questão a partir de uma experiência de vida específica e bastante reduzida, que também é fundamental para entender a carta: as quitandeiras que acumularam pecúlio e ascenderam socialmente. Sua nota revela como a ascensão não significava acesso a direitos que outras pessoas de classe média ou ricas tinham, como a defesa de um advogado. O fato de que escolhe mencionar as relações de proteção e o fato de que encontrara um advogado que não via um valor diferente em seu dinheiro por pertencer a mulheres negras também aponta para as brechas que tinham que encontrar para poder se defender. Nesse sentido, é importante pensar que rede de favores ou de retribuições financeiras a autora da nota teve de acionar para que fosse publicada. Se tinham dificuldade com um advogado, é possível imaginar que uma publicação no jornal poderia também não ser simples em razão de quem eram e do ofício que exerciam.

Esta breve análise sobre Mãe Maria torna possível refletir sobre uma questão central para esta tese quando me proponho a tratar da agência e da resistência de mulheres negras. Para além de evidenciar a violência e a expropriação econômica, as palavras da nota de Mãe Maria, das cartas de Theodora e da petição de Esperança Garcia, quando comparadas às leituras do mundo de uma historiografia que não considera mulheres negras como agentes, dentro das limitações impostas pela condição de suas vidas, fazem com que esses documentos pareçam pontos fora da curva. Teriam sido mulheres excepcionais, a frente de seu tempo, descoladas da realidade em que viviam. No entanto, uma abordagem sensível para a complexidade da subjetividade de mulheres negras permite observar que essas mulheres integram diferentes grupos, e a interação com outros indivíduos, como outras mulheres negras, ensinaram sobre o mundo em que viviam, como lhes desfavorecia e quais as brechas possíveis para materializar melhores condições de vida. Meu argumento é de que esses documentos são apenas um pequeno

reflexo de um pensamento crítico feminino negro ainda pouco reconhecido pelas Ciências Sociais no Brasil. Composto por uma comunidade que agia de maneira comumente discreta como uma estratégia de sobrevivência, esse pensamento se constituiu em irmandades, cantos de trabalho e terreiros de candomblé, além de associações espontâneas e temporárias.

Porém, a maior parte das mulheres negras envolvidas nessas redes permanece anônima em nossos dias, de maneira similar ao fato de que são poucas as cozinheiras portas adentro e portas fora que é possível identificar. Seu anonimato, no entanto, não implica em aquiescência. Interessa-me observar nesta tese como, entre as cozinheiras negras, “a aparência do silêncio e da passividade não só enganou, mas frequentemente teve a intenção de enganar. Sob o véu do consentimento há uma história oculta de conflito desorganizado e cotidiano” (KELLEY, 1993, p. 76, tradução minha). Tentando sobreviver ao cotidiano de uma intimidade monstruosa no contexto da escravidão, foram capazes de construir e preservar uma autodefinição que ia de encontro ao tratamento desumano. Além disso, agiram e se movimentaram em uma sociedade que tornava sua sobrevivência impossível, entre a violência e a expropriação econômica em prol do enriquecimento senhorial e as restrições impostas pelos códigos de conduta de autoridades governamentais aos seus negócios. Reconhecendo a tarefa ambiciosa que assumi, este capítulo buscou mostrar como, a partir de registros históricos escassos e de uma recente historiografia atenta ao cotidiano da vida de mulheres negras escravizadas, libertas e livres no Brasil, é possível enxergar que essa história sempre existiu. E que cabe ainda ser reconhecida. No próximo capítulo, a partir de um corpo mais robusto de registros biográficos, reflito sobre a continuidade de suas condições de trabalho no pós-abolição, em paralelo a um momento histórico crucial: o projeto de embranquecimento nacional e, como consequência, a consolidação da gastronomia como o campo legítimo do saber culinário no Brasil no século XX.

Interlúdio 1 – Maria de São Pedro e o cozinheiro gringo

Maria de São Pedro nasceu na zona rural de Santo Amaro da Purificação, estado da Bahia, em 1901. A menina experienciou as condições de vida de parte da população negra no pós-abolição em regiões como o Recôncavo Baiano que, antes conhecidas pela prosperidade (e pelo escravismo), viviam uma amarga decadência econômica (ALBUQUERQUE, 2009). Vivendo em uma fazenda, foi trabalhadora doméstica e ama-de-leite de uma família rica da cidade ainda adolescente, como tantas outras meninas negras no mesmo período (ENTREVISTA CONCEDIDA POR LUIZ DOMINGOS, FILHO CAÇULA DE MARIA DE SÃO PEDRO, 2011).

Esse contexto nos ajuda a entender algumas das razões pelas quais ela decidiu se mudar para Salvador em busca de melhores oportunidades de trabalho (FREITAS, C., 2018). Não se sabe exatamente quando ou em que circunstâncias deixou o trabalho doméstico, mas, em razão de ter sido abandonada por um de seus companheiros, abriu uma quitanda de gêneros alimentícios para garantir o sustento de sua família no início do século XX (PORTO FILHO, 2013) – como outras mulheres negras antes dela, que tentavam escapar do confinamento e das condições violentas e de miséria do trabalho doméstico. Teve catorze filhos ao longo da vida e era também responsável pelo cuidado das irmãs, tendo o apoio da “tia Miúda” para cuidar das crianças menores enquanto as maiores ajudavam no trabalho (LEITE, G., 2012; SANTANA, A., 2006). Em 1925, montou uma barraca em uma antiga feira da capital baiana para vender “comida de azeite⁴¹”, o que os conhecidos afirmam que sabia fazer muito bem.



⁴¹ A expressão se refere à comida que tem azeite de dendê como um de seus principais ingredientes – um símbolo da comida que se tornaria conhecida como “baiana”.

Figura 5 – Maria de São Pedro em sua barraca, fotografada por Pierre Verger entre 1948 e 1951 (FREGONEZEM; COSTA; SOUZA, 2015, p. 8).

A qualidade de sua comida a tornou bastante conhecida, aclamada também entre conhecidos intelectuais e políticos da Bahia, de outros estados e até de outros países⁴². Seu trabalho, sua fama e o apoio político de clientes importantes possibilitaram a migração do negócio para outros pontos mais movimentados e mais bem estruturados na cidade (chegando até o ponto atual, um restaurante amplo no “novo” Mercado Modelo⁴³). Além disso, foi também convidada a fazer banquetes em eventos e ocasiões ilustres, como diversas recepções no Palácio da Aclamação, em Salvador, a casa de governadores do estado da Bahia, em festas em celebração à baianidade organizadas em boates de São Paulo e até mesmo na posse do presidente Getúlio Vargas, em 1951, no Rio de Janeiro (CORREIO PAULISTANO, 1956; PORTO FILHO, 2013).

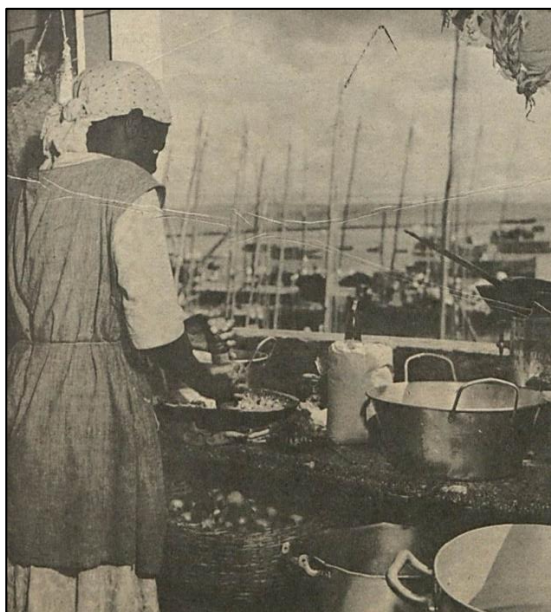


Figura 6 – Cozinheira trabalhando no restaurante de Maria de São Pedro no Mercado Modelo em 1954, fotografia de Salomão Scliar (BRANDÃO, 1954).

No entanto, um convite em especial foi emblemático do momento histórico que tenho como foco: o banquete de 400 anos da fundação da cidade de São Paulo, oferecido pela família Matarazzo, em 1954. Não se tratava de uma ocasião célebre inédita na vida de Maria de São

⁴² As manchetes de jornal da década de 1950 citam diversos admiradores ilustres da “mais famosa quitandeira do Brasil, entre eles: Jorge Amado, Dorival Caymmi, Monteiro Lobato, Érico Veríssimo, Tônia Carrero, o presidente Eurico Dutra, Orson Welles, Pablo Neruda e Henri-Georges Clouzot (BRANDÃO, 1953; VISITA DO PRESIDENTE DE PORTUGAL, 1957).

⁴³ O adjetivo “novo” se explica em função da existência de outro Mercado Modelo, edificado em 1912, mas que foi demolido após um incêndio em 1969 (BAHIATURSA, 2012). O novo prédio foi construído em 1971. Maria de São Pedro era dona de um restaurante também no antigo mercado.

Pedro que, do alto de seus 52 anos, já tinha bastante experiência – fosse cozinhando em condições mais precárias na barraca da feira que deu início a tudo, fosse lidando com clientes e paladares ilustres em seu restaurante, ou ainda em outros momentos em que trabalhou como banqueteira⁴⁴ para famílias abastadas. Porém, na ocasião, havia uma figura na cozinha da família paulista que naquele tempo era bastante comum em casas como aquela: um cozinheiro “gringo”. É possível pensar na senhora da foto, de dedo em riste, na história contada por Odorico Tavares⁴⁵:

Maria de São Pedro – disse Odorico – viajou de avião, com ajudantes e uma tonelada de ingredientes, dendê, camarão, pimenta malagueta, gengibre, coco, castanha, alguidares e colheres de pau. Chegando à casa dos Matarazzo, enquanto começava a dar ordens às ajudantes de cozinha, eis que surge o cozinheiro de dona Yolanda, querendo bisbilhotar suas panelas. Maria chamou a dona de casa e disse categórica: ou o cozinheiro gringo ou eu. Dona Yolanda não teve dúvidas, botou o gringo para correr e Maria reinou absoluta no banquete. (1951, p. 135)

Podemos apenas imaginar se era a própria Maria de São Pedro quem narrava a história para seus clientes, orgulhosa de poder impor respeito diante de um “cozinheiro gringo”, certamente um certificado da qualidade de seu trabalho culinário. É também elucubração pensar que talvez aquele não fosse o primeiro embate da cozinheira negra e baiana com cozinheiros gringos ou mesmo de localidades consideradas mais modernas que a Bahia decadente onde Maria de São Pedro cresceu, visto que estava acostumada a esse tipo de trabalho. No entanto, tendo sido trabalhadora doméstica, ama-de-leite e cozinheira, Maria de São Pedro possivelmente percebia como o reconhecimento de seu trabalho como cozinheira podia ser diferente do de cozinheiros como o “gringo”, e, por essa razão, aquele era um momento triunfante para ela. Sua possível vaidade em contar essa história, ou o fato de o jornalista considerá-la um caso pitoresco, evidencia a história racializada, e de gênero e classe do desenvolvimento da cozinha profissional no século XX que analiso no próximo capítulo a partir das condições do trabalho doméstico culinário e da consolidação da gastronomia no Brasil.⁴⁶

⁴⁴ A expressão “banqueteira” se refere às profissionais autônomas que eram contratadas por famílias abastadas ou de classe média para preparar grandes refeições, geralmente em ocasiões comemorativas. O uso da expressão é comum ainda hoje.

⁴⁵ Jornalista e cliente assíduo de seu restaurante.

⁴⁶ Infelizmente, Maria de São Pedro morreria apenas quatro anos depois, aos 57 anos, deixando seu restaurante para filhos e netos – o estabelecimento funciona até hoje no segundo andar do Mercado Modelo, em Salvador.

Enquanto esta tese estava sendo escrita, em 07/01/2021, o Brasil alcançou a marca de

200.000 pessoas mortas

em decorrência do coronavírus.

Capítulo 2 – Cozinheiras negras, *chefs de cuisine* brancos: o trabalho culinário profissional no Brasil no século XX

Pensar em intimidades monstruosas no pós-escravidão significa examinar aquelas subjetividades constituídas pela escravidão transatlântica em diante e conectadas, como agora, pelos horrores mundanos cotidianos que não são reconhecidos como horrores. Significa articular um estudo diaspórico atento, mas não dependente de nações e nacionalismos, e que está ligado, de diferentes formas durante a escravidão e as liberdades contemporâneas, por intimidades monstruosas, definidas como um conjunto de performances conhecidas e desconhecidas e horrores habitados, desejos e posições produzidos, reproduzidos, que circulam e são transmitidos e respirados como ar e muitas vezes não são reconhecidos como monstruosos. (SHARPE, 2010, p. 3, tradução minha)

A virada do século XX trouxe importantes mudanças para a sociedade escravista mais duradoura das Américas, com impactos fundamentais na história de longa duração do trabalho culinário de mulheres negras. Em meio às ações da agenda republicana em curso desde o final do século XIX, destacam-se aquelas que tinham como foco o rearranjo das relações sociais no pós-abolição (com o objetivo de manter as hierarquias sociais, econômicas e políticas), os esforços de modernização do país e as diversas políticas de branqueamento da nação (ALBUQUERQUE, 2009; BUTLER, 1998; GOMES; CUNHA, 2007; NOVAES, 2017). Esses processos, que se influenciam e acontecem de maneira conjunta, mantêm as condições de exclusão social e de expropriação econômica da população negra. Após séculos de enriquecimento de uma população majoritariamente branca através da exploração do trabalho escravizado, a despeito da suposta igualdade do sistema legal e jurídico do país republicano, descendentes de escravizados não tiveram acesso a qualquer tipo de política de reparação, sendo forçados a permanecerem em trabalhos miseravelmente remunerados, arriscados e degradantes, e impedidos de votar e de ter acesso à educação, assistência à saúde ou a qualquer tipo de direito básico (FISCHER; GRINBERG; MATTOS, 2018; GONZALEZ, 2018b; MOURA, C., 2020; NASCIMENTO, A., 2016). Partindo do trabalho de Abdias do Nascimento (2016), utilizo a ideia de genocídio econômico e social da população negra para definir essas condições de sobrevivência e de trabalho a que mulheres negras foram submetidas ao longo do século XX, ressaltando a atuação contínua do Estado brasileiro e das elites em sua manutenção. Analiso a questão com mais detalhes tendo como foco a continuidade do caráter essencial do trabalho de cozinheiras negras no âmbito doméstico e fora dele.

Em um contexto que prejudicava mulheres negras de todas as maneiras, trabalhadoras negras continuaram buscando formas de garantir sua sobrevivência e materializar um futuro mais promissor para as próximas gerações. A cozinha permaneceu como um espaço possível

para alcançar esses objetivos, apesar da permanência de condições de trabalho do período escravista, com a diferença de que patrões e patroas ofereciam agora uma remuneração miserável. Mesmo com a falta de dados estatísticos detalhados nesse sentido, considerando seu percentual populacional⁴⁷ e a continuidade de um cenário de exclusão social e de expropriação econômica que fez com que permanecessem como maioria entre as trabalhadoras domésticas⁴⁸, é possível afirmar: mulheres negras provavelmente continuaram sendo as principais cozinheiras brasileiras durante o século XX. Paralelamente, como um dos resultados de ações estatais e privadas a favor do branqueamento populacional e do ideal de valor da brancura, o prestígio de um novo profissional se consolida no campo do trabalho culinário, especialmente entre as elites: o *chef de cuisine*.

A intenção deste capítulo é pensar essas duas figuras em conjunto e como emblemas de duas temporalidades existindo coexistentes durante a primeira metade do século XX. De um lado, vinculadas a um passado escravista por meio de estereótipos como o da “mãe preta”, as cozinheiras negras que, impedidas de acessar outros trabalhos, permaneceram trabalhando em cozinhas domésticas, pequenos negócios e restaurantes, lidando com as condições de vida e de trabalho mantidas pela “sobrevida da escravidão”:

Se a escravidão persiste como uma questão na vida política da América negra, não é por causa de uma obsessão antiquária com os dias passados ou o peso de uma memória muito longa, mas porque as vidas negras ainda são imperializadas e desvalorizadas por um cálculo racial e uma aritmética política que foram consolidados há séculos atrás. Esta é a sobrevivida da escravidão - oportunidades de vida distorcidas, acesso limitado à saúde e educação, morte prematura, encarceramento e empobrecimento. (HARTMAN, 2008, p. 15–16, tradução minha)

De outro lado, os *chefs* de cozinha “gringos”, reconhecidos por um suposto conhecimento culinário mais elevado e sofisticado que se consolidaria enquanto gastronomia e signos da modernidade europeia que se encaixavam perfeitamente com as aspirações da elite urbana emergente brasileira como homens estrangeiros, muitas vezes franceses e italianos, que vinham para trabalhar em hotéis, restaurantes, ou na oferta de serviços de produção de alimentos para as classes mais abastadas, acessando, assim, melhores condições de trabalho e remuneração.

⁴⁷ Apesar de algumas variações no percentual da população negra (preta e parda) nos levantamentos estatísticos brasileiros causadas pelas políticas de branqueamento, além do fato de que em alguns censos demográficos a informação de cor/raça não foi coletada, é possível afirmar que o percentual populacional de mulheres negras permaneceu próximo a 25% ao longo do século XX (IBGE, 2006).

⁴⁸ Os dados estatísticos coletados nas últimas décadas mostram como mulheres negras continuam sendo a maioria entre as trabalhadoras domésticas no Brasil (PINHEIRO *et al.*, 2019).

Dando continuidade à análise da história de longa duração do trabalho culinário de mulheres negras no Brasil, na primeira seção deste capítulo analiso em que termos ocorre a manutenção da conexão entre trabalho culinário doméstico e mulheres negras no decorrer do século XX. Em primeiro lugar, a partir de pesquisas históricas e excertos biográficos, investigo o confinamento das cozinheiras negras às condições de trabalho que descrevi no capítulo anterior como trabalhadoras essenciais para a manutenção do capital social e econômico das elites e classes médias brasileiras, mas sob circunstâncias extenuantes e violentas e miseravelmente remuneradas. De modo complementar, analiso como estereótipos criados por memorialistas brancos naturalizaram ou invisibilizaram essas condições, com impactos duradouros sobre suas vidas e sobre uma política de memória nacional em torno dessas trabalhadoras (e de mulheres negras em geral).

Na segunda seção, examino a chegada da figura do *chef* de cozinha ao Brasil e a consolidação da gastronomia como campo legítimo do saber culinário – elevado a gastronômico – no século XX, observando como sua afirmação como tal tem a ver com a oposição que estabelece com o trabalho culinário executado majoritariamente por mulheres negras, parte de uma política racializada de modernização e de criação da branquidão que se fortalece no país no início do século XX.

2-1 – A sobrevivência da escravidão⁴⁹ no século XX: histórias de vida de cozinheiras negras e o estereótipo branco da “mãe preta” cozinheira

Porque para sobreviver na boca deste dragão que chamamos de América, temos que aprender esta primeira e mais vital lição - que nós nunca deveríamos ter sobrevivido. Não como seres humanos.

(LORDE, 1980, p. 16, tradução minha)

A história do Brasil foi uma história escrita por mãos brancas. (...) Então ela não foi somente omissa, mas foi mais terrível ainda porque na parte em que ela não foi omissa, ela negligencia fatos muito importantes e deforma muito a história do negro.

(Beatriz Nascimento em O NEGRO DA SENZALA AO SOUL, 1977)

Não digam que eu fui rebotalho,
Que vivia à margem da vida

⁴⁹ “*The afterlife of slavery*” é um conceito cunhado pela historiadora Saidiya Hartman para definir os efeitos duradouros da escravidão no estabelecimento de uma classificação da vida e do valor que tem impacto sobre as condições contemporâneas de vida da população negra (HARTMAN, S., 2008). Utilizo a tradução da expressão proposta por Fernanda Silva e Sousa e Marcelo R. S. Ribeiro na tradução recente do ensaio da autora, “Vênus em Dois Atos” (HARTMAN, S., 2020).

Digam que eu procurava por trabalho
Mas sempre fui preterida.
(JESUS, 1958)

Sabemos pouco sobre Elisa. Ou Angelina, sua filha. Ou sobre Lara, sua neta. As informações sobre ter sido uma cozinheira-chefe em uma escola em Campinas (SP) só se tornaram amplamente conhecidas quando de sua morte por coronavírus aos 73 anos⁵⁰. O obituário elogioso escrito por ex-alunos e uma ex-diretora de uma das escolas onde trabalhou nos diz pouco sobre sua vida (FRANCISCO *et al.*, 2020b). O texto nos permite saber que seu nome era Elisa Inês da Silva e que havia trabalhado na escola Marechal Mallet, em Campinas, interior de São Paulo, há pelo menos três décadas atrás, quando os ex-alunos que escrevem a carta estudaram na instituição, permanecendo lá por mais de dez anos. Chamavam-lhe Isa e sua filha, Angelina Teresa, de quem era inseparável, estudou na escola enquanto a mãe trabalhava na cozinha. O obituário nos diz que Elisa era uma mulher negra, assim como sua filha, “(...) minorias no colégio, mas maiorais nos corações” (Ibid.), além de dizer que Elisa usava um turbante e tinha “(...) as cicatrizes de uma vida sofrida na alma e no corpo” (Ibid.). O texto exalta suas habilidades culinárias no manejo dos ingredientes simples fornecidos para a alimentação escolar e sua memória, por não esquecer do nome dos alunos, apesar do tempo decorrido.

Porém, entre os elogios comuns em obituários, uma particularidade da exaltação chama atenção: a ênfase na mulher afetuosa, bem-humorada, prestativa e acolhedora que Elisa era na escola. O texto cria cenas em que conseguimos imaginar a trabalhadora sempre a postos para acolher os alunos e dar-lhes uma guloseima extra, ou à espera da diretora para servir-lhe uma xícara de chá assim que esta chegava, ou pronta para exercer funções escolares fora de suas atribuições como cozinheira-chefe, como evitar que estudantes fugissem da instituição. Os pronomes de tratamento também se destacam por quererem indicar uma relação de proximidade e de posse: a “tia Isa”, para os alunos, ou a “nossa Isa”, para a ex-diretora. A imagem que o texto cria é a de uma mulher angelical, feliz, “alto astral”, cuja “vida sofrida” é apenas brevemente reconhecida.

É possível que Elisa tenha sido, de fato, uma mulher sorridente e que gostava de cozinhar e de cuidar das crianças da escola. No entanto, o fato de que essa imagem é constituída

⁵⁰ É importante dizer que entrei em contato com a história de Elisa através do projeto “Inumeráveis”, que consiste em um memorial dedicado às histórias das vítimas de coronavírus no Brasil. Disponível em: <https://inumeraveis.com.br/>. Acesso em 26/11/2020.

unicamente por aqueles para quem trabalhava levanta alguns questionamentos a respeito da imagem de uma cozinheira negra perfeita em servir e cuidar de todos. A quem e a quem serve a figura de uma trabalhadora negra que é apenas alegre, acolhedora e subserviente? A partir dessa pergunta, outros elementos do obituário também chamam atenção. Ao tratar da morte da filha de Elisa, que também morreu em decorrência do coronavírus, os autores do texto destacam: “Realmente deve ter sido a primeira vez que imaginamos Tia Isa profundamente triste. Pensamos que deve ter sido a primeira vez em anos que essa mulher chorou” (Ibid.). Ao pensar em uma situação extrema, em que a tristeza de uma mãe seria inevitável mesmo para uma mulher descrita apenas como sorridente e feliz, o que escapa é como o texto é muito mais sobre aqueles que o escrevem, por ter sido a primeira vez que a imaginaram profundamente triste. Mas será que uma mulher que teve uma “vida sofrida” não sentiu tristeza antes desse momento? Ou será que foi a primeira vez que os alunos e a diretora imaginaram Elisa tendo sentimentos que não cabiam na imagem confortável da trabalhadora feliz e satisfeita com suas diversas tarefas? Em outro ponto do texto, mais um trecho se destaca: “Quando olhávamos para aquela mulher, com seu inseparável turbante na cabeça, só enxergávamos alegria” (Ibid.). A incapacidade de enxergar, mais uma vez, fala mais sobre os autores do texto e o lugar restrito e, arriscaria dizer, inofensivo, que definem para trabalhadoras negras como Elisa.

Angelina, sua filha, talvez fosse uma das únicas pessoas que poderia falar mais sobre sua mãe, sobre pequenas coisas que geralmente estão num obituário, como sua personalidade, as coisas que gostava de fazer, os sonhos que realizou e que tinha para a filha, os amores que viveu. E, quem sabe, ainda que possa não ser comum em um obituário, o que lhe causava raiva, suas frustrações, as dificuldades de viver na cidade que foi a última do país a abolir a escravidão, as injustiças e violências pelas quais passou – e a que sobreviveu. Até mesmo dos cuidados de avó com Lara, filha de Angelina, que não é mencionada no obituário de Elisa, mas sobre a qual pude encontrar a informação em uma reportagem e no obituário de Angelina (FRANCISCO *et al.*, 2020b; RAMOS, G., 2020).

Ao refletir sobre as diferentes faces que Elisa poderia ter, lembrar que a escola foi apenas um de seus trabalhos – e que ela morreu quando já era aposentada – torna visível como o olhar do obituário parece bastante limitado e, a partir da história do trabalho de cozinheiras negras que analisamos até aqui, como pode ser útil para defini-las injustamente como alegres e satisfeitas diante de rotinas de trabalho que eram exaustivas, precárias, arriscadas e miseravelmente remuneradas. Nesse sentido, escolhi o obituário de Elisa como um preâmbulo

para pensar sobre um período importante da história de longa duração que estou compondo nessa primeira parte do trabalho. Trata-se de entender como, no início do século XX, em meio à continuidade de condições de trabalho desumanas, uma narrativa nacional de harmonia racial é construída por um grupo de intelectuais majoritariamente brancos, que tem na imagem de trabalhadoras negras como cozinheiras personagens importantes para compor sua fantasia sobre a formação idílica da nação. Essa narrativa tem efeitos em uma política de memória sobre mulheres negras construída por narradores em grande medida brancos até a contemporaneidade, como o obituário da vida de Elisa revela. Além disso, o que é importante para este capítulo, tem a função de naturalizar uma história de violência e expropriação econômica de cozinheiras negras ao criar estereótipos que as reduzem apenas ao lugar do trabalho e da subserviência – e de passividade (e até mesmo satisfação) diante das circunstanciais em que foram forçadas a viver.

A seção está organizada de modo a analisar, primeiramente, a continuidade das condições do trabalho culinário de mulheres negras no pós-abolição a partir de pesquisas histórias e excertos biográficos de cozinheiras negras em diferentes regiões do país, tendo como foco as marcas da exclusão social e da expropriação econômica. O objetivo é observar de que maneira o Estado e as elites brancas, em seus esforços de modernizar o país e manter a hierarquia social e econômica de uma sociedade de passado escravista, mantêm mulheres negras confinadas ao trabalho doméstico em condições miseráveis ou dificultam o exercício de outras atividades de melhor remuneração ou consideradas menos degradantes. Para evidenciar a profundidade do racismo antinegitude, do sexismo e do classismo na construção da nação, proponho a reflexão sobre como o estereótipo da mãe preta cozinheira construído no início do século XX, parte da narrativa da harmonia racial brasileira, romantiza uma intimidade monstruosa do trabalho de mulheres negras e aprisiona a imagem da cozinheira negra em um passado escravista. Em contraste, trago uma reflexão de como os relatos das cozinheiras negras desestabilizam as memórias românticas brancas do passado e denunciam as condições monstruosas e perversas de seu presente.

Retomo, além disso, a análise de pesquisas históricas recentes sobre a vida de trabalhadoras negras, dessa vez no período do pós-abolição⁵¹. Para pensar a continuidade das

⁵¹ É importante lembrar, que, apesar da escolha desse marco temporal, a maior parte da população negra já era liberta ou livre no momento da abolição, de modo que escravizadas, livres e libertas conviviam em âmbito doméstico (RONCADOR, 2008). De acordo com o Censo Imperial de 1872, realizado pouco mais de uma década antes da abolição, 85% da população brasileira era livre, e pardos e pretos já eram maioria nesse contingente

condições de trabalho do período colonial, a análise de Flávio Gomes e Olívia Maria Gomes da Cunha sintetiza a questão:

Em muitos casos, a liberdade não significou o avesso da escravidão. Em outros, a sujeição, a subordinação e a desumanização, que davam inteligibilidade à experiência do cativo, foram requalificadas num contexto posterior ao término formal da escravidão, no qual relações de trabalho, de hierarquia e de poder abrigaram identidades sociais se não idênticas, similares àquelas que determinada historiográfica qualificou como exclusivas ou características das relações senhor-escravo. (2007, p. 11)

E este é o caso das cozinheiras negras que trabalhavam em âmbito doméstico ou em pequenas atividades comerciais nas ruas das cidades. Para que tal requalificação da desumanização e da subordinação pudesse acontecer, novos processos sociais e políticos são postos em curso pelo Estado e pelas elites majoritariamente brancas durante esse período, inserindo novas camadas de precariedade à vida de trabalhadoras negras. Uma delas é a consolidação de um processo de racialização das relações sociais que marcou o fim do século XIX, como observado por Wlamyra Albuquerque (2009), de modo a manter as distinções sociais do antigo sistema escravista e a autoridade de senhoras e senhores escravizadores: “a manutenção de certos esquemas hierárquicos foi o principal saldo do longo e tortuoso percurso que levou a sociedade brasileira à extinção legal do cativo em 1888” (Ibid., p.37). De maneira complementar, a institucionalidade das desigualdades raciais no pós-abolição foi habilmente encoberta por uma ética do silêncio racial nos documentos oficiais⁵² – muitas vezes confundida como uma proposta de equidade racial, especialmente na comparação com a estrutura legal estadunidense (FISCHER; GRINBERG; MATTOS, 2018).

Pensando sobre as construções de diferenças raciais no período, interessa a este trabalho refletir sobre raça e racismo antinegitude enquanto tecnologias que, como observa Ruha Benjamin, requerem “manutenção e atualização rotineiras” (BENJAMIN, 2020, p. 16). Uma das mais marcantes atualizações para a vida de mulheres negras foi (e ainda é) a permanência da racialização das ocupações que vimos no primeiro capítulo, que se aprofunda com a política

(50,5%) (ALVES, R. R., 2017). No entanto, em razão da “precariedade estrutural da liberdade”, conceito cunhado por Sidney Chalhoub (2010) para definir as condições restritas da vida em liberdade impostas aos egressos da escravidão em uma sociedade escravista, como a possibilidade de revogação de alforrias ou aquelas condicionadas à continuidade da prestação de serviços, a escravização ilegal ou o cerceamento de direitos políticos, considero a abolição como um marco importante para a vida das trabalhadoras negras, mesmo aquelas que já eram livres e libertas.

⁵² Como explicam de maneira mais detalhada as autoras: “(...) os termos “preto” e “negro” foram desaparecendo gradualmente da documentação oficial nas décadas após a abolição: sem eles, as marcas formais da escravidão perderam fundamento na burocracia do país. Como a escravidão deixou de aparecer nos registros escritos, o Brasil, como muitos outros países da América Latina, chegou a construir uma ordem liberal altamente desigual sem preconceito racial explícito.” (FISCHER; GRINBERG; MATTOS, 2018, p. 177).

de branqueamento populacional, da força de trabalho e das cidades que marcou o final do século XIX e o início do século XX, acompanhando o empenho de modernização do país (ALVES, R. R., 2017; BUTLER, 1998; MOURA, C., 2020; NOGUEIRA, 1942; SCHWARCZ, 1993). Trata-se de uma política patrocinada amplamente pelo Estado brasileiro e pelas elites, tendo impactos importantes sobre o acesso de pessoas negras ao mercado de trabalho em postos de melhor remuneração ou de maior prestígio. Como observado por Raissa Roussenq Alves:

Graças à política de branqueamento promovida pelo Estado brasileiro com mais intensidade desde o final do século XIX, e em maior ou menor grau pelas províncias, 2,5 milhões de europeus migraram para o país entre 1890 e 1914, dentre os quais 987 mil tiveram suas passagens subsidiadas com recursos públicos. Nova onda migratória relevante ocorreu durante a Primeira Guerra Mundial, com a entrada de 847 mil europeus em território nacional. Em São Paulo, maior foco da imigração europeia, a população estrangeira era de 830 mil, em 1920, ao passo que havia 650 mil afro-brasileiros. No início da década de 1900, a mão de obra na indústria e na construção era composta por 80% a 90% de imigrantes. Apesar de parte da população negra ocupar empregos fixos em fábricas ou na construção de linhas de bonde ou rede elétrica, a maioria encontrava-se no serviço doméstico ou no trabalho informal. No Rio de Janeiro, a população negra permaneceu numericamente superior à de imigrantes europeus, mantendo sua posição no mercado de trabalho assalariado, como trabalhadores de transporte, estivadores e operários fabris. Entretanto, os europeus gozavam de preferência no comércio e nos ofícios especializados. (ALVES, R. R., 2017, p. 50)

Vale destacar que, apesar de ser mais marcante nesses postos de trabalho, a profundidade da ideologia de branqueamento pode ser observada até mesmo no trabalho doméstico. Em verdade, é nesses anúncios em que é possível encontrar exigências ligadas a cor de maneira mais explícita (DAMASCENO, C., 2010; FERREIRA FILHO, 1994; SANCHES, 1998)⁵³. Em um dos poucos estudos que analisam a preferência de empregadores por trabalhadores domésticos brancos na primeira metade do século XX, Oracy Nogueira entrevistou patrões paulistas e observou como trabalhadores negros e negras eram preteridos em funções com maior visibilidade ou contato com o público (NOGUEIRA, 1942):

“Copeira queremos branca. O resto — arrumadeira e cozinheira — não importa que seja de cor. Porque, para servir mesa, branca sempre dá um aspecto melhor”. [...] “Para copeira preferimos branca. Para cozinhar não damos preferência a branca ou preta.” (...) Em cinco casas disseram que pra cozinhar preferem preta, porém para os demais serviços (...) procuravam sempre brancos. (...) Um comerciante de restaurante, português, que procurava cozinheira branca, respondeu: “Sempre tenho tido (empregadas pretas), mas uma preta trabalhou três dias e fez um papel danado. Mas, não adianta: só mesmo preta se adapta à cozinha...” (Ibid., p. 118-119).

⁵³ Isso certamente não significa que o princípio seletivo “da cor” não existia para outras funções. Provavelmente, indica apenas que a hierarquia racial estava já bastante estabelecida nesses cargos e não era necessário indicar a preferência por pessoas brancas (BUTLER, 1998; DAMASCENO, C., 2010).

Ainda que o estudo se refira a São Paulo, o estado que foi o maior foco da política migratória e, nesse sentido, onde os padrões poderiam ser mais exigentes por haver um contingente maior de trabalhadores brancos, o ideal da branquidão como atributo de qualidade de mão-de-obra se instaura nacionalmente. Como observa Bruna Portella de Novaes:

Branquear a nação, branquear as ruas, branquear o trabalho, uma ideologia do branco como superior a nortear políticas e propostas de cidade e de controle. Mesmo que não tenha sido plenamente bem sucedido — as cidades continuam sendo muito negras, e o mercado de trabalho não prescinde dos trabalhadores negros —, o ideal branco prossegue como um valor subjacente, e se articula com o etiquetamento da vida negra como desviante (...) (2017, p. 50)

Consequentemente, ao longo da primeira metade do século, uma nova tecnologia racista de seleção se desenvolve no mercado de trabalho: a exigência da “boa aparência”. Como uma estratégia eufemista, ela responde em parte à promulgação da lei Afonso Arinos de 3 de julho de 1951, que tornava contravenção penal a discriminação racial (DAMASCENO, C., 2010). Como afirma Lélia Gonzalez, em texto de 1980:

Aquele papo do "exige-se boa aparência", dos anúncios de empregos, a gente pode traduzir por: "negra não serve". Secretária, recepcionista de grandes empresas, balconista de butique elegante, comissária de bordo, etc. e tal, são profissões que exigem contato com o tal público "exigente" (leia-se: racista). Afinal de contas, para a cabeça desse "público", a trabalhadora negra tem que ficar no "seu lugar": ocultada, invisível, "na cozinha" (2018b, p. 129, grifo meu)

O que interessa analisar nessas diferentes formas de racialização e de tecnologias do racismo antinegitude é o fato de que, como observa Lélia sobre a política de seleção da boa aparência, a negritude e a feminilidade, combinadas, foram definidas como atributos de inaptidão para o exercício de tarefas menos degradantes ou mais bem remuneradas no pós-abolição e durante o século XX, mantendo mulheres negras confinadas ao trabalho doméstico e a outros trabalhos pouco valorizados e miseravelmente pagos. A autora destacar que a cozinha seria o único lugar aceitável para a trabalhadora negra, o “seu lugar” dentro dessa política de boa aparência, mostra a continuidade da associação metafórica entre mulher negra e cozinha no Brasil, que começamos a observar no capítulo anterior, que se mantém por meio de novas políticas racializadas, de gênero e de classe que se articulam no pós-abolição e que analiso a seguir.

Para dar materialidade ao confinamento ao trabalho doméstico ou informal e as condições do genocídio social e econômico à que foram submetidas as trabalhadoras negras, é importante pensar nas condições de trabalho que encontraram no pós-abolição. Estudos sobre a pobreza feminina durante o século XIX revelam como em cidades como São Paulo mulheres

livres e libertas eram preteridas em ofícios com melhor remuneração, sendo forçadas a permanecerem no trabalho doméstico ou em atividades comerciais informais nas ruas da cidade (DIAS, M. O. L. da S., 1995). Com o pós-abolição, o controle do trabalho na rua se torna ainda mais ostensivo, e o poder público de diversos centros urbanos passa a restringir ainda mais as atividades comerciais de mulheres, em sua maioria negras, em razão de políticas de modernização e branqueamento das cidades (DIAS, M. O. L. da S., 1995; FILHO, 1998; NOVAES, 2017). A melhoria das condições de abastecimento urbano também tem impacto na tolerância do poder público em relação a esse trabalho, visto que deixa de ser tão essencial como nos séculos anteriores. A presença dessas trabalhadoras na paisagem urbana passa a ser vista como signo de um passado colonial que não era mais condizente com o padrão de modernidade que buscava se construir para o país, onde as ruas se transformariam em um espaço de fruição e lazer para famílias majoritariamente brancas (FILHO, 1998; NOVAES, 2017). Analisando o conteúdo dos discursos de modernização e de embranquecimento da cidade de Salvador, Bruna Portela Novaes destaca o lugar especial das quitandas de mulheres negras:

O comércio de rua era um ponto frequente nesses discursos. No caso das festas populares, são as quitandas que vendem as comidas africanas e a cachaça entorpecedora dos espíritos dos populares. A elite local não se permitiria degustar de uma culinária tão repleta de significados, que acarretaria uma imagem de tolerância de costumes africanos e lembrava a herança escravista. A figura da negra vendedora de quitutes era símbolo recorrente de uma cidade colonial, atrasada, africanizada. Se recurso simbólico ou realidade, não podemos afirmar. Em todo caso, a presença dessa personagem nas ruas era a metonímia da presença negra. Havia um esforço em não permitir que se representasse a Bahia, pelos olhos estrangeiros, como uma negra “gorda, de turbante e fazedora de angu” ou como a “mulher do saião”. (2017, p. 73–74)

Com as possibilidades de trabalho informal nas ruas ainda mais controladas, mulheres negras sofriam mais restrições para trabalhar autonomamente, de maneira que o trabalho doméstico pode ter se tornado o único trabalho disponível para muitas delas. No entanto, a alta rotatividade de trabalhadoras domésticas em estados que mantinham esse controle, como São Paulo, evidenciam, nesse âmbito, suas tentativas de encontrar condições de trabalho menos violentas ou melhor remuneradas (TELLES, L. F. da S., 2013). De modo complementar, a proposta, por parte de autoridades governamentais e legislativas de diferentes estados, de políticas de regulação sobre os contratos e a conduta de trabalhadores e trabalhadoras domésticas no pós-abolição é uma interferência inédita, que tinha como principal objetivo manter as condições de trabalho que caracterizavam a intimidade monstruosa analisada no capítulo anterior (CUNHA, O. M. G. Da, 2007; GRAHAM, R., 2013; SHARPE, 2010).

As medidas definidas por decreto em São Paulo, em 1886, garantiam, por exemplo, poucos e restritos direitos aos trabalhadores e trabalhadoras domésticas, pois eram focadas em estabelecer um padrão de controle e disciplina que garantisse a autoridade patronal e a criminalização desses trabalhadores – que deveriam ser fiscalizados pela polícia (TELLES, L. F. da S., 2013). Legislações como essa, somadas aos códigos de postura que regulavam o trabalho de rua, demonstram a necessidade, no pós-abolição, de códigos de conduta para que a população negra “soubesse o seu lugar”, próximo ao da escravidão, sendo “uma dessas expressões capazes de traduzir regras de sociabilidade hierarquizadas que, sendo referendadas ou contestadas, atualizam-se cotidianamente” (ALBUQUERQUE, 2009, p. 33)⁵⁴.

A partir dos registros biográficos de mulheres negras que trabalhavam na cozinha é possível identificar a manutenção de condições impossíveis de sobrevivência e a política institucionalizada de genocídio social e econômico de mulheres negras (e da população negra em geral) ao longo do século XX. Este é o caso do relato biográfico de Dona Risoleta (BOSI, 1994), nascida no interior do estado de São Paulo em 1900, pouco mais de uma década após a abolição. Os rastros do sistema escravista são bastante visíveis em sua trajetória e não apenas na descrição que faz de seu pai, um homem que havia sido um escravizado, ou de sua mãe, nascida ingênua, mas no fato de que começou no trabalho doméstico com 8 anos de idade, na casa da sinhá-moça⁵⁵ de seu pai, em troca da possibilidade de aprender a trabalhar⁵⁶, ler e

⁵⁴ E não se trata de um processo que é característico apenas do Brasil. Analisando manuais de conduta escritos para trabalhadores livres na ocasião da abolição nos Estados Unidos, Saidiya Hartman observa: “No contexto da liberdade, a necessidade de reimpor a subordinação negra não foi menos premente, sendo atualizada não apenas através de formas de repressão e punição legal, mas também através da inculcação de regras de conduta. (...) As lições de conduta dadas na cartilha dos homens livres reconfiguraram a deferência e a servidão nas relações sociais da escravidão. (...) Claramente, essas lições incutiram padrões de comportamento que minimizaram o desconforto dos brancos com a liberdade dos negros” (1997, p. 155, tradução minha).

⁵⁵ A própria expressão pertence ao mundo das relações escravistas: se refere à filha do senhor de escravos que havia sido dono de seu pai (o “branco dele”) (BOSI, 1994, p. 377).

⁵⁶ A exploração do trabalho em condições análogas à escravidão de meninas negras e/ou pobres com a justificativa perversa de ensiná-las a trabalhar era bastante comum no pós-abolição. Um dos casos estudados é o das meninas e adolescentes conhecidas pelo termo genérico de “Catarinas” em Salvador (FERREIRA FILHO, 1994; SANCHES, 1998). Famílias abastadas e de classe média exploravam a miséria de famílias negras e/ou pobres que, muitas vezes, não tinham condições financeiras de sustentar as filhas e eram forçadas a entregá-las para “(...) famílias ‘piedosas’, que em troca de alimentação e abrigo usufruíam gratuitamente de seu trabalho” (SANCHES, 2015, p. 3). Meninas órfãs eram também submetidas a esse tipo de exploração, às vezes agenciadas por parentes ou amigos da família, mas também pela polícia – quando as encontravam “perambulando” pela cidade (Ibid.). Era comum que as famílias da menina ou adolescente tentassem estabelecer que o trabalho seria realizado em troca da possibilidade de aprender a ler e escrever, mas essa parte do “trato” era raramente cumprida. As Catarinas eram forçadas a uma rotina extenuante de trabalho, que incluía todo tipo de serviço doméstico, castigos físicos, humilhação e a ameaça (e a realidade) sempre presente de violência sexual. A intimidade monstruosa do trabalho doméstico se mostra na rotina de tortura, que era definida como “disciplina”: “‘Bolos’ de palmatória, puxões de orelhas, queimaduras com ferro quente de engomar, copiosas surras de cinturão, fios elétricos ou barbatanas de baleia” (Ibid., p. 8), como reportavam jornais locais. Em alguns casos, a degradação a que eram submetidas se refletia em seu corpo: as famílias requeriam que tivessem seus cabelos raspados rente à nuca (com a justificativa

escrever. Dona Risoleta não sabia informar se seu pai recebia algum tipo de remuneração pelo trabalho da filha, mas o ouvia dizer que não fazia questão do dinheiro e sim de sua alfabetização⁵⁷. O relato de Risoleta evidencia a permanência das condições extenuantes e arriscadas do trabalho doméstico:

Levantava de madrugada, trabalhava o dia inteirinho, de noite acendia cinco ferros de carvão para engomar a roupa de linho que tinha que passar tudo úmido: eu largava um ferro e pegava outro, largava um, pegava outro. (...) O ferro era pesado, não era ferro de estufa: o linho tinha que passar muito bem, com ferro bem quente. (...) eu levantava às quatro da manhã, trabalhava o dia inteirinho, fazia pão. Só tinha eu de empregada e uma preta bem velha, mais velha do que estou agora, com o dedão do pé torto, na beira do fogão, arcadinha. Eu tinha dó dela, botava o caixão de sabão na beira e trepava para alcançar o fogão de lenha e fazia comida pra ela. (...) Depois das onze horas a patroa me chamava para aprender a ler e eu começava a cochilar: “Vou contar pro seu pai que você não quer estudar”. “Não é que eu não quero estudar, meus olhos que não querem ficar abertos, tou com tanto sono...” (Ibid., 371-372)

Apesar de ser uma criança, considerar que Risoleta trabalhava cerca de 16 a 18 horas por dia não é uma estimativa descabida. A descrição mostra como a rotina da menina envolvia manipular o forno à lenha para fazer pão e o fogão à lenha para ajudar uma cozinheira idosa, com quem dividia o trabalho e cujo corpo provavelmente apresentava as sequelas e limitações físicas da rotina exaustiva de trabalho de toda uma vida. Vale pensar como parecia haver uma expectativa de que uma menina negra de apenas 8 anos de idade soubesse cozinhar, quase como uma aptidão natural para o trabalho culinário, ainda que essa questão não seja verbalizada por Dona Risoleta, o que talvez apenas evidencie a naturalização desse fato. Ademais, é importante ressaltar como a manutenção da casa e do estilo de vida da sinhá-moça, uma década após a abolição, dependia do trabalho (não-remunerado) de uma menina de 8 anos de idade e de uma senhora de 80 anos⁵⁸. E, quando a rotina quase ininterrupta de trabalho da qual a patroa era

de evitar piolhos) e as vestiam com as roupas velhas, descartadas por outros membros da família (FERREIRA FILHO, 1994). Vivendo em condições tão violentas, os relatos de fuga eram comuns (FERREIRA FILHO, 1994; SANCHES, 2015). A falsa simetria do trato entre os patrões e as famílias das meninas, como parte da sobrevivência das relações de trabalho da escravidão, se mostra no caso de Rosalinda Maria da Conceição, em 1907, que ao tentar retirar sua filha de 8 anos da casa de uma família que “a maltratava e a obrigava a executar trabalhos superiores às forças de uma criança de sua idade” (Ibid., p.9), acabou presa. A justificativa era a de que, ao retirar a filha da casa, era ela quem havia maltratado as pessoas da família que torturavam e exploravam sua filha.

⁵⁷ Esta foi uma estratégia comum de famílias negras no pós-abolição, seja pelo entendimento da educação como uma ferramenta de possível ascensão social que lhes era negada institucionalmente, seja pela necessidade de crianças e adolescentes trabalharem para garantir a sobrevivência da família. No entanto, como visto na nota anterior, as famílias que empregavam as crianças e adolescentes raramente cumpriam com sua parte do trato, de maneira que é possível que essa estratégia tenha surtido pouco efeito.

⁵⁸ Dona Risoleta tinha mais de 70 anos no momento da entrevista, e a estimativa da idade da cozinheira tem a ver com seu comentário de que ela era “(...) uma preta bem velha, mas velha do que estou agora” (BOSI, 1994, p. 371).

dependente extenuava a menina e a impedia de se manter acordada durante as aulas, “dona Lalá” ameaçava contar para o pai de Risoleta que ela é quem não queria aprender.

Com o tempo, apesar de continuar executando diversas tarefas domésticas, sua habilidade culinária passa a se destacar, uma capacidade que Dona Risoleta assume com vaidade: "Quando eu tinha treze anos, me perguntavam na rua: ‘O que você está fazendo?’. ‘Sou cozinheira de forno e fogão’. Se eu ia num lugar e comia um bolo, chegava em casa eu fazia igualzinho, sem receita, sem nada, só porque eu comi” (Ibid., p.371). O trecho demonstra a perícia que já havia desenvolvido na adolescência, que lhe permitia executar uma receita com perfeição a partir do seu paladar. Porém, o orgulho de Dona Risoleta também se reflete em assumir para si o título de um ofício especializado na cozinha, num posto que atestava a competência culinária desde o período da escravidão: o de cozinheira de forno e fogão.

Ao longo do século XIX, estudos apontam que as cozinheiras peritas, “perfeitas cozinheiras” e cozinheiras de forno e fogão, eram muito requisitadas em anúncios de trabalho, de venda ou de aluguel, além daqueles em que as próprias cozinheiras livres e libertas se ofereciam para o serviço (GRAHAM, S. L., 1992; SILVA, M. H. C. Da, 2004; SOARES, 1994). Uma breve pesquisa no arquivo digital da Biblioteca Nacional mostra que o primeiro anúncio em que se registra a expressão é de 1829, na venda de uma escravizada que, entre diversas outras habilidades domésticas, tem a qualidade de seu trabalho culinário destacado⁵⁹. O título de “cozinheira de forno e fogão” refletia a capacidade de manejar com maestria os dois instrumentos, o que seria indicativo da extrema habilidade da trabalhadora em questão. A análise do arquivo permitiu observar que suas habilidades como boas compradoras, doceiras, refinadoras de açúcar e quitadeiras também podiam ser enfatizadas. Como contraponto, a maior parte das trabalhadoras domésticas eram cozinheiras “do trivial”, significando que eram capazes de executar alguns pratos simples, na maioria das vezes utilizando apenas o fogão (GRAHAM, S. L., 1992; SANCHES, 1998). Por causa de sua habilidade, as cozinheiras de forno e fogão podiam trabalhar em casas de famílias de “fino tratamento”⁶⁰ e, apesar de terem

⁵⁹ Fiz a pesquisa entre os 6.766 registros de “cozinheira de forno e fogão” nos periódicos do século XIX disponíveis na Hemeroteca, e o anúncio em questão pode ser encontrado em http://memoria.bn.br/DocReader/094170_01/10792. Acesso em 01/04/2021.

⁶⁰ Expressão comum nos anúncios da época para designar as famílias brancas abastadas.

que geralmente dar conta de outras tarefas domésticas, havia a possibilidade de uma dedicação maior às tarefas culinárias⁶¹.

Mesmo considerando a jornada extenuante e arriscada comum a todas as funções do trabalho doméstico, é importante destacar que o reconhecimento da especialização culinária dessas trabalhadoras podia permitir remunerações mais elevadas ou melhores oportunidades de emprego (SILVA, M. H. C. Da, 2004) e o trabalho de maneira autônoma, isto é, “viver de si”, como as cozinheiras que cozinhavam esporadicamente em eventos em casas de família abastadas ou que tinham pequenos empreendimentos, vendendo comida nas ruas ou mantendo pequenas pensões. É provável que a distância da violência cotidiana do trabalho doméstico significasse para essas mulheres acessar condições de trabalho mais favoráveis que as da maioria das trabalhadoras domésticas. O uso da denominação especializada de cozinheira de forno e fogão se estendeu durante o século XX, mesmo depois que os equipamentos da cozinha mudaram, de acordo com pesquisa realizada em jornais de todo o Brasil disponíveis no acervo digital da Biblioteca Nacional⁶². Também significava a possibilidade de uma melhor remuneração – a maior parte dos anúncios informa que “paga-se bem”.

A afirmação de Dona Risoleta como cozinheira de forno e fogão, apesar de não condizer com sua realidade de trabalho quando adolescente (BOSI, 1994), pode ser indicativa da vaidade que tinha em relação à sua habilidade culinária ou da necessidade que sentia de afirmar um status mais elevado no trabalho doméstico. De qualquer modo, é preciso pensar nessa vaidade em seus próprios termos: que, no universo em que vivia, diante das poucas oportunidades e das péssimas condições de trabalho disponíveis para mulheres negras com os mesmos atributos que ela, cozinheiras de forno e fogão podiam deter um status mais elevado entre as funções do trabalho doméstico, por causa da melhor remuneração ou de condições mais favoráveis para empregar-se. Ademais, essa vaidade também podia ser estratégica: afirmar-se enquanto cozinheira de forno e fogão para pessoas que perguntavam, à época, sobre sua ocupação, era

⁶¹ Vale lembrar que isso não significava uma rotina de trabalho muito menos exaustiva, embora pareça um “benefício” em relação ao trabalho doméstico em geral. Como vimos no capítulo anterior, cozinhar envolvia uma gama de tarefas penosas e complexas, o que significava uma jornada praticamente ininterrupta de trabalho que, não raro, exigia que as cozinheiras dormissem no chão das cozinhas.

⁶² A pesquisa pela expressão “cozinheira de forno e fogão” foi feita em anúncios de trabalho do século XX de jornais de diferentes regiões do Brasil, disponíveis na Hemeroteca Digital (<https://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>). Encontrei anúncios em toda as décadas do século, somando milhares de registros. Uma breve pesquisa em buscadores *on-line* permite observar que a expressão é ainda utilizada no século XXI.

também a possibilidade de conseguir eventualmente um trabalho remunerado, sabendo da demanda comum por um serviço especializado de cozinha.

No âmbito da rotina do trabalho culinário doméstico no pós-abolição, os detalhes dados por Dona Risoleta indicam que havia pouca ou nenhuma mudança na rotina extenuante, arriscada e precária do período da escravidão:

Nunca pude acompanhar as notícias, assistir às festas e movimentos da cidade enquanto trabalhava. A gente ficava seis meses sem ver a rua! Sempre tinha serviço e sábado e domingo era o dia que se trabalhava mais: ia fazer doces, biscoitinhos, sequilinhos porque domingo a família toda reunia. Eles almoçavam e jantavam domingo um arroz de forno muito bonito, frango assado, pernil assado, ou aqueles pastéis que quando acabava de fazer a gente já não tinha nem vontade de sair (Ibid., p.384)

O trecho evidencia como a mesa bonita do almoço familiar de domingo de famílias brancas abastadas exigia uma rotina tal de afazeres na cozinha que faziam com que a vida de Dona Risoleta girasse apenas em torno da execução desse trabalho. A rotina praticamente ininterrupta, na qual “sempre tinha serviço”, tornava impossível viver experiências que eram básicas na vida de patrões e patroas, como ter uma vida social ou acompanhar as notícias do mundo em que viviam. Em outro ponto do relato biográfico, Dona Risoleta explica que não tinha direito a férias e a folga era apenas no domingo à tarde, um dos dias de trabalho mais intensos e só depois de deixar “a mesa do lanche pronta” (Ibid., p.382). Ainda, ela descreve sua insatisfação em relação à remuneração, quando passou a recebê-la, deixando claro que não garantia ao menos a satisfação de necessidades básicas: “Quanta injustiça! Às vezes, uma ou outra patroa tinha o coração no peito, deixava um dinheirinho pras empregadas que trabalharam com ela mais de trinta, quarenta anos (...) A gente ganhava uma bagatela que não dava pra nada, nem pra se vestir. (...)” (Ibid., p.385). A menção ao longo período de período em que recebia uma remuneração miserável, sem ao menos uma compensação depois de tanto tempo, mostra-se ainda mais monstruosa quando sabemos que, aos 47 anos, depois de 39 anos trabalhando na cozinha, Dona Risoleta ficou cega, em razão da catarata causada pela exposição às altas temperaturas do forno e do fogão e, por isso, já dependia do cuidado das filhas há quase três décadas no momento da entrevista.

Também revelador do cotidiano do trabalho culinário doméstico no pós-abolição é o relato de outra mulher negra que foi cozinheira: Carolina Maria de Jesus. Em *Diário de Bitita* (2014), um de seus textos autobiográficos, a escritora, que nasceu em 1914, trata de sua infância, adolescência e início da vida adulta em cidades no interior de Minas Gerais. O retrato

que Carolina faz do trabalho de cozinheiras e trabalhadoras domésticas que observava quando era criança deixa ver a similaridade com a rotina descrita por Dona Risoleta:

As mulheres pobres não tinham tempo disponível para cuidar de seus lares. Às seis da manhã, elas deviam estar na casa das patroas para acender o fogo e preparar a refeição matinal. Que coisa horrível! As que tinham mães deixavam com elas seus filhos e seus lares.

As empregadas eram obrigadas a cozinhar, lavar e passar. As refeições deveriam ser preparadas com artifícios: cestinhas de tomates recheadas com maionese, cestinhas de batatas recheadas com presunto moído, azeitonas, etc. As refeições eram servidas assim: primeiro uma sopa; após a sopa, servia-se arroz, feijão, carne, salada. Quando serviam peixes, usavam-se outros pratos e outros talheres. Por fim, a sobremesa e o café.

Quantas louças e talheres e panelas para serem lavados! E tinha que arear os talheres. Lavar os ladrilhos, enxugá-los com panos. Deixavam o trabalho às onze da noite. (Ibid., p. 36)

A complexidade dos pratos que tinham que fazer dependia de uma rotina longa e extenuante de trabalho – que, segundo Carolina, durava cerca de quinze horas diárias. É interessante observar o contraste que ela cria entre a beleza e o capricho exigido em refeições com “cestinhas de tomates recheadas com maionese”, os talheres areados e os ladrilhos lavados e a falta de cuidado dos lares e das crianças das próprias cozinheiras⁶³, decorrente da exaustão e da falta de tempo. Em outro trecho, Carolina também deixa ver a relação de poder que as patroas estabeleciam com as cozinheiras, cuja sobrevivência estava sempre em risco em uma relação que poderia ser rompida em razão de um pequeno deslize da trabalhadora⁶⁴:

Quando as cozinheiras sentiam sono, iam lavar o rosto na água fria para despertá-lo. O único medo era o de salgar a comida e a patroa dar a conta. Eram muitas pessoas para trabalhar e pouquíssimos os locais para trabalhar. A patroa era tratada como se fosse uma santa no altar. Se as patroas estivessem nervosas, as empregadas deveriam dizer:

- Sim, senhora.

Se estivessem amáveis tinham que dizer:

- Sim, senhora. (Ibid., p.38)

⁶³ Isso porque Carolina trata de mulheres que conseguiam morar fora do trabalho, algo que era pouco comum em função da remuneração miserável, que raramente permitia manter uma casa para si e para sua família (mas que podia ser menos difícil em uma cidade menor, ou onde sua família estendida residisse). Ademais, era comum que os anúncios exigissem que a cozinheira morasse no trabalho ou “dormisse” no emprego (FERREIRA FILHO, 1994; SANCHES, 1998; SOARES, 1994).

⁶⁴ Outra situação que mostra o tratamento humilhante a que cozinheiras foram submetidas por todos os membros de uma família e a fragilidade de suas relações de trabalho está no relato de Hilda. C. S. Brandão, trabalhadora doméstica da primeira metade do século XX entrevistada por Maria Aparecida Prazeres Sanches (1998). Hilda conta que saiu de um emprego de mais de duas décadas por causa da tirania de Floricéia, uma criança que sabia de seu poder como filha dos patrões: “(...) empregada desde os 14 anos, conta-nos que saiu da casa em que já trabalhava há mais de vinte anos por causa dos desaforos que lhe dirigia uma garota de 11 anos. No seu relato lembra que, numa dessas ocasiões, após preparar todo o jantar da casa com comidas variadas e arrumar a mesa, foi solicitada por Floricéia, a filha dos patrões, para fritar um ovo. Cansada de todo um dia de trabalho na casa e na cozinha, Hilda sugeriu que a menina comesse o que tinha na mesa ou fosse ela mesma fritar seu ovo. Contrariada no seu capricho, Floricéia lembrou-lhe que a obrigação de fritar o dito ovo era dela, Hilda, empregada da casa e que, assim como seu pai, ela também tinha direito de “lhe botar para fora” (Ibid., p.34).

A condição das trabalhadoras negras no pós-abolição parece ser resumida pela autora: havia muitas cozinheiras para poucos postos de trabalho. Assim, apesar da exaustão ou da remuneração miserável, elas continuavam nos trabalhos e tinham de tolerar situações comuns de abuso e violência de patroas e patrões, uma vez que poderiam ser facilmente demitidas e substituídas. Porém, Carolina chama atenção para o fato de que o reconhecimento como “boas” cozinheiras podia significar uma melhor remuneração em relação a outras funções do trabalho doméstico e, por isso, no contexto de fome em que a maior parte da população negra vivia à época, a possibilidade de levar os restos de comida para a casa também era uma “vantagem”⁶⁵ e uma das estratégias das cozinheiras para garantir o alimento dos filhos⁶⁶:

A comida que sobrava, elas podiam levar para as suas casas. E nas suas casas, os seus filhos, que elas chamavam de negrinhos, ficavam acordados esperando mamãe chegar com a comida gostosa das casas ricas. No jantar, as cozinheiras faziam mais comida, para sobrar. A comida que os patrões comiam no almoço, não comiam no jantar. (Ibid., p.37)

Outro ponto da história de Carolina é que, como Dona Risoleta, suas experiências profissionais revelam que era esperado que ela soubesse cozinhar – como se esta fosse uma aptidão natural de mulheres negras. Evidenciando a continuidade da naturalização de mulheres negras no espaço da cozinha, o caso a seguir revela a violência que resulta da surpresa dos patrões ao descobrir que este não era o caso:

Tive sorte, fui trabalhar numa casa rica. Que palacete suntuoso! (...)
Eu ia ser cozinheira. Cozinhei. O primeiro dia, o patrão reclamou. Pediu mais capricho. A comida não estava gostosa. Fiquei apavorada. Eu que pretendia ser uma boa cozinheira. Eu era morosa. Não conseguia lavar toda a louça e cuidar da comida. A patroa me dizia:
- Parece que você não tem prática de trabalhar. Ande depressa, porque você tem que matar um frango.
Eu não sabia matar aves. Mas mesmo assim matei. Não consegui cortar os pedaços. A patroa reclamou. Com muita luta, o jantar ficou pronto.
Eu queria sair do emprego. Percebi que não dava conta do trabalho. E não sabia cozinhar à altura. Comecei a ouvir vozes iradas:
- Ordinária.
- Cadela, nojenta! (...) (Ibid., p.198)

⁶⁵ O uso de aspas busca chamar a atenção para o fato de que a possibilidade de levar os restos de comida para casa ser vista como uma vantagem ou um benefício apenas escancara a situação de miséria e de expropriação econômica a que foi submetida a população negra no pós-abolição.

⁶⁶ Pesquisas recentes analisam como a prática de levar restos de comida para casa também era comum entre cozinheiras negras nos Estados Unidos no pós-abolição (SHARPLESS, 2010). “*Pan toting*” ou “*service pan*” era algo que poderiam ser forçadas a receber e, não raro, era considerado parte de sua remuneração já miserável ou mesmo a única “compensação” em casos de trabalhos em condições análogas à escravidão.

Tempos depois, Carolina consegue o posto de cozinheira em uma Santa Casa, onde o ordenado de cozinheira era o mais alto da cidade⁶⁷. A autora conta da rotina exaustiva, dos comentários depreciativos de uma das irmãs da instituição sobre seu comportamento e como teve que desenvolver suas habilidades culinárias a partir da leitura de um livro de técnicas e receitas. Apesar da remuneração singular que, durante um tempo, lhe “prende como um freio”, ela toma a decisão de deixar o emprego: “Para ser sincera, comecei a sentir falta das diversões, então decidi sair. Poderia ganhar menos em outra casa, mas poderia sair aos domingos, ir ao cinema, passear. Pedi a conta. Depois que deixei o emprego, compreendi a minha insensatez...” (Ibid., p.203). Como Dona Risoleta, Carolina mostra como o trabalho culinário exigia um nível de trabalho e dedicação que não lhe permitia ter uma vida social, convívio familiar ou qualquer tipo de lazer. No entanto, em seu arrependimento de deixar um trabalho bem remunerado, fica evidente que, diante das condições praticamente impossíveis de sobrevivência, estas não eram coisas as quais poderia aspirar, em razão da dificuldade de encontrar outro trabalho – especialmente com uma remuneração como aquela.

O relato biográfico de Lenira Maria de Carvalho, nascida em 1932 em um engenho no interior do estado de Alagoas, oferece uma visão sobre o trabalho culinário doméstico a partir de um outro ponto de vista: o da filha da cozinheira (CARVALHO, 2000). Uma das lideranças sindicais do movimento de trabalhadoras domésticas, Lenira conta sobre o cotidiano de trabalho de sua mãe⁶⁸ na década de 1930 e as condições de vida de sua família:

O serviço doméstico era muito pesado. Minha mãe cuidava da cozinha e da limpeza. Às vezes alguma moradora do engenho era chamada para ajudá-la, quando tinha que fazer muito doce. (...) Minha mãe dormia muito tarde e acordava muito cedo, porque tinha muita coisa pra fazer. Na casa-grande havia um quarto e uma cama que eram dela. Como havia ainda eu e minha outra irmã, dormíamos as três numa cama só. Muitas vezes, eu e minha irmã dormíamos sem comer. A família da casa-grande jantava muito tarde e a gente só podia comer depois que os ricos fizessem a ceia (eles chamavam jantar de ceia). Eu nunca entendi porque minha mãe não podia nos alimentar antes da gente adormecer, numa casa onde havia tanta comida! (Ibid., p.30)

O trecho desvela um dos aspectos do caráter mais monstruoso das condições desse trabalho: o fato de que os filhos da cozinheira negra podiam dormir com fome. Com o relato de Carolina (2014), observamos como a possibilidade de levar a sobra de comida dos patrões era algo visto como “vantajoso”, mas o caso de Lenira revela que nem mesmo morar na casa dos patrões, onde a comida (preparada por sua mãe) era abundante, era garantia de não dormir com

⁶⁷ Este é o posto de cozinheira mencionado no preâmbulo da tese, tendo que lidar com os comentários depreciativos de Irmã Irinéia.

⁶⁸ Infelizmente, Lenira não cita o nome de sua mãe no livro (CARVALHO, L. M. De, 2000).

fome. A regra de que a comida não poderia ser consumida antes da família branca, algo que não poderia ser flexibilizado nem mesmo para crianças, evidencia o valor de vidas negras e a profundidade da intimidade monstruosa desse trabalho. Qual deveria ser o sentimento de sua mãe, depois de uma jornada exaustiva de trabalho culinário, ao voltar para o quarto e ver a imagem de suas duas filhas deitadas na cama que eram obrigadas a dividir, sabendo que adormeceram sentindo fome⁶⁹?

Vale a pena destacar um último excerto biográfico, que evidencia a similaridade das condições de trabalho de cozinheiras negras, mas também as diferenças possíveis em um contexto profissional urbano. É o caso de Dona Inez⁷⁰, que trabalhava em diferentes cidades do estado de São Paulo desde criança:

D. Inez narra que, com oito anos,

‘Já era empregada doméstica na casa dos Freire, em Santos, mas diziam que era como filha, porque meu pai tinha me dado para eles. Lá eu limpava, lavava e cozinhava, sem receber nada porque era como filha. Minha avó, vendo a situação, me tirou dos Freire; fui morar na Mooca, na casa da minha avó, mas também em sua casa eu limpava, arrumava, era marmiteira e vendia doces pela rua. E nunca mais parei de trabalhar: de doméstica na casa dos outros e na minha casa. Chegava a trabalhar mais de 16 horas por dia. Às vezes, ia ao baile das cozinheiras⁷¹ no sábado e no domingo, quando tinha folga na casa em que trabalhava; arrumava um bico e ia fazer o almoço de domingo em outra casa de família para ganhar uns tostões a mais. E ainda trabalho. (...) Ah, ia me esquecendo, mas quero contar de qualquer jeito: você sabia que, em 1930, nesta cidade, tinha patroa que usava chicote, e a gente ficava quieta!’ (BERNARDO, 2007, p. 53)

A vida de Dona Inez nos mostra mais detalhes da intimidade monstruosa do trabalho doméstico à época, como trabalhar sem remuneração na casa dos “Freire”, expropriação que era justificada porque ela era “como filha”. Sua avó, talvez por ter vivido algo similar ou ter observado esse “arranjo familiar” perverso tantas vezes, faz questão de resgatar a neta – mas, provavelmente pela dificuldade da avó de se manter em razão da remuneração miserável de mulheres negras, ela precisa continuar trabalhando para ajudar em casa. A diversidade de

⁶⁹ É importante destacar que uso aqui apenas dois exemplos para pensar na fome dos filhos de cozinheiras e de outras trabalhadoras domésticas que também tinham que cozinhar para os patrões. Porém, dado o confinamento de mulheres negras a esse trabalho ao longo do século XX e o fato de que a comida (e a falta dela) costuma fazer parte de tantas biografias de pessoas negras, é possível perceber como esta é uma história comum. Como define Rafia Zafar, histórias negras são costumeiramente marcadas por diferentes aspectos do “abuso alimentar”, como a fome e a desigualdade de acesso ao alimento, que são observadas de perto pelas cozinheiras (2019).

⁷⁰ Infelizmente, não há informações mais detalhadas sobre a vida de Dona Inez, como a data ou local de nascimento, sendo possível inferir apenas que se trata da primeira década do século XX (BERNARDO, 2007).

⁷¹ Dona Inez está falando provavelmente dos bailes beneficentes organizados pela Sociedade Brinco de Princesa, de São Paulo, formada majoritariamente por cozinheiras (LEITE, J. C., 1992). Explorarei um pouco mais a história da associação no próximo capítulo.

ofícios que executou, a jornada exaustiva de trabalho que durava mais de 16 horas por dia, 7 dias por semana, revelam como ela tinha que se submeter a uma carga de trabalho desumana para garantir a sobrevivência mínima. Além disso, a sobrevida da escravidão no trabalho doméstico se sobressai ao fim de seu relato, ao denunciar a patroa que torturava e agredia trabalhadoras domésticas com um chicote. Ter ficado “quieta” durante décadas expõe a profundidade da violência a que cozinheiras negras eram expostas e a necessidade de se silenciarem a respeito disso, afinal, como já disse Carolina Maria de Jesus, “eram muitas pessoas para trabalhar e pouquíssimos os locais para trabalhar” (2014, p. 38).

Porém, há outro aspecto importante na fala de Dona Inez, que diferencia seu relato biográfico de partes do relato de Dona Risoleta (BOSI, 1994), de Carolina Maria de Jesus (2014) e de Lenira Maria de Carvalho (2000), que falam sobre o trabalho culinário em fazendas ou pequenas cidades. As diversas funções do trabalho culinário que Dona Inez exerceu revelam a diferença que residir em grandes centros urbanos no início do século XX podia representar na vida das cozinheiras negras, já que havia outras possibilidades para essas profissionais. Seu relato deixa ver a continuidade do comércio de alimentos nas ruas, apesar da fiscalização mais ostensiva das autoridades, o trabalho culinário esporádico para os almoços de domingo em casas abastadas ou o fornecimento de refeições como marmiteira. Isso também é perceptível na vida de Maria de São Pedro, que analisei no interlúdio anterior a este capítulo, que vendia comida em feiras de Salvador e trabalhava como banqueteira em eventos de anfitriões importantes, como políticos e intelectuais da elite (ENTREVISTA CONCEDIDA POR LUIZ DOMINGOS, FILHO CAÇULA DE MARIA DE SÃO PEDRO, 2011). Ou Dona Risoleta, que passou a viver em São Paulo no mesmo período que Dona Inez e conseguiu abrir uma pensão onde oferecia refeições para famílias “chiques”, apesar dos protestos de sua patroa (BOSI, 1994). É importante pensar que a possibilidade de trabalhar com culinária de maneira autônoma teve influência sobre a migração de jovens negras da zona rural para a zona urbana em busca de melhores condições de vida, como veremos nos próximos capítulos.

Tendo como pano de fundo os relatos das próprias cozinheiras negras, é importante analisar uma narrativa que se constrói na primeira metade do século XX e que as afeta por fundar uma política de memória nacional: a construção do estereótipo da mãe preta⁷². Parte da literatura memorialista, pré-modernista e modernista do início do século, de autoria de homens

⁷² Vale destacar que a ideia romântica em torno da figura das trabalhadoras negras e de um passado escravista não é inédita, uma vez que também pode ser identificada em obras da literatura oitocentista (RONCADOR, 2008).

majoritariamente brancos e de elite, esse tipo de material é responsável por consolidar um ideário fantasioso de harmonia racial na formação da nação, que se tornará fundamental para a política de modernização⁷³ e a integração nacional da década de 1930 (DAMASCENO, C., 2010)⁷⁴. A partir da análise das personagens criadas por diferentes obras, é possível observar os detalhes desse tropo literário:

(...) a mãe preta é a escrava a quem se destinam os cuidados “físicos” (versus “morais”) do filho-família: a amamentação, a higiene corporal. Tais cuidados são, contudo, na construção desse mito, representados à luz dos sentimentos “nobres” de lealdade aos senhores e de devoção maternal aos filhos brancos de criação. Em outras palavras, não por obrigação ou resignação, mas por um gesto altruísta de servilismo, bondade e afeição maternal, a mãe preta dedica-se aos cuidados de “seus” meninos aristocráticos. Velha, corpulenta, supersticiosa, e fervorosamente católica, a mãe preta não representa perigo algum de degradação moral da família por meio da cópula com o senhor ou o “sinhozinho” brancos; além disso, sua índole fiel, mais devota às demandas da casa-grande que aos interesses da própria senzala, distancia-a igualmente da figura do escravo revoltado e vingativo. (RONCADOR, 2008, p. 83–84)

Entre os esforços de intelectuais modernistas de “resgatar”⁷⁵, defender e preservar tradições nacionais e construir uma ideia de identidade nacional ou de “brasilidade”, a cozinha surge como um espaço privilegiado (DUTRA, 2004). Pratos ou iguarias considerados regionais são alçados ao lugar de nacionais ou brasileiros, como emblemas da riqueza e, ao mesmo tempo, da homogeneidade cultural do país. Interessa-me observar como essa construção reserva às

⁷³ Ainda que não seja exatamente o tema desta pesquisa, é importante pensar como a tradição e a modernização se consolidam na obra de modernistas, como observado por Edson Farias: “O programa dos modernistas brasileiros defendia a articulação entre técnica cosmopolita e tradição popular, enxergando nela o elemento dinâmico apto a instaurar uma utópica Idade Moderna para a vida brasileira. A apologia da modernização do país é saudada, ao mesmo tempo em que é feito o reconhecimento da força da tradição entre nós” (2011, p. 32).

⁷⁴ É importante destacar que essa narrativa existe, em certo sentido, como resposta à ideia da “doméstica perigosa”, que se consolidou no final do século XIX como parte das políticas higienistas e de branqueamento (RONCADOR, 2008). Trata-se de um resultado das “crises de autoridade” que os patrões julgavam ter se instalado em suas residências com o fim da escravidão (ou do medo branco, como observado por Célia Maria Marinho de Azevedo (1987)) e uma resposta aos discursos sanitaristas sobre as epidemias da época, que identificavam os cortiços, onde os trabalhadores domésticos eram forçados a morar, como focos de contaminação. Ademais, é também parte do discurso de modernização da virada do século, como os ideais de domesticidade comuns à Belle Époque (1870-1922), em que, dentro do ideal da família burguesa, havia dois tipos de trabalho doméstico: o patronal, das senhoras brancas, visto como enobrecedor e moral, e o servil, das trabalhadoras domésticas majoritariamente negras (e pobres), considerado degradante. Assim, “O empregado doméstico, visto como um perigo à sanidade física e moral da família burguesa, passa a ser também considerado um obstáculo para a modernização da vida doméstica, ditadas pelas normas da higiene e pela noção europeia de lar.” (Ibid., p.73). Nesse contexto, a imagem da mãe preta pode ser identificada como um termômetro das tensões raciais à época, como propõe Katrina Dyonne Thompson em sua análise sobre a “*mammy*”, uma figura semelhante à mãe preta nos Estados Unidos (que tratarei mais adiante), como uma forma de confortar o medo branco: “(...) ela emerge continuamente em tempos de medos brancos de mudança como um santuário contínuo para a brancura” (2014, p. 60).

⁷⁵ A escolha pelo uso de *aspas* tem a ver com o questionamento dessa ideia: as tradições estavam perdidas para quem? Para as populações negras e indígenas, muitas delas permaneciam em seu cotidiano. Ademais, parece conceber aspectos de uma cultura negra e indígena como algo prestes a se perder, que precisa de salvação e tutela. E quem ganha com esse resgate? Retomarei a questão no próximo capítulo, pensando nas reapropriações feitas em torno dessa ideia no século XXI.

cozinheiras negras um papel especial - como um dos tipos do estereótipo de mãe preta. A legitimação de uma determinada cultura brasileira criada pelo movimento modernista, vista por alguns estudiosos como algo positivo por considerar repertórios culturais identificados como africanos e indígenas, cria um lugar particular para essas populações. A exaltação das tradições de um passado colonial escravista, de maneira a mostrar como as três raças contribuíram de maneira harmônica para a formação de uma identidade nacional, passa por criar um papel para as populações não-brancas. Como observa Sônia Roncador, tendo como foco a imagem da mulher negra construída nessas narrativas:

No caso específico da mãe preta, é possível questionar o próprio projeto modernista legitimador, pois que se trata, como já disse, da valorização de um outro mitificado; ou seja, suas marcas sociais e raciais de marginalidade (violência, sexualidade) são removidas ou ao menos atenuadas, para que ele (o outro) possa servir à narrativa utópica da confraternização inter-racial no patriarcado (RONCADOR, 2008, p. 83)

A alegoria da cozinheira negra em obras memorialistas e modernistas é representativa dessa mitificação, atenuando as marcas da violência e da expropriação econômica destacadas até aqui. A materialização dessas fantasias brancas sobre o trabalho culinário de mulheres negras se mostra de maneira mais contundente na obra de dois autores do período: Monteiro Lobato e Gilberto Freyre, escolhidos por mim para uma análise mais detida⁷⁶.

Entre as diversas personagens negras construídas à época, a cozinheira “Tia Nastácia” é emblemática (LOBATO, 2002). Da série de livros infantis *Sítio do Picapau Amarelo*, de Monteiro Lobato, escrita entre 1920 e 1947, Tia Nastácia é uma trabalhadora/agregada no sítio, responsável por todas as tarefas domésticas. A personagem teria sido inspirada em uma mulher que trabalhava como ama do filho do autor: “Tive em casa uma Anastácia, ama do meu filho Edgar. Uma preta alta, muito boa, muito resmunguenta, hábil quituteira”⁷⁷ (LOBATO, 1957, p. 111).

⁷⁶ Nesse ponto, é importante considerar como as tecnologias racistas de afirmação de uma inferioridade negra no século XX circulam nas Américas entre pensadores brancos. Este é o caso de Gilberto Freyre que, tendo estudado no sul dos Estados Unidos e visitado o “*Old South*” (GARCIA, A., 2006), certamente recebeu influências da maneira como a literatura produzida por autores brancos da região minimizou a violência do passado escravista e criou imagens estereotipadas e inofensivas de mulheres negras, como a “*mammy*”, uma figura bastante similar à mãe preta (COLLINS, P. H., 2019b; DEIAB, 2006; WALLACE-SANDERS, 2008). Ainda que essas conexões precisem ainda de aprofundamento, uma vez que existem poucos estudos brasileiros a respeito (e este também não é o objetivo desta tese), julgo ser importante demarcá-las por demonstrarem uma das justificativas para as conexões intelectuais diaspóricas negras que escolho fazer, evidenciando, por exemplo, como as imagens de trabalhadoras negras construídas por pensadores brancos brasileiros e estadunidenses se aproximam e se influenciam como parte de uma agenda continental do racismo antinegitude.

⁷⁷ A despeito da intenção do autor de dar realidade à personagem ao mencionar a existência de uma Anastácia e da ênfase em sua habilidade de cuidar de crianças e cozinhar, a ilustração da capa da edição de 1995 (figura 4)



Figura 7 – Tia Anastácia e Guilherme, filho de Monteiro Lobato, na Fazenda Buquira, de propriedade do autor, em 1913. Foto do Acervo Iconographia⁷⁸.

As analogias feitas pelo autor entre Tia Nastácia e um passado escravista são diversas, como o fato de que Tia Nastácia utiliza o vocativo “Sinhá” para se referir à Dona Benta, proprietária do sítio, ou sua comparação com escravizadas que haviam sido exploradas pela família do escritor (LOBATO, 2002). Ademais, Tia Nastácia não tem família, não se sabe se é assalariada e não parece ter nenhuma outra vida além do trabalho no sítio. Esses atributos da personagem caem como uma luva na imagem utópica de harmonia racial do pós-abolição e de uma suposta valorização da cultura popular (e negra) brasileira que o *Sítio do Picapau Amarelo* representa. E, sendo parte fundamental da narrativa, as várias cenas em que Tia Nastácia tem sua aparência, personalidade, crenças e conhecimentos ridicularizados são elementos essenciais da fantasia da família branca que se representa como culta e benevolente enquanto a mulher negra seria apenas uma trabalhadora doméstica subserviente e inofensiva.

apresenta uma figura bastante diferente da descrição física da “preta alta”, revelada na figura 8, e mais próxima da imagem estereotípica da mãe preta: “velha, corpulenta, supersticiosa e fervorosamente católica” (RONCADOR, 2008, p. 83). Vale lembrar que esta representação visual da personagem Tia Nastácia é comum à todas as edições da série e até mesmo na produção audiovisual inspirada na obra.

⁷⁸ Fotografia de Anastácia disponível em: <https://jornal.usp.br/cultura/ha-cem-anos-nascia-narizinho-uma-menina-de-nariz-arrebitado/>. Acesso em 11/05/2021.



Figura 8 – Capa da 32ª edição de Histórias de Tia Nastácia, de 1995, com Tia Nastácia, Pedrinho, Narizinho e Emília (LOBATO, 2002).

Sua habilidade culinária poderia ser considerada um atributo positivo nos diversos livros da série, sendo a cozinha o espaço em que é mais comum encontrá-la (DOS SANTOS; BRITO, 2014). É corriqueiro que a personagem apareça nas histórias com um prato de quitutes para servir à família branca ou que Dona Benta saia da cena para dar ordens à cozinheira. Essa consideração, no entanto, parece limitada a um repertório específico, destacado pelo autor como “brasileiro” e rural⁷⁹, como seus famosos bolinhos de chuva ou o lombo assado. E mais: o suposto reconhecimento dessa habilidade se articula com o destaque para sua “ignorância”, característica do povo brasileiro (LOBATO, 2002). A ambiguidade dessa construção se observa nas diversas falas humilhantes da personagem Emília, a boneca falante, sobre tia Nastácia⁸⁰:

Tia Nastácia, essa é a ignorância em pessoa. Isto é... ignorante, propriamente, não. Ciência e mais coisas dos livros, isso ela ignora completamente. Mas nas coisas práticas da vida é uma verdadeira sábia. Para um tempero de lombo, um frango assado, um bolinho, para curar uma cortadura, para remendar meu pé quando a macela está fugindo, para lavar e passar roupa - para as mil coisas de todos os dias, é uma danada! Eu vivo brigando com ela e tenho-lhe dito muitos desaforos - mas não é de coração. Lá por dentro gosto ainda mais dela do que dos seus afamados bolinhos. Só não compreendo por que Deus faz uma criatura tão boa e prestimosa nascer preta como carvão. (LOBATO, 1966, p. 144)

⁷⁹ Apesar de ser afirmada enquanto uma referência culinária “autenticamente brasileira”, o repertório do qual trata a obra é marcado pela cultura alimentar da região do Vale do Paraíba, no Estado de São Paulo, onde Monteiro Lobato nasceu.

⁸⁰ É interessante pensar a estratégia narrativa que parece residir no fato de que Monteiro Lobato escolhe Emília, a boneca falante costurada por Tia Nastácia, para ser a principal porta-voz dos comentários humilhantes e racistas proferidos sobre ela. Emília, por ser uma boneca falante, pode ser considerada a personagem mais fantasiosa da série, à primeira vista, uma criança-boneca que não reflete sobre o que diz ou que não pensa – e, assim, suas falas não poderiam ser consideradas tão violentas. A reflexão que quero estimular é a de como esse tipo de construção pode aproximar o racismo antinegitude de uma fantasia.

Para além do racismo antinegitude da citação, ou da tentativa de suavização da violência da humilhação de trechos como esse (“não é de coração”), chama a atenção a hierarquia do conhecimento que está posta, demonstrando a limitação do reconhecimento de seu conhecimento culinário, em meio a outras habilidades do trabalho doméstico. O mesmo ocorre em *Histórias de Tia Nastácia*, o único volume da série em que a personagem tem um papel mais central, sendo a contadora de histórias do folclore nacional (LOBATO, 2002). A estranheza das crianças diante das histórias que denominam como “toscas” ou “idiotas como “o povo” ou o fato de que Dona Benta é requisitada com frequência para explicar por que as histórias “não tem pé nem cabeça”, além de fazer comparações com a literatura europeia para facilitar o entendimento da audiência, permite observar como o reconhecimento de qualquer tipo de saber ou habilidade de pessoas “pretas como carvão” como Tia Nastácia, como a culinária ou as histórias orais, encontram limites na obra de Monteiro Lobato e também no movimento modernista. A fala de Dona Benta evidencia seu olhar sobre o conhecimento popular e como o vincula à negritude:

O povo... Que é o povo? São essas pobres tias velhas, como Nastácia, sem cultura nenhuma, que nem ler sabem e que outra coisa não fazem senão ouvir as histórias de outras criaturas igualmente ignorantes, e passá-las para outros ouvidos, mais adulteradas ainda. (Ibid., p.26)

É emblemático que, cansada das interrupções, Tia Nastácia deixa o posto de contadora de histórias para voltar à cozinha e cuidar do jantar, enquanto Dona Benta assume sua função e suas histórias de um folclore estrangeiro são elogiadas pelas crianças. Rafaela Deiab resume bem o caráter desse olhar, analisando as personagens negras cozinheiras agregadas e contadoras de história de diversos livros do período:

(...) essas negras velhas são associadas a “conhecimentos específicos” – populares ou tradicionais – fossem as narrativas folclóricas, fosse uma culinária típica. Elas são, portanto, versadas nessa sabedoria que em meados da década de 1930 auxiliava a composição da chamada “cultura nacional”. Essas “negras cozinheiras” iniciavam as crianças nas características típicas do país; são nessa medida “civilizadoras”. No entanto, elas também são ignorantes da “alta cultura”, “das ciências”, “da modernidade” que igualmente compunham essa “civilização”. Nessa medida, surgem como “negras velhas”, “incautas” e crentes num “misticismo popular”, que a essa altura se tornava motivo de chacota. (2006, p. 182–183)

A limitação do reconhecimento das habilidades culinárias dessas “negras velhas” e “incautas” torna-se ainda mais visível quando consideramos a história do livro de receitas inspirado em uma das personagens da série: Dona Benta. Apesar de não cozinhar nas histórias, um dos livros de receita mais famosos do Brasil leva seu nome como um certificado

de qualidade (CINTRA, 2013)⁸¹. Sua primeira edição é de 1940, publicada à época pela editora de Monteiro Lobato e de seu sócio e, desde então, teve mais de um milhão de cópias vendidas em quase 80 edições (SIMÕES, 2009)⁸². O livro tornou-se conhecido como um dos mais importantes – se não o mais importante – manuais de cozinha doméstica no Brasil, mas não há menção a Tia Nastácia em seu conteúdo. Analisar o conteúdo dos livros de Lobato e a estrutura em torno da construção da personagem nos mostra como o reconhecimento de uma determinada habilidade culinária se combina com a afirmação de uma ideia de ignorância da população negra. Ademais, revela como o suposto reconhecimento não pode ser transferido para um material autoral como um livro, pois ainda que Tia Nastácia seja uma personagem fictícia, Dona Benta também é, mas apenas uma delas é escolhida para personificar a legitimidade de um compêndio de receitas⁸³.

Entre os autores do período, a obra de Gilberto Freyre também se destaca em razão da centralidade dada ao tema da alimentação e à importância do trabalho da cozinheira negra em sua narrativa sobre a formação da sociedade brasileira (1996, 2000, 2007). O trabalho de Freyre não é literário como o de Lobato, pois o autor tem formação na área das ciências sociais, em uma corrente culturalista, o que confere um caráter diferente aos seus escritos. No entanto, suas obras se aproximam por serem filiadas ao modernismo (no caso de Freyre) e ao pré-modernismo (no caso de Lobato), mas especialmente por seu esforço em construir uma identidade nacional em que a construção do estereótipo da mãe preta é central. Ademais, apesar de não serem literários, os escritos de Freyre são, em sua maioria, ensaios baseados em fatos históricos coletados pelo autor e, principalmente, em suas próprias experiências, o que lhe garante certa liberdade na escrita.

Em primeiro lugar, é importante pontuar que suas análises sobre a composição da culinária brasileira se encaixam em um quadro argumentativo mais amplo de enaltecimento da

⁸¹ Vale observar também a existência da marca comercial “Dona Benta” de produtos alimentícios, cujo slogan é: “Dona Benta: receita de carinho”. A marca tem uma mistura de bolinhos de chuva – a marca de Tia Nastácia nos livros. Disponível em: <https://www.cozinhadonabenta.com.br/dona-benta/historia/>. Acesso em 02/03/2021.

⁸² É interessante observar que não há um autor ou autora vinculado à obra durante todo o século XX (sendo registrado um *chef* de cozinha nas edições a partir de 2003). “Segundo depoimentos de funcionárias do Centro de Memória da IBEP nacional, em reuniões entre os editores e suas esposas eram testadas e degustadas algumas receitas que posteriormente compiladas originaram o Dona Benta” (SIMÕES, 2009, p. 14). Considerando a posição social dos editores e suas esposas, é praticamente certo que cozinheiras negras foram envolvidas no processo de produção, seleção e eventual teste de receitas para o livro.

⁸³ É válido fazer um paralelo com a “Aunt Jemima”, figura comercial também inspirada na mãe-preta estadunidense – a *mammy*. No entanto, neste caso a Aunt Jemima é utilizada como símbolo de qualidade de produtos alimentares processados (WALLACE-SANDERS, 2008).

mestiçagem⁸⁴ e de construção de uma narrativa de harmonia interracial que teria marcado a história do Brasil desde a escravidão (RONCADOR, 2008). A cozinha, nesse sentido, aparece como um espaço privilegiado dessa fusão que caracterizaria a identidade nacional. A cozinheira negra, “mestra da cozinha colonial”, tem uma posição central na mediação entre essas três contribuições em razão da longevidade de seu trabalho na cozinha:

Dentro da extrema especialização de escravos no serviço doméstico das casas-grandes, reservaram-se sempre dois, às vezes três indivíduos, aos trabalhos de cozinha. De ordinário, grandes pretalhonas; às vezes negros incapazes de serviço bruto, mas sem rival no preparo de quitutes e doces. [...] Foram estes, os grandes mestres da cozinha colonial; continuaram a ser os da moderna cozinha brasileira (FREYRE, 2000, p. 542).

A articulação entre a cozinheira negra escravizada e o lugar de maestria na culinária é parte da agenda do autor, que busca ressignificar e valorizar a herança de um passado escravista, suas reminiscências no início do século XX e a necessidade de preservar aspectos que seriam elementos fundamentais de um ideário de “brasilidade”. A cozinha seria um espaço para isso, como no trecho do “Manifesto Regionalista”, publicado em 1926:

Não é só o arroz doce: todos os pratos tradicionais e regionais do Nordeste estão sob a ameaça de desaparecer, vencidos pelos estrangeiros e pelos do Rio [...] Toda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise, no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se (FREYRE, 1996, p. 55).

O trecho revela como há uma disputa regional refletida em sua obra, uma vez que integrava uma elite nordestina aristocrática que, àquela altura, vivia uma amarga decadência econômica e política há algumas décadas. O reconhecimento das memórias dessa elite como um repositório de uma cultura autenticamente nacional poderia significar algum tipo de recuperação de prestígio. É assim que, ao longo de sua obra, Freyre elege o Nordeste como esse lugar representativo de características autenticamente brasileiras, em razão das continuidades de um passado colonial e de suas características patriarcais e escravistas.

No entanto, assim como Monteiro Lobato, o reconhecimento do conhecimento e das habilidades culinárias das cozinheiras negras, que seriam herdeiras de um passado escravista,

⁸⁴ É importante destacar que, no tocante à mestiçagem, há uma diferença importante entre a obra de Monteiro Lobato e Gilberto Freyre, a que não me atenho em razão do meu foco sobre o estereótipo de mãe preta cozinheira. Apesar das semelhanças nas descrições benevolentes da escravidão ou das relações raciais brasileiras, algo que é parte do sentimento nostálgico que os dois autores nutriam de um passado aristocrático, Lobato, ao mesmo tempo, se tornou conhecido por sua filiação à eugenia e ao ideal de melhoramento da raça (algo que Freyre também fez, mas em momento anterior da vida) (GARCIA, A., 2006; PALLARES-BURKE, 2005). Para ler mais sobre o tema, vale consultar a tese *Raça e Eugenia na obra geral de Monteiro Lobato*, de José Wellington de Souza (2017).

tem termos bastante singulares. O trecho de “Manifesto Regionalista” é elucidativo e revelador do lugar de tutela e de salvaguarda que escritores modernistas como Freyre tomam para si:

(...) no Nordeste, o preparo do doce, do bolo, do quitute de tabuleiro, feito por mãos negras e pardas com uma perícia que se iguala, e às vezes excede, a das sinhás brancas. Pois há comidas que não são as mesmas compradas nos tabuleiros que feitas em casa. Arroz doce, por exemplo, é quase sempre mais gostoso feito por mão de negra de tabuleiro que em casa. E o mesmo é certo de outros doces e de outros quitutes. Do peixe frito, por exemplo, que só tem graça feito por preta de tabuleiro. Da tapioca molhada, que "de rua" e servida em folha de bananeira é que é mais gostosa. Do sarapatel: outro prato que em mercado ou quitanda é mais saboroso do que em casa finamente burguesa (...) as negras de tabuleiro e de quitanda como que guardam maçonicamente segredos que não se transmitem às sinhás brancas do mesmo modo que entre as casas ilustres (...) daí o fato de se sucederem gerações de quituteiras quase como gerações de artistas da Idade Média: donas de segredos que não transmitem aos estranhos (FREYRE, 1996, p. 59).

A comparação “elogiosa” com as gerações de artistas da Idade Média ou o enaltecimento da perícia culinária de “negras e pardas” que se iguala e somente “às vezes” excede a de sinhás brancas acompanha o reconhecimento de sua habilidade em um determinado repertório de receitas, que são vinculadas ao trabalho de cozinheiras e comerciantes negras de um passado escravista. Ademais, o incômodo do autor diante da recusa de “negras de tabuleiro e de quitanda” de compartilhar seus segredos culinários, transmitindo-os apenas para as gerações seguintes, faz ver como o autor acredita que elas não têm o direito de recusar. Seu conhecimento e suas técnicas culinárias deveriam ser, ao contrário, de domínio público, a despeito do sustento dessas cozinheiras depender desses saberes. É esclarecedor articular a percepção de Freyre sobre a autoria culinária de mulheres negras com o apagamento de Tia Nastácia do livro de receitas inspirado em Dona Benta, organizado por Monteiro Lobato, pois parece indicar como o estereótipo da mãe preta cozinheira na obra dos autores (e outros modernistas) tem mais utilidade na criação de uma imagem benevolente da escravidão e das relações raciais no Brasil do que, efetivamente, em um reconhecimento que poderia ser revertido em melhores condições de vida para as cozinheiras negras de sua época.

O conteúdo das obras de Monteiro Lobato e de Gilberto Freyre é comumente utilizado como fonte de pesquisa de estudos no campo da alimentação que refletem sobre a formação de uma culinária brasileira (DÓRIA, 2009; LODY, 2008; SILVA, N. C. Da, 2014). Há quase uma fórmula consolidada para falar do tema, que bebe da obra de autores como Freyre e Lobato: a relação entre portugueses, “negros” e “índios” é o que forma uma culinária nacional mestiça e

multicultural⁸⁵. No entanto, é raro que os trabalhos reflitam sobre o lugar reservado a esses grupos nas obras dos dois autores, a que contexto social e político respondiam ou como se trata de uma leitura enviesada de um passado escravista e de suas reminiscências. Esse uso de suas obras revela a legitimidade que autores como Freyre e Lobato tiveram e ainda tem para definir uma identidade nacional ancorada em uma fantasia das relações raciais no Brasil e o lugar da população negra nessa narrativa. A leitura que faço aqui busca destacar a continuidade do racismo antinegitude que essa lógica de produção de conhecimento acrítica pode promover no campo de estudos da alimentação.

Não há como haver uma conjunção harmônica de contribuições culinárias das “três raças” quando uma população negra, de maioria feminina, escravizada por portugueses e seus descendentes, foi forçada a trabalhar na cozinha⁸⁶, quando seus conhecimentos, ingredientes e técnicas culinárias foram considerados “selvagens”, “bárbaros” ou “inferiores” durante o período colonial, como uma extensão da percepção da humanidade dessas mulheres e do valor de suas vidas. Com isso, o que afirmo aqui não é que essa relação de violência e invisibilização foi capaz de apagar os repertórios de conhecimento culinário indígena ou de ascendência africana, pois certamente que não, mas é importante reconhecer que as contribuições das “três raças” para a cozinha nacional têm posições hierárquicas completamente distintas em um sistema de supremacia branca como o que se instalou no Brasil durante o período escravista e também ao longo do século XX, como veremos na seção a seguir e nos próximos capítulos.

Nesse sentido, é importante destacar que os escritos de Freyre e Lobato falam mais sobre o lugar da brancura no pós-abolição, isto é, sobre quem eram, o lugar que detinham e o poder de suas palavras em uma sociedade de passado colonial. Os detalhes da imagem da mãe preta cozinheira evidenciam como suas obras falam de homens brancos de uma elite aristocrata e são também reminiscências desse passado da escravidão, criando essa narrativa romantizada porque seu capital social e econômico depende da continuidade do trabalho negro em condições precárias e miseravelmente remuneradas. Vale pensar, por exemplo, que, enquanto escreviam livros em que o estereótipo da mãe preta é central para a fábula da democracia racial, sua escrita só era possível pela manutenção do estilo de vida confortável de famílias brancas abastadas,

⁸⁵ Nesse ponto, vale comentar que existe outro autor muito utilizado pelos estudos culturais da alimentação no Brasil: Câmara Cascudo (2004). No entanto, como esta seção da pesquisa tem como foco a construção da narrativa sobre a mãe preta cozinheira, os trabalhos de Monteiro Lobato e de Gilberto Freyre destacam-se mais nesse sentido.

⁸⁶ Apesar de não mencionar no trecho, é importante registrar também o trabalho de mulheres indígenas escravizadas nas cozinhas, mais conhecidas como escravizadas “carijós” (XAVIER; FARIAS; GOMES, 2012), que ainda merece um estudo cuidadoso.

bastante semelhante ao do período colonial⁸⁷. A imagem da mãe preta cozinheira nada mais é que uma estratégia de sujeitos brancos no pós-abolição que, além de esconderem seu lugar num tecido social de origem escravista e como se beneficiam dele, tentam ocultar a história de trabalhadoras negras “(...) que são extraordinárias principalmente porque sobreviveram a uma brutalidade que ainda não pode ser apreendida, que ainda não acabou, e que se pode dizer que ainda estamos sobrevivendo (em e morrendo de) (...)” (SHARPE, 2010, p. 156). Assim, homens brancos naturalizam e estetizam a intimidade monstruosa da exploração do trabalho de mulheres negras e as condições do genocídio social e econômico a que foram submetidas usando a imagem da mãe preta como uma “distração”⁸⁸ (WALLACE-SANDERS, 2008), com objetivo de manter sua posição social e suas condições confortáveis de vida no pós-abolição.

No entanto, os excertos biográficos de cozinheiras negras, ao evidenciarem as condições do trabalho e as percepções delas a respeito, mostram como a permanência de mulheres negras no trabalho culinário doméstico (e, em alguns casos, até na mesma casa onde trabalharam enquanto escravizadas) tinha pouco a ver com escolha ou gratidão, mas com a necessidade extrema de sobreviver (GONZALEZ, 2018b; HARTMAN, S., 2016; HARTMAN, S. V., 1997a; SHARPE, 2010). Trata-se de uma história de trabalho e sujeição que, diante da construção da imagem da mãe preta cozinheira, pretende ser encoberta no passado por autores como Freyre e Lobato, de modo que assim permaneça no presente e no futuro.

Porém, para além de uma análise crítica do trabalho dos dois autores, interessa-me especialmente analisar como a difusão da imagem da mãe preta cozinheira em obras como a de Monteiro Lobato e Gilberto Freyre mantém a imagem de cozinheiras negras atrelada a um passado escravista, como reminiscências de uma época antiga. Trata-se de um olhar mais amplo sobre as diversas “contribuições culturais” de populações negras e indígenas identificadas por

⁸⁷ Para além de sabermos que Tia Nastácia foi inspirada em Anastácia, ama do filho de Monteiro Lobato, um exemplo emblemático do estilo de vida de Gilberto Freyre e de suas similaridades com a vida de um senhor de um passado colonial e escravista, pode ser vista no documentário “*Mestre de Apipucos*” (MESTRE DE APIPUCOS, 1959), documentário de Joaquim Pedro que retrata o cotidiano do intelectual em sua mansão oitocentista em Recife, Pernambuco. Servindo um “frugal café da manhã” está Manuel, “há muitos anos com nossa família”; e Bia, a cozinheira, “que prepara o peixe sob direção de minha mulher”. Falas como a de Dona Risoleta, vistas anteriormente neste capítulo, demonstram como a manutenção do capital social e econômico de famílias brancas de elite dependem do trabalho de mulheres e homens negros precariamente remunerados (BOSI, 1994).

⁸⁸ Vale adicionar que, em meio à naturalização das condições de trabalho e de vida, há um aspecto da violência que é especialmente encoberto pela imagem da mãe preta: a sexual (WALLACE-SANDERS, 2008). Vincular a imagem das cozinheiras à de mulheres negras mais velhas que, por diversos atributos, não seriam consideradas atraentes para um padrão hegemônico de beleza da branquidade, é uma maneira eficaz de ocultar e negar a longa e contínua história de abuso e de violência sexual de senhores e patrões que marca o trabalho doméstico de mulheres negras desde o período escravista (THOMPSON, 2014).

folcloristas, memorialistas e modernistas no pós-abolição, como estudos recentes a respeito do carnaval apontam (NEPOMUCENO, 2016), sendo parte das estratégias das ideologias de branqueamento e de modernização do país e até mesmo da própria ideia da miscigenação – uma vez que seu caráter positivo só era reconhecido se a mistura se direcionasse ao branqueamento –, segundo as quais a população negra estava em vias de desaparecer (BUTLER, 1998; CALDWELL, 2007; NASCIMENTO, A., 2016; SKIDMORE, 2012). Em um país de maioria negra no século XXI (IBGE, 2011), é evidente que isso não ocorreu. Todavia, materiais como o obituário de Elisa Inês da Silva, feito por ex-alunos e a ex-diretora da escola onde trabalhou como cozinheira chefe (FRANCISCO *et al.*, 2020b), revelam alguns dos efeitos contemporâneos do olhar instaurado pela disseminação da imagem da mãe preta cozinheira.

Para me aprofundar nessa questão e entender as outras camadas envolvidas no uso dessa imagem, recorro ao conceito de “imagens de controle”, proposto por Patricia Hill-Collins, fundamental para entender a construção do tropo da mãe preta cozinheira e suas consequências na vida dessas trabalhadoras:

A ideologia dominante na era da escravidão estimulou a criação de várias imagens de controle inter-relacionadas e socialmente construídas da condição de mulher negra que refletiam o interesse do grupo dominante em manter a subordinação das mulheres negras. (...) A primeira (...) é a da mammy – a serviçal fiel e obediente. Criada para justificar a exploração econômica das escravas domésticas e mantida para explicar o confinamento das mulheres negras ao serviço doméstico, **a imagem da mammy representa o padrão normativo usado para avaliar o comportamento das mulheres negras em geral.** Ao amar, alimentar e cuidar dos filhos e das “famílias” brancas melhor que dos seus, a mammy simboliza as percepções do grupo dominante sobre a relação ideal das mulheres negras com o poder da elite masculina branca. Mesmo que seja querida, e tenha autoridade considerável em sua “família” branca, a mammy conhece seu “lugar” como serviçal obediente. Ela aceita sua subordinação. (2019b, p. 140 grifo meu)

A despeito de haver diferenças importantes na história do trabalho de mulheres negras no Brasil e nos Estados Unidos⁸⁹, o processo de construção de imagens da mãe preta e da *mammy* tem similaridades, como o trecho aponta. E o que mais interessa a este trabalho: como essa imagem de controle pode se constituir como um padrão normativo para avaliar o comportamento de trabalhadoras negras, algo importante na vida de cozinheiras profissionais e *chefs* de cozinha negras que analisarei nos próximos capítulos. Sobre seus desdobramentos no

⁸⁹ Como o fato de que o trabalho doméstico deixou de ser a principal ocupação de mulheres negras estadunidenses ao longo do século XX, conseguindo migrar para trabalhos industriais e administrativos, algo que não ocorreu no Brasil, que tem inclusive observado um retorno de mulheres negras e pobres ao trabalho doméstico como um dos efeitos da crise econômica e da pandemia de coronavírus (AMORIM, 2020; BERNARDINO-COSTA, 2015; COLLINS, P. H., 2019b).

contexto brasileiro, a análise de Lélia Gonzalez, em texto da década de 1980, expõe as diversas consequências da disseminação de imagens como esta:

Uma das grandes denúncias que fazemos, em termos de sociedade brasileira, é que nós negros só somos vistos como corpos, e a mulher negra é vista como corpo superexplorado, que é a trabalhadora do campo, a boia-fria, ou a boia-fria que já está na cidade, ou a doméstica, ou, então, é vista como mulata quer dizer, é um corpo superexplorado, sexualmente falando. Nunca somos vistas como pessoas e há reprodução dessa situação mesmo no interior da comunidade negra. **Sempre somos vistas como corpos geradores ou de prazer ou de trabalho braçal** (GONZALEZ, 2018b, p. 233 grifo meu).

A desumanização observada pela autora evidencia de que maneira mulheres negras permaneceram sendo vistas apenas como um corpo, numa divisão de raça e de gênero que, durante o século XX, as imaginava sempre disponíveis para o trabalho ou para o prazer de famílias majoritariamente brancas. Trata-se de uma construção amparada ideologicamente na imagem da mãe preta e, como vimos anteriormente, também em termos jurídicos e políticos, diante da ação intencional do Estado brasileiro e das elites em mantê-las confinadas ao trabalho doméstico, em condições de sobrevivência praticamente impossíveis⁹⁰.

Enquanto cozinheiras negras são aprisionadas em um passado escravista no pós-abolição em diversos sentidos, há outro processo histórico ocorrendo no campo da cozinha profissional de maneira concomitante e complementar, que se apoiava nas políticas de branqueamento e modernização do país. Na seção a seguir, analisarei o desenvolvimento do campo da gastronomia no Brasil ao longo do século XX e a consolidação do *chef* de cozinha como a autoridade nesse campo de trabalho, instaurando um novo léxico de raça, gênero e classe para o conhecimento culinário e criando restrições para o exercício do ofício por cozinheiras negras.

2-2 Brancura como atributo de qualidade de mão-de-obra no início do século XX: novas categorias profissionais na cozinha, o cozinheiro “gringo” e a gastronomia no Brasil

Cozinhar é indubitavelmente uma arte superior, e um *chef* competente é tão artista em seu ramo de trabalho quanto um pintor ou escultor (...).
(ESCOFFIER, 1895)

Nós temos a África em nossas cozinhas
Como a América em nossas selvas

⁹⁰ Um exemplo emblemático, entre tantas violações de direitos de trabalhadoras negras, é o fato de que trabalhadoras domésticas ficaram de fora do rol de direitos trabalhistas garantidos pela Constituição de 1988, apesar da intensa mobilização da categoria (BERNARDINO-COSTA, 2015; LOPES, 2020; PINTO, 2015; RAMOS, G. B. P., 2019). A emenda constitucional que lhes estendeu parte dos direitos foi aprovada apenas em 2013.

E a Europa em nossos salões
(ROMERO, 1879 apud CASCUDO, 2004, p. 823)

Chegamos hoje a um ponto em que, para a menor coisa, recorremos a muitas ciências sem o saber. A pobre tia Nastácia, quando vai assar um frango, recorre a uma porção de ciências, embora não o perceba. Para pegar o frango, para matá-lo, para depená-lo, para limpá-lo, para recheá-lo, para assá-lo, ela emprega inúmeros conhecimentos científicos, adquiridos no passado e transmitidos de geração em geração. (LOBATO, 1968, p. 7)

Dona Risoleta estava na cidade de São Paulo há alguns anos. Nascida em 1900, era trabalhadora doméstica desde os 8 anos de idade em diferentes “casas de família” e executava as mais diversas tarefas, da limpeza da casa ao cuidado com as roupas, mas era conhecida especialmente por sua habilidade na cozinha. Com a morte dos pais e, mais tarde, do marido, veio do interior do estado para a capital para trabalhar em uma nova casa. Porém, com dois filhos e sem um companheiro, percebia que a remuneração como trabalhadora doméstica não era suficiente nem mesmo para garantir itens básicos de sobrevivência, como moradia, alimentação e, o que era muito importante para ela, a educação de seus filhos⁹¹. Foi assim que decidiu que “daria pensão”: montaria um estabelecimento que combinava hospedagem com o fornecimento de refeições, algo bastante comum no início do século XX na cidade⁹². No entanto, sua patroa ridicularizou a decisão:

Quando disse que ia sair do emprego, minha patroa não queria deixar eu sair: "Onde já se viu uma cozinheira **como você** dar pensão?". "Ah, dona, mas eu não vou cozinhar pra cachorro, vou cozinhar pra gente mesmo." Queria educar minha filha e com ordenadinho de casa de patrão... (BOSI, 1994, p. 389, grifo meu)

A cozinheira “como ela” era uma mulher negra, pobre, vinda do interior, que sempre trabalhara como trabalhadora doméstica e cujo pai tinha sido escravizado e a mãe ingênu⁹³ - algo bastante diferente do perfil de imigrantes europeias que costumavam “dar pensão” no

⁹¹ Vale lembrar que, à época, o sistema educacional brasileiro ainda passava por diversas reformas para combater o analfabetismo e atender uma parcela mais extensa da população, o que se estendeu durante todo o século XX. No entanto, após séculos de negação sistemática da escolarização de pessoas de cor durante o período colonial, a nova estrutura educacional se apoiava verdadeiramente em uma ideologia de supremacia branca enquanto se afirmava como igualitária, e terminou por ser uma das estratégias mais eficazes de perpetuação da exclusão econômica da população negra no pós-abolição – algo que iniciativas de associações e do movimento negro brasileiro sempre tentaram combater (DÁVILA, 2006; GONÇALVES, L. A. O.; SILVA, 2000; RAMOS DA COSTA, 2020).

⁹² Pesquisas mostram que, na São Paulo da época, “Estabelecimentos de hospedagem de pequeno porte, as pensões eram comumente negócios de família, em geral tocadas pelas mulheres suas proprietárias, onde não encontramos empregados – nem agentes, nem cozinheiros e nem arrumadeiras; nesses locais vê-se que o freguês podia contar apenas com um lugar à mesa para comer e, caso fosse “hóspede” ou “pensionista interno”, tinha também uma cama para dormir, no mais das vezes em quarto coletivo” (SIQUEIRA, L., 2013, p. 435–436). É possível perceber como trabalhadoras negras como Dona Risoleta tinham todo o conhecimento das atividades necessárias para manter um espaço como esse, em razão de tantos anos mantendo a hospitalidade “doméstica”.

⁹³ Nascida livre de mãe escravizada após a “Lei do Ventre Livre” (Lei nº 2.040 de 28 de setembro de 1871).

estado que recebeu o maior contingente de imigrantes europeus entre o final do século XIX e o início do século XX no Brasil (MATOS; TRUZZI; CONCEIÇÃO, 2018; SIQUEIRA, L., 2013). No julgamento da patroa, a aspiração pela autonomia e os rendimentos de um negócio próprio não seriam para alguém “como ela”, apesar de ser reconhecida por sua habilidade culinária ou o fato de que os afazeres domésticos para a manutenção de uma pensão serem similares àqueles das casas onde trabalhou desde criança. Mesmo diante da tentativa da empregadora de controlá-la, humilhá-la, de modo a mantê-la no emprego, Dona Risoleta sabia, depois de tantos anos no trabalho doméstico, que não era possível esperar uma remuneração digna, apesar de saber quão fundamental o seu trabalho era: “Nunca fui recompensada e sempre carreguei a casa das patroas nas minhas costas. Davam um ordenadinho e ainda achavam que estavam pagando muito” (Ibid., p.389).

Quando abre a pensão, seu relato deixa ver que, além de um rendimento melhor, que possibilitaria o estudo da filha, o negócio lhe concedia algo mais:

Aluguei uma casa no Paraíso, rua Abílio Soares, 165. **Ali eu era dona Risoleta**, todos me chamavam de dona Risoleta. Nunca pus um anúncio da pensão, e uma freguesa fazia outra, as famílias chiques das redondezas da Granja Julieta até lá perto do Mercado Grande vinham buscar minha comida. Quando era onze horas tinha o almoço pronto, mas era almoço, não era comidinha não. Fazia torta, empada, arroz de forno, leitoa assada, pernil. Queimar panela pra fazer um feijão eu não ia não. Queria fazer comida mesmo, mas para família que gostasse de comer bem. Antigamente fazia suflê, e rocambole disso e daquilo, enfim, saía muita coisa! (Ibid., p.390, grifo meu)⁹⁴

A transformação em “dona”⁹⁵ Risoleta – o mesmo vocativo que usava para a patroa, como vimos – significava acessar um status de propriedade, de dignidade e de reconhecimento de suas habilidades culinárias que não poderia ter no trabalho doméstico. O sucesso de seu negócio era comprovado pelo fato de que, diferentemente de outros estabelecimentos, seu serviço não necessitava nem mesmo de anúncio (que abundavam nos jornais da época) (SIQUEIRA, L., 2013). Ela é enfática ao mostrar que não se tratava de um reconhecimento qualquer, mas o de famílias abastadas, “que comem bem”. A vaidade de fazer “comida mesmo” mostra sua destreza culinária em um repertório de diversos pratos cuja feitura era complexa e

⁹⁴ O estudo de Lucília Siqueira revela que era bastante comum que, em pensões como a de Dona Risoleta, que provavelmente não dispunham de um espaço amplo para hospedagem, a venda de refeições fosse o negócio mais importante (SIQUEIRA, L., 2013).

⁹⁵ Vale pensar como num país de passado escravista, mesmo mais de um século depois da abolição, “Dona” é um vocativo para as patroas que continua sendo utilizado em relações de trabalho como o trabalho doméstico, assim como “Seu” (uma possível modificação de senhor) para os patrões. Como um vocativo para pessoas negras, “Dona” e “Seu” são mais comuns no caso de pessoas mais velhas. O fato de que Dona Risoleta enfatiza seu novo vocativo mostra o poder desse termo de conceder dignidade e respeito.

que remetem ao cotidiano alimentar de famílias abastadas em um passado colonial não tão distante.

Esse episódio da vida de Dona Risoleta e os atravessamentos de raça, gênero e classe que se tornam evidentes são representativos de outros processos de mudança pelos quais passava a sociedade brasileira no início do século XX. A afirmação categórica da patroa, que presumo ser branca, denota o lugar que a população de elite e de classe média, majoritariamente branca, esperava que Dona Risoleta e trabalhadoras negras como ela ocupassem no pós-abolição: o trabalho doméstico, nas condições expostas na seção anterior. Sua aspiração em ocupar outra posição, em que exerceria as mesmas funções, mas em que estaria por sua própria conta, auferindo um rendimento muito superior, estaria em desacordo com “seu lugar”, estabelecido nas hierarquias racializadas da época. Sua breve história nos introduz à análise de um outro mundo de relações de trabalho e de serviços que, no bojo do crescimento urbano, se desenvolve nos grandes centros ao longo do século XIX e na primeira metade do século XX: a hospitalidade pública, como hotéis e restaurantes. Vivendo em São Paulo, que já era uma importante cidade na região Sudeste, que se desenvolvera, entre outras razões, por causa da exploração de mão-de-obra escravizada no cultivo do café, Dona Risoleta via a oportunidade de se inserir nessa nova estrutura de hospitalidade que servia às necessidades de abastecimento e de hospedagem de uma cidade “moderna” em crescimento⁹⁶.

A capital paulistana era um dos exemplos bem acabados de uma outra temporalidade que as elites e o Estado brasileiro tentavam instaurar no Brasil “atrasado”, tendo a modernização, a europeização e o branqueamento como ideologias que definiam iniciativas governamentais e privadas no início do século XX (BUTLER, 1998; DÁVILA, 2003; FARIAS, E. S. De, 2011; FILHO, 1998; NOVAES, 2017). Chamo atenção aqui para o campo crescente da hospitalidade pública porque este assumiu o espaço de sociabilidade que antes pertencia à hospitalidade doméstica, em que cozinheiras negras tinham um papel central. Alberto Heráclito Ferreira Filho analisa esse processo nas ações governamentais em Salvador, que enfrentava a crise e a decadência após ter perdido seu posto de centralidade para os centros urbanos da região Sudeste:

(...) tentava curar as chagas do "passado colonial", que haviam transformado, paradoxalmente, os vestígios do nobre e opulento passado colonial baiano na

⁹⁶ Vale lembrar que a população de São Paulo saltou de cerca de 65 mil habitantes em 1890 para 600 mil em 1920, o que requeria uma ampla gama de serviços para atender visitantes e a vida social de moradores de classes médias e altas, que se deslocavam para a rua (SIQUEIRA, L., 2013).

expressão de sua decadência, frente à nova ordem modernizadora. (...) Aos sombrios e decadentes casarões coloniais, às ruas estreitas e insalubres, à ameaça constante de epidemias e endemias, aos ineficientes serviços de transportes e saneamento urbanos, acrescentavam-se a predominante tez escura da população, os costumes africanizados largamente difundidos, a "licenciosidade" das mulheres pobres, a omissão dos homens frente à criação dos filhos. Higienizar o espaço público era tarefa que exigia novos padrões de sociabilidade, com vistas à reorganização radical da família, do trabalho e dos costumes. Nessa perspectiva, o projeto de reforma urbana, para além do sentido manifesto de melhorar a qualidade de vida da população, tinha fortes bases ideológicas e morais. Para Seabra e Calmon: a reforma da cidade tinha como objetivo preparar o espaço público para o livre-tráfego das famílias, uma vez que estas eram elementos fundamentais na produção de cidadãos saudáveis, cômicos das suas obrigações patrióticas. (FILHO, 1998, p. 241–242)

O trecho deixa visível como o projeto modernizador se centrava na transformação do espaço urbano, tornando a rua um espaço de circulação e de fruição para as elites e as classes médias. As famílias para quem o espaço público se abriria tinham a cor da nova ordem modernizadora: a brancura. No âmbito do desenvolvimento econômico e político do país nos séculos XIX e XX, as capitais sudestinas Rio de Janeiro e São Paulo assistiam a um crescimento vertiginoso da população e o desenvolvimento de novos espaços de sociabilidade para as famílias brancas de elite e das classes médias nas ruas, baseados nos moldes das modernas cidades europeias. Entre eles, estavam hotéis e restaurantes, como mostra a análise de Edson Silva de Farias sobre o Rio de Janeiro, ao longo do século XIX:

(...) a popularização do termo francês *hotel* seguiu tanto a crescente publicidade (...) desses estabelecimentos, quanto o aumento do volume de visitantes externos na cidade, em sintonia com a estratégia dos donos de pensões e outras casas de hospitalidade em adquirir com a adoção do termo o mesmo prestígio (...) O que, por sua vez, revela o confronto simbólico do "passado" e do "novo" (...). O mesmo ocorre no âmbito do comércio de fornecimento de alimentação pronta e bebidas, remodelando seus ambientes de maneira mais suntuosa e adotando serviços considerados mais "refinados", já que identificados à popularização dos hábitos à mesa das cortes, algumas das casas de pasto⁹⁷ e pensões incorporam a designação igualmente francesa, *restaurant* (FARIAS, E. S. De, 2011, p. 151–152).

No caso de São Paulo, o processo de transição de uma hospitalidade doméstica para uma hospitalidade pública se acentua na segunda metade do século XIX, como expõe o estudo de Lucília Siqueira (2013, p. 420):

(...) os hotéis reverberam o progressivo desenvolvimento da cidade de São Paulo, onde a hospedagem se fazia nas casas de particulares e por indicação pessoal até a metade do Oitocentos, quando o crescimento da atividade cafeeira veio incrementar a economia e o consumo na cidade com mais esta oferta de serviços.

⁹⁷ Estabelecimento urbano que servia refeições no decorrer do dia durante o século XIX (CARVALHO, D. A., 2005). A denominação restaurante, influenciada pelo francês *restaurant*, se tornou mais comum no século XX.

Siqueira observa como os hotéis e pensões se tornam importantes espaços de sociabilidade mesmo entre os moradores da cidade, que frequentam os estabelecimentos “para fazer as refeições, tomar umas bebidas com os amigos, namorar, realizar festas e recepções nos salões, encontrar meretrizes” (Ibid., p.421). Dessa maneira, o que se observa é que, na virada do século, em centros urbanos como São Paulo, Rio de Janeiro e Salvador, estabelecimentos de hospitalidade pública, como hotéis, restaurantes e cafés se desenvolvem como espaço de fruição e lazer para as famílias das elites e classes médias brasileiras, majoritariamente brancas. Vale lembrar que a produção e o consumo público de alimentos eram hábitos comuns nos centros urbanos coloniais, mas vistos com repugnância e como algo degradante para a respeitabilidade das famílias brancas – um hábito de “negros”⁹⁸ (FILHO, 1998; GRAHAM, R., 2013; NOVAES, 2017; WETHERELL, 1860). A modernização da rua, antes um espaço de territorialidade negra, como observado por Bruna Portella de Novaes (2017), ensejou a construção de novos estabelecimentos para essa fruição, baseados em um modelo urbano europeu racialmente segregacionista (PERRY, K.-K. Y., 2013). Nesse contexto, os pequenos negócios de mulheres negras que sempre estiveram envolvidas com o comércio de alimento nas ruas eram continuamente removidos dos centros e das áreas nobres das cidades pelas autoridades governamentais, a exemplo da quitanda de Nhá Maria Café:

[...] casa de sobrado com sacada de rótula, na mesma Rua das Casinhas n. 13, cujo pavimento térreo era estabelecida com quitanda D. Maria de Tal, popularmente conhecida por Nhá Maria Café, a qual todas as manhãs, para atender a numerosa freguesia, costumava fazer saborosas empadas de farinha de milho com piquira ou lambari e vendia cada uma a 20 réis e com uma tigelinha de café a 40 réis, à noite fazia o apreciado cuscuz de bagre e camarão de água doce, o qual, ainda bem quente se acabava em poucos minutos (TELLES, L. F. da S., 2013, p. 46)

Os estabelecimentos modernos requeriam também novos cozinheiros, tão distantes quanto possível da figura das mulheres negras cozinheiras, vistas então como símbolos de um passado escravista ultrapassado. Esse distanciamento (e seus desdobramentos) é observado no registro da segunda metade do século XIX encontrado por Lorena Féres da Silva Telles que, analisando a competição pelos cargos de trabalho enfrentada por mulheres negras em São Paulo no período, identifica a existência de novas categorias profissionais na cozinha dos hotéis mais caros:

⁹⁸ Vale ressaltar que essas distinções racializadas sobre os hábitos servem muito mais para amparar um racismo antinegitude do que realmente encontrar respaldo na realidade. As cidades dependiam mais desses alimentos prontos fabricados nas ruas do que as elites brancas admitiam – como o professor Luiz dos Santos Vilhena observara em Salvador, no século XVIII, como vimos anteriormente (VILHENA, 1969)

Europeus ingressavam na cozinha do Hotel de França, cujos pratos atendiam às refeições extradomésticas da burguesia, e fundavam uma nova categoria profissional, tão qualificada, especializada e hierarquizada quanto masculina, branca e bem paga: Francisco Peligrino e Auguste Walkart, 2º e 3º chefes de cozinha, vencendo 50 e 100 mil réis, sob os auspícios de Pedro Pizocaró, 1º chefe de cozinha, que recebia o salário de 200 mil réis (Ibid., p. 242).⁹⁹

Para efeito de comparação, durante o mesmo período, cozinheiras peritas ou cozinheiras de forno e fogão, especializadas e com experiência no trabalho culinário, recebiam de 30 a 40 mil réis (e as cozinheiras costumavam receber o maior ordenado entre as trabalhadoras domésticas à época) (DIAS, M. O. L. da S., 2013). Uma cozinheira, Thomazia Mendes de Almeida, foi contratada pelo dono do estabelecimento para sua casa no mesmo período, recebendo apenas 25 mil réis (TELLES, L. F. da S., 2013).

Para entender o aparecimento de novas categorias para o trabalho nas cozinhas de novos estabelecimentos de hospitalidade pública no início do século XX, bem como suas características masculinas, brancas, europeias e o status de servir às elites, julgo ser necessário fazer um breve recuo histórico sobre a composição de um novo campo de trabalho culinário que irá se afirmar como profissional ao longo dos séculos XIX e XX no Brasil e na Europa. De início, vale destacar que uma breve pesquisa em periódicos do século XIX no acervo digital da Biblioteca Nacional, utilizando os termos “cozinheiro” e “cozinheira”, evidencia a existência de uma ampla oferta de mão-de-obra masculina (de cor, entre escravizados e forros, mas também de brancos e europeus) para o trabalho especializado na cozinha. A compilação do número de ocorrências desses termos em jornais de diferentes estados mostra que, surpreendentemente, durante a maior parte do século XIX, havia um maior número de registros da palavra “cozinheiro” do que “cozinheiras” nos periódicos¹⁰⁰. Entre anúncios de trabalho, de venda ou de aluguel de escravizados e de trabalhadores oferecendo seu serviço, os anúncios apontam para diferenças importantes nas propostas ou demandas de condições de trabalho para os cozinheiros. Como as cozinheiras, muitos deles tinham que exercer outras funções além do trabalho culinário, mas a quantidade de anúncios que exigia que também dessem conta “de todo

⁹⁹ A pesquisa no acervo digital da Biblioteca Nacional permitiu encontrar um anúncio de emprego do mesmo hotel que, em 1880, buscava um segundo chefe de cozinha. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/713120/2508>. Acesso em 31/03/2021.

¹⁰⁰ A pesquisa foi feita nos periódicos do século XIX disponíveis na Hemeroteca (<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>). O termo “cozinheiro” retornou 114.591 ocorrências contra 94.772 ocorrências de “cozinheira”. Apesar de serem a maioria, nem todos esses registros são anúncios de trabalho, mas denotam uma presença destacada de trabalhadores no campo da culinária ao longo do século. O registro majoritário de anúncios para cozinheiros começa a se reverter apenas nas duas últimas décadas, o que pode ser indicativo de que esses homens conseguiam deixar as péssimas condições do trabalho culinário e ocupar outros ofícios nos últimos anos da escravidão e no pós-abolição – diferente das cozinheiras, que permaneceram confinadas ao trabalho doméstico, como pontuei anteriormente.

serviço de uma casa”, como cuidar de crianças ou lavar roupas é menor. Era mais comum que os requisitos fossem articular o ofício de cozinheiro com as funções de cocheiro, chacareiro ou ferreiro.

Os anúncios oferecem um olhar enviesado sobre o mercado de trabalho culinário no Brasil no período, uma vez que a publicação e a leitura dos periódicos era algo acessível apenas a um pequeno estrato de empregadores e trabalhadores que podiam se dar ao luxo de anunciar ou procurar colocação em jornais da época. Esses textos eram provavelmente uma forma excepcional de anunciar trabalho em uma área de serviços que funcionava, majoritariamente, com base na indicação – e, em um período escravista, como um trabalho intergeracional forçado de escravizados. Entretanto, para além de desvelar aspectos da divisão sexual do trabalho entre escravizados e escravizadas que trabalhavam na cozinha, julgo que esse viés é interessante por fornecer indícios que, entre casas de famílias de “fino tratamento”, podia haver, em alguns casos, uma preferência por homens cozinheiros já no século XIX.

Uma diferença importante se mostrou ao analisar anúncios demandando e oferecendo um trabalho culinário masculino ainda mais qualificado e especializado, à semelhança das cozinheiras de forno e fogão ou peritas. Identifiquei uma quantidade destacada de registros de homens trabalhando como “mestres cozinheiros”¹⁰¹ ao longo do século XIX. São anúncios de trabalho e oferta de mão-de-obra de trabalhadores europeus e brancos, mas também de venda e de aluguel de escravizados, além de propagandas de hotéis, pensões e restaurantes, nos quais sua presença era utilizada como atestado da qualidade das refeições para os “paladares exigentes”. Os anúncios de trabalho permitem ver diferenças importantes entre a área de atuação desses profissionais e as cozinheiras de forno e fogão: além das cozinhas de famílias de “fino tratamento”, mestres cozinheiros eram mais requisitados em embarcações, hotéis, casas de pasto e pensões. Os anúncios mostram, assim, a especialização e a qualificação desses profissionais, que “dão conta de tudo que se lhe entregar”, como o anúncio de aluguel de um escravizado de 1839:

Aluga-se um preto mestre cozinheiro, tanto de forno, como de fogão, faz todas as qualidades de massas, e cozinha, tanto à inglesa, como à portuguesa, também faz jelêas de todas as qualidades e dá conta de tudo que se lhe entregar (...) (ANÚNCIO DE PRETO MESTRE COZINHEIRO, 1839)

¹⁰¹ Foram encontradas 404 ocorrências no arquivo digital da Biblioteca Nacional a partir de 1810. A título de comparação, foram encontradas 6.766 ocorrências de cozinheiras de forno e fogão no mesmo período.

Ou a venda, em 1840, que revela que o mestre cozinheiro era capaz de manejar grandes eventos sociais e tarefas complexas, como desossar aves perfeitamente e trabalhar com peixes:

Vende-se, na rua do Ouvidor n.49, um preto perfeito mestre cozinheiro de forno, fogão e massas, o qual pode apresentar um jantar para cinquenta pessoas; desossa optimamente hum Perú, ou outra qualquer ave, e prepara hum jantar de peixe com o maior aceio possível. Declara-se que não vende a negociantes de escravos. (ANÚNCIO DE VENDA DE PRETO MESTRE COZINHEIRO, 1840)

No caso de mestres cozinheiros brancos ou de cor (mas livres ou libertos), chama a atenção a oferta de serviços culinários esporádicos ou a oferta de produtos para encomenda. Identifiquei o primeiro anúncio com essas especificações em 1820, no Rio de Janeiro,

Luiz Rubin, Mestre Cozinheiro, Rua da Moeda nº 2, da parte esquerda, dá parte ao publico que elle vai à caza das pessoas, que o quizerem empregar para fazer jantares, &c., e também faz em sua caza qualquer cousa do seu officio, que se lhe encomenda, como pasteis, sobre mesa (...) (ANÚNCIO LUIZ RUBIN, 1820)

A pesquisa nos anúncios também permitiu observar o aparecimento dos primeiros mestres cozinheiros estrangeiros na primeira metade do século XX e, o mais interessante para este trabalho, para quem e para que tipos de trabalhos culinários se candidatavam. O primeiro deles, um anúncio de 1827 em um jornal carioca, fornece os detalhes:

Trianon, Mestre Cozinheiro, chegado proxivamente da França, annuncia ao respeitável público, que todos os Snrs. que se quizerem utilizar da dita pessoa seja para pasteis, e para toda a qualidade de massas, e juntamente de cozinha, de muito bom gosto, e com toda a limpeza e perfeição, tãobem se encarrega de comidas diariamente as horas justas; protesta que será tudo de muito bom gosto, e com limpeza, dirija-se a rua da Cadeia casa n.36, pegado a uma botica nova. (ANÚNCIO TRIANON, 1827)

Destaca-se a ênfase na “limpeza”, na “perfeição” e no “bom gosto”. Por um lado, quanto à primeira característica, vale lembrar que, para além dos registros históricos que mostram que já havia uma patologização da comida de rua feita por mulheres negras no século anterior (WETHERELL, 1860), esta era uma época em que o discurso higienista, marcado pelo racismo antinegitude, se formava e ganhava destaque no Brasil – para o qual trabalhadores domésticos começavam a ser vistos como um risco à saúde das famílias distintas (RONCADOR, 2008). A perfeição e o bom gosto, por outro lado, denotam a distinção do trabalho culinário reivindicada pelo mestre cozinheiro francês recém-chegado. De modo similar, é elucidativo o anúncio de Antonio Giani em um jornal pernambucano de 1829, em que expunha sua habilidade culinária como boa o suficiente para “qualquer senhor”, amparada também por seu conhecimento vasto de línguas estrangeiras:

Romano de nação, mestre cozinheiro, inclusive em toda a qualidade de maçãs, e confeitarias se oferece para fazer jantares a todas as pessoas, que se quiserem utilizar do seu préstimo: como também está pronto para ser cozinheiro de qualquer Sr. Elle sabe falar Hespanhol, Franceza, Italiano e Portuguez. (ANÚNCIO MESTRE COZINHEIRO ITALIANO, 1829)

A análise destes registros permite observar como uma mão de obra masculina e europeia, no início do século XIX, já se oferecia para trabalhos de prestígio em determinadas cozinhas de uma sociedade escravista: em hotéis, cafés, pensões e restaurantes, além de casas de famílias abastadas, mas também na oferta de serviços culinários para ocasiões especiais (como “fazer jantares”).

Para complementar esse cenário profissional, a identificação da categoria “chefe de cozinha” em um hotel paulistano no início do século XX por Lorena Féres da Silva Telles (2013) evidenciou a necessidade de quantificar e examinar as ocorrências da expressão nos periódicos do século XIX do arquivo digital da Biblioteca Nacional. O primeiro registro pôde ser encontrado em 1839, na propaganda de um restaurante em um jornal da Província do Grão-Pará, o “Correio Paraense: Diario Noticioso, Commercial e Literario”¹⁰². A partir de então, cresce o número de ocorrências em periódicos ao longo desse século¹⁰³, entre ofertas de emprego, de estrangeiros e brasileiros oferecendo seus serviços, de propagandas de hotéis, restaurantes e cafés, além de uma pequena quantidade de crônicas de jornais. Vale frisar que também pude identificar alguns registros de caráter diferente, como a propaganda do livro de culinária “O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos”, livro de técnicas culinárias e receitas europeias de autoria de “R.C.M., chefe de cozinha”, lançado no Brasil em 1840, em que o ofício do autor é indicado como atestado da qualidade da obra¹⁰⁴. Chama a atenção que o número de ocorrências se eleva especialmente nas duas últimas décadas do século XIX, que concentram 88% do total de registros, o que pode indicar um uso mais comum do termo “chefe de cozinha” (e variantes) neste período.

Essa breve exposição dos caracteres de gênero e de origem/nacionalidade dessa classe de cozinheiros, que ocupavam cargos mais prestigiosos, mais bem pagos e em condições

¹⁰² A propaganda completa do Restaurante Souza e seu “excellente chefe de cosinha que, devido aos seus altos conhecimentos e delicado paladar, attrahio aquela freguezia selecta (...)” pode ser acessada através do endereço: <http://memoria.bn.br/DocReader/302619/1493>. Acesso em 31/03/2021.

¹⁰³ Foram identificadas 1.591 ocorrências da expressão “chefe de cozinha” e “*chef de cuisine*” em periódicos de todo o Brasil ao longo do século XIX, em pesquisa feita na Hemeroteca (<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>).

¹⁰⁴ Um exemplo de anúncio pode ser encontrado nas edições do periódico *Jornal do Commercio* (RJ) de 1841, disponível em: http://memoria.bn.br/DocReader/364568_03/1574. Acesso em 01/04/2021.

possivelmente um pouco melhores¹⁰⁵ daquelas das trabalhadoras negras que foram o centro da análise até aqui, demonstra a necessidade de analisar a formação do campo de cozinha profissional na Europa no período, uma vez que está evidente a influência de categorias profissionais de um campo de trabalho urbano e europeu. Assim, julgo ser importante examinar de modo mais detido a formação do campo profissional culinário em que a expressão chefe de cozinha, ou *chef de cuisine*, se consolida, a partir do século XVIII: a gastronomia. Assim, a partir de trabalhos recentes na área, que analisam o desenvolvimento do campo no exterior e no Brasil, o intuito é identificar a masculinização, a conexão entre a profissionalização do trabalho culinário e a cozinha das elites e o valor da brancura que estão em sua fundação (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020; COOPER, 1997; DEJEAN, 2007; DÓRIA, 2012; FERREIRA, T. A., 2018; HARRIS; GIUFFRE, 2015; PIMENTEL, 2018; POULAIN, 2006; SARTI, 2012; TRUBEK, 2000).

As pesquisas sobre a profissionalização do trabalho culinário na Europa revelam como este é um processo anterior à formação da gastronomia, que tem como ponto de partida as transformações desse mercado de trabalho que, antes marcado por uma presença majoritariamente feminina, se transforma com o processo de aristocratização da sociedade ao longo do século XVI (DÓRIA, 2012; SARTI, 2012). Como observado por Carlos Alberto Dória (2012) sobre a criação de novos ofícios da alimentação à época:

Já na Europa medieval e moderna, novos arranjos do mundo do trabalho vão se impondo, definindo a divisão do trabalho de outra maneira. Na tradição francesa (...) historiadores indicam vários momentos nos quais é notável o desenvolvimento em direção à substituição da mulher pelo homem no domínio culinário. Tanto na França como na Inglaterra, as guildas cuidaram de agrupar os "ofícios de alimentação" em algumas categorias, como boulangers, rotisseurs, charcutiers, pâtisseurs de pain d'épice. No reinado de Henrique IV, as guildas eram para maitre queux, cusiniers, portechappes e traiteurs, sendo os maitre queux os cozinheiros das grandes casas aristocráticas (Ibid., p.254).

Assim, o desenvolvimento de guildas e de associações de artesãos, como aqueles envolvidos com atividades culinárias comerciais, faz parte de um processo de especialização do trabalho e de urbanização em algumas regiões da Europa, como a França¹⁰⁶. Evidentemente, essa especialização tem impacto direto sobre a constituição de uma estrutura de produção de

¹⁰⁵ A cautela na afirmação de condições melhores de trabalho vem do fato de que, mesmo as associações dos cozinheiros franceses da alta cozinha, que será analisada nas próximas páginas, reivindicavam desde o século XIX melhores condições de trabalho, em razão do adoecimento e da morte prematura serem muito comuns entre os trabalhadores, causados por fatores como o calor sufocante e a exaustão (BRIGUGLIO, 2020).

¹⁰⁶ Para uma análise mais profunda do processo a partir de outros pontos de vista, vale a pena consultar trabalhos recentes de pesquisadoras brasileiras, como Clarissa Galvão Cavalcanti Borba (2015), Bianca Briguglio (2020), Talitha Alessandra Ferreira (2018) e Giuliane da Silva Pimentel (2018).

alimentos e abastecimento das cidades que, vale destacar, não incluía mulheres como produtoras (COOPER, 1997)¹⁰⁷. No entanto, para entender o acúmulo de prestígio por parte de alguns profissionais envolvidos com a produção de alimentos, é necessário pensar sobre o caráter aristocrático que a alimentação assumiu à época, como um importante mecanismo de distinção social que permitia a exibição da riqueza por meio de banquetes preparados por muitos cozinheiros, como observado por Raffaella Sarti:

(...) os banquetes tinham a função pública e política de ostentar e consolidar o poder do príncipe ou do rei. Em outras palavras, o poder expressava-se e reforçava-se também graças a estátuas de manteiga e fontes de vinho, e a nobreza era solicitada a engajar-se em uma competição que era combatida também graças aos banquetes com cem pratos e invenções mirabolantes (2012, p. 122)¹⁰⁸.

A mudança na composição do pessoal se dá especialmente nas cozinhas domésticas da corte e da aristocracia, visto que os homens passam a ser preferidos na preparação da comida e no serviço de mesa: “as várias atividades relacionadas (...) tinham que ser entregues a pessoas de confiança, que – em uma sociedade organizada sobre fortes hierarquias e assimetrias de gênero entre homens e mulheres(...) eram do sexo masculino” (Ibid., p.94). Mulheres não eram consideradas “confiáveis”, “inteligentes” ou mesmo “higiênicas” o suficiente para assumir o comando das cozinhas das cortes ou da aristocracia (COOPER, 1997). Sarti descreve um panorama das condições de gênero e estamento ou classe que se refletiam na produção e no consumo de alimentos em diferentes regiões da Europa nos séculos XVII e XVIII:

Em países como França e Itália, a dimensão de gênero estava associada à posição social, no sentido de que a cozinha de elite era dominada por cozinheiros homens, enquanto no resto das famílias nas quais alguém preparava a comida, a cozinha estava sob o cuidado das mulheres. Na Inglaterra, as alternativas entre cozinha masculina e feminina de um lado e, de outro, entre cozinha de elite e cozinha “comum”, se conjugaram, entre os séculos XVII e XVIII, também com a alternativa entre a cozinha francesa e a cozinha inglesa. A grande maioria da população, com efeito, comia à inglesa, alimentos preparados por mãos femininas: mãos das mulheres de família ou também de empregadas domésticas e cozinheiras. A preparação da comida era considerada uma tarefa feminina e esperava-se uma certa competência na cozinha também por parte das senhoras de nível social médio e médio alto (...) No topo da sociedade, ao invés disso, comia-se à francesa e os cozinheiros eram domésticos de sexo masculino (...) (SARTI, 2012, p. 118).

Assim, é importante destacar como, desde então, existia uma relação estreita entre o trabalho culinário de prestígio, realizado nas cozinhas de famílias nobres, e a ocupação

¹⁰⁷ A entrada para as guildas era realizada através da transmissão da posição/ocupação de pai para filho ou através da compra da posição, mecanismos que excluía mulheres de modo sistemático (COOPER, 1997).

¹⁰⁸ É possível fazer uma analogia com o argumento que desenvolvi no capítulo anterior de como o trabalho de cozinheiras negras era essencial para a manutenção de um capital social e econômico das famílias ricas brasileiras por possibilitar a sociabilidade e a exibição da riqueza.

masculina desses cargos, uma composição perceptível em registros históricos que tratam da composição do pessoal doméstico das casas da elite europeia (Ibid.). Além disso, o trecho deixa ver a centralidade da França nesse campo específico, que analisaremos a seguir. Por ora, é necessário fazer a ressalva que, a despeito de auferir certo prestígio frente a outros trabalhadores domésticos, esse grupo de profissionais ainda tinha de enfrentar a falta de reconhecimento generalizado do trabalho doméstico: “Apesar de suas habilidades na cozinha, organização e gestão, bem como da arte exibida (...) eles ainda eram vistos como uma classe de criados sem mais reconhecimento do que qualquer outro ajudante contratado.” (HARRIS; GIUFFRÉ, 2015, p. 21, tradução minha).

Essa situação irá se transformar com a transição dessa mão-de-obra especializada que servia exclusivamente às elites para uma esfera pública de estabelecimentos de alta cozinha, em razão de diversos processos políticos e sociais que envolveram a formação de uma cena urbana francesa ao longo dos séculos XVIII e XIX:

A gastronomia foi um processo posterior, que surgiu após a Revolução Francesa, com a difusão e a expansão da alta culinária a partir dos cafés e restaurantes, novas instituições urbanas parisienses que se multiplicaram na primeira metade do século XIX (...) Com a dissolução da corte e dos salões da aristocracia, os cozinheiros que não acompanharam seus patrões no exílio migraram para os estabelecimentos comerciais. Foi nesse contexto de transformações políticas, sociais e ideológicas, assinalado pelo crescimento do público consumidor da cozinha culta, que a gastronomia se desenvolveu como uma modalidade de pensamento científico aplicado à cultura alimentar, criando um conjunto de regras que passou a operar sobre as maneiras e os hábitos dos consumidores. O termo gastronomia designando uma cozinha criativa, data de 1801, e a palavra gastrônomo, para nomear o status do consumidor dessa nova cozinha fina e elaborada, aparece em 1803 (...) Contrapondo-se aos excessos e exageros do Antigo Regime, a gastronomia desponta como uma nova norma de civilidade, um modelo de disciplina, controle e moderação. (BUENO, 2016, p. 445)

Utilizando o recurso de análise de biografias tão caro à esta tese, julgo importante destacar a trajetória de Marie Antoine Carême (1784-1833), considerado o primeiro *chef* a transitar entre as cozinhas domésticas de famílias abastadas e os restaurantes e a influenciar um movimento de profissionalização culinária mais amplo (COOPER, 1997). A despeito de haver outros cozinheiros de destaque que o antecederam¹⁰⁹, Carême se destaca na história da gastronomia por defender a ocupação de *chef* em seu status de profissional. Além de cozinheiro,

¹⁰⁹ Entre eles, vale enfatizar a trajetória de Guillaume Tirel (1310-1395), “(...) cozinheiro da corte de Carlos VI. Atribui-se a ele a autoria do livro *Le Viander*, e por isso mesmo o crédito de ser o primeiro grande cozinheiro a fazer um esforço de codificação e a tentar romper com a tradição de treinamento oral na cozinha, a qual só seria efetivamente superada séculos depois com o aumento da taxa de alfabetização da população e o surgimento da imprensa” (BORBA, 2015, p. 59).

defendia para a categoria o papel de pesquisador, cientista e artista, atributos que conferiam uma aura de autoridade e legitimidade para esses trabalhadores que era fundamental nas disputas profissionais de uma sociedade capitalista (BORBA, 2015; HARRIS; GIUFFRE, 2015; TRUBEK, 2000). Vale ressaltar também que, vivendo a época do surgimento e desenvolvimento dos restaurantes, o *chef* rompe com a relação existente entre alimentação e medicina nos estabelecimentos do gênero, promovendo a comida a uma construção estética e artística (SPANG, 2003). Ademais, é importante destacar que Carême publicou diversos livros divulgando a história da culinária francesa, suas receitas e métodos, publicações responsáveis por oferecer uma das primeiras imagens sobre os bastidores das cozinhas domésticas da elite (HARRIS; GIUFFRE, 2015). Como analisam as pesquisadoras da área, a constituição da gastronomia enquanto campo social autônomo, em que atores sociais competem pelo controle da produção e pelo poder de classificação e hierarquização dos bens produzidos (BOURDIEU, 2004; MOREIRA, 2013), tem a literatura e a artificialização do trabalho culinário como base. Como observado por Talitha Alessandra Ferreira:

(...) no século XIX, quando uma diversidade de agentes se utilizou do produto e registro literário para não somente impetrarem suas próprias regras, mas, ainda, colocarem-nas em circulação, delimitando nos livros e textos suas técnicas de cozinhar e suas receitas culinárias, definindo suas exigências voltadas ao bom gosto à mesa, à hospitalidade e à comensalidade, dentre outros postulados. (...) o campo da gastronomia nasceu, em alguma medida, privilegiado e assegurado pelas companhias da literatura e da arte. São estes, em verdade, os dois campos que emanaram forças, agências e poderes para a constituição do campo da gastronomia francesa. (2018, p. 59)¹¹⁰

Os livros de Carême, que conquistaram uma ampla audiência para os padrões da época, colaboraram com a divulgação de um modo francês de cozinhar e de comer apropriado para as elites e, como consequência, com a afirmação do caráter profissional da ocupação de *chef*, distanciando-o cada vez mais de uma cozinha doméstica e feminina:

Esses escritos também serviram para reforçar a dicotomia entre a culinária elevada e racional dos homens - que eram professores - e a culinária simples e maternal das mulheres - que podiam ser educadas pelos livros desses talentosos *chefs*. (HARRIS; GIUFFRE, 2015, p. 23, tradução minha).

¹¹⁰ Vale destacar que há outra esfera que desenvolve uma outra face desta literatura gastronômica: os críticos que são fundamentais na avaliação e validação da performance dos *chefs*. Como observado por Maria Lúcia Bueno: “(...) o sucesso definitivo do empreendimento deveu-se à colaboração dos novos intelectuais do campo, os críticos especializados, como Brillat-Savarin (1755-1826) e Grimod de la Reynière (1758-1837), que, por meio de suas publicações e da criação de mecanismos de avaliação, como os júris de degustação e de legitimação, foram estabelecendo uma mediação entre a produção dos *chefs* e o seu público consumidor (...). Obras pioneiras como L’Almanach de Gourmand (1802), de Reynière, e La Physiologie du goût (1826), de Brillat-Savarin (...), foram fundamentais para a construção da cultura gastronômica” (2016, p. 446).

Posteriormente, Georges Auguste Escoffier (1846-1935) tornou-se conhecido como uma das figuras mais importantes na consolidação da gastronomia como um campo cultural autônomo e na profissionalização do *chef* a partir de códigos bem definidos (BUENO, 2016; FERGUSON, 1998). Escoffier viveu em uma época diferente daquela de Carême, em que os restaurantes se estabeleciam como importantes instituições de sociabilidade e “bom” gosto. No entanto, ainda mais importante era o fato de que os *chefs* de sua época detinham mais poder e liberdade em seu trabalho nos restaurantes em comparação com sua antiga atuação nas cozinhas domésticas da elite. O restaurante *Savoy*, onde Escoffier trabalhava, se destacava por oferecer a exclusiva alta cozinha para seus frequentadores, mas a partir de um método de trabalho diferente na cozinha:

(...) Escoffier deixou seu tempo como *chef* do exército e reorganizou a cozinha de seu restaurante na hierarquia mais padronizada e orientada para a estação que é hoje. Os *chefs* individuais não elaboravam mais os pratos do início ao fim. Em vez disso, as cozinhas eram administradas por vários cozinheiros, cada um contribuindo com um elemento diferente para um prato (HARRIS; GIUFFRÉ, 2015, p. 24, tradução minha).

Assim, uma estrutura hierarquizada e particionada de trabalho se tornava parâmetro para a profissionalização do trabalho culinário, ao passo em que Escoffier destacava o valor da técnica e dos aspectos científicos como fundamentais para garantir a qualidade da produção das refeições servidas nos restaurantes. Todos esses elementos serviriam para apartar de vez a gastronomia do trabalho na cozinha doméstica e afirmar, além de seu vínculo com uma alimentação das elites, uma identidade de gênero diferente para o trabalho gastronômico. A masculinização e a elitização da cozinha profissional só são possíveis a partir dessa relação de oposição narrativa: a gastronomia é tudo que o trabalho culinário doméstico, feminino e de classes mais baixas não é. Essa estratégia discursiva, que se torna parte da ideologia do trabalho gastronômico, é visível em um discurso do próprio Escoffier:

Cozinhar é indubitavelmente uma arte superior, e um *chef* competente é tão artista em seu ramo particular de trabalho quanto um pintor ou escultor (...). Nas tarefas domésticas cotidianas é muito difícil encontrarmos um homem se igualando, menos ainda excedendo, uma mulher, é a sua esfera na vida; mas cozinhar transcende muito um mero afazer doméstico, trata-se, como eu disse antes, de uma arte superior. A razão pela qual na culinária os louros são "apenas masculinos" não é difícil de encontrar. (...) O que acontece é que o homem é mais minucioso no seu trabalho, e a minúcia está na raiz de tudo o que é bom, como em tudo o mais. Um homem é mais atento sobre os vários detalhes que são necessários para produzir um prato verdadeiramente perfeito... (...) Uma mulher, por outro lado, irá trabalhar com o que tem à mão. Isso é muito agradável e generoso de sua parte, sem dúvida, mas eventualmente estraga a sua comida e o prato não será um sucesso. Uma das principais faltas de uma mulher é sua ausência de atenção aos menores detalhes - a quantidade exata de especiarias, o condimento mais adequado a cada prato; e essa é uma das principais razões pelas quais seus pratos parecem pálidos diante daqueles dos homens,

o que torna seus pratos mais preferíveis que os delas em todas as ocasiões (1895 apud TRUBEK, 2000, p.125, tradução minha).

A defesa de uma artificação do trabalho culinário se articula à ideia de rigor, de atenção aos detalhes, de perfeição, de adequação – e tudo isso seria parte de uma essência masculina. Escoffier articula um discurso de exclusão do trabalho culinário feminino da esfera profissional do trabalho culinário, reiterando seu confinamento a uma esfera doméstica, que “requer o improvisado” e ocasiona “a falta de atenção aos detalhes”. O trabalho masculino assumiria, assim, um caráter e um status diferente, fundados nessa oposição ao que ele define como uma essência feminina na cozinha. Sua fala evidencia o projeto de profissionalização empreendido pela gastronomia nos séculos XIX e XX para justificar um monopólio da legitimidade masculina no trabalho culinário de maior prestígio, que tinha como um dos principais obstáculos sua aproximação de um trabalho doméstico feminino (BORBA, 2015; HARRIS; GIUFFRÉ, 2015; TRUBEK, 2000).

O discurso de Escoffier, evidentemente, falava para um público específico. De um lado, estava concentrado nos lares europeus e estadunidenses de elite ou de classe média, onde as mulheres eram confinadas ao trabalho doméstico não remunerado e, por outro, no grupo de mulheres francesas desses lares que conseguiram acessar a educação formal e buscavam trabalho – grupos muito diferentes das trabalhadoras negras, que são meu foco. No entanto, é importante pensar de que maneira essa ideologia chega a países como o Brasil, como o “bom gosto” e a “perfeição” do trabalho culinário que Trianon, o mestre cozinheiro recém-chegado da França no Brasil em 1827 (ANÚNCIO TRIANON, 1827), reivindicava pra si como estratégia de distinção em um mercado de trabalho marcado pela presença majoritária de cozinheiros e cozinheiras de cor, escravizados, livres e libertos.

Ao analisar o processo de mundialização da ideia da cozinha francesa como sinônimo de alta cozinha e de cozinha profissional, Amy Trubek analisa como este é um processo que já se consolidava no século XIX:

Existem três razões principais: o consumo nunca permaneceu exclusivamente entre a corte francesa e membros da elite, mas estendeu-se às elites em toda a Europa; a culinária foi rigorosamente codificada com o desenvolvimento de dois gêneros escritos, livros de receitas e jornais e revistas de culinária: e, no século XIX, a alta cozinha francesa havia se tornado sinônimo de maestria profissional em toda a Europa e também nos Estados Unidos. Embora a França fosse sua pátria, desde o início a culinária profissional dependeu do patrocínio internacional e de locais em todo o mundo para sobreviver e florescer. (2000, p. 8, tradução minha)

Nesse contexto, a autora observa como as classes burguesas e aristocráticas, em diferentes partes do mundo, adotaram a visão de que apenas os franceses eram capazes de produzir a autêntica alta cozinha, o que significava que “jovens *chefs* podiam encontrar emprego facilmente fora da França” (Ibid., p.77)¹¹¹. No contexto brasileiro, essa demanda por parte das elites urbanas também foi apoiada pelo desenvolvimento do turismo (e de seus estabelecimentos de hospitalidade pública), o que alavancou o desenvolvimento do campo da gastronomia no país no início do século XX.

A belle époque é considerada pela maioria dos estudiosos (...) a era dourada da gastronomia francesa. Foi o momento em que o campo gastronômico se fortaleceu em torno dos agentes franceses, os *chefs* se profissionalizaram e criaram um modelo de reprodução internacional da alta cozinha francesa. (...) A parceria mais famosa e paradigmática foi a que se estabeleceu entre o hoteleiro Cesar Ritz e o *chef* Auguste Escoffier (...) Iniciaram essa colaboração no Grande Hotel de Monte-Carlo, na década de 1880. A partir de 1890, trabalharam juntos em diversos projetos, entre os quais o dos hotéis Savoy e Carlton de Londres, o Ritz de Paris e o Ritz de Roma. A pedido da companhia de navegação alemã Hambourg Amerika Line, Escoffier criou os menus, contratou pessoal e equipou as cozinhas dos transatlânticos que faziam o percurso entre a Europa e os Estados Unidos. Codificou um modelo internacional de alta cozinha francesa que foi rigorosamente reproduzido em todos esses lugares. Nos espaços que dirigiu, o menu era sempre escrito em francês, a língua falada na cozinha também era o francês, e a maior parte dos funcionários eram franceses. (BUENO, 2016, p. 448–449)

O Hotel Copacabana Palace, por exemplo, inaugurado em 1923, para oferecer o melhor da “culinária internacional”, tinha uma equipe que havia sido formada por Auguste Escoffier (FREIXA; CHAVES, 2017). Assim, como já apontado na análise das ocorrências da expressão “*chef* de cozinha” nos periódicos do século XIX, é a partir dessa via de estabelecimentos de hospitalidade pública, voltados a um público de elite, que essa nova categoria profissional encontrará espaço reservado em centros urbanos como Rio de Janeiro e São Paulo, cuja presença será constante ao longo de todo o século XX¹¹².

Meu argumento aqui é o de que a mundialização da gastronomia como o campo por excelência de um trabalho culinário profissional se ampara em um léxico de gênero e de classe, como vimos, mas que, por sua origem, também tem contornos racializados. É importante

¹¹¹ É digno de nota o fato de que a corte brasileira tinha os requintes franceses como modelo no século XIX, “(...) tanto no modo de comer como na forma de se vestir e nos saraus, o que reforça a ideia de que a gastronomia francesa já era associada ao ‘bem comer’ e às classes mais ricas, funcionando como um modo aristocrático de distinção” (BRIGUGLIO, 2020, p. 53).

¹¹² Foram encontradas 6.005 ocorrências da expressão chefe de cozinha, *chef* de cozinha e *chef de cuisine* nos periódicos mantidos no acervo digital da Biblioteca Nacional, entre anúncios de trabalho, propagandas, reportagens e crônicas. Disponível em <http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>. Acesso em 02/04/2021.

destacar: a gastronomia, na maneira como se afirma francesa em sua essência¹¹³ e como se dissemina no Brasil e no resto do mundo, tem o ideal de brancura como um de seus valores subjacentes. Esse valor se mostra, por exemplo, em anúncios como o de Trianon (ANÚNCIO TRIANON, 1827) e o fato de que sua qualificação como um mestre cozinheiro de “bom gosto” e “limpeza” reside apenas no fato de ser um cozinheiro recém-chegado da França¹¹⁴ ou, como observado por Talitha Alessandra Ferreira, “nos profissionais que saíam da França e chegavam para trabalhar em outros países já sendo considerados exímios cozinheiros pelo fato de carregarem consigo um possível saber fazer gastronômico ligado à Cozinha Francesa” (2018, p. 195–196). Esse cenário tem desdobramentos diversos, que serão analisados nos próximos capítulos deste trabalho, mas, por ora, gostaria de tecer alguns comentários sobre a construção do valor de brancura e o processo de branqueamento no Brasil e seus efeitos sobre as condições de vida e de trabalho de cozinheiras negras no início do século XX.

Estudos recentes têm demonstrado como o processo de branqueamento nesse período não se restringiu às políticas migratórias analisadas anteriormente, voltadas a branquear fisicamente a população, mas como os esforços governamentais de modernização se construíram também em torno da educação e dos costumes como formas de “criar brancura” no Brasil (DÁVILA, 2005, 2006)¹¹⁵. Sendo a França um dos modelos europeus mais importantes para a ideologia da modernização urbana ocorrida no início do século XX (FARIAS, E. S. De, 2011; PERRY, K.-K. Y., 2013), além de uma das principais populações-alvo para o projeto migratório de branqueamento (SKIDMORE, 2012)¹¹⁶, é evidente como a gastronomia, seu vocabulário e as categorias profissionais que instaura no trabalho culinário se tornaram símbolos desejados para o projeto de modernização do início do século XX. Assim, apesar de

¹¹³ Ainda que não seja este o objetivo do trabalho, é importante destacar que a proteção desse caráter francês para a alta cozinha e para a gastronomia se reflete nas associações profissionais da categoria de cozinheiros franceses desde o século XIX: “preservar e promover o poder e a integridade da *haute cuisine* francesa e elevar o *status* da profissão” (BRIGUGLIO, 2020, p. 48). Para mais detalhes, além de Briguglio (Ibid.), consultar o trabalho de Amy Trubek (2000).

¹¹⁴ É interessante destacar, neste ponto, que Trianon não se diz francês no anúncio – mas apenas recém-chegado da França, o que denota a importância da França como símbolo na primeira metade do século XIX.

¹¹⁵ Ao analisar a expansão do sistema educacional brasileiro no início do século XX, Jerry Dávila observa como cientistas sociais, intelectuais e uma elite médica construíram políticas educacionais a partir de percepções eugenistas (e de racismo antinegitude e antindigeneidade): “Para as elites brasileiras, o problema era ainda mais urgente - elas acreditavam que sua nação racialmente mista já carecia da brancura necessária para manter sua vitalidade. A tarefa em mãos, então, era encontrar novas maneiras de criar brancura. Assim, dotados do compromisso de forjar um Brasil mais europeu e vinculado a um senso de modernidade equiparado à branquitude, esses educadores construíram escolas nas quais quase todas as ações e práticas estabelecem normas racializadas e distribuem ou retêm recompensas com base nelas.” (DÁVILA, 2006, p. 25).

¹¹⁶ Vale destacar que, apesar do fracasso em atrair imigrantes franceses, a população francesa era o principal alvo das propagandas migratórias brasileiras no final do século XIX (SKIDMORE, 2012).

haver um amplo mercado de trabalhadores de maioria negra envolvidos com a produção alimentar, uma ideologia em que a profissionalização e o reconhecimento da qualidade de mão-de-obra culinária são concedidos apenas a um pequeno grupo de homens brancos e estrangeiros é um encaixe perfeito para a ideologia do Estado e das elites do período.

Nesse contexto, o trabalho culinário de homens e mulheres negras torna-se particularmente ainda mais invisível e desvalorizado, apesar de provavelmente nunca terem deixado de ser a maioria dos trabalhadores nas cozinhas profissionais no Brasil no período, exercendo funções miseravelmente remuneradas, extenuantes e em condições arriscadas¹¹⁷. A construção de uma esfera de hospitalidade pública no Brasil se apoiou na concessão de autoridade (e reconhecimento) a novas categorias profissionais europeias, como os chefes ou *chefs* de cozinha, enquanto cozinheiras de forno e fogão¹¹⁸ permaneceram sendo identificadas como uma categoria do trabalho doméstico, sendo remuneradas ou reconhecidas de acordo com a desvalorização dessa função – apesar de sua experiência e qualificação culinárias.

Vale lembrar que a construção do ideal de brancura como atributo de qualidade de mão-de-obra que se instala no período está vinculada a ideias racistas de que os trabalhadores negros eram indolentes, sujos ou incapazes, uma narrativa comumente estendida às cozinheiras negras¹¹⁹. A afirmação da gastronomia como campo profissional da culinária depende desse olhar sobre aquelas que eram – e continuam sendo – as trabalhadoras essenciais da alimentação brasileira. Trata-se de uma ideologia racializada que tem diversos desdobramentos, como a expulsão das trabalhadoras das ruas e, a partir de princípios higienistas, a patologização da comida feita por essas mulheres negras. Como observado por Alberto Heráclito Ferreira Filho, analisando o conteúdo das posturas governamentais de Salvador do início do século XX:

A qualidade da comida de rua passou a ser uma preocupação obsessiva. O suor despreendido na rotina profissional, particularmente dos pretos, pelo seu "odor

¹¹⁷ A tia de Laudelina de Campos Melo, morta num “acidente” na cozinha do hotel, trabalhava na cidade de Poços de Caldas, caso que analisamos no capítulo anterior (PINTO, 2015, p. 141).

¹¹⁸ A categoria de mestre cozinheiro, observada anteriormente, de acordo com a pesquisa no acervo digital da Biblioteca Nacional, vai diminuindo nos anúncios de trabalho no final do século XIX e ao longo do século XX, o que provavelmente indica a centralidade e o status que a categoria de chefe de cozinha vai assumindo.

¹¹⁹ Importante registrar a observação de Jerry Dávila sobre os intelectuais brancos da década de 1930, para lembrar como essa ideologia fundamentou toda a ação estatal e das elites brasileiras ao longo do século XX: “Para esta geração de intelectuais, raça não era um fato biológico. Era uma metáfora que se estendeu para descrever o passado, presente e futuro da nação brasileira. Num extremo, o negro significava o passado. O negro foi colocado, numa linguagem freudiana, como primitivo, pré-lógico e infantil. Mais amplamente, elites brancas equipararam negritude com insalubridade, preguiça e criminalidade. A mistura racial simbolizava um processo histórico, visionado como uma trajetória do negro ao branco e do passado em direção ao futuro. Nos anos 30 do século XX, brasileiros brancos podiam seguramente celebrar a mistura racial porque eles viam isto como um passo inevitável na evolução da nação.” (DÁVILA, 2005, p. 117).

nauseabundo", o contato manual com as iguarias vendidas e as condições de fabricação das comidas de rua, segundo o pensamento higienista em voga, era a porta de entrada para os miasmas e, posteriormente, dos micróbios e dos vírus, que tanto debilitavam a precária saúde dos baianos. (FILHO, 1998, p. 245)¹²⁰

Assim, a história do desenvolvimento de restaurantes, cafés e hotéis e o reconhecimento dos chefes de cozinha esteve articulada com a expulsão e a patologização da comida de rua de cozinheiras negras – que mantinham o cotidiano alimentar urbano há séculos, como vimos no capítulo anterior.

Nesse contexto, a imagem, analisada anteriormente, da cozinheira negra em obras de autores como Monteiro Lobato (1936, 1966, 2002) e Gilberto Freyre (1996, 2000, 2007), pode parecer positiva. Com o objetivo de conter os estrangeirismos e valorizar a cultura culinária nacional, suas obras destacariam o papel central de cozinheiras negras na formação de uma culinária “autenticamente brasileira”. No entanto, como já destacado, os termos em que essa visibilidade se dá oculta intencionalmente as condições extenuantes e precárias do trabalho dessas mulheres e romantiza relações de poder e violência racial perpetradas por senhores e senhoras majoritariamente brancos. A limitação desse reconhecimento, ao observarmos os comentários depreciativos sobre as cozinheiras negras que o acompanham, mostra de que maneira o racismo antinegitude, o classismo e o sexismo estão na fundação desse estereótipo que entendo como uma imagem de controle (COLLINS, P. H., 2019b).

Os efeitos de imagens de controle como a da mãe preta sobre aspectos da vida de mulheres negras brasileiras na segunda metade do século XX e no início do século XXI são analisados por diversas intelectuais negras (BAIROS, 1995; BERNARDINO-COSTA, 2015; CALDWELL, 2007; CARNEIRO, 2005; GONZALEZ, 1984, 2018a, 2018b; NASCIMENTO, A., 2016; PEREIRA, A. C. J., 2019; PEREIRA, B. C. J., 2020; PERRY, K.-K. Y., 2013; SMITH, 2016; WILLIAMS, 2013). Porém, em relação ao impacto sobre o reconhecimento e a valorização do trabalho de cozinheiras negras, Toni Tipton-Martin faz uma análise específica sobre o papel da *mammy* nos Estados Unidos que é especialmente interessante a esta pesquisa (2015). Analisando a edição, a publicação e a difusão de livros de receitas de autoria de pessoas negras no país desde o século XIX, a autora analisa como o estereótipo se reflete no modo como seu trabalho culinário é visto:

¹²⁰ Vale observar que o próprio autor parece corroborar aparte do caráter patologizador da comida de rua produzida e consumida por pessoas negras.

A mensagem codificada pressupõe que *chefs*, cozinheiros e autores de livros de receitas negros - em virtude de sua raça e gênero - simplesmente nascem com bons instintos de cozinha; diminui o conhecimento, as habilidades e habilidades envolvidas em seu trabalho, e os retrata como trabalhadores passivos e ignorantes, incapazes de arte culinária. (...) É verdade que as mulheres negras fizeram a maior parte do trabalho nas cozinhas americanas de antigamente. É verdade também que o fizeram com a arte e a aptidão dos profissionais formados hoje, transmitindo oralmente o seu ofício (...) (Ibid., p. 2, tradução minha)

Ao defender a qualificação, a complexidade e o valor do trabalho de cozinheiras negras, Tipton-Martin afirma como o estereótipo evidencia a negação de uma subjetividade e racionalidade dessas trabalhadoras e a passividade. A afirmação de que mulheres negras teriam um “dom” para a cozinha, muito comum em estereótipos como os da *mammy* ou da mãe preta, revelam a negação de sua capacidade de pensamento, criatividade e mesmo de aprendizado (ainda que forçado, muitas vezes) envolvido no ato de cozinhar – como Dona Risoleta, aos oito anos de idade. Quando refletimos sobre o processo de reivindicação de parâmetros científicos, criativos, artísticos e rigorosos para o trabalho culinário empreendido pela gastronomia, é visível a exclusão de trabalhadoras que não são vistas nem mesmo como sujeitos racionais – algo que evidencia ainda mais os fundamentos do racismo antinegitude, do sexismo e do classismo que fundam o campo. A análise de Luiza Bairros sobre um programa televisivo de culinária brasileira na década de 1990, em que analisa uma apresentadora branca sendo auxiliada por uma cozinheira negra que tem de permanecer em silêncio, define a estrutura que exponho:

(...) Entendermos a forma como a mulher negra foi mostrada naquele programa sobre culinária é paradigmática da contradição que enfrentamos nas várias esferas de relações sociais. **A supressão ou aceitação condicional do nosso conhecimento é sempre uma possibilidade, mesmo nos contextos que dependem de nossa atuação.** (BAIROS, 1995, p. 463, grifo meu)

Se Dona Risoleta não estava apta nem ao menos para ser dona de uma pensão, em razão de seu “defeito de cor”¹²¹, o que diriam se tivesse a aspiração de ser uma *chef* de cozinha? Tendo esse questionamento em mente, encerro esta parte do trabalho para então iniciar a análise dos atravessamentos de raça, gênero e classe nas histórias de vida de cozinheiras profissionais e *chefs* de cozinha negras vivendo nesse novo mundo profissional do trabalho culinário na segunda metade do século XX e no início do século XXI.

¹²¹ Faço uso aqui da expressão do livro homônimo de Ana Maria Gonçalves (2006).

Enquanto esta tese estava sendo escrita, em 24/03/2021, o Brasil alcançou a marca de

300.000 pessoas mortas

em decorrência do coronavírus.

Parte II - A conversa sempre esteve na cozinha¹²²

¹²² O título é pensado como uma resposta à expressão popular “a conversa ainda não chegou na cozinha”, usada comumente para silenciar mulheres e homens negros, reiterando seu confinamento a este lugar.

Interlúdio 2 – Benê Ricardo, a vanguardista

Benedita Ricardo de Oliveira, mais conhecida como Benê Ricardo, nasceu em São José do Mato Dentro, zona rural de Ouro Fino, estado de Minas Gerais, em 1944¹²³ (RICARDO, 2017). Perdeu a mãe, Luiza Ricardo de Oliveira, com apenas oito anos de idade em razão de uma morte evitável causada por uma doença que tinha tratamento, como o tétano, e foi morar com a avó, Eugênia Ponciano, que trabalhava como quituteira para as famílias da cidade e, poucos anos mais tarde, também faleceu. Aproveitando-se de seu desamparo, uma família da cidade levou a menina para sua residência em São Paulo para executar todo o serviço doméstico da casa. Benê não recebia nenhum tipo de remuneração pela rotina extensa e exaustiva de trabalho, além de ser obrigada a comer restos e dormir do lado de fora da casa, no frio, com os cachorros. Vendo a situação precária em que vivia, uma vizinha conseguiu um trabalho um pouco melhor para a menina, que passou a trabalhar para uma família alemã. Os patrões retornaram a seu país de origem e, ainda menor de idade, Benê os acompanhou como trabalhadora doméstica, cozinheira e babá.

A experiência de trabalho doméstico na Alemanha permitiu com que Benê entrasse em contato com técnicas e pratos da cozinha alemã. Quando retornou ao Brasil com a mesma família, sete anos depois, enviou uma receita para a revista *Cláudia* para um concurso de receitas e, ao ganhar o prêmio de primeiro lugar, foi convidada para trabalhar na cozinha de testes. Decidiu deixar o trabalho de quase duas décadas quando os patrões se recusaram a aceitar que ela assumisse as duas funções e, mais tarde, em razão de um boicote de uma de suas receitas, também perdeu o trabalho na revista.

Foi quando então uma conhecida da família de seus antigos patrões a convidou para trabalhar na cozinha de uma editora de receitas alemãs, que também oferecia jantares. Em uma dessas ocasiões, seu conhecimento culinário impressionou um convidado ilustre, que se surpreendeu com o fato de que uma cozinheira negra havia preparado o banquete: o presidente de ascendência alemã, Ernesto Geisel. Por causa dos elogios da autoridade máxima da República, Benê chamou a atenção de outro convidado, este envolvido com o primeiro curso de Primeiro Cozinheiro do país, mantido pelo SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem

¹²³ Agradeço imensamente à gentileza da pesquisadora Bianca Briguglio em ceder a entrevista que realizou com Benê Ricardo em 17/10/2017, uma vez que não houve tempo hábil para que eu pudesse entrevistá-la antes de seu falecimento, em 31/03/2018. A entrevista foi realizada para sua tese: “Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais” (2020).

Comercial) na cidade de Águas de São Pedro, estado de São Paulo. Com recomendações do presidente, esse outro convidado, o então diretor da Federação Nacional do Comércio, enxergou a oportunidade de ter uma professora de culinária alemã, convidando Benê para tal função e lhe oferecendo uma bolsa de estudos (BRIGUGLIO, 2020). O curso era prestigioso, parte de uma importante mudança na formação de trabalhadores em cozinhas profissionais de elite, que deixava de ter um caráter apenas prático e passava a incluir a possibilidade de certificação em instituições de ensino como o SENAC (BITTENCOURT, 2007).

Foi assim que, além de professora, Benê Ricardo se tornou vanguardista na gastronomia ao se formar como Primeira Cozinheira no Brasil. O pioneirismo como uma mulher negra na cozinha profissional de elite do Grande Hotel de Águas de São Pedro, onde as aulas aconteciam, significava, no entanto, ingressar em um ambiente hostil. No final da década de 1970, período em que estudou na instituição, o caráter masculino da formação profissional na cozinha se refletia em algo básico como a moradia dos alunos, que estudavam em regime de internato, uma vez que só havia alojamento masculino. Apesar de ter sido avisada sobre essa limitação pelo próprio diretor, Benê decidiu apostar em um futuro mais ambicioso do que a cozinha doméstica e foi morar em uma pensão numa cidade vizinha ao lugar onde acontecia o curso, executando serviços domésticos mais uma vez, de modo a pagar sua moradia¹²⁴.



Figura 9 – Benedita Ricardo na cozinha, com cerca de 67 anos de idade (RICARDO, 2013)

¹²⁴ É digno de nota Benê ter de exercer a função de trabalhadora doméstica mais uma vez, apesar de ter sido convidada para ser professora, além de aluna. Ela não chega a comentar, mas parece ficar subentendido que ou não recebia pelas aulas ou recebia um montante que não era suficiente nem mesmo para pagar algo básico como sua moradia durante o curso, enquanto os outros alunos tinham acesso ao alojamento. Será que um professor alemão ou mesmo brasileiro contratado para assumir a mesma função receberia tão pouco e viveria em condições tão precárias? Ou tinha a ver com o fato de que, embora fosse uma especialista em cozinha alemã, ela era uma mulher negra?

O curso durou quatro anos e, nesse intervalo, além de morar fora do alojamento, Benê se sentia excluída da sociabilidade partilhada pelos colegas homens do curso, sentindo que “(...) eles tinham um pouco de preconceito: além de ser mulher, negra”. Além disso, eu adicionaria o fato de que além de ser uma aluna, também era uma professora negra. No entanto, apesar de não ter encontrado uma parceria com os colegas em um curso marcado por técnicas complexas e extenuantes, ainda articulou sua formação com o aprendizado de outras formações hoteleiras que pudessem ser úteis para outras funções que não a de trabalhadora doméstica, como camareira de hotel e lavadeira.

Quando se formou, em 1981, Benê foi encaminhada pela escola para trabalhos prestigiosos como o de primeira cozinheira em um restaurante famoso e em um hotel cinco estrelas da cidade de São Paulo. Sua chegada para trabalhar no restaurante é emblemática do desencaixe criado pela presença de mulheres negras nesta esfera profissional da cozinha, a despeito dos séculos de experiência no trabalho culinário:

Um senhor lá da Avenida Ibirapuera, um restaurante muito famoso lá - acho que não tinha nem o shopping ainda, aquele shopping Ibirapuera... era lá perto. É. E eu cheguei para trabalhar e ele falou: "nossa, o SENAC que me indicou a senhora". Cheguei lá, botei a minha carteira de trabalho, e os documentos que o SENAC deu, e ele falou: "hoje você vai limpar a cozinha. Está suja. É que hoje ninguém trabalha, para limpar a cozinha". Eu falei: "é, a sua cozinha está precisando mesmo de limpeza". Limpei a coifa, lavei a cozinha, tirei tudo de dentro da geladeira - aquela imundice-, joguei fora. Quando terminei, ele falou: " a senhora está contratada". E falei: "só que eu fiz curso de gastronomia. Só que agora eu quero seguir como cozinheira. Não quero mais ser faxineira. Já fui muito. Agora não quero"; "não, fica, porque a gente vai...", "não quero. Tchau. **O senhor deveria ter me respeitado.** Mas sua cozinha estava precisando mesmo de uma limpeza". (RICARDO, 2017, grifo meu)

O choque do dono diante da imagem da mulher negra, de pele escura e 1,80m de altura, enviada por uma instituição de prestígio como o SENAC para o cargo de chefia de primeira cozinheira é emblemático da expectativa de quem deveria ocupar esse posto. É importante observar o modo como Benê faz questão de apresentar os documentos da instituição que atestavam sua recomendação como uma aluna formada, o que evidencia a maneira pela qual ela percebia o poder daquela certificação em lhe garantir uma posição de autoridade que deveria ser reconhecida. Ela também identifica rapidamente como mandar alguém com sua qualificação limpar a cozinha como forma de avaliação do trabalho era uma tentativa de constrangê-la ou mesmo humilhá-la, uma ordem que revela que, mesmo com aquele diploma tão raro, o dono do restaurante ainda a via como uma trabalhadora doméstica. Ao decidir limpar a cozinha, Benê tem a chance de criticar a limpeza de um restaurante famoso e negar a vaga de trabalho – recusa que talvez nunca ou raramente pôde exercer em sua vida. Como alguém que sabia exatamente

como o trabalho doméstico envolvia tarefas como cozinhar, mas também aceitar a humilhação, a violência e mesmo a tortura por não poder escolher outro trabalho, o fato de que Benê pôde finalmente declinar e dizer “O senhor deveria ter me respeitado”, afirmando seu valor profissional, mostra a conquista e as complexidades envolvidas no trabalho de mulheres negras em cozinhas profissionais à época.

A história da *chef* de cozinha negra Benedita Ricardo de Oliveira, a primeira mulher a se formar no curso de Primeiro Cozinheiro do Brasil, revela como encontrar uma brecha em um mundo em que cozinhar tinha um outro valor na segunda metade do século XX era algo quase impossível ou fruto do acaso para mulheres negras – não por sua falta de qualificação, mas por ser a gastronomia ou a cozinha profissional um mercado de trabalho marcado pelo valor da brancura e da masculinidade, que se fechava para mulheres negras, mesmo certificadas para tal. No entanto, mesmo com todas as limitações e episódios violentos como este relatado por Benê, o trabalho na gastronomia podia significar o acesso a melhores condições de trabalho para um grupo confinado ao trabalho culinário doméstico há séculos. Nesta parte do trabalho, trataremos de histórias de *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras na metade do século XX e no início do século XXI.

Enquanto esta tese estava sendo escrita, em 10/04/2021, o Brasil alcançou a marca de

350.000 pessoas mortas

em decorrência do coronavírus.

Capítulo 3 – “Eu sou negra, conforme-se com isso”¹²⁵: experiências e percepções críticas de *chefs* de cozinha e cozinheiras negras sobre o trabalho da gastronomia

A segunda metade do século XX foi marcada pela consolidação da gastronomia como o campo legítimo do conhecimento culinário no Brasil – e os *chefs* de cozinha como sua autoridade máxima. Apesar de haver registros sobre “chefes de cozinha” desde o século XIX, como observado no capítulo anterior, foi apenas no final do século XX que a legitimidade da gastronomia e dessa figura se popularizaram. Concomitantemente a esse processo, as condições precárias de vida e de trabalho da maioria das mulheres negras não sofreu grandes transformações em razão da continuidade de políticas governamentais de exclusão social da população negra, e o trabalho doméstico e outras atividades informais, como o trabalho culinário, permaneceram como suas principais ocupações. Dessa maneira, o período manteve o abismo entre o universo do trabalho culinário exercido por um conjunto mais amplo de profissionais negras e o universo da gastronomia, em que o ofício culinário pôde ser considerado uma ocupação de prestígio e melhor remunerada.

Interessa a este capítulo observar, inicialmente, como essa separação se aprofundou com a legitimação do campo gastronômico no Brasil no período e, como consequência, com algumas mudanças na cozinha profissional no país: a chegada mais intensa de *chefs* franceses ao Brasil; a criação de cursos de gastronomia nacionais e a entrada massiva de brasileiros de classe média e classe média alta como profissionais no campo; e a definição de uma gastronomia brasileira. Entre esses novos profissionais, por diferentes percursos, algumas mulheres negras conquistaram posições de chefia ou de destaque nessa nova cozinha profissional¹²⁶. A história de Benedita Ricardo de Oliveira, cujo talento e o acaso permitiram que acessasse uma formação que não se destinava a mulheres como ela, como visto no Interlúdio 2, evidencia quão raros são os casos em que trabalhadoras domésticas conseguem acessar esse espaço e as dificuldades que enfrentam nessa esfera.

Entretanto, nas últimas décadas, temos outro grupo, o perfil majoritário das entrevistadas desta seção: mulheres negras, algumas mesmo de classe média, que escolhem a gastronomia como um campo profissional não apenas para garantir sua subsistência, mas

¹²⁵ Trecho da entrevista com Margareth, que será analisado de maneira mais detida no decorrer do capítulo.

¹²⁶ Apesar de ter como foco de análise um grupo de *chefs* de cozinha e cozinheiras negras de destaque, é importante salientar que mulheres negras sempre estiveram e permaneceram na cozinha profissional em diferentes funções essenciais, de cargos de limpeza aos diferentes postos de trabalho da cozinha, como saladeiras, merendeiras e ajudantes de cozinha, mas continuam invisibilizadas. Entre os raros trabalhos que tratam desses ofícios no Brasil, está a dissertação de Gabriela Brito de Lima Silva, *Cozinha, trabalho e gênero: as significações que as merendeiras atribuem ao seu trabalho nas cozinhas escolares* (2019).

também para obter reconhecimento, prestígio, sendo até mesmo uma forma de realização pessoal e de prazer. Independentemente do tipo de acesso dessas trabalhadoras à cozinha profissional, as políticas de reconhecimento marcadas pelo valor da branquidade e da masculinidade e pelo vínculo a uma cozinha de elite, se revelam em suas trajetórias. Além disso, suas experiências também mostram a força da imagem de controle da mãe preta cozinheira, analisada no capítulo anterior, sobre a forma como são vistas no campo e como têm seu trabalho avaliado.

Na primeira seção deste capítulo, discorro brevemente sobre alguns fatos históricos relacionados ao desenvolvimento da gastronomia na segunda metade do século XX, que julgo terem impacto sobre a vida de trabalhadoras negras envolvidas com o serviço culinário de maneira geral, mas especialmente aquelas que tentam disputar o prestígio e o reconhecimento do campo da cozinha profissional. Articulo acontecimentos mais amplos com relatos biográficos de *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras que trabalharam durante a segunda metade do século XX e no início do século XXI para entender suas experiências e suas percepções críticas sobre os novos contornos da cozinha profissional no Brasil.

Na segunda seção, tratando mais propriamente do século XXI, reflito sobre como as experiências de profissionais mais jovens, ou que entraram no campo recentemente, expõem as estruturas racistas, sexistas e classistas que marcam o cotidiano de trabalho na cozinha profissional e as políticas de reconhecimento da gastronomia. A análise de seus relatos permite observar como, para além das condições precárias que continuam marcando o trabalho na cozinha, *chefs* de cozinha e cozinheiras negras têm de enfrentar outras camadas da violência e da exclusão no campo. Mais uma vez, a cozinha é pensada como um microcosmo da sociedade brasileira e do mercado de trabalho e, nesse sentido, analiso como a imagem de controle da mãe preta é utilizada para avaliar o comportamento de trabalhadoras negras em geral e como elas são forçadas a desenvolver uma etiqueta racial profissional para sobreviver e, talvez, prosperar no campo do trabalho.

Como descrito na seção teórico-metodológica, utilizo pseudônimos para tratar das entrevistadas. Os resumos das histórias de vida das cozinheiras negras profissionais cujos nomes emprego como pseudônimos são descritos em notas de rodapé.

3-1 A construção de um campo gastronômico brasileiro no século XXI e o (não) lugar reservado às cozinheiras negras

Estudos recentes no âmbito da história social da gastronomia, ao analisar o impacto de repertórios culinários nacionais construídos por folcloristas brasileiros no início do século XX (CASCUDO, 2004; FREYRE, 1996, 2007), destacam que esses compêndios não tiveram o impacto desejado em desbancar o valor da cozinha e dos hábitos alimentares estrangeiros entre as elites nacionais (BUENO, 2016). Como resultado, até a década de 1960, o que irá se denominar como “gastronomia” ou “alta cozinha” permanecerá restrito a um compêndio de técnicas e ingredientes franceses em alguns restaurantes, sempre executados por *chefs* de cozinha. Até então, havia termos muito estritos em torno da prática gastronômica desde o fim do século XIX, importantes para a demarcação do campo:

Entre as diretrizes principais, constavam: a) a presença obrigatória de caldos e molhos, fundamento da metodologia de Escoffier; b) a presença de ingredientes arquetípicos e caros, como as lagostas, os camarões, os peixes de rio, as caças nobres (como o faisão), os cremes, a manteiga, entre outros, geralmente franceses; c) o processo de sublimação dos ingredientes, que além dos molhos e caldos, podiam ser flambados, recheados, envoltos em massas folhadas; d) o luxo que se reproduzia na sala de refeições, no número de pratos do menu e na duração da refeição; e) o papel central do garçom no espetáculo de finalização do prato à frente do cliente, flambando, cortando as carnes, trinchando as aves, passando as comidas das travessas decoradas na cozinha para os pratos individuais (op. cit., p.451).

Vale lembrar que este é também o período de popularização dos restaurantes nos centros urbanos brasileiros, como observado por Janine Collaço (2007), uma tendência que tornava ainda mais importante a proteção do que seria “gastronomia” e os estabelecimentos e profissionais que estavam autorizados a executá-la. No entanto, a partir do final da década de 1960, a hegemonia da alta cozinha francesa começa a ser questionada a partir da influência de um movimento de profissionais que contestam o compêndio restrito de técnicas de cozinha da gastronomia e o papel reservado ao *chef* (BUENO, 2016; HARRIS; GIUFFRE, 2015). Denominada *Nouvelle Cuisine*, esse movimento

(...) mudou radicalmente a culinária francesa através da transgressão, ou usando velhas técnicas com novos ingredientes de maneiras que quebraram as regras estabelecidas da alta cozinha francesa. Além disso, os *chefs* começaram a importar tradições estrangeiras exóticas e fundi-las com a culinária francesa. (HARRIS; GIUFFRE, 2015, p. 29, tradução minha)

O movimento foi influenciado por tensões crescentes entre a alta cozinha francesa e novas tendências em outros campos criativos, como a literatura e o cinema, afetados pela ideia

do movimento político francês de Maio de 1968¹²⁷ (RAO; MONIN; DURAND, 2003). Nesse sentido, não surpreende o fato de que uma das propostas centrais dos *chefs* da *Nouvelle Cuisine* era a de romper a ligação da gastronomia com o luxo e valorizar a “simplicidade”, propondo a utilização de novos ingredientes e técnicas culinárias. De modo complementar, chama a atenção o modo como o movimento valoriza a autonomia e a inventividade do *chef* em seu ofício, abrindo espaço para um maior reconhecimento desse profissional, concedendo um caráter ainda mais criativo para a ocupação e distanciando-a de um trabalho meramente manual (HARRIS; GIUFFRÉ, 2015). À medida que essa nova ideologia se expande rapidamente no campo nas décadas seguintes, destaca-se também uma valorização de repertórios culinários que serão definidos como “exóticos” e um processo de intercâmbio entre *chefs* franceses e *chefs* “periféricos” de diferentes países (BUENO, 2016).

No bojo dessas mudanças, é possível observar o processo de perda do monopólio francês sobre o campo gastronômico, ainda que não deixe de cumprir um papel ainda fundamental (afinal de contas, o movimento ainda se chama *Nouvelle Cuisine*). Por isso, interessa a este trabalho observar como, no final do século XX, novas estruturas de legitimação e concessão de reconhecimento, que irão pautar uma nova concorrência pela autoridade gastronômica no interior do campo (BOURDIEU, 1996), são construídas, marcadas por um processo de destradicionalização (BUENO, 2016).

É nesse ponto que retorno ao Brasil para destacar um movimento mais acentuado de *chefs* franceses chegando ao país na década de 1970, acompanhando a implantação de novas redes internacionais de hotéis, além do intercâmbio e da formação de novos campos gastronômicos fora da França (BORBA, 2015; DÓRIA, 2006; FERREIRA, T. A., 2018; FREIXA; CHAVES, 2017; HOMEM, 2015). Carlos Alberto Dória observa que os profissionais que chegavam aos hotéis e restaurantes brasileiros fazem parte de uma dinastia de *chefs* franceses, como aprendizes, discípulos e até mesmo descendentes diretos:

A dinastia é clara quando seguimos o fio condutor que liga Antonin Carême (1783-1833) a Auguste Escoffier (1846-1935) e este aos mais modernos *chefs* europeus. Escoffier foi mestre de Fernand Point (1897-1955). Este, por sua vez, teve, entre os seus discípulos, Paul Bocuse, Alain Chapel, François Bise, Louis Outhier e Jean e Pierre Troigrois. Desses, o leque se abre gerando todos os demais *chefs* contemporâneos. (DÓRIA, 2006, p. 233)

¹²⁷ Movimento político marcado por greves gerais e pela atuação de movimentos estudantis, reivindicando a mudança de valores considerados conservadores no país. O fato de que a maioria dos *chefs* que buscavam romper com a tradição eram considerados jovens para a profissão evidencia a influência do contexto político francês (RAO; MONIN; DURAND, 2003).

Assim, o período é marcado pela presença de *chefs* como Laurent Suadeau e a família Troigrois, que trabalhavam em hotéis e restaurantes prestigiados em grandes centros urbanos como Rio de Janeiro e São Paulo. Essa presença se destaca porque esse grupo será responsável por formar uma geração de *chefs* brasileiros, mantendo a tradição de formação e a aura de prestígio em torno da gastronomia. Em outras palavras, são os *chefs* franceses residindo no Brasil que garantirão a manutenção da linhagem francesa na formação de profissionais brasileiros, algo essencial para a preservação da autonomia e da autoridade do campo (FERREIRA, T. A., 2018).

Porém, antes de me deter nas características desse novo grupo de *chefs*, julgo importante me aprofundar nas mudanças dos processos de formação e de capacitação na cozinha profissional no Brasil, que também sofrem a influência dessa chegada. Refiro-me especialmente à criação de um novo tipo de curso profissional de cozinha no Brasil no mesmo período, com o intuito de formar profissionais nacionais “qualificados”¹²⁸ para atuar na cozinha de hotéis e restaurantes de prestígio, sob a supervisão de *chefs* estrangeiros. Pesquisas sobre o tema mostram que, até a década de 1960, o modo mais comum de se capacitar para atuar na cozinha profissional era a formação através do próprio trabalho (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020), o que começou a mudar, como a criação de uma nova legislação atesta:

Até 1965, a única forma de se tornar *chef* de cozinha no Brasil era por meio da formação no próprio trabalho. A partir de então, com o decreto número 44.864, de 28 de maio de 1965, o Governo do Estado de São Paulo, através de sua Secretaria de Turismo, “reconhece a validade do certificado de habilitação profissional do curso de cozinheiro”. Passa a existir então, a possibilidade de formação básica de cozinheiro através da educação profissionalizante. (BITTENCOURT, 2007, p. 6)

Os cursos voltados para a área de hotelaria oferecidos pelo SENAC, no estado de São Paulo, deixam ver importantes mudanças nessa capacitação. Durante um período da década de 1960, a instituição oferecia o curso de Cozinheiro, mas sua falta de prestígio pode ser medida pelo fato de que era voltado especialmente para jovens vindos da FEBEM (Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor de São Paulo), com uma estrutura de assistência voltada para as necessidades desse grupo, como alojamento, ajuda de custo e alimentação (CAMPOS, 2001, apud MIYAZAKI, 2006). A entrevista de Benedita Ricardo (ENTREVISTA COM BENÊ RICARDO, 2017) mostra que, durante a década de 1970, o curso havia se transformado, uma

¹²⁸ As aspas são utilizadas porque a definição de qualificação é contextual e tem sentido apenas pelo que foi definido pelo próprio campo da gastronomia como técnicas e saberes. É importante marcar a questão, pois entendo que cozinheiros e cozinheiras negras, por exemplo, em razão de sua experiência na cozinha, sempre foram profissionais extremamente qualificados para exercer seu ofício – ainda que as condições dessa formação tenham um caráter forçado, na maior parte das vezes.

vez ela que se formaria como bolsista no curso de Primeiro Cozinheiro no Grande Hotel Senac Águas de São Pedro (BRIGUGLIO, 2020) e seria encaminhada para estagiar como primeira cozinheira em hotéis e restaurantes de prestígio na capital paulista. Sua trajetória revela a mudança de prestígio que se construía em torno da profissão de chefia na cozinha e a importância que uma formação institucionalizada começava a ganhar no campo.

A década de 1990 foi caracterizada pela criação de um novo curso profissionalizante no SENAC, o de Cozinheiro Chefe Internacional (CCI), em convênio com o estadunidense *The Culinary Institute of America* (CIA), uma das instituições de ensino de gastronomia de maior prestígio fora da França. A pesquisadora Márcia Harumi Miyazaki observa que metade do corpo docente do curso era oriundo da própria CIA, e a outra metade era de *chefs* renomados que residiam no Brasil, entre estrangeiros e brasileiros (MIYAZAKI, 2006). A mensalidade do curso era de 700 dólares, o que evidencia a mudança do público-alvo dos cursos da instituição¹²⁹, já evidenciando algumas das transformações do valor do ofício de chefia na cozinha profissional no Brasil.

Dos 32 primeiros alunos [16 em cada período], apenas 02 não tinham um curso superior completo. 50% do grupo vinha do estado de São Paulo e o restante de estados como Paraná, Alagoas, Rio Grande do Norte e outros. Criou-se assim dentro do hotel escola um novo estrato social de cozinheiros: os pagantes, que aprendem bastantes coisas de cozinha e os do curso gratuito que aprendem o trivial da cozinha do hotel (CAMPOS, 2000, p.129 apud Miyazaki, 2006, p.17-18).

Dessa forma, é visível a distinção que uma formação culinária de elite pretende garantir para um seleto grupo de profissionais brasileiros na cozinha profissional e, de modo complementar, como esse estrato prestigiado de cozinheiros se capacita de forma simultânea a outro grupo, “não pagante”, de modo que haja profissionais para trabalhar de maneira subordinada ao primeiro. Essa distinção se consolida de forma ainda mais contundente com a criação dos primeiros cursos superiores de gastronomia no Brasil no ano de 1999, concentrados especialmente nas regiões Sudeste e Sul do país e em instituições de ensino superior privadas (FERREIRA, T. A., 2018; MIYAZAKI, 2006).

Em meio aos novos processos de aumento do prestígio da profissão de chefia na cozinha e de centralidade da figura do *chef*, a primeira geração de *chefs* brasileiros começa a se sobressair no fim da década de 1990, afinados com a proposta de destraditionalização das

¹²⁹ Ademais, Márcia Harumi Miyazaki (2006) também observa como a criação do curso era parte das ações do SENAC para se tornar autônomo economicamente, após um longo período de crise na década de 1980.

técnicas culinárias francesas e de valorização de cozinhas “exóticas”¹³⁰, contribuições da *Nouvelle Cuisine*. Trata-se de um grupo com um perfil bastante homogêneo, como observam pesquisas recentes: homens jovens advindos de classe média e alta, com formação em estágios e/cursos no exterior, principalmente na Europa e nos Estados Unidos (BORBA, 2015; BUENO, 2016)¹³¹. Seguindo uma tendência global de valorização da diversidade, esse grupo de *chefs* conquista um amplo reconhecimento nacional e internacional, especialmente pelo trabalho que fazem de construir um repertório culinário que irão definir e defender como “gastronomia brasileira”:

(...) combinando o uso das técnicas e metodologias da gastronomia contemporânea com práticas e ingredientes das cozinhas regionais, praticamente esquecidos¹³², inventaram o que se passou a designar como nova gastronomia brasileira. Iniciam um trabalho de pesquisa e revitalização de produtos e cozinhas de diferentes regiões do Brasil, com um destaque para as tradições culinárias mineiras e nordestinas, e os produtos da Amazônia, que, por meio de um processo de retraditionalização (Giddens, 1991, 1997), ressurgem dentro de práticas culinárias distintas das receitas regionais às quais, até então, estavam atrelados. (BUENO, 2016, p. 455)

É assim que o início do século XXI é marcado por uma disseminação dos signos da gastronomia e da imagem de autoridade do *chef* de cozinha no Brasil, que tem como um de seus principais desdobramentos a aparente modificação do caráter degradante do trabalho na cozinha profissional entre profissionais de classes médias e altas. Há um papel importante da mídia em disseminar essa mudança de status do trabalho culinário, em especial a partir da década de 1990, quando há uma proliferação dos meios de disseminação da ideia do prestígio da gastronomia e da autoridade do *chef* em jornais, revistas especializadas, livros, programas de rádio e de televisão e *sites* (LUDERER, 2013).

A título de exemplo, no âmbito do audiovisual, as mudanças no formato dos programas de culinária atestam esse processo. Na década de 1950, os primeiros programas televisivos de culinária das emissoras de transmissão aberta (LAVINAS, 2017)¹³³ eram marcados pela

¹³⁰ As aspas aqui são utilizadas para questionar a qualificação de exotismo dada a determinadas cozinhas pela gastronomia, quando se tratam apenas de repertórios culinários nacionais que não são franceses, na maior parte das vezes.

¹³¹ Apesar dos trabalhos mencionados não destacarem essa informação, com esse perfil os profissionais são majoritariamente brancos, acompanhando a desigualdade racial da distribuição de renda no Brasil (IPEA, 2019; SARAIVA, 2020).

¹³² É importante a ressalva: esquecidos por quem? Uma afirmação mais adequada poderia ser a de que essas práticas e ingredientes foram menosprezados e ignorados por uma prática gastronômica no Brasil até então, e que este menosprezo era fundamental para marcar o refinamento e a distinção dessa mesma prática.

¹³³ Como observa a pesquisadora Eleonora Leite Costa Lavinias, “O primeiro programa de culinária foi produzido em 1958 pela TV Santos (São Paulo) e era apresentado pela culinária Ofélia Ramos Anunciato (1924-1998)” (2017, p. 40).

presença de mulheres brancas como apresentadoras e mulheres negras como assistentes silenciosas (BAIROS, 1995), descrevendo o passo a passo de receitas a telespectadoras que chamavam de “minhas amigas”, em um cenário feito para parecer uma cozinha doméstica. Na década de 2010, por sua vez, tem-se a proliferação de programas apresentados por *chefs* de cozinha nas emissoras de transmissão aberta, fechada e em plataformas de compartilhamento de vídeos na Internet, além de documentários, *reality shows* e programas de competição entre profissionais¹³⁴. A disseminação dessas imagens e sentidos em torno da gastronomia é acompanhado por críticas de profissionais da área, como estudos recentes têm observado (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020; FERREIRA, T. A., 2018), uma vez que parecem colaborar com um imaginário de romantização do trabalho nas cozinhas profissionais, o que é especialmente efetivo entre aqueles que nunca conheceram o cotidiano de uma cozinha doméstica ou profissional, como jovens de classes médias e altas. Sobre situação similar nos Estados Unidos, Gwen Hyman resume bem os efeitos dessa narrativa: “A cozinha se tornou, no imaginário popular, um reino não de exaustão e exploração, mas de energia e paixão” (HYMAN, 2008, p. 44).

Os efeitos da proliferação do discurso midiático em torno da gastronomia podem ser observados, por exemplo, no crescimento vertiginoso de cursos superiores de gastronomia no país nesse período. De acordo com dados mantidos pelo Ministério da Educação¹³⁵, na década de 1990 havia apenas um curso de gastronomia em atividade no país, em uma universidade privada. No final da década de 2000, já eram 83, número que aumentou 326% até o fim da década de 2010, totalizando 354 cursos. Em 2021, o Ministério registra o funcionamento de 357 cursos de gastronomia em atividade no Brasil. Vale destacar que a maior parte dos cursos é oferecida por instituições privadas e que apenas em 2005 começaram ser criados cursos de gastronomia em universidades públicas, totalizando, em 2021, 18 instituições federais e estaduais que oferecem a formação (5% do total). Ademais, apesar do grau tecnológico majoritário dos cursos, há 13 instituições que oferecem bacharelado em gastronomia¹³⁶.

¹³⁴ Apesar do formato da década de 1950 ainda existir na TV aberta, os *chefs* são figuras centrais nesses programas, seja como apresentadores, convidados recorrentes ou chefes da equipe de produção.

¹³⁵ Os dados sobre as informações dos cursos foram extraídos através de pesquisa por “Nome do Curso” na plataforma E-mec (<https://emec.mec.gov.br/>). Acesso em 31/03/2021.

¹³⁶ Apesar das similaridades no currículo, o curso de bacharelado tem duração mais extensa (em média, quatro anos, enquanto a formação tecnológica dura cerca de dois anos) e inclui mais cursos teóricos e outros voltados para gestão administrativa (GUIA DA CARREIRA, 2019) – ou seja, pode ser mais direcionado para desenvolver competências necessárias à chefia das cozinhas, além das habilidades culinárias.

Dessa maneira, em cerca de três décadas, criou-se um amplo campo de formação em gastronomia no Brasil, amparado majoritariamente em instituições privadas. Em seu estudo, Ferreira (2018) analisa o dispêndio envolvido em cursos prestigiados da cidade de São Paulo, em que o custo total médio em torno de 50 mil reais para cursos tecnológicos (com duração de dois anos) evidencia que apenas os estratos mais altos (e esmagadoramente brancos) da sociedade brasileira podem custear essa formação¹³⁷. Como observam Harris e Giuffre (HARRIS; GIUFFRE, 2015) sobre um processo similar nos Estados Unidos: “Pela primeira vez, um grande contingente de alunos de escolas de culinária é da classe média e, em vez de ver a culinária como uma carreira com poucas opções, homens e mulheres jovens estão optando por aprender a cozinhar profissionalmente” (Ibid., p.38, tradução minha).

O breve panorama histórico sobre as transformações do mercado gastronômico, no exterior e no Brasil, tem como objetivo qualificar melhor o que é comumente definido apenas como um processo de “popularização” da gastronomia no país a partir da década de 1990. É verdade que o uso dos termos “gastronomia” e “*chef* de cozinha”, antes concentrado em uma pequena fração da elite brasileira e concedido apenas a um restrito grupo de profissionais e de restaurantes, se ampliou para uma camada mais ampla da população. No entanto, esse processo de expansão não significa que seu prestígio tenha se tornado mais acessível aos trabalhadores e trabalhadoras da área. Em verdade, funcionando como um campo cultural autônomo que envolve disputas de legitimidade entre diferentes atores e instituições (BOURDIEU, 1996; BUENO, 2016), a aparente popularização da gastronomia se articula com a construção de novas estruturas de distinção e exclusão. E, retomando o olhar de Benjamin (2020), é importante se atentar para a manutenção e a atualização rotineiras do racismo antinegitude enquanto tecnologia e os “muitos meios pelos quais as formas anteriores de desigualdade são atualizadas” (Ibid., p.19).

A situação vivenciada por Benê Ricardo descrita no “Interlúdio 2” é emblemática de como o discurso em torno da popularização da gastronomia pode camuflar a atualização do léxico racializado, de gênero e de classe do campo que vem sendo construído desde a década de 1970 – e como é capaz de afetar mulheres negras que encontram brechas e ocupam cargos de chefia. Sua trajetória profissional e educacional mostra como o acesso a um curso

¹³⁷ Infelizmente, os dados de cor/raça de alunos coletados pelo Censo da Educação Superior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep/MEC), sofrem com uma alta subnotificação, o que significa que não é possível ter dimensão da profundidade da desigualdade racial dos cursos de gastronomia através desse importante levantamento estatístico (INEP, 2020).

profissional de prestígio era bastante improvável para cozinheiras negras e como suas habilidades culinárias extraordinárias só foram reconhecidas em uma situação casual e provavelmente porque se tratava de um repertório culinário europeu, que adquirira através do trabalho culinário doméstico (ENTREVISTA COM BENÊ RICARDO, 2017). O espanto do dono do restaurante diante da primeira cozinheira enviada pelo SENAC revela o desencanto entre sua aparência e seu ofício, mesmo que aquela mulher negra tivesse todas as qualificações formais exigidas para o exercício daquele cargo em um restaurante de prestígio. Ao exigir que Benê limpasse a cozinha como forma de avaliar sua capacidade para o cargo de chefia, o dono do restaurante evidenciou que, apesar da comprovação de uma certificação rara e prestigiosa naquele período, continuava identificando-a como uma trabalhadora doméstica¹³⁸.

As transformações observadas no campo no início do século XXI poderiam resultar em um acesso mais amplo das mulheres negras à carreira de chefia na gastronomia, como a existência de mais cursos no Brasil e um maior espaço para a posição *chef* de cozinha. No entanto, o que argumento nesta seção do trabalho é que, em verdade, o que ocorre é uma atualização do léxico racializado, de gênero e de classe da gastronomia que permanece dificultando o acesso, a permanência e o reconhecimento de outros profissionais que não sejam *chefs* homens, de classe média e alta e majoritariamente brancos, uma exclusão que pretende se esconder a partir de uma ideia genérica de popularização ou de um discurso de defesa de uma gastronomia brasileira.

Para dar materialidade a esse argumento, julgo importante analisar a trajetória de *chefs* de cozinha brasileiros que se destacaram no início do século XXI, inicialmente. Nesse sentido, a análise de Maria Lúcia Bueno (2016) sobre o perfil e a trajetória de alguns profissionais indica algumas pistas. A autora analisa como a gastronomia permanece se organizando como um campo cultural autônomo no período para entender como se estruturam políticas de reconhecimento em uma dinâmica de restrição:

Embora visando a atingir o público e a mídia, trata-se do que Pierre Bourdieu designou como um mercado de bens restritos, por meio do qual o *chef* está sempre dialogando em primeira instância com seus pares, ou seja, os outros *chefs*, os teóricos de

¹³⁸ Na década de 1980, período em que Benê Ricardo se empregava como primeira-cozinheira em cozinhas profissionais, o trabalho doméstico era a ocupação de 28% das trabalhadoras brasileiras (MELO, 1998). Dados raciais sobre o trabalho doméstico só passaram a ser coletados pelo IBGE na Pesquisa Nacional de Amostragem por Domicílios (PNAD) a partir da década de 1990, quando se atestou o maior percentual de mulheres negras na ocupação (56% do total) e nas piores condições de um trabalho já precário e miseravelmente remunerado, uma vez que eram minoria entre as trabalhadoras que tinham carteira assinada ou que contribuía para a previdência (IPEA, 2019).

gastronomia e os críticos, que, na maior parte das vezes, atuam a partir de publicações de circulação restrita. (Ibid., p. 456–57)

O que Bueno evidencia aponta para o contrário do que seria a popularização da gastronomia: um arranjo bastante fechado de concessão de reconhecimento, com a participação de diversos atores e instituições. A maneira como a autora expõe os passos do caminho para que *chefs* brasileiros tenham conquistado reconhecimento deixa as condições privilegiadas para a condecoração de *chefs* no campo ainda mais visível, como o fato de que o reconhecimento pelos pares se dá através de experiências de estágio em restaurantes de prestígio ou no exterior:

A principal condição para um reconhecimento mais amplo é o reconhecimento pelos pares, que acontece em duas etapas. A primeira, que precede a abertura do restaurante, consiste na realização de estágios, disputadíssimos, nas cozinhas dos *chefs* mais reputados no momento. Esses estágios, geralmente realizados após a formação em alguma escola, são momentos de aprendizagem (domínio dos códigos, metodologias e discursos) e de construção de uma rede de relações. A pesquisa que realizamos sobre os jovens *chefs* brasileiros com reconhecimento internacional aponta que a maior parte deles passou por esse percurso.

Vencer a concorrência nessas vagas de estágio, em muitos casos, depende da indicação ou do apadrinhamento de nomes importantes na área (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020). Para caracterizar ainda melhor que grupo pode acessar essa moeda de reconhecimento e a consequente construção de redes que lhes serão úteis ao longo da carreira, vale ressaltar que os estágios não costumam ser remunerados, pois os estagiários costumam receber apenas algum tipo de ajuda de custo (BORBA, 2015).

Numa segunda etapa, após assumir o posto de *chef* em um restaurante ou à frente de seu próprio estabelecimento, o discurso do autor justificando a importância do seu trabalho e explicitando a relação de sua proposta com as ideologias correntes dentro do campo é fundamental e estratégico. Esse fato transparece na uniformidade do discurso de *chefs* de diferentes lugares, principalmente entre os mais jovens. Se, nos anos 1950, todos falavam a mesma língua, a da cozinha francesa clássica, hoje em dia, na era da *Slow Food*, as cozinhas são reconhecidas pela sua diversidade cultural, que deve ser construída com a incorporação de práticas e ingredientes locais, trabalhados a partir das técnicas e metodologias correntes no campo globalizado. Quanto mais original e mais singular for o resultado dessa hibridação, maior é o reconhecimento. (BUENO, 2016, p. 457)

Bueno ainda adiciona que o conhecimento da diversidade cultural depende da realização de viagens como experiências formativas “(...) para lugares escondidos nos seus países, atrás de práticas locais e ingredientes esquecidos ou desconhecidos¹³⁹. Essas pesquisas são responsáveis por parte da originalidade e do aumento do prestígio dos *chefs* latino-americanos e asiáticos.” (Ibid., p.458). É assim que é possível observar que o processo de formação de um

¹³⁹ Mais uma vez cabe o questionamento: desconhecidos, escondidos, esquecidos por quem?

chef, nos termos preconizados pelo campo da gastronomia no início do século XXI, significa um amplo investimento e dispêndio de dinheiro. E não se trata apenas de gastos nos negócios, mas em pesquisa e publicidade, não sendo raro que esses profissionais tenham serviços de relações públicas contratados, especialmente em uma época marcada pelas redes sociais. Nesse sentido, o reconhecimento permite que vendam seu capital simbólico como autoridades na cozinha para a propaganda de serviços e produtos, que, nos casos de *chefs* famosos, podem ser a principal fonte de renda – e não o restaurante (HARRIS; GIUFFRE, 2015).

Outra mudança que poderia ter afetado as políticas de reconhecimento da gastronomia, permitindo a inclusão de novos grupos de profissionais ou novos critérios de concessão, é o processo recente de defesa e de construção de uma gastronomia brasileira, a partir da década de 1990. Como observado anteriormente, é um movimento que acompanha o enfraquecimento do monopólio francês na definição dos parâmetros gastronômicos, abrindo espaço para outras cozinhas nacionais¹⁴⁰. E, retomando discussões do segundo capítulo, no caso brasileiro, o conteúdo da narrativa de cozinha nacional construída no início do século XX (CASCUDO, 2004; DUTRA, 2004; FREYRE, 1996; LOBATO, 2002) estabelecia um vínculo com contribuições culinárias identificadas como negras, indígenas e portuguesas. A mulher negra, a partir do estereótipo da mãe preta, seria central na composição dessa “mestiçagem culinária”. No entanto, o desenvolvimento do que será definido como gastronomia brasileira a partir da década de 1990 não passa por um reconhecimento da longa história de trabalho de cozinheiras negras como autoridades no campo. O *chef* de cozinha, um homem branco na maior parte das vezes, é a figura indispensável nesse processo de construção, em consonância com o projeto de valorização da diversidade cultural da gastronomia, como vimos (BUENO, 2016). A análise do conteúdo de publicações sobre a construção da gastronomia brasileira na década de 1990 torna evidente a posição do *chef* como um mediador e, mais importante, como um autor desse repertório:

Um *chef* é aquele capaz de, com perícia, arrancar da natureza surpresas e mais surpresas, e com elas entreter e divertir. O caráter lúdico, mágico, é essencial no trabalho de um chef. (...) Alex Atala e Quentin Geenen de Saint Maur vieram a público com duas obras absolutamente incomuns, porque dirigidas para a criação em torno da culinária brasileira e em oposição àqueles que teimam em levá-la à mesa “como sempre foi”. De certo modo foi preciso que Atala e Quentin sacudissem essas

¹⁴⁰ Cabe aqui uma ressalva sobre esse enfraquecimento porque, como observa Ferreira (2018, p. 57) a respeito do início do século XXI: “A Cozinha Francesa, que poderá ser assertiva e sociologicamente lida como a própria gastronomia francesa, foi e continua sendo um modelo que rege o funcionamento do campo da gastronomia, de modo geral, porém este modelo enquanto ‘monopolista’ não existe mais. Melhor dizendo: a gastronomia francesa não possui mais a exclusividade do controle voltado ao funcionamento do campo da gastronomia e, conseqüentemente, de todas as suas regras de produção e reprodução”.

“opressões” para podermos ver com novos olhos o mundo comestível. Eles nos mostram um outro país, e é bom que as abordagens de ambos sejam tão diversas, pois o país novo mostra que pode ser multiplicado na cozinha. (DÓRIA, 2006, p. 237–238)

As obras as quais o autor se refere são “D.O.M.: Redescobrimo ingredientes brasileiros”, do *chef* brasileiro Alex Atala (2013), e “Muito prazer, Brasil: variações contemporâneas da cozinha regional brasileira”, do *chef* belga Quentin Geenen de Saint Maur (2002). Para o argumento que busco desenvolver aqui, importa menos o conteúdo de técnicas, ingredientes ou receitas selecionadas e mais destacar a construção de um tropo de descobridor e de tradutor para os *chefs* que criam o que seria a gastronomia brasileira. Em outra passagem do livro de Dória, o tropo se torna ainda mais visível:

Alex vai ao mato, trava um corpo-a-corpo com os alimentos e a gama de sabores, arranca-os de lá e nos traz como uma dádiva e como memória. Quentin mostra uma visão mais estruturada da cultura que nos convida a penetrar. É um viajante estrangeiro que acompanhamos em andanças pelo nosso país, que nos mostra paisagens pelas quais tantas vezes passamos sem “ver”. É o Brasil que assim se redesenha numa nova mirada sobre a cultura. (...) Levar “paladares coletivos” por novas paisagens, ou submetê-los a impactos fortes mais controlados (afinal, estão mais acostumados ao *foie gras* e à trufa¹⁴¹ do que ao tucupi) é a aventura que se abre para essa revisão da gastronomia nacional que os dois *chefs* propõem. (DÓRIA, 2006, p. 238–239)

As imagens que o texto mobiliza são bastante específicas: um Brasil “selvagem” que se torna palatável (em diversos sentidos) para uma parcela da população desse mesmo país por meio do trabalho de *chefs* de cozinha que têm a coragem de se aventurar “no mato” para “arrancar” os alimentos de lá. A existência de um público-alvo para essas descobertas também chama a atenção, pois, apesar de não ser definido exatamente pela passagem, as perguntas que ecoam parecem dar dicas: quem “passa sem ‘ver’” pela paisagem brasileira e quais paladares coletivos são levados para esses “novos” lugares? É possível saber apenas que se tratam de pessoas mais acostumadas “ao *foie gras* e à trufa do que ao tucupi”. Nesse ponto, tomo a liberdade de aproximar essa construção visual do trabalho dos *chefs* de cozinha da gastronomia brasileira dos autores do movimento modernista (CASCUDO, 2004; FREYRE, 1996; LOBATO, 2002) que, no início do século XX, reivindicaram a autoridade de definir um repertório culinário autenticamente nacional. Assim como no capítulo anterior, julgo que essa definição de gastronomia brasileira fala mais sobre aqueles que a definiram e o léxico racializado, de gênero e de classe da gastronomia contemporânea do que sobre o repertório

¹⁴¹ *Foie gras* e trufa são pratos comuns no repertório da alta cozinha francesa.

culinário em si. Em um trecho que fala sobre si mesmo, Alex Atala deixa ver um pouco em que bases constrói sua autoridade sobre a gastronomia brasileira:

Meu registro cultural é brasileiro. Em algum momento do meu percurso, entendi que **ninguém poderia fazer cozinha brasileira tão bem quanto eu**, pois os sabores selvagens fazem parte da minha vida desde muito cedo, desde a minha primeira infância. Sou filho e neto de pescadores e caçadores, portanto andar no mato e explorar sabores selvagens fazem parte da minha maneira de ser desde sempre. (2013, p. 11, grifo meu)

Há dois pontos principais que quero destacar no excerto. Em primeiro lugar, sua autodescrição como um explorador, tendo aprendido a explorar desde a infância em uma família com pescadores e caçadores. Em seguida, a definição de sabores “selvagens”, que sugere a existência de um material alimentar em estado bruto no país que precisa da lapidação e da autoridade de um *chef* de cozinha para explorá-lo. A fala de Atala guarda um tom de descoberta, de resgate e de extração que parece similar ao caráter da definição de uma cultura autenticamente brasileira pelo Movimento Modernista. E, a partir de sua autoridade como um *chef* de cozinha influenciado pela *Nouvelle Cuisine*, a gastronomia brasileira pode ser ainda mais centrada sobre si, afinal, “ninguém poderia fazer cozinha brasileira tão bem quanto eu”. A paisagem “selvagem” da gastronomia brasileira é, assim, um vazio a ser desvendado, sobre os quais ele e outros *chefs* agregarão sentido – em um movimento que, diante dessas características, defino aqui como neocolonizador..

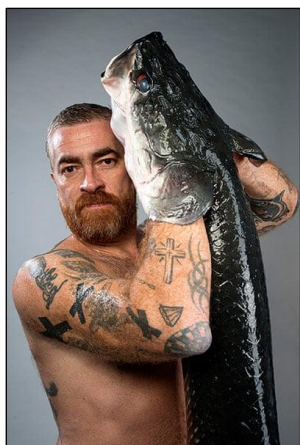


Figura 10 – O *chef* Alex Atala posa com um pirarucu para um jornal inglês em 2013. Fotografia de Edu Simões. (JENKINS, 2013)



Figura 11 – O *chef* Alex Atala em sua cozinha em 2013. Fotografia de Rubens Kato. (DUARTE, 2013)

Quero retomar um trecho de um artigo de Bueno para marcar outros dois aspectos dessa definição de uma gastronomia brasileira, que faz parte de seu caráter neocolonizador: o tom predatório e de tutela que acompanha todo esse processo de “descoberta”. “[os *chefs*] iniciam um trabalho de pesquisa e revitalização de produtos e cozinhas de diferentes regiões do Brasil,

com um destaque para as tradições culinárias mineiras e nordestinas, e os produtos da Amazônia” (2016, p. 455). As recentes situações polêmicas envolvendo o Instituto Atá, do *chef* Alex Atala, e sua conduta em projetos de “valorização” de ingredientes nacionais em relação à autonomia de grupos quilombolas e indígenas, que são os donos dos territórios onde estão esses ingredientes, evidenciam as assimetrias dessa relação entre *chefs* e comunidades tradicionais, por exemplo. A mais recente que envolve a baunilha do cerrado, cultivada há séculos pelos Kalunga, uma comunidade quilombola do estado de Goiás, e “descoberta” pelo *chef*, terminou com o Instituto registrando as marcas Baunilha do Cerrado e projeto Baunilha do Cerrado junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), enquanto a instituição afirmava estabelecer uma relação de parceria com a comunidade quilombola¹⁴².

Um olhar crítico vindo de uma cozinheira e pesquisadora indígena sobre a conduta dos *chefs* em relação às pessoas que, originalmente, detêm o conhecimento do compêndio de técnicas e ingredientes que definem como gastronomia brasileira, é o de Tainá Marajoara (ENTREVISTA COM TAINÁ MARAJOARA, 2016):

Quando um *chef* fala de determinada comida, é como se ele soubesse em absoluto do que está falando. E muitas vezes esquece que aquela comida representa um povo, uma cultura, há uma língua por trás. (...) E me pergunto: onde a cultura ancestral se junta com o turismo gastronômico? Se fala no turismo gastronômico, e, no entanto, não se tem uma política pública que acompanhe essas comunidades locais, produtoras desses alimentos com essa demanda do turismo.

A crítica deixa visível o lugar de autoridade que o *chef* assume para si e o pouco ou nenhum reconhecimento que as comunidades recebem, especialmente em termos financeiros. Outro exemplo material desse argumento é o movimento de aproximação da gastronomia de ingredientes e técnicas de uma cozinha doméstica brasileira, mais vinculada à imagem da cozinheira negra, como vimos no capítulo anterior. Os manuais de gastronomia

¹⁴² Mais detalhes do caso podem ser encontrados na reportagem “*Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas*”, de Caio Freitas Paes: “(...) o instituto de Alex Atala tomou medidas legais em relação à planta sem avisar os kalungas, dando início a uma série de tentativas para tornar a “Baunilha do Cerrado” uma marca comercial. Em 2019, com o projeto já terminado, o Atá obteve o registro do nome popular da iguaria em dois dos cinco pedidos que formalizou junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi). (...) As marcas são agora propriedade exclusiva do instituto pelos próximos dez anos. Desde 8 de maio de 2019, o Instituto Atá detém o uso exclusivo da marca “Baunilha do Cerrado” para serviços de beneficiamento de alimentos e de assessoria, consultoria e concessão de informações sobre pesquisas no campo de agricultura. No entanto, o INPI não autorizou o ATÁ a usar a marca “Baunilha do Cerrado” no comércio de alimentos produzidos pela agricultura familiar, povos e comunidades tradicionais, na divulgação e publicação de textos publicitários e na organização de eventos para fins publicitários e/ou comerciais. A proibição não evitou o lançamento da linha Ecosystem Kalunga, em abril. O instituto ligado a Atala arranhou uma saída jurídica para a questão: sua equipe desenvolveu outra logomarca, caracterizada por uma reprodução em desenho da espécie com o nome “Projeto Baunilha do Cerrado”, em grafia estilizada.” (2019).

contemporâneos mantêm a narrativa instaurada pelo movimento modernista para tratar da formação da cultura alimentar brasileira sob a ideologia da democracia racial, em que as contribuições africanas, indígenas e portuguesas se combinam harmonicamente para a formação da cozinha nacional (ARAÚJO, 2005; FERNANDES, 2001; FREIXA; CHAVES, 2017). Apesar de haver uma ampliação do repertório nas últimas décadas, a identificação de uma autoria de pratos e técnicas culinárias permanece bastante genérica, exceto quando há um *chef* envolvido no processo. É o caso do trecho a seguir, parte da seção de um manual de gastronomia voltado a descrever a cozinha amazônica:

Graças ao empenho de *chefs* como Paulo Martins (1946-2010), do restaurante Lá em casa, de Belém do Pará, e o paulistano Alex Atala (...) **a cozinha amazônica está superando seus limites**. Considerado o embaixador da cozinha local, Paulo Martins investiu na divulgação dos produtos amazônicos e promoveu um evento anual que conta com várias edições, o Ver-o-Peso da Cozinha Paraense. (FREIXA; CHAVES, 2017, p. 238, grifo meu)

Meu argumento é o de que a elevação do status de ingredientes e técnicas brasileiros na gastronomia, fundamento do sucesso retumbante de *chefs* brasileiros em nível nacional e internacional, depende da mediação ou da tradução que esses profissionais afirmam fazer desse compêndio. A presença desses profissionais é essencial para conceder autoridade ao processo de mediação/tradução que, na maior parte das vezes, envolve a seleção de determinados ingredientes locais e a utilização de técnicas francesas ou de outras cozinhas europeias na composição de pratos que os utilizem. Porém, o que mais me interessa neste ponto é a invisibilização de grupos que detêm originalmente o conhecimento dos ingredientes e técnicas brasileiros, como povos e comunidades tradicionais e a população negra, e sua consequente exclusão no processo de valorização da gastronomia brasileira – que envolve reconhecimento e acumulação de capital por parte dos *chefs* de cozinha. Assim, a gastronomia pode mudar e incluir outros repertórios, como o fez nas últimas décadas, mas quem possui a autoridade irrestrita sobre eles permanece sendo o *chef* de cozinha.

Ao pensar na conexão que se mantém entre turismo e gastronomia nas últimas décadas e em como a gastronomia brasileira e seus pratos “exóticos” são considerados produtos importantes para o turismo gastronômico no Brasil, o olhar sobre o racismo antinegitude envolvido na atividade turística no país pode iluminar o processo de invisibilização e de exclusão de povos e comunidades tradicionais e da população negra nesse processo (SMITH, 2016; WILLIAMS, 2013). Refletindo sobre os contornos do material turístico de Salvador,

cidade vendida como um destino afro¹⁴³ por instituições públicas e privadas ligadas ao turismo, as antropólogas Erica Williams e Christen Smith observam a importância da ideologia da democracia racial na construção de um fascínio sobre o passado colonial (e violento) soteropolitano. E mais: como essa narrativa idílica do passado se articula com a ação violenta sobre a população negra no presente, como a institucionalidade da política estatal de morte e de tortura (SMITH, 2016)¹⁴⁴, a hipersexualização de corpos negros na prática turística (WILLIAMS, 2013) ou a política de planejamento urbano fundada no branqueamento, que é base para a gentrificação de pontos turísticos, como observado por Keisha-Khan Perry (2013). Nesse contexto, a população negra permitida nesses espaços seria apenas aquela pertencente à classe de “produtores excepcionais de cultura negra brasileira” (COLLINS, J., 2008, p. 295), definidos através de estereótipos baseados em um passado colonial de harmonia racial. A baiana de acarajé é eleita como uma das figuras mais importantes nesse processo:

Embora os corpos negros pareçam estar por toda parte na Bahia, os rostos negros sorridentes do pastiche, como a boneca baiana inflável sentada no meio do Pelourinho, dissociam os corpos negros de seu contexto social e de seu passado recente. Os rostos não têm família e nenhuma história além de sua associação roteirizada com as representações que eles foram contratados para retratar (nesse caso, baianas). Eles são desprovidos de toda política. Eles não têm comunidades. E, o mais importante, eles estão sempre sorrindo. Poucos observadores suspeitam das histórias violentas que assombram esta imagem. (SMITH, 2016, p. 52, tradução minha)

A conexão que busco estabelecer aqui é de como é possível que a gastronomia brasileira, fortemente vinculada à economia do turismo, se desenvolva a partir de uma ação predatória em repertórios de conhecimento culinário negro e indígena no Brasil, que não resultam em algum reconhecimento ou retribuição econômica para suas autoras e produtoras. Nas palavras de Joceval, um guia turístico negro entrevistado por Erica Williams, que

conecta essa utilização da cultura afro-brasileira na economia do turismo ao racismo: ‘O racismo na Bahia e no Brasil é muito perverso... Está escondido. Eles gostam da cultura negra, mas não aceitam negros. A cultura negra está bem, mas os negros, não. Essa cultura é sugada, mas os negros continuam pobres’. (WILLIAMS, 2013, p. 31–32)

¹⁴³ No contexto internacional, Salvador é comumente definida como a *Black Mecca* (a Meca negra, em uma referência à cidade sagrada do Islã) (WILLIAMS, 2013).

¹⁴⁴ Vale citar um trecho do livro de Christen Smith: “A Bahia como um espaço de fantasia negra e a Bahia como um espaço de morte para pessoas negras são duas faces da mesma moeda. O Afro-Paraíso é uma performance teatral e coreografada entre a celebração estatal da cultura negra e a rotina estatal de matar o corpo negro.” (2016, p. 3, tradução minha).

Dessa maneira, amparando-se na ideologia da democracia racial e no trabalho de diversas instituições e atores, o léxico racializado¹⁴⁵, de gênero e de classe do campo da gastronomia no Brasil construído até a primeira metade do século XX, que parecia ter sido flexibilizado pela perda da hegemonia da França, pelo acesso de novos profissionais ou pela inclusão de novos repertórios culinários, se mantém intacto e em pleno funcionamento para definir quem receberá o reconhecimento ou o prestígio concedido pelo campo.

Há uma última tecnologia de disfarce da desigualdade na gastronomia que quero chamar atenção, também fundada no papel do *chef* de cozinha. A centralidade concedida a esses profissionais pelo movimento da *Nouvelle Cuisine* acompanha uma ênfase maior no caráter criativo desse ofício – em mais uma tentativa de afastar o ofício de uma atividade meramente manual e, principalmente, do trabalho executado na cozinha doméstica. A defesa da gastronomia como uma área da economia criativa também tem impacto na criação de um discurso sobre uma mudança na política de reconhecimento no campo, que passaria então a ser baseada apenas no talento e no desenvolvimento da aptidão especial dos *chefs*. Nesse sentido, isso significaria que antigas hierarquias que impediam o acesso de outros profissionais, como mulheres, ou que descreditavam seu trabalho, como visto no discurso de Escoffier (1895 apud TRUBEK, 2000, p.125), seriam questões do passado (HARRIS; GIUFFRE, 2015). O talento seria, então, o determinante fundamental para o reconhecimento na área. No caso do Brasil, com o desenvolvimento do campo da gastronomia brasileira, o aumento da quantidade de cursos e o discurso de popularização da gastronomia, essa narrativa em torno da inexistência de racismo, classismo e sexismo se torna ainda mais bem estruturada.

No entanto, as transformações históricas que analisamos de maneira detida nesta seção dão pistas de como a gastronomia pôde manter uma estrutura de reconhecimento baseada no valor da brancura, da masculinidade e dos hábitos alimentares das elites. A construção de uma ideia de popularização da gastronomia e de um ideal meritocrático para o sucesso na profissão de *chef* acompanha um aumento de cursos em instituições majoritariamente privadas (95% do total) e o acesso a estágios que dependem de redes de sociabilidade privilegiadas ou de apadrinhamento (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020). O que se denomina como popularização, em verdade, é a entrada de pessoas brancas de classe média e alta no trabalho da cozinha profissional, buscando atuar como *chefs*, quando, na década de 1960, esses cursos

¹⁴⁵ Apesar de não ser o foco deste trabalho, arrisco dizer que o racismo anti-indigenidade produz uma construção similar para repertórios e profissionais indígenas no campo, como indica Tainá Marajoara (ENTREVISTA COM TAINÁ MARAJOARA, 2016).

profissionalizantes eram ofertados para jovens privados de liberdade, vindos da antiga FEBEM (MIYAZAKI, 2006). Nesse sentido, o que se observa é uma tendência à continuidade do branqueamento dos postos de chefia ou outros mais bem remunerados nessa área – o que interessa mais a esse trabalho, garantindo a manutenção da história de longa duração de exclusão de mulheres negras em postos mais prestigiados da cozinha.

Para começar a dar materialidade a esse argumento, destaco trechos da entrevista de Benê Ricardo (ENTREVISTA COM BENÊ RICARDO, 2017), cuja trajetória profissional acompanhou parte das transformações descritas no período. Sua história de vida evidencia o que significava ser uma mulher negra talentosa, com décadas de experiência e as certificações necessárias para ocupar um cargo de chefia na cozinha profissional à época. No interlúdio que antecede este capítulo, analisei o encontro entre Benê e o dono de um restaurante para onde foi encaminhada pelo SENAC, e a surpresa do dono diante do fato de que ela era uma primeira cozinheira negra. As diversas situações narradas por ela escancaram a rotina de humilhação e de subestimação de sua habilidade, mas há um episódio em particular que descreve bem o tratamento que uma mulher negra recebia no campo – especialmente se contrariasse normas bem estabelecidas.

As experiências profissionais da *chef* expõem situações de corrupção e de má conduta institucionalizadas no mundo da cozinha profissional no Brasil, como o uso de ingredientes estragados ou a prática de emissão de notas falsas por funcionários de importantes estabelecimentos em São Paulo. Benê sempre se opôs a ser cúmplice dessa conduta, mas revelou como essa resistência resultou em graves retaliações. Em um dos restaurantes, ao se recusar a cozinhar carne em estado de putrefação e informar o dono do lugar sobre estar sendo obrigada a fazê-lo, sofreu com todo tipo de ridicularização e boicote durante meses: Benê: Mas eu passei por dedo-duro. E eu fiz a minha cova. No dia seguinte, eu cheguei para trabalhar, e no quadro de memorando (...) um padre benzendo uma bruxa, escrito: *chef* Benê. (...) você não sabe nem da metade. Bom, virei bruxa. No dia seguinte, boicotaram todo o meu trabalho. Foi só o ____¹⁴⁶. Não foi ninguém. E eu entrei no almoxarifado – naquela época eu era forte, saco de feijão, que lá no ____ eram aqueles panelões, cheguei 11 horas, e falei: "meu Deus, obrigada". Estava tudo pronto.

Bianca: Ninguém apareceu para trabalhar?

Benê: Me boicotaram.

Benê: Você não sabe o que eu já passei, filha. Mas Deus é tão forte, que eu consegui fazer tudo. Chegou às 11 horas, e o refeitório estava com a comida lá.

(...)

Benê: Mas nossa... você não sabe. Um dia, eu cheguei e fui na câmara fria, e o **molho de tomate estava cheio de cacos de vidro. Teria morrido. Mas Deus que me mostrou que estava cheio de cacos de vidro.** Um dia eu passei tão mal, fui para o hospital, fiquei dura, quase...

Bianca: ... de estresse?

Benê: É, de estresse. Me levaram para o pronto-socorro. (Ibid., grifo meu)

¹⁴⁶ O uso de “____” nas entrevistas, além dos pseudônimos, servirá para proteger as entrevistas de retaliações, uma vez que um dos argumentos deste trabalho é o de que romper com o silêncio pode lhes prejudicar permanentemente neste campo.

A escolha por criar uma caricatura de Benê como uma “bruxa”, especificamente, não parece ser por acaso. É necessário considerar a criminalização das diversas formas de religiosidade não-cristã de mulheres negras desde o período escravista, em que mulheres negras eram frequentemente presas como feiticeiras (HARDING, 2003) ou, mais tarde, do candomblé, marcado pela centralidade de mulheres negras como sacerdotisas (MOURA, B. M., 2021). Ademais, a recusa de trabalhar sob seu comando no dia seguinte, fazendo com que ela e apenas mais um funcionário executassem todo o trabalho de uma grande equipe que fornecia refeições para duas mil pessoas, também evidencia como desprezavam sua autoridade. Porém, o que parece mais gritante é o fato de que, depois de tentarem diversas formas de boicote, a estratégia foi tentar incriminá-la e, considerando os possíveis efeitos de cacos de vidro na comida de um cliente, criar a possibilidade de Benê ser acusada de homicídio culposo. Essa única experiência de trabalho revela em que circunstâncias violentas uma *chef* negra que conquistasse uma vaga em uma instituição de prestígio era forçada a trabalhar. E, ao fim do relato, é possível ver as sequelas, a curto prazo, de um tratamento tão violento em um trabalho já exaustivo como o da cozinha.

Em relação à construção de uma gastronomia brasileira durante o período, cito um trecho da entrevista feita com Anna¹⁴⁷, cozinheira profissional também há muitas décadas, que, tendo conhecido a *chef* Benê Ricardo, relatou o roubo da autoria do conhecimento da culinária brasileira, sobre a qual a *chef* era especialista, por *chefs* franceses:

Anna: (...) mas eu falo com ele também porque a Benê foi explorada pra caralho por esses franceses.

Taís: É? Em que sentido?

Anna: Assim, tudo que eles sabem hoje, que eles fazem hoje de cozinha brasileira eles aprenderam com ela, sabe? E, olha, trabalhou, trabalhou e... e não teve o retorno.

A fala de Anna materializa o processo de invisibilização e de exclusão que é o fundamento do movimento da gastronomia brasileira, como visto anteriormente. É interessante pontuar que, nem mesmo o fato de Benê Ricardo ser uma profissional do campo, formada por um dos cursos mais prestigiados à época, algo bastante diferente de povos e comunidades

¹⁴⁷ Entrevista realizada por mim em 23/05/2019, em que Anna contou sobre sua trajetória na cozinha profissional há cinco décadas e em diversas funções. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Anna Cardoso dos Santos (1923-1994), que foi também diaconisa pela Igreja Baptista do Méier/RJ e zeladora da mesma instituição nos anos 1980, onde dava cursos de arranjos florais e culinária. Trabalhou como cozinheira durante toda sua vida adulta, especializando-se em trabalhar para pequenos eventos familiares e montar serviços de buffet para festas. Nas palavras de sua sobrinha neta, Ana Paula Pereira da Gama Alves Ribeiro: “Era a avó que fazia empadinhas, a melhor torta de maçã do mundo e tinha o melhor abraço. Não teve filhos biológicos, mas criou duas gerações de sobrinhos e sobrinhos-netos, inclusive a mim e meus irmãos. Cresci olhando seu trabalho, sendo sua aluna, provando sua comida e recebendo seu afeto generoso”.

tradicionais ou de cozinheiras negras domésticas, impediu de estar suscetível a ter seu trabalho roubado e sua autoria invisibilizada por *chefs* franceses, enquanto estes eram reconhecidos por seu trabalho de “construção” e de “valorização” de uma gastronomia brasileira. Os diversos relatos de roubo de técnicas e receitas desenvolvidas por Anna e Beni mostram que se tratava de uma prática cotidiana em seu trabalho:

Benê: __ era outra também que pegou as minhas apostilas do SENAC. (...) Depois que eu... ela nunca falava. E um dia ela ligou, e falou que pegou as minhas apostilas e tirou xerox. Do SENAC. E aí foi ser professora... mas deixa para lá. Eu não vou levar essas coisas comigo mesmo, vai ficar tudo aí... (Ibid.)

Benê: Esse daqui é lá do Paulistano. (...) Esse cara aqui – esse chefe – pediu para eu desenvolver, pegou as receitas que eu desenvolvi para a ____¹⁴⁸, falou que foi ele. Olha aqui tudo o que eu fiz. (...) Olha aqui o que eu desenvolvi. (...) Quer ver quanta coisa? (...) Olha aqui quanta coisa eu fiz. Um jantar, com tudo da ____, com receita e tudo... ele pegou e falou que foi ele que desenvolveu. E todas as receitas testadas, com fichas técnicas e tudo. (Ibid.)

Benê: Não. Aquele outro que ficou... ele pegou e disse que ia lançar um livro meu, em uma editora que tem lá na ____ (...) Fui lá para o sítio dele fazer a produção de fotos. Ele pegou todas as fotos, lançou o livro... Ele era famoso. (Ibid.)

Anna: (...) hoje eu não faço mais porque, o que acontece: tudo o que a gente faz, fica para a _____. Então eu não crio mais. Eu faço o trivial. Sabe? Porque ali... então, nos primeiros anos foi, minha filha. (...) Quando a gente está precisando, está entrando... mas, quando você chega no final, e você fala assim: "essa receita eu que fiz". (...) então, eu que fazia todas as receitas...

O cenário descrito por Benê e Anna revela como o sucesso de figuras importantes do campo e de marcas famosas de produtos alimentares industrializados no Brasil frequentemente dependeu do trabalho de mulheres negras como elas, que foram invisibilizadas e tiveram sua propriedade intelectual usurpada. Sendo elas descendentes de quituteiras e cozinheiras¹⁴⁹, tomo a liberdade de afirmar que o que está sendo de fato roubado é a autoria e o reconhecimento de uma habilidade culinária desenvolvida por mulheres negras há séculos, ainda que de maneira forçada, como observamos nos dois primeiros capítulos.

Há outra questão grave, que revela a continuidade da expropriação econômica de mulheres negras na cozinha profissional: a quantidade de vezes que Benê conta ter sido forçada a trabalhar sem remuneração ou por uma remuneração irrisória em estabelecimentos celebrados ou para *chefs* famosos:

¹⁴⁸ Para facilitar a compreensão, o que está sendo omitido é uma marca famosa de produtos alimentícios industrializados.

¹⁴⁹ A avó de Benê Ricardo era quituteira e os pais de Anna também trabalhavam em ofícios culinários.

Benê: Aquele cara que era da ____ - me levou para treinar seis meses, e eu perdi todo o meu dinheiro que estava no Itaú porque eu fui gastando e ele não me pagou. 20 mil. eu perdi. (...) Porque eu estava gastando dizendo que ele ia pagar, e ele é chique lá no ____, lá do Rio de Janeiro. (Ibid.)

Benê: (...) Ela dá mais consultoria. Porque ela é chique, (...) diferente de nós. (...) Ela ligou para mim: "Benê, vem. Eu queria que você fosse, eu vou com você no ____ fazer a compra." Eu falei: "eu vou cobrar o meu trabalho." Eu sou assim. Porque se você der tudo, você não ganha nada, e esse povo é enjoado. (...) Aí ela foi no ____, comprou tudo o que precisava, adivinha quanto deu a conta? Um jantar para oito pessoas (...) 30 mil. E acho que no máximo que me pagou, acho que não foi nem 600. (...) Minha filha, se você cobrar muito caro, você não trabalha. (Ibid.)

Suas falas permitem pensar como, apesar de acessarem outros espaços que não a cozinha doméstica na segunda metade do século XX, quando ocorre o desenvolvimento e a consolidação de uma gastronomia brasileira, o reconhecimento à altura do trabalho e do conhecimento de profissionais negras como Benê ou Anna não veio. É importante destacar que ainda que tenham conseguido condições de vida melhores do que aquelas que tinham no trabalho doméstico, o que é uma grande conquista, a compensação econômica é bastante limitada, especialmente quando a comparamos à de *chefs* brancos celebrados que exercem funções similares e costumeiramente dispõem do trabalho e do conhecimento de mulheres negras qualificadas como elas. As entrevistas de Anna e de Benê também são elucidativas do impacto que a entrada de jovens profissionais de classe média e alta, advindos de cursos de gastronomia nas últimas duas décadas, teve sobre a disputa de autoridade dentro da cozinha e o tratamento de profissionais negras com décadas de experiência de trabalho na cozinha profissional. As duas comentam, de maneira crítica, como os novos profissionais chegam à cozinha acreditando que o diploma já lhes concede o título de *chef* de cozinha e querendo evitar as tarefas que considerem difíceis ou degradantes:

Anna: Então ainda falando dessa... o legal assim, por exemplo, hoje eu falo sempre nas minhas entrevistas que antigamente os homens jovens, cozinhar era um hobby quando chegava um amigo, hoje virou status e o termo *chef* então virou osso, que tudo é chef, tudo chef, e não são todos. Eu respeito para caramba esses meninos, agora eles confundem muito a vida realmente de um *chef* de cozinha, o trabalho árduo do dia a dia, você comandar uma cozinha, sabe? Comandar várias pessoas, porque cada cabeça é uma sentença, cada pessoa tem um jeito de pensar e às vezes aceita, às vezes não aceita, é bem complicado (...) Conduzir uma cozinha é... o povo quer ter título, o povo quer ter... sabe, status, e pôr a mão na massa, a cozinha ela consome bastante. (...) Ela já acha que ela é chefe. Agora que ela está estudando, ela já acha que é chefe. Ela vem te auxiliar, **mas ela já acha que é melhor do que você porque é estudada.** (...) Eu sou a chata, a Benê era chata. Porque esses meninos acham que porque eles aprenderam qualquer coisa, vai fazer qualquer merda e a gente vai aceitar. A gente chega e fala assim: "não é assim que faz. Deixa eu te explicar, é assim, assim e assim."

Benê: Hoje, nessas escolas, eles falam assim: "posso trazer a minha empregada para lavar a louça?"

É possível imaginar o desconforto dessas mulheres, que trabalharam como trabalhadoras domésticas durante parte de sua vida e como cozinheiras profissionais durante décadas, ao enxergarem a entrada massiva de jovens brancos, que poderiam ter sido filhos de seus patrões, no campo, querendo trazer a trabalhadora doméstica para lavar a louça suja – uma função que seria parte do cotidiano de trabalho de um cozinheiro profissional. O tom de desaprovação de Anna a respeito da qualidade da formação de nível superior em gastronomia, ao ser questionada sobre um possível desejo de cursar, também evidencia sua crítica diante da diferença da valorização de sua qualificação prática, conquistada durante muitas décadas na cozinha, e o prestígio que um curso de curta duração em gastronomia pode garantir:

Anna: Não, porque agora eu acompanho todo mundo, porque como eu tenho a oportunidade de ter os meus estagiários, eu vejo tudo que eles estão fazendo e tal. Eu cheguei a uma conclusão, **a única diferença da minha trajetória inteira de gastronomia, primeiro que as faculdades é uma coisa muito rasiinha, é só uma pinceladinha, uma pinceladinha aqui, é isso, a única diferença minha para esse pessoal hoje que tem, primeiro é um certificado.** Eu tenho vários que são... que não são de faculdade de gastronomia, mas eu tenho vários de... tenho até curso internacional, até da _____. (...) É internacional os dois cursos que eu fiz, e ficha técnica, que o deles a gente usa xícara, colher, eles não, eles põe desse lado, mas também as minhas apostilas agora eu estou fazendo no nível de faculdade, porque a minha apostila é assim. (...) Então é só ficha técnica, é a única diferença minha para esses meninos hoje, então eu posso adaptar então.

O gesto de Anna de fazer questão de marcar que o seu conhecimento é muito mais profundo do que cursos de gastronomia oferecem ilustra um processo muito visível de autodefinição, em especial ao analisarmos todo o processo de desvalorização, usurpação e subestimação exposto pelas entrevistas. Sua história e a de Benê dão pistas das circunstâncias em que se dá esse processo de transição entre o trabalho doméstico e a cozinha profissional para mulheres negras que encontram pequenas brechas para tal na segunda metade do século XX. Na seção a seguir, analisaremos outro grupo: *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras que ingressaram no campo nas duas últimas décadas.

3-2 “Se tiver mulher na cozinha, elas vão ter que trabalhar três vezes mais, e, se ela for negra, você coloca cinco vezes mais”¹⁵⁰

Angela¹⁵¹ nasceu na periferia de Salvador e, desde criança, era responsável pelas tarefas domésticas, como cozinhar, enquanto a mãe e o pai tinham que trabalhar. Antes de sua avó

¹⁵⁰ Trecho da entrevista com Filomena, uma das *chefs* de cozinha entrevistadas, tratando de sua percepção sobre o cotidiano de trabalho e o reconhecimento de mulheres que trabalham como *chefs*.

¹⁵¹ Entrevista realizada por mim em 10/06/2019, em que Angela contou sobre seu processo de formação no curso de gastronomia. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da

adoecer, aprendeu a cozinhar com ela e, mais tarde, teve de cuidar dela e de seu irmão mais novo, cozinhando para os dois. Angela assistia programas televisivos de culinária para aprender novas receitas e, entre eles, estavam os reality shows de competição entre *chefs* de cozinha, o que despertou nela o desejo de fazer gastronomia. Quando a Universidade Federal da Bahia (UFBA) criou o curso de bacharelado em gastronomia, em 2008, ela viu a possibilidade de realizar sua vontade, mas, quando comunicou o desejo aos seus pais, teve que lidar com a desaprovação do pai, que trabalha como feirante:

Assim, meu pai a princípio não queria, porque como meu pai ele é feirante ele trabalha muito assim muito próximo com os restaurantes, com as cozinhas então **ele sabia já como era a realidade**. Então, assim, ele não queria de forma nenhuma, ele queria que eu fizesse qualquer outra coisa, direito, engenharia, etc., etc. E eu falava "não, eu quero fazer isso". Aí ele: "não, você vai ficar com a barriga no fogão, eu vejo as meninas lá quando vai lá na CEASA comprar as coisas, fica reclamando do trabalho", mas sempre foi assim, tipo meu pai não queria de forma nenhuma, mas minha mãe me apoiava só pelo fato de eu estar numa universidade pública e de eu ter ensino superior, para a minha mãe o que importava era isso.

A despeito dos protestos do pai, Angela pôde contar com o apoio da mãe e, em 2012, foi aprovada no vestibular. Por ser a primeira pessoa de sua família nuclear a ingressar na universidade e sabendo o valor que aquele diploma teria em sua vida profissional, assistiu ao pai mudar de ideia e a mãe se regozijar com a conquista:

E aí tipo aquele negócio todo minha mãe altas coisas, "você vai ser chef" e querendo que tirasse foto com a farda, com dólmã, aquele negócio todo. E aí meu pai, naquele orgulho, contava para todo mundo do trabalho dele, até porque meu pai ele veio do interior, meu pai ele só tem ensino fundamental e não é nem completo. (...) quando eu entrei, ele gostou porque entrei na universidade e tal mesmo ele não querendo, mas ele foi me ajudando com umas coisas. Ele conseguiu esse estágio para mim, a gente, às vezes eu ia para a CEASA junto com ele, então também já trabalhei muito com ele, saía quatro horas da manhã para poder ir junto, para ajudar ele a carregar as coisas.

O excerto sobre a trajetória educacional de Angela permite ver uma das maneiras pelas quais o acesso à gastronomia ou à cozinha profissional pode assumir um sentido de ascensão social para mulheres negras no século XXI. A possibilidade de escolher um curso de seu gosto, acessar a universidade e ter outras opções de trabalho mostra as diferenças de sua trajetória em

cozinheira Angela Maria da Silva, filha de dona Juventina Ferreira da Silva, nascida em Resende (RJ), em 1957. Em função do abandono do pai e do adoecimento psíquico da mãe, Angela foi criada por outros parentes em uma família cheia de crianças e marcada pelas urgências da sobrevivência. Por isso, teve que abandonar os estudos e a paixão pela matemática para passar a trabalhar em "casas de família" como trabalhadora doméstica aos 12 anos, aprendendo, desde cedo, a cozinhar. Angela, hoje com 63 anos e aposentada, trabalha há 25 anos na mesma casa. Descrevendo-se como "Severina", ou seja, alguém que faz tudo, Angela gosta de cozinhar, orgulha-se das suas habilidades e conhecimentos culinários e do seu vasto repertório de pratos. Mãe de 4 filhos e avó de 9 netos, Angela gosta de ler a bíblia, assistir filmes e ouvir noticiários. Quando mais jovem, antes de se tornar mãe, suas irmãs dizem que ela virava a noite em bailes e festas dançando as músicas do Michael Jackson.

relação à longa história de confinamento de mulheres negras às funções do trabalho doméstico, analisada até aqui. No entanto, a hesitação inicial de seu pai, provavelmente consciente do enclausuramento de mulheres como a filha à cozinha e do cotidiano de trabalho em função de seu contato com cozinheiras profissionais, revela o sentido ambíguo que o ingresso na universidade no curso de gastronomia pode ter para famílias negras.

Angela é parte do crescimento vertiginoso de profissionais formados em gastronomia no Brasil no início do século XXI, que foi analisado na seção anterior¹⁵². No entanto, ela parece ter uma trajetória particular em relação à maioria dos *chefs* formados em cursos superiores de gastronomia, cuja trajetória foi analisada por pesquisas recentes no âmbito das ciências humanas (BITTENCOURT, 2007; BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020; FERREIRA, T. A., 2018). Assim, a escolha de sua história busca evidenciar uma das formas pelas quais a história de mulheres negras no campo da gastronomia é diferente daquela de outros grupos, como homens brancos, mulheres brancas e até mesmo homens negros¹⁵³. Este é o tema desta seção, a partir do material coletado por meio de dez entrevistas em profundidade com um grupo bastante heterogêneo de *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras, além da entrevista com Benê Ricardo, conduzida pela pesquisadora Bianca Briguglio (ENTREVISTA COM BENÊ RICARDO, 2017)¹⁵⁴.

Como parte das premissas teórico-metodológicas deste trabalho, o objetivo da análise do conteúdo das entrevistas é pensar nessas trajetórias de vida em sua complexidade. Isso quer dizer que, ainda que seja minha intenção destacar a semelhança do prejuízo causado pelo racismo antinegitude, o sexismo e/ou o classismo em suas trajetórias profissionais, o foco na agência e na resistência, bases desta tese, faz com que a análise das entrevistas também se atente à maneira como essas profissionais buscam brechas e constroem espaços para si na

¹⁵² É importante lembrar que sua história não reflete apenas a mudança do campo de formação em gastronomia no Brasil, mas o acesso recente da população negra ao ensino superior de maneira geral, em razão de novas políticas educacionais, que são resultado de décadas de trabalho político de diversos setores do movimento negro brasileiro (SILVA, V. P. M., 2020).

¹⁵³ Cabe a ressalva de que essa afirmação se baseia em estudos mais amplos sobre as condições de vida de mulheres negras, como seu confinamento ao trabalho doméstico, uma vez que ainda não existem estudos direcionados sobre as trajetórias de homens negros trabalhando como *chefs* de cozinha ou cozinheiros profissionais. Vale reiterar que este trabalho considera que homens negros também são prejudicados pelo léxico racial e de classe da gastronomia, além de também serem afetados pela longa história de exclusão social, expropriação econômica, violência e genocídio mantida pelo Estado brasileiro e pelas elites.

¹⁵⁴ Dada a importância da trajetória de Benê Ricardo para compreender as condições de trabalho e as percepções de mulheres negras sobre o campo, a entrevista foi incluída na amostra com a autorização da pesquisadora Bianca Briguglio (2020). Como forma de diferenciar o material, sempre que a entrevista for citada será incluída a referência.

gastronomia, ainda que diante de opções limitadas – limitações que também são diversas entre mulheres negras, dependendo de sua origem familiar, sua formação educacional, sua classe e sua possibilidade de ter um empreendimento próprio ou acesso a redes de contato e de parceria dentro do campo gastronômico¹⁵⁵.

Mais uma vez, a cozinha e o trabalho culinário são pensados como ferramentas de entendimento das hierarquias da sociedade brasileira como um todo – e não apenas como uma especificidade da vida profissional de mulheres negras. Parto do princípio de que os detalhes dos cenários de contato interracial, de gênero e de classe instituídos pelo aumento da entrada de novos profissionais e outras mudanças do campo gastronômico do século XXI tornam este espaço bastante elucidativo dessas assimetrias, especialmente como, de maneira análoga ao tecido social brasileiro, a gastronomia ainda se funda na exploração e invisibilização do trabalho de mulheres negras em condições exaustivas, precárias, violentas e miseravelmente remuneradas. Os contornos das trajetórias de mulheres negras na cozinha profissional no século XXI nos fazem entender como as antigas estruturas de exclusão social, de expropriação econômica e de violência dessa sociedade permanecem sendo atualizadas em novos mecanismos (BENJAMIN, 2020).

Ao citar trechos das entrevistas, a intenção é omitir ou retirar informações específicas que permitam identificar as entrevistadas, uma vez que as entrevistas permitem perceber como existe uma retaliação séria quando se fala abertamente sobre a ordem racista, sexista e classista que conforma o campo. Dessa maneira, a tendência é a de generalizar descrições e comentários, tendo como foco os temas das entrevistas, as teorizações e percepções críticas das entrevistadas sobre o campo gastronômico. Um pseudônimo é utilizado todas as vezes em que são mencionadas.

¹⁵⁵ Há uma outra questão que pode impactar as trajetórias profissionais de mulheres negras como parte da tecnologia do racismo antinegitude no Brasil: a tez da pele negra. No entanto, como este tema não foi tratado pelas entrevistadas, abordarei a questão no próximo capítulo, a partir da diferença entre as experiências de mulheres negras de pele clara e de pele escura em outras histórias de trabalho na cozinha. Entre as entrevistadas, vivendo em um campo de disputa profissional tão fundamentado no valor da brancura, o impacto da tez parece estar em consonância com o observado por Caetana Damasceno: “(...) uma pessoa “parda” é, antes de mais nada, ‘não branca’ ou ‘de cor’” (2010, p. 130). Vale adicionar que esse silêncio sobre o tema pode ter menos a ver com uma suposta semelhança do tratamento concedido a mulheres negras de pele clara e escura do que com o fato de que as entrevistadas de pele escura podem ter escolhido não falar sobre o tema por eu ser uma pesquisadora negra de pele clara.

Vitália¹⁵⁶: (...) enquanto a cozinha ficava lá no fundo, porque as vezes ficava atrás da televisão, quando a cozinha estava lá no fundo, nós éramos até: "ah, minha cozinheira é ótima, minha cozinheira é boa". A partir do momento em que **a cozinha passou para sala de estar, para sala de televisão**, existe uma invisibilidade de nós mulheres negras totalmente, deve ser homem branco, caucasiano, tatuado e que não fale português. Hoje você não cozinha mais só com uma faca e uma tábua de cozinhar (...) hoje tem que ser aquela faca pra cortar cebola, a faca não sei quê pra cortar isso... Então você vê o desprestígio, né, quando alcança um status hoje em dia, então as mulheres negras todas... aqui no Brasil, não tem nenhuma¹⁵⁷ praticamente, né?

A análise de Vitália sobre o impacto da disseminação da gastronomia sobre o parco reconhecimento do trabalho de cozinheiras negras é um resumo de como as entrevistadas mais velhas veem as mudanças no campo da cozinha profissional nas duas últimas décadas. Seu olhar mostra como uma mulher que trabalhou como cozinheira doméstica durante muitos anos avalia as mudanças nas técnicas e nos utensílios culinários que passam a ser vistos como essenciais para o trabalho, uma transformação que pode parecer estranha para aquelas que foram forçadas a trabalhar com ferramentas antigas e improvisadas e que, mesmo assim, tinham de prover pratos para um público muito exigente. A imagem que cria sobre a cozinha “passar para a sala de estar”¹⁵⁸ evidencia como ela percebe a elevação do valor do ofício nos últimos anos e quem pode então se destacar: “o homem branco, caucasiano, tatuado e que não fale português”.

Abrir a seção com a reflexão de Vitália é importante na medida em que esta é uma percepção que atravessa todas as entrevistas: a centralidade do trabalho culinário de mulheres negras é invisibilizada pela gastronomia, seja em análises sobre a longa história do trabalho feminino e negro na cozinha ou em reflexões sobre as políticas de reconhecimento do campo,

¹⁵⁶ Entrevista realizada por mim em 22/07/2019 com Vitália, cozinheira que trabalhou como trabalhadora doméstica durante um período de sua vida e hoje tem um empreendimento no qual prepara refeições especiais para pequenos grupos. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Vitália da Silva Martins, nascida em 1938 em uma comunidade do município de Alenquer (PA), onde viveu boa parte da vida. Quando criança, trabalhou na roça com a mãe, Maria da Conceição, o pai, Antônio Júlio da Silva e as irmãs e irmãos. Vitália passou a trabalhar em "casa de família" na juventude, realizando serviços gerais de uma trabalhadora doméstica que também incluía serviços na cozinha. O trabalho como empregada doméstica serviu para o sustento da família, antes e depois do casamento com o marido. Vitália deixou o trabalho doméstico quando migrou com seis dos filhos ainda pequenos e o marido para Santarém, em busca de melhores oportunidades de trabalho para ele, que era pedreiro, e de educação para as crianças e para a irmã mais nova. Ela sempre gostou muito de música e cantar era uma das coisas mais prazerosas que fazia, segundo ela, e apesar do pouco acesso aos estudos, ler também era uma atividade que gostava muito – quando tinha tempo.

¹⁵⁷ A entrevistada está se referindo a mulheres negras que trabalhem como *chefs* de cozinha cujo trabalho seja amplamente reconhecido e divulgado pela mídia, como em programas de competição culinária de emissoras de televisão de transmissão aberta.

¹⁵⁸ É interessante pensar como o paralelo entre cozinha e sala de estar ou de visita é comum entre mulheres negras que foram trabalhadoras domésticas, o que evidencia seu olhar sobre a importância da separação entre os dois espaços que marca o tratamento violento no trabalho doméstico. Esta é uma imagem importante no trabalho de Carolina Maria de Jesus (1961, 1993, 2014), por exemplo, usada até mesmo como uma metáfora para descrever a desigualdade espacial e humana da cidade de São Paulo: “Quando estou na cidade tenho a impressão de que estou na sala de visita com seus lustres de cristais, seus tapetes de viludo, almofadas de sitim. E quando estou na favela tenho a impressão de que sou um objeto fora de uso, digno de estar num quarto de despejo” (JESUS, 1993, p. 33).

que privilegiam homens brancos. No entanto, a trajetória de Vitália é minoritária no grupo que trato aqui e, nesse sentido, julgo importante traçar um perfil geral das entrevistadas. Entre as onze entrevistadas, apenas três mulheres têm experiência no trabalho doméstico remunerado e são as mais velhas do grupo, na faixa etária de 60 anos ou mais. A maior parte das entrevistadas tem experiência prévia na cozinha através do trabalho doméstico não remunerado, e em diferentes proporções: três delas eram responsáveis pelo cuidado da casa e da família desde a infância, mas a maior parte relata cozinhar (ou ajudar a cozinhar) para a família em ocasiões especiais, ou para si mesmas. Em comum, há o fato de que todas elas já tinham algum tipo de habilidade na cozinha antes de seguirem carreira no campo, fosse por obrigação ou por prazer (e, às vezes, os dois).

As entrevistadas também estão distribuídas em grupos etários diferentes: duas entre 20 e 29 anos, três entre 30 e 39 anos, três entre 40 e 49 anos e três entre 60 anos ou mais. A maior parte tem cerca de 15 anos de carreira, mas as mais velhas têm em torno de 40 anos de experiência, enquanto as mais novas têm aproximadamente cinco anos. A seleção também privilegiou a escolha de profissionais em diferentes localidades geográficas, mas, em razão de sua disponibilidade de agenda¹⁵⁹, acabou seguindo a distribuição desigual de oportunidades no campo da gastronomia no Brasil: sete são da região Sudeste, três da região Nordeste e uma da região Centro-Oeste. Uma das entrevistadas do grupo também trabalha na França durante parte do ano.

O grupo de *chefs* de cozinha e de cozinheiras profissionais entrevistadas neste trabalho indica que um número crescente de mulheres negras que assumem posições de chefia ou de destaque na cozinha profissional podem vir de estratos de classe média (45%) e, no caso desse grupo, também têm formação em cursos de nível superior (72%). O interessante é que, no grupo com formação universitária, apenas três tem diplomas em cursos de gastronomia e, para a maior parte (90%), a entrada no campo da gastronomia representou uma mudança em trajetórias profissionais já iniciadas, inclusive deixando carreiras que exigiam formação universitária em cursos que concluíram ou que quase concluíram. Entre as que já tinham formação, apenas duas

¹⁵⁹ Vale registrar a dificuldade de realização de entrevistas com mulheres que trabalham, em média, 14 horas por dia e 6 dias por semana – e de sua generosidade em concedê-las. Nesse sentido, algumas viagens resultaram em tentativas frustradas de entrevista, de modo que o grupo acabou mais concentrado na região Sudeste, onde pude encontrar mais mulheres negras em postos de chefia. No período de 2018 a 2019, não foi possível identificar *chefs* de cozinha negras na região Norte, infelizmente.

sentiram a necessidade e/ou tiveram condições financeiras de fazer um curso de nível superior na área.

Sobre a formação das entrevistadas em geral, cursos profissionalizantes e de curta duração são mais comuns (54%), além de cursos de pós-graduação lato sensu ou mestrado relacionados à área (27%). Há uma entrevistada que é formada em alta gastronomia por uma escola internacional de grande prestígio. Outro ponto importante é o repertório culinário com o qual trabalham: três se dedicam exclusivamente a cozinhas africanas e/ou afro-brasileiras, duas são reconhecidas por seu trabalho na alta gastronomia, mas a maior parte trabalha com repertórios variados (54%).

Em meio a essas diferenças de perfil, a semelhança que se destaca à primeira são os relatos sobre as condições exaustivas de trabalho na cozinha profissional, dado também encontrado por outros trabalhos recentes no campo (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020; PIMENTEL, 2018). Entre as profissionais que trabalham ou trabalharam em restaurantes e hotéis, os relatos de jornadas de trabalho com duração entre 14 e 16 horas são comuns, afirmando que esta é a regra. É interessante observar também que, diferentemente da fala de alguns *chefs* em outras pesquisas, nenhuma das entrevistadas expressou surpresa diante da dureza do cotidiano profissional, a despeito de enfatizarem as circunstâncias difíceis do trabalho. Ademais, elas foram bastante críticas sobre a entrada de profissionais no campo que parecem ter se deixado enganar por uma ideia romantizada do trabalho, algo também identificado em outras pesquisas recentes sobre esse segmento profissional:

Celina¹⁶⁰: O último estabelecimento que eu trabalhei tinha dias que eu entrava sete horas da manhã e saía nove horas da noite. Nunca era um dia só, assim... teve dia de eu entrar cinco horas da manhã e sair nove horas da noite. Em um restaurante lá no começo, que meu professor me indicou pra vaga de chefia, eu trabalhei três dias direto. Sem vir pra casa.

Taís: Trabalhando quantas horas por dia?

¹⁶⁰ Entrevista realizada por mim em 16/05/2019 com Celina, *chef* de cozinha formada por uma instituição prestigiada que tem um negócio próprio. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Celina da Silva Cabral Felipe (1932-2016), nascida no interior da Ilha do Marajó (PA). Aprendeu a cozinhar com a mãe e a avó, que trabalhavam como trabalhadoras domésticas, ofício que também precisou assumir. Não foi possível terminar o ensino primário enquanto trabalhava em “casa de família” como cozinheira e lavadeira. Mesmo em condições de trabalho precárias e miseravelmente remuneradas, conquistou a própria sobrevivência, a dos doze filhos e dos netos. Uma delas, Giovanna Cabral Felipe Bandeira, conta que Celina conseguiu até mesmo que três de suas filhas se formassem, e hoje é a primeira neta a cursar o ensino superior. Sua avó gostava de assistir futebol, de ir à praia e conversar ao telefone. Mas o que lhe dava mais prazer mesmo era escutar o jogo do Paysandu na rádio.

Filomena¹⁶¹: Você tem horário para entrar. E só Deus te fala a hora de sair.

Edileide¹⁶²: Muita gente, na verdade, se decepciona porque trabalho na cozinha é puxado, é bem dolorido, sabe? É difícil, e você tem que amar muito. Eu acho que qualquer coisa que você faça você tem que amar muito, mas de fato você trabalhar numa cozinha que é quente, em pé, você ficar horas cortando as coisas, cozinhando, é um trabalho bem cansativo, sabe? E eu acho que muitas vezes as pessoas se iludem achando que não é isso, acha que já vai entrar chefe então os auxiliares vão fazer tudo para você, você não vai ter que fazer nada. Que assim, você não vai entrar numa cozinha chefe, você tem que passar por todos os processos, sabe, é difícil você já entrar assim chefe. Eu no caso já entrei sendo chefe porque é o meu negócio, mas ainda assim eu ralo para cacete, sabe? Porque não é um negócio que eu coloco um monte de gente para trabalhar comigo, ainda não tenho dinheiro para botar um monte de gente para trabalhar para mim, então eu trabalho muito. Então é cansativo, é exaustivo (...)

Algumas delas, quando podem, optam por não assumir postos de trabalho em restaurantes e hotéis, que afirmam ser os estabelecimentos com turnos de trabalho mais longos e mais difíceis – como observou Rosa¹⁶³ sobre hotéis, especificamente: “Assim, eu não trabalho

¹⁶¹ Entrevista realizada por mim em 16/05/2019 com Filomena, *chef* de cozinha com um diploma de ensino superior que tem um negócio próprio. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Filomena da Silva Pereira (1930-2021), nascida no município de José de Freitas (PI). Aprendeu a cozinhar com sua mãe, habilidade que se tornou seu sustento quando se mudou para Campo Maior (PI) com o marido, Manoel. Tornou-se então conhecida na cidade como boleira e doceira, vendendo seus produtos nas ruas e em festas, além de manter um pequeno restaurante na feira da cidade junto com sua filha mais velha, Raimunda. Criou os onze filhos com o marido que era agricultor e, para além de seu reconhecimento como cozinheira, era também uma referência comunitária de afeto e religiosidade entre vizinhos e conhecidos nas cidades em que viveu. Enquanto as forças do corpo lhe permitiram cozinhar, preparava bolos e doces (como bolo de goma, bolo de carço, bolo de milho, bolo de nata, biscoito peito de moça e outras iguarias piauienses) uma vez por ano para leiloar junto à comunidade e à Paróquia. Uma de suas netas, Bruna Stéfanni Soares de Araújo, lembra com carinho de como usava os proventos do leilão como oferta a Padre Cícero e São Francisco das Chagas na viagem que fazia todos os anos com a família para Canindé (CE). Filomena faleceu em 21 de abril em 2021, aos 91 anos, em decorrência de complicações causadas pelo coronavírus.

¹⁶² Entrevista realizada por mim em 05/08/2019 com Edileide, *chef* de cozinha e dona de um restaurante. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Edileide Maria do Nascimento, nascida em 1971 no município de Itabuna (BA), mas que mudou-se para São Paulo (SP) ainda bebê, acompanhando a família que buscava condições melhores de vida. Precisou assumir o trabalho de cuidar de crianças desde os 11 anos de idade, mas uma gravidez precoce, aos 13 anos, fez com que tivesse que deixar os estudos e trabalhar exclusivamente como babá. Cozinhar para as crianças era uma de suas tarefas. A habilidade culinária foi fundamental nos anos que se seguiram, enquanto continuou a trabalhar como diarista. Há quinze anos, conseguiu deixar o trabalho doméstico e trabalha como merendeira desde então. Apesar das condições difíceis de trabalho, conseguiu reformar sua casa, criar quatro filhos e ainda ajudar a criar o neto. Sua filha, Débora Nascimento Ananias, conta que ela gosta de beber socialmente com as amigas, assistir televisão e visitar a família.

¹⁶³ Entrevista realizada por mim em 15/07/2019 com Rosa, *chef* de cozinha, dona de seu próprio restaurante. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da professora e cozinheira Rosa Abel Moreira Souza, nascida em 1949, na zona rural de Itamarandiba (MG). Aprendeu a cozinhar com a mãe para poder ajudar nas tarefas de casa. Por ser uma das poucas mulheres alfabetizadas da região, começou a trabalhar como professora em uma escola quando “mocinha”, em uma época em que uma formação específica não era necessária para assumir o cargo. A precariedade da escola fazia com que os funcionários precisassem trabalhar em todas as funções, como na cozinha ou na limpeza do prédio. Sua neta, Rachel Coelho de Freitas, conta que a Rosa ia até às roças e fazendas da região para pedir doações de alimentos de modo a garantir que os alunos tivessem acesso a pelo menos uma refeição diária. Em razão da profunda pobreza na região, a alimentação escolar era comumente o único alimento que tinham acesso. Era ela quem fazia caldos e guisados com os vegetais que ganhava, uma vez que ter carne como ingrediente era algo bastante raro. Seu esforço em alimentar os alunos e o gosto de sua comida permanecem na memória de alunos e funcionários, e Rosa ainda é lembrada com respeito na cidade.

em hotel, não tem condição de trabalhar em hotel, hotel, cara você pode ter chegado a hora que for, pode ter passado o que for, chegou na hora da sua rendição¹⁶⁴, um outro coleguinha não chegou e você fica”.

Ademais, algo que também chama a atenção são os relatos da baixa remuneração no campo, que aumenta um pouco apenas quando assumem o cargo de chefia. Como observam as pesquisas recentes de remuneração na área a partir dos registros oficiais em plataformas governamentais¹⁶⁵, a média salarial de um *chef* de cozinha no Brasil é de R\$ 2.147,10, sendo o salário mediano de R\$ 1.800,00 e o teto R\$ 4.348,13 (REDAÇÃO, 2021a)¹⁶⁶. Por outro lado, de acordo com os mesmos dados, cozinheiros ganham em média R\$ 1.385,98, sendo o piso salarial nacional de acordos coletivos de R\$ 1.264,97 (REDAÇÃO, 2021b). O teto salarial é R\$ 2.236,84. De modo complementar, ao analisar os salários pagos a cozinheiros a partir da RAIS (Relação Anual de Informações Sociais) 2018, Bianca Briguglio observa como 99,78% dos trabalhadores recebem até 4 salários-mínimos¹⁶⁷:

(...) os salários pagos a esses trabalhadores são tão baixos que os dados da Rais são organizados por faixas de remuneração que seguiriam a ordem “5 a 7SM”, “7 a 10SM”, “10 a 15SM”, “15 a 20SM” e “Acima de 20SM”, mas a partir da faixa de 4 a 5SM, o percentual de trabalhadores é muito baixo (são 614 trabalhadores, ou 0,22% do total). (2020, p. 65)

Direitos trabalhistas garantidos pela CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), como carteira de trabalho assinada, férias, FGTS, pagamento de horas-extras, adicional noturno e seguro-desemprego também são descritos pelas entrevistadas como raridades no mercado. Além disso, elas observam como, mesmo em casos em que há um vínculo formalizado, os estabelecimentos tentam burlar as leis trabalhistas:

Filomena: E dificilmente vai ser pago hora extra, enfim, sabe por quê? Muitas vezes a galera pega isso como: "ah, eu vou te dar uma folga, eu vou te dar dez minutos a mais no seu descanso".

¹⁶⁴ Momento do fim do expediente: ser substituída, ou rendida, por outra profissional que exerce a mesma função.

¹⁶⁵ As pesquisas consideram três plataformas: o Novo Caged (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados), eSocial e Empregador Web, mantidos pelo Ministério do Trabalho (MTE).

¹⁶⁶ Vale destacar que os dados econômicos e salariais citados por este trabalho podem estar datados, em razão da crise sanitária, social e econômica que se iniciou em março de 2020, causada pela pandemia de coronavírus e a gestão governamental em relação à questão. Uma pesquisa recente feita pela consultoria Galunion por solicitação da Associação Nacional de Restaurantes (ANR), mostra os efeitos devastadores da pandemia sobre os estabelecimentos: em maio de 2021, 71% dos bares e restaurantes brasileiros registraram endividamento, 66% afirmaram não ter mais recursos para lidar com novas medidas de restrições sanitárias e 64% dos estabelecimentos promoveram demissões (ANR, 2021). A pesquisa estima que, entre os 650 estabelecimentos analisados em todo o país, 21% dos funcionários foram demitidos.

¹⁶⁷ O salário mínimo em 2018 era R\$ 954 (G1, 2018).

Angela: (...) teve todo um processo para poder sair, porque eu queria fazer acordo e eles não queriam, vieram falar para mim "isso não existe não, acordo não existe aqui". Como eu estava lá um tempo, eu já percebia que tinham pessoas que saíam e depois de um tempo elas conseguiam retornar, mas assim ficava sem assinar carteira recebendo o dinheiro delas do seguro-desemprego e o dinheiro da empresa. Então, quem eles iam com a cara, eles faziam acordo. E chegar para mim "não, isso aí não existe não existe não, nunca ouvi falar de acordo" e me fizeram fazer uma carta escrita a próprio punho e foi uma dessas coisas super doloridas para mim, falando que eu não queria mais trabalhar. E aí eu perdi qualquer tipo de direito que eu poderia ter, assim em termos de seguro de trabalho, enfim, eu saí de lá com um salário-mínimo dos 30 dias que eu trabalhei de aviso prévio.

Edna¹⁶⁸: Porque trabalho em cozinha, esse trabalho que a gente conhece, ele é muito complexo, porque eu costumo falar que restaurante é uma empresa sem plano de carreira. (...) é uma área que é muito, como é que se diz? Tem uma palavra para isso, ela é prostituição, se paga mal, explora demais muitas horas de trabalho, então assim **você trabalha muito, ganha muito pouco**. Então acaba que você consegue ficar nessa um tempo enquanto você é jovem, você vai ficar mais velho¹⁶⁹ já começa a pesar demais tantas horas de trabalho para ganhar tão mal (...)

Nesse sentido, chama a atenção como 54% das entrevistadas tem experiência em restaurantes, mas, assim que possível, optaram por tentar construir um empreendimento próprio em serviços alimentares diversos, como a oferta de refeições personalizadas, serviços de buffet ou restaurantes próprios - quatro entrevistadas são donas de restaurantes junto com sócios¹⁷⁰. Apesar do desejo de ter um restaurante parecer algo natural entre *chefs* de cozinha, de modo a poder ter liberdade para desenvolver uma assinatura própria (TRUBEK, 2000), as experiências das entrevistadas mostram que as condições de trabalho têm muito impacto sobre sua decisão,

¹⁶⁸ Entrevista realizada por mim em 15/07/2019 com Edna, cozinheira profissional dona de seu próprio empreendimento. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Edna Santos Maciel, nascida em 1959, que aprendeu a cozinhar com a mãe para ajudar a cuidar dos irmãos mais novos. Trabalhou em um supermercado durante a época de solteira, mas, depois de casar, passou a trabalhar em "casa de família" para complementar a renda do marido, que trabalhava como cobrador de ônibus. Costumava levar a filha, Ruth-Anne Santos Maciel, para o trabalho, muitas vezes carregando-a nas costas enquanto dormia. Sua comida sempre foi elogiada pelos patrões e começou a fazer salgadinhos e tortas salgadas "pra fora" para complementar a renda. Mais tarde, passou a trabalhar como cozinheira em bares e lanchonetes. No entanto, um acidente de trabalho causou a necessidade de operar a mão, o que fez com que tivesse que voltar ao trabalho doméstico em um momento em que o marido não tinha uma renda fixa, chegando a trocar o serviço por moradia durante um período. Aos 55 anos de idade, no entanto, conseguiu passar em uma prova e assumir um cargo efetivo na Escola Sesc e, há 7 anos, trabalha como Atendente de Copa e Cozinha. Aos 62, é a renda dela que mantém a casa, viabilizando o cuidado com o marido, que hoje tem mobilidade reduzida, e o suporte à filha, que hoje é mestranda e bolsista. Ruth-Anne conta que Edna gosta de demonstrar amor fazendo comida para aqueles que ama. E garante: ela faz a melhor farofa e a melhor rabada com batata e agrião que você já comeu.

¹⁶⁹ Cabe complementar a esta análise de Edna o fato de que Benê Ricardo, por exemplo, desenvolveu trombose nas pernas por trabalhar em jornadas de longa duração em pé durante décadas – e, em razão da baixa remuneração, tinha dificuldade de custear um plano de saúde (ENTREVISTA COM BENÊ RICARDO, 2017).

¹⁷⁰ Os restaurantes abertos por entrevistadas parecem seguir a tendência de aumento da quantidade de estabelecimentos de alimentação no Brasil, observada por Bianca Briguglio (2020). No período compreendido entre 2008 e 2018, segundo dados da RAIS (Relação Anual de Informações Sociais) compilados pela autora, a quantidade de estabelecimentos passou por um crescimento de 66% em todo país, um aumentado concentrado especialmente em empreendimentos que tem 0 empregados, ou seja, que "mobilizam mão de obra familiar ou informal" (Ibid., p.61). Em uma análise sobre a POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares) 2017-2018, Briguglio também destaca como a alimentação fora do domicílio corresponde a 32,8% do gasto domiciliar das famílias brasileiras.

o que se revela também no fato de que não se tornam apenas donas de restaurante – visto que a possibilidade de acessar capital para montar o negócio é rara –, mas também optam por diferentes formas de trabalho culinário autônomo. Uma delas optou, por exemplo, por tentar construir uma carreira acadêmica para se manter apenas como docente. Essa tendência de deixar o trabalho culinário em restaurantes e hotéis é algo que também foi observado por Briguglio (2020) e Harris e Giuffre (2015) ao analisar a trajetória de mulheres na cozinha profissional – especialmente quando têm filhos ou são as principais responsáveis pelo trabalho doméstico não remunerado¹⁷¹.

A escolha por um estrato de mulheres negras em cargos de chefia ou em posições de destaque na cozinha profissional faz com que, à primeira vista, a percepção das condições exaustivas e precárias de trabalho no campo sejam bastante similares àquelas relatadas por *chefs* de cozinha em geral (BORBA, 2015; BRIGUGLIO, 2020; PIMENTEL, 2018). Nesse sentido, é importante destacar que o mercado de trabalho gastronômico no Brasil, mesmo em posições de chefia, não significa um alto retorno financeiro ou prestígio para a maioria dos profissionais. Os trechos de entrevistas com coordenadores de curso de gastronomia, selecionados pela pesquisadora Talitha Ferreira, evidenciam a generalidade das condições:

Tida, muitas vezes, como uma profissão de prestígio, a carreira gastronômica abriga também bastidores de muito esforço, dedicação e paciência, explica a coordenadora da área de Gastronomia [...] Gisela Redoschi. ‘Sempre falamos abertamente com os alunos que a área é dura, trabalhamos por muitas horas e **o reconhecimento deste trabalho, na maior parte das vezes, não chega**’, conta. [...] Mesmo com um cenário pouco encorajador para aqueles que esperam o estrelato, muitos outros buscam nas funções relacionadas à cozinha uma oportunidade de fazer o que consideram uma paixão [...] Os estagiários de gastronomia ganham pouco mais de R\$ 700, diz a coordenadora, no entanto, estar sempre atualizado pode significar um aumento na remuneração, assinala. [...] o coordenador do também tecnólogo em Gastronomia, Marcelo Neri, afirma que o objetivo da instituição não é a formação de *chefs* pelo contrário, sua meta é formar bons aprendizes. ‘O pessoal já entra no curso com os pés no chão, sabendo que é preciso ‘ralar’ para alcançar um posto melhor na carreira’. Neri detalha que incentiva que os alunos façam estágios distintos durante o curso para que saibam em qual especialidade desejam atuar, ‘quanto mais experiências diferentes melhor’. De acordo com ele, a rede hoteleira paga um pouco mais ao ajudante de cozinha, algo em torno de R\$ 1 mil. Com mais experiência, um *chef* júnior pode ganhar até R\$ 5 mil.” (BAGGIO, 2014, apud FERREIRA, 2018, p. 85, grifo meu)

¹⁷¹ Nesse ponto, vale lembrar dos dados estatísticos que comprovam a sobrecarga de todas as mulheres brasileiras no que se refere aos afazeres domésticos e ao trabalho de cuidado (IBGE, 2020a). Segundo o suplemento Outros Trabalhos da PNAD Contínua 2019, mulheres com emprego dedicam 18,1 horas semanais a afazeres domésticos e/ou cuidados de pessoas, enquanto homem empregados dedicam apenas 10,4. Na média geral de pessoas com 14 anos ou mais, a discrepância é ainda maior: mulheres têm que dedicar 21,4 horas semanais nessas tarefas enquanto homens dedicam apenas 11 horas semanais.

Vale destacar também a ponderação da autora (Ibid.) sobre o alto custo de cursos de gastronomia e a realidade de baixa remuneração nos estabelecimentos, principalmente no início da carreira, o que, além de não parecer algo vantajoso para os profissionais, reproduz uma desigualdade destacada no campo: quem teria condições de arcar com uma formação dispendiosa e trabalhar recebendo pouco? As questões levantadas por Ferreira (Ibid.) chamam a atenção não apenas para uma outra face da falácia da popularização da gastronomia, como observado anteriormente, mas também para como o suposto prestígio e a visibilidade concedida pelo posto de chefia não existem para a maior parte dos profissionais.

Interessa a este trabalho destacar que a leitura das circunstâncias gerais do trabalho na cozinha profissional no início do século XXI mostra como a mudança do valor em torno do trabalho culinário não se alterou de maneira profunda como a mídia propaga, mesmo entre *chefs* de cozinha. Assim, apesar da consolidação do *chef* de cozinha como uma figura de autoridade na cozinha profissional brasileira, ou do processo recente de branqueamento de parte da mão-de-obra com o ingresso de profissionais de classes média e alta, as condições de trabalho não deixaram de sofrer com o baixo status do trabalho culinário em um país de passado escravista. Com isso, o que quero destacar é que o valor do serviço da cozinha profissional em geral permanece atrelado à sua relação com a longa história de um trabalho feminino e negro – o que, na estrutura capitalista racializada contemporânea, significa um trabalho essencial, mas miseravelmente remunerado, precário, exaustivo e invisibilizado. Apenas alguns *chefs* que se tornam celebridades ou profissionais que podem investir em ter seu próprio negócio podem acessar condições mais vantajosas no campo¹⁷². Para profissionais negras como Angela, por exemplo, formada em gastronomia, com experiência de trabalho em restaurantes e vinda de uma família de classe baixa, permanecer no mercado de trabalho gastronômico como cozinheira ou *chef* de cozinha sem capital para investir não é algo promissor:

Angela: E aí eu comecei a me desgastar. (...) Mas tem o ônus que eu acho que é uma coisa que eu venho sentindo que a maioria das pessoas que fazem gastronomia elas, por mais que gostem, mas a partir do momento que elas tomam essa consciência dessa exaustão, dessa falta de valorização, disso tudo meio que perde o tesão, sabe? E aí eu peguei e resolvi também me afastar do mercado de trabalho em gastronomia e me dedicar de novo só aos estudos. (...) Mas é isso, o que também me faz não querer voltar, tanto é salário, quanto é trabalho. E assim, **minha família, porque se for pensar em termos de ascender socialmente, de dar uma melhor condição para a minha família trabalhar em cozinha nem é possível fazer isso, entendeu?** Não ia

¹⁷² Nesse sentido, é interessante observar uma tendência de pesquisas no campo que buscam analisar a expectativa e a desilusão de estudantes dos cursos de gastronomia frente às condições de trabalho do campo, uma frustração que julgo ter uma conexão importante com o aumento da entrada de profissionais vindo de classes médias e altas (BITTENCOURT, 2007; MINASSE, 2015).

conseguir de forma nenhuma, a não ser que tivesse uma oportunidade assim que surgisse (...).

Entretanto, mesmo em meio às condições precárias do campo, algumas profissionais negras escolhem permanecer na cozinha profissional. As entrevistas revelam que, de um lado, entre *chefs* e cozinheiras vindas de famílias pobres, a cozinha profissional pode ser uma das melhores opções de trabalho disponíveis diante do crescimento do campo gastronômico nas duas últimas décadas. Ainda que exaustivo ou pouco reconhecido, o trabalho na cozinha pode lhes garantir autonomia e uma certa liberdade em trabalhar por conta própria, além de uma renda frequente em razão de uma demanda contínua. Por outro lado, as *chefs* e cozinheiras de famílias negras de classe média encontram brechas que podem tornar o trabalho na cozinha profissional mais rentável e vantajoso (além de possivelmente menos violento) ao conseguir montar seus próprios restaurantes e empreendimentos. E há um motivo não menos importante que aparece nas entrevistas: o prazer de cozinhar, relatado pela maior parte delas.

Edileide: Exatamente, é o que me encanta, é o que eu gosto e é o que eu quero mostrar para as pessoas, eu fico assim tão feliz quando estou no restaurante e cozinheiro e alguém me pede para eu ir lá fora porque alguém gostou muito da minha comida e quer falar comigo, por exemplo, sabe? Isso ninguém paga. Isso é incrível, isso é amor. Realmente. E acho que assim a gente não tem que ficar tendo medo de que os outros vão ficar achando se a gente vai trabalhar com cozinha, se vai virar cozinheira, sabe? É a escolha se é isso que te faz feliz e se você pode escolher fazer isso da sua vida (...).

Angela: Toda aquela motivação assim que eu tinha por estar trabalhando em uma cozinha profissional, porque, assim, eu gosto muito de trabalhar em cozinha, eu acho que uma coisa muito, sei lá, assim muito mágica, o fato de você se superar a cada momento, entendeu? E você sempre fazer uma coisa, conseguir entregar no momento e conseguir fazer uma coisa de qualidade. E, assim o pique da cozinha é uma coisa muito boa, muito boa.

Nesse ponto, é importante reiterar que o grupo de profissionais entrevistadas são uma minoria entre as diversas trabalhadoras negras que permanecem na cozinha, seja profissional ou doméstica, uma vez que são mulheres negras em cargos de chefia ou cozinheiras profissionais que detêm posições com certo reconhecimento. A escolha é intencional, por julgar que esse posicionamento é providencial para analisar de que maneira a política de reconhecimento racializada, sexista e classista se revela a partir da trajetória de profissionais negras que estão disputando espaços de prestígio no campo gastronômico. O estudo do conteúdo das entrevistas busca observar, então, como o discurso meritocrático de uma carreira criativa como a gastronomia não se sustenta a partir da análise das experiências dessas mulheres negras. Desse modo, ter formação, vocabulário, postura inovadora, resiliência e experiência, atributos que são definidos como essenciais – e supostamente suficientes – para o

reconhecimento e o destaque no campo (FERREIRA, T. A., 2018; HARRIS; GIUFFRÉ, 2015; TRUBEK, 2000), não são suficientes para romper com uma estrutura profissional que tem em sua base o racismo antinegitude, o sexismo e o classismo .

Para entender melhor esse processo, faço uso do caráter heurístico da expressão popular “saber seu lugar”, como proposto pela historiadora Wlamyra Albuquerque (2009) em sua reflexão sobre o processo de racialização da população brasileira no pós-abolição. Como visto anteriormente, a autora analisa o estabelecimento de códigos de conduta no pós-abolição para que a população negra soubesse que seu lugar se mantinha próximo ao da escravidão. Analisamos anteriormente como a cozinha seria um desses espaços, constituindo-se ao longo do século XX como uma metonímia do trabalho feminino e negro (refletida na expressão “um pé na cozinha”). As mulheres entrevistadas, no entanto, parecem complicar esse sentido, pois, à primeira vista, podem parecer mulheres negras que “sabem seu lugar” ao “permanecerem” trabalhando na cozinha. No entanto, o desencaixe parece residir no fato de que estão na cozinha, mas nas novas posições de autoridade criadas pela gastronomia, que não “seriam seu lugar”.

O desencaixe, ou o lugar ambíguo em que essas profissionais parecem estar, se revela, primeiramente, nas reações de suas famílias diante da escolha da gastronomia como carreira. As histórias das entrevistadas mostram como essa opção causa incômodo entre as famílias negras justamente pela longa história de confinamento de mulheres negras às condições brutais do trabalho na cozinha. É evidente a conexão que estabelecem inicialmente entre a gastronomia e as condições do trabalho culinário doméstico, o que torna a escolha tão incômoda para os pais. Mais uma vez, há uma distinção causada pela classe. Entre as *chefs* e cozinheiras de famílias de classes baixas, as entrevistas ilustram que a opção pode gerar uma hesitação inicial (como visto no caso de Angela), mas o ingresso em um curso de nível superior, a conquista de autonomia econômica ou de reconhecimento no campo podem mudar a percepção familiar.

Margareth¹⁷³: (...) para a minha família é um orgulho muito grande e especialmente para a minha mãe, a minha mãe ela tinha um orgulho muito grande. (...) Ela tinha uma

¹⁷³ Entrevista realizada por mim em 15/07/2019 com Margareth, *chef* de cozinha, dona de seu próprio restaurante. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Margareth Virtuoso (1964-2020), a tia Leth, nascida no Rio de Janeiro (RJ). Sua sobrinha-neta, Danielle Faria Peixoto, não sabe exatamente quando ela começou a cozinhar, mas lembra-se que desde que nasceu, há 27 anos atrás, Tia Leth já trabalhava fazendo doces, bolos e salgados por encomenda. Moradora de Belford Roxo, na Baixada Fluminense, não se casou nem teve filhos, mas contribuía no sustento de sua mãe e pai, já bastante idosos, e no cuidado e afeto com os muitos afilhados, para quem fazia todos os bolos de aniversário. Tia Leth também era filha de Iemanjá e não era apenas tia ou madrinha, mas também uma mentora espiritual para aqueles que amava. Danielle conta que trabalhava muito, mesmo aos finais de semana e durante as madrugadas, fazendo “os bolos mais gostosos do mundo”. Sua sobrinha-neta também se lembra de sua risada ecoando pela casa, vindo do ateliê que conseguiu

frase para mim que era muito... um diálogo para mim que era muito... na verdade era um monólogo porque só ela falava, que era o seguinte: "Filha, estude muito para você crescer e não depender de homem para comprar módice¹⁷⁴. Nunca faltar nada para teus filhos", porque a gente vivia muito apertado, "Nunca falta nada para os teus filhos e para você ter a tua profissão, o teu dinheiro, a tua carreira".

Angela: Então assim minha mãe tinha uma visão que eu meu pai não tinha, as necessidades do meu pai eram mais imediatas. Aí nisso minha mãe ela foi me dando apoio, aí eu entrei, quando eu entrei, ele gostou porque entrei na universidade e tal mesmo ele não querendo, mas ele foi me ajudando com umas coisas. Ele conseguiu esse estágio para mim, a gente, às vezes eu ia para a [feira] junto com ele, então também já trabalhei muito com ele, saía quatro horas da manhã para poder ir junto.

Para as entrevistadas vindas de famílias de classe média, a rejeição diante da escolha é mais contundente. Entre as justificativas, evidencia-se a frustração de uma expectativa de continuidade de um projeto de ascensão familiar que, muitas vezes, significa o investimento de grande parte da renda familiar na educação dessas meninas, de modo que possam se manter distantes do trabalho doméstico como única opção de ocupação. Conscientes da violência, da exaustão e da expropriação econômica que o trabalho na cozinha significou durante séculos, e que ainda significa para a maior parte das cozinheiras negras, como entender que uma filha pode escolher a cozinha, quando a cozinha sempre foi o lugar causado pela falta de escolha?

Filomena: (...) meus pais são funcionários públicos, sempre foram funcionários públicos desde antes de eu nascer, então para eles: "eu paguei escola para você a vida toda, cursinho, várias coisas para você ir lavar louça?" (...) "O que você vai fazer? Não é administração, não é medicina, não é direito, o que você faz?" Isso já foi muito difícil, e quando eu falei: "eu vou fazer gastronomia", eles falaram: "você vai ser cozinheira?" Porque exatamente, cozinheira para eles era aquela pessoa que estava ali, que precisava ficar velha na cozinha, ganhando um salário. A cozinheira doméstica, essa é a palavra. E eu comecei a falar para eles: "não, é muito mais além que isso." Hoje os meus pais super me incentivam com tudo, mas porque eles me viram fazer um evento (...) e ter um lucro de dois mil reais por trabalhar um dia.

Edna: Meu pai ele tem uma compreensão bem diferente da minha mãe assim. A minha mãe é o desgosto da vida dela. A frase da minha mãe inclusive é, "você é tão estudiosa, tão inteligente para ficar na cozinha, para ficar enfiada na cozinha". Porque é aquilo, minha mãe foi obrigada a cozinhar, porque ela é dona de casa, casou tudo mais, nunca teve a oportunidade de trabalhar, era uma outra época, meus pais são mais velhos (...) E aqui ela tinha vários sonhos para a filha inteligente dela. Ela tinha a certeza que eu seria doutora. (...) E ela fica muito desgostosa porque eu imagino que inclusive, imagino não, a gente sabe porque o lugar da mulher negra na cozinha é sempre um lugar de serviçal, é um lugar de servidão, é o lugar da escravidão. E aí na cabeça de uma mãe de uma família em ascensão que ela esperava que a filha dela não estivesse nesse lugar mais, eu entendo isso. Mas não é uma coisa confortável para ela não. Meu pai ele já consegue ver o lado do empreendedorismo (...) ele gosta muito dos nossos projetos, ele vê um outro tipo de valor e ele acompanha muito assim notícias do

construir na própria casa para cozinhar profissionalmente. Nas horas vagas, gostava de cozinhar para a família, para amigos e para as atividades do centro espiritual do qual fazia parte. Além disso, gostava de comer feijoada e de uma roda de samba. Margareth faleceu em 2020, aos 55 anos, em decorrência de complicações causadas pelo coronavírus.

¹⁷⁴ Expressão popular para absorvente menstrual em algumas regiões do Brasil, como um aportunuesamento da marca *Modess*.

mundo. Então ele entende muito que isso é o momento que o mundo está vivendo inclusive. (...) que a gastronomia tem um outro tipo de reconhecimento.

Rosa: Ela ficou muito magoada (...) Ela não se furtou de emitir essa opinião muitas vezes até humilhante, "para mim você não passa de uma cozinheira de luxo". (...) Aí rapidamente eu consegui prestígio no meio (...) Aí eu vi que o tempo foi passando ela pelo menos parou de me humilhar, eu acho que alguns amigos dela deram um toque (...) Aí um dia ela começou a conversar um pouco mais comigo sobre qual era a expectativa dela para mim dentro da minha profissão. (...) E aí ela começou a falar para eu galgar mais posições de liderança. Eu me lembro muito dela falando: "você precisa parar de feder à gordura". Era uma metáfora inteligentíssima, ela não queria que eu fosse tão chão de fábrica. (...) Eu não vou ter mestrado, mas eu tenho uma pós. Quantos cozinheiros você conhece que tem faculdade e pós? Então consegui me estabelecer no ambiente acadêmico, entendeu? Aí ela começou a curtir mesmo. (...) hoje minha mãe é super tiete. Porque acho que aplacou um pouco aquela sede dela de vingança contra o status quo assim, eu continuo, eu voltei pra uma linha de respeitabilidade ao intelecto da mulher preta. Ela não queria ostentar um diploma especificamente, ela queria que fosse alguma coisa que as pessoas respeitam. Hoje eu entendo. E aí é incontestado quando eu sou uma professora universitária (...)

De modo similar às famílias de classes baixas, o reconhecimento no campo que se reflete na conquista de cargos de chefia, trabalhos de alta remuneração ou o exercício de atividades de docência em faculdades podem mudar a percepção da família. Porém, vale destacar, alguns familiares nunca se convencem do contrário, mesmo diante do reconhecimento, como é o caso da mãe de Edna. É interessante como a mãe é uma figura recorrente da materialização desse desconforto, o que mostra seu conhecimento íntimo das condições de execução do trabalho culinário – seja por experiência própria, seja pela vivência de mães e avós.

Ao analisar os relatos de experiências com outros sujeitos no campo, torna-se ainda mais visível o desencaixe e o desconforto que a presença dessas mulheres negras em cargos de chefia ou de autoridade suscita. Sejam colegas de trabalho ou de curso, proprietários de restaurante, clientes, jornalistas ou fornecedores, as relações que essas pessoas estabelecem com as *chefs* de cozinha e cozinheiras evidenciam a maneira como as veem como mulheres negras “fora do lugar”, conforme o excerto da história de Benê Ricardo no Interlúdio 2 demonstra. A experiência de Celina também é elucidativa nesse sentido. Tendo cursado gastronomia em uma das instituições mais prestigiadas do Brasil, onde foi uma das primeiras alunas negras em um grupo majoritariamente branco e de classe alta, ela contou sobre uma experiência de violência racial durante uma das aulas:

Celina: Eu fui chamada de macaca. Uma colega de turma... eu precisava de uma faca e precisava ser agora. Então a primeira faca que eu vi na frente eu peguei e usei. E aí ela gritou: “Por quê que você tá pegando? Solta minha faca, sua macaca!”. Quando eu decidi ir na coordenação, a professora veio e falou: “Calma, Celina.” A professora ficou passando pano pra ela. Quis minimizar a situação, “não, não foi tudo isso”.

O fato de ter usado um utensílio de uma colega por um breve momento foi suficiente para Celina ser xingada e, ao tentar exigir uma ação ou reparação da instituição, teve de lidar também com a violência da atitude da professora que, ao invés de ser uma testemunha, decidiu negar o racismo da situação e desencorajá-la de buscar se defender. Sua experiência mostra como, em espaços de ampla maioria branca e de elite, essas profissionais podem vivenciar situações abertamente racistas. No entanto, vale ressaltar que esse tipo de ofensa racial direta é uma experiência minoritária entre as entrevistadas. Na maior parte das vezes, a discriminação e a violência racial são sofisticadas e, ainda assim, são facilmente identificadas pelas *chefs* de cozinha e cozinheiras negras. Dividi essas experiências em alguns temas principais mais recorrentes nas entrevistas.

O primeiro deles é a dificuldade que as profissionais negras enfrentam de serem identificadas como *chefs* ou figuras de autoridade na cozinha por outros *chefs*, colegas de trabalho, clientes e fornecedores. Quando perguntadas se isso já havia acontecido, as respostas eram recorrentes:

Taís: Houve situações em que as pessoas tiveram dificuldade em te enxergar nessa posição?

Filomena: Todas. Muitas vezes incluindo o cliente também. Chega no evento e as pessoas falam: "Quem é o *chef* responsável?" e está lá eu, nova, negra, com turbante na cabeça e fazendo uma comida sensacional. E a pessoa falar: "Você sabe fazer mais que feijoada e acarajé, olha só", entendeu? No Bistrô também aconteceu inúmeras vezes de eu estar chefiando e as pessoas virarem e falarem: "esse foi o chocolate quente mais gostoso da minha vida" e falar: "Você pode pedir para *chef* vir aqui para eu agradecer a ela?". E ir lá e as pessoas ficarem assim por um segundo ou dois segundos que seja, elas travam, sabe? E é como se você tivesse que pregar o seu currículo e todos os cursos que você tivesse, bordar na dólmã para as pessoas darem.

Marselina¹⁷⁵: Uma mulher super jovem, eu tinha 18 com cara de 16 possivelmente, naquele lugar ocupado, na maioria das vezes, por pessoas sempre mais velhas do que eu (...) A dificuldade dela de ter uma pessoa ocupando esse lugar era um choque, eles nunca encontraram alguém nesse lugar, muito novo para eles. Então eu acho que é isso, como já tive outras situações que eu tive pessoas na gestão brancas e loiras, e que eu estava eu e a pessoa estava lá trabalhando, os outros chegavam diretamente: "Você é dona aqui?". Isso aconteceu várias vezes, e quando eu tinha alguém que era negra nessa posição de gestão isso nunca aconteceu.

¹⁷⁵ Entrevista realizada por mim em 15/07/2019 com Marselina, *chef* de cozinha, dona de seu próprio restaurante. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Marselina Borges de Melo (1855-1925), que foi escravizada por Teotônio Marques Dourado no município de América Dourada (BA). Era esposa de Joaquim Pereira Cardoso, que também era escravizado pelo mesmo senhor. O casal viveu no período compreendido entre a década de 1850 e a década de 1920. Foram alforriados e Marselina comprou uma fazenda chamada Lagoa dos Borges que, com o passar dos anos, se transformou no povoado homônimo no Município de América Dourada, hoje reconhecido pela Fundação Palmares como "Comunidade Quilombola de Lagoa dos Borges". A história é contada por seu trineto, Cristiano Celestino Dourado Borges, responsável pela pesquisa arquivística, que também identificou que o filho de Marselina, Nestor Pereira Borges, nasceu por volta de 1880. Ele é pai do avô de Celestino, o também Celestino de Oliveira Borges, nascido em 1925.

Rosa: Não, eles vieram ver, "quem é essa negra?" Entende? É muito louco, é muito louco o cara me pedir desculpa quando descobre que eu sou dona do meu bar e estou atendendo ele. Ele me desculpa, "desculpa", "desculpa pelo o que?" Que aí ele não consegue dizer por que é que ele está me pedindo desculpa, entendeu?

Duas cenas relatadas pelas entrevistadas chamam ainda mais a atenção. Uma parte do ritual de trabalho do *chef*, especialmente em um período marcado pelo prestígio de *chefs*-celebridade, é a saída do profissional da cozinha para o salão, de modo a ser visto e recepcionado pelos clientes (HARRIS; GIUFFRÉ, 2015; TRUBEK, 2000). Quando o restaurante é famoso, por exemplo, é comum que o estabelecimento receba clientes que anseiam pelo momento em que poderão conhecer o *chef*, dispostos até mesmo a esperar meses para conseguir uma reserva no lugar com esse objetivo. No entanto, ao invés do reconhecimento e da deferência que é comum ser concedida ao *chef* de cozinha nesses momentos, o que se observa são situações em que essas profissionais negras são completamente ignoradas ao tentar conversar com os clientes.

Margareth: Abri a porta, entrou um cara, do jeito que eu abri a porta ele entrou, ele não olhou na minha cara, (...) passou por mim, não me cumprimentou, boa noite, boa tarde, nem nada, e começou a conversar com os outros e sentou. (...) Eles só melhoraram quando eu cansei de ir à sala e falar assim: "Vocês querem tomar um suco? Querem uma...", e ninguém me respondia, e aí eu ficava em pé, assim "O que é que eu faço agora? Eu sirvo o suco ou não sirvo?". Aí uma hora eu cansei e a gente tinha saído na ____¹⁷⁶ (...) aí eu fui e catei a _____. E vim muito educada e falei assim: "Gente, vocês me dão licença um minuto?". Todo mundo me ignorou. "Vocês me dão licença um minuto?". Nada. Aí eu tive que erguer um pouquinho a voz, "Licença, por favor", aí todo mundo me olhou. Aí eu disse: "Olha, eu não sei se o ____ explicou bem para vocês qual é o conceito (...) saiu uma reportagem aqui na _____, eu acho que esclarece um pouco. Querem dar uma olhada?" (...) foi a partir desse momento que o tratamento mudou, só depois disso. Eles nem sabiam que eu era a *chef* ou, se sabiam, achavam que eu sou a Tia Anastácia, não é?

Marselina: Eu fiz um evento de uma classe médica, que é surreal, você sabe, uma classe específica, que é bem machista, classista, o que você puder imaginar. E aí que nesse dia eu estava na cozinha e saí. E eu: "Olá, tudo bem, como é que vocês estão?". É como se eu não tivesse chegado ali, não existia ninguém na frente. (...) Não responderam, nada. Eu estive em duas mesas, e eu senti. Claro que eu senti, e fiquei: "Nossa...". Quando na verdade, por exemplo, eu já tive cozinheiro branco, que se ele tivesse vindo, pode ter certeza que eles iam abordar ele, e isso já aconteceu. E eu estou te falando, não é o achismo, porque às vezes as pessoas acham que justamente a gente vive em uma posição vitimista, não é.

A descrição dessas situações permite pensar a proximidade desse tratamento àquele costumeiramente concedido a trabalhadoras domésticas, tratadas com indiferença, como se fossem invisíveis (COLLINS, P. H., 2019b; PINTO, 2015). Nem mesmo estarem vestidas com a dólmã, parte do uniforme de *chef*, impediu que fossem ignoradas, como se tivessem rompido

¹⁷⁶ Para ajudar na compreensão, trata-se de uma publicação internacional.

um importante código de conduta: o de que trabalhadoras negras não têm o direito de falar. No caso de Margareth, por exemplo, a situação só muda quando uma publicação de prestígio atesta seu cargo. Ser uma *chef* negra permitiu então que fosse uma mulher negra respeitável o suficiente para que se comunicassem com ela.

Outro relato recorrente, como um desdobramento da falta de reconhecimento de seu lugar como *chefs*, é ter sua autoridade enquanto líderes do trabalho na cozinha desrespeitada por colegas de trabalho:

Marselina: Então, quando chega na minha cozinha tem um choque, porque primeiro que a coisa é: "você tem problema de trabalhar com mulheres? Chefia?" "Não", mas na prática você vê como as coisas vão se comportando.

Rosa: Já, já, mas isso não durou muito não, isso não foi muito difícil não porque aí veio o restante da minha personalidade, mas já ouvi coisas de "não adianta, porque não vou obedecer ela!". E falei: "Toma sua carta de demissão, você assina?".

É importante pensar que, dada a complexidade das tarefas que têm de acontecer simultaneamente em uma cozinha para que o serviço funcione e a relevância do *chef* em coordenar e direcionar os trabalhadores, esse tipo de recusa à autoridade pode causar prejuízos graves ao trabalho dessas profissionais – algo que não é vivenciado por *chefs* que tenham sua autoridade respeitada. Nesse sentido, o trabalho tende a ser ainda mais difícil e exaustivo de ser executado para essas profissionais, na medida em que têm que tentar conquistar e manter sua autoridade enquanto chefes neste processo. Como analisado anteriormente, o boicote sofrido por Benê Ricardo, que envolveu até mesmo a sabotagem de ingredientes, mostra como essa desautorização pode ganhar contornos ainda mais violentos.

O terceiro tema que se destaca nas entrevistas é o fato de que essas profissionais são geralmente confinadas a determinados repertórios culinários por clientes e pares. Nesse sentido, cozinhas africanas, afro-brasileiras ou pratos identificados com uma cozinha doméstica no Brasil são os mais comuns. Mas há algo a mais que chama a atenção: a aproximação de seu trabalho ao vocabulário de ofícios e alimentos do período escravista.

Rosa: Saiu minha primeira matéria no jornal e estava lá que eu tinha feito quitutes, isso é extremamente reducionista, sabe? Isso é mal. Eu não tenho nada contra quitutes, é lindo, é lindo quando a pessoa faz, sabe? Quando você vem de uma escola francesa a pessoa te entrevista e entende que você vem de uma escola francesa você tira a foto na frente de uma estação de *macarons*¹⁷⁷ e a pessoa diz que é um quitute, sabe? (...) Já aconteceu de eu estar com a camisa de evento do mês e uma *t-shirt* preta. Então eu estava de legging preta, camisa do uniforme da gente, com a *t-shirt* preta e aí uma

¹⁷⁷ *Macaron* é um pequeno biscoito da culinária francesa, considerado um item sofisticado de confeitaria.

mulher corre, me segura pela mão, me puxa e pergunta "Aonde está o seu acarajé?". Está no seu imaginário racista.

Filomena: Chega no evento e as pessoas falam: "Quem é o *chef* responsável?" e está lá eu, nova, negra, com turbante na cabeça e fazendo uma comida sensacional. E a pessoa falar: "Você sabe fazer mais que feijoada e acarajé, olha só", entendeu?

Margareth: Um dia um moço me desrespeitou muito, eu até deixei de falar com ele, ele estava na minha cidade (...) é uma cidade pequena, aí eles sabem que eu cozinho, que eu sou *chef* e o moço me ligou, ele era um poderoso da cidade há alguns anos atrás, é uma pessoa com um poder aquisitivo alto. Mas ele me tratou ao telefone como se eu fosse a casa dele para fazer tutu de feijão. Veja bem, eu não estou desmerecendo o tutu de feijão. (...) Não estou desmerecendo a nossa culinária que é rica, que é linda, porque a gente tem de tudo, de frutos do mar à melhor carne, então assim, a gente tem muita coisa boa no Brasil. (...) mas eu estou dizendo assim (...) eu estudei com os melhores *chefs*, às vezes eu me sinto um pouco como se fosse o personagem do *Green Book*¹⁷⁸.

Marselina: Voltando, então o que acontece, se você é um homem branco você tem um espaço muito maior de aceitação, e ser mulher, ela só se encaixa nisso e nisso. Eu já tive algumas situações em que os jornalistas: "eu queria que você fizesse tal coisa", mas é aquela coisa que já está desenhada, você só pode... mulher negra, o máximo que você pode fazer é vender acarajé.

A fala de Marselina deixa evidente o prejuízo que esse confinamento a determinados repertórios pode representar para seu reconhecimento no campo gastronômico, pois a expectativa do campo é a de que o *chef* possa circular entre diversos repertórios e que detenha o conhecimento de técnicas francesas clássicas, ainda que possa escolher ter uma especialidade – e a escolha do profissional é fundamental nesse sentido (HARRIS; GIUFFRÉ, 2015). Se são vistas como cozinheiras de um prato só, como acarajé ou feijoada, isso certamente afetará o reconhecimento de sua habilidade como *chefs* de cozinha. Ademais, o fato de que são pratos identificados com o trabalho culinário de mulheres negras, cujo status só se eleva quando “resgatados” por *chefs* brancos, como vimos na seção anterior, essas profissionais sabem o valor inferior que pode ser concedido a eles se mulheres negras os executarem e, por isso, podem querer evitá-los, buscando se afirmar em outros repertórios, como a alta gastronomia. Por fim, vale observar também como a nomeação da comida de Rosa como “quitute” equipara seu trabalho a uma nomeação comum no período escravista – como se, ao invés de *chef* de cozinha, fosse uma quituteira contemporânea.

Esse conjunto de temas destacados nas entrevistas evidenciam as diferentes circunstâncias em que *chefs* de cozinha e cozinheiras negras de destaque são forçadas a sentir

¹⁷⁸ Filme de 2018 que narra a história do pianista clássico negro Don Shirley que, apesar de sua formação sofisticada na Europa e sua habilidade artística excepcional, tem lidar com as consequências do racismo antinegitude e da segregação em uma turnê artística em estados da região Sul dos Estados Unidos na década de 1960 (IMDB, 2018).

que estão fora de lugar, apesar de permanecerem na cozinha, e como isso tem a ver com o papel que desempenham nesse espaço: o de autoridade. É interessante pensar como o desconforto das famílias não parece completamente equivocado quando suas experiências em um campo que seria o sinônimo do prestígio do trabalho culinário apontam para a constância da violência racial, da desautorização ou da subestimação de suas habilidades – um tratamento que não deveria ser concedido a *chefs* de cozinha. Nesse ponto, julgo ser importante observar como o que parece estar em jogo na forma como são tratadas é a potência de uma imagem de controle, que analisamos anteriormente. Parto novamente do conceito de Patricia Hill Collins (2019b), usado para definir a criação de imagens estereotipadas de mulheres negras que naturalizam as condições de sua expropriação econômica e exclusão social, e escolho uma em particular, a imagem da *mammy*. Para entender a potência transnacional dessa imagem de controle de mulheres negras, a fala de uma *chef* negra estadunidense, Gillian Clark, revela as semelhanças entre as experiências de profissionais negras na cozinha na diáspora:

Existem certas expectativas sobre uma mulher negra na cozinha; muitas vezes me dizem como devo me comportar, o que devo cozinhar, como devo me chamar e quanto devo cobrar. Frequentemente, dizem que devo sorrir. Por que é tão importante sorrir quando estou no trabalho? Alegria servil e sorrisos enormes e patetas são marcas registradas de um tipo de imagem racista. Tia Jemima está sempre sorrindo. Ela nunca está taciturna ou talvez se concentrando pensativamente. Um sorriso é uma resposta fácil de servidão feliz. Quando um sorriso não está presente, surgem perguntas. Mas, como uma mulher negra, não poderia ser algo profundo como pensamento ou concentração. É automaticamente considerado uma agressão. (...) Tudo que eu pensei que precisava fazer era o que todos os *chefs* para os quais trabalhei fizeram. Crie um menu; execute-o bem em uma sala agradável. Eu não sabia que meu comportamento e minhas expressões faciais eram tão importantes para alguns. Imagine *Aunt Jemima* dizendo que não vai fazer um sanduíche de queijo quente para seu filho. **Estava claro que eu não era vista como uma profissional da culinária; eu era vista como uma doméstica.** (NETTLES-BARCELÓN *et al.*, 2015, p. 36–37, grifo meu, tradução minha)

Sobre o contexto brasileiro, no capítulo anterior, estabeleci a conexão entre a imagem de controle proposta por Patricia Hill Collins (2019b) com o estereótipo da mãe preta no Brasil e seu papel em uma narrativa romantizada sobre o repertório culinário nacional criado por folcloristas e literatos brancos advindos das elites. É interessante observar que, como pontuado anteriormente, a defesa de uma gastronomia brasileira no início do século XXI se baseia em um discurso que se aproxima da ideologia colonizadora e modernista – uma construção de sentido que pode permitir que a expectativa do comportamento de mulheres negras no campo continue se aproximando da expectativa da docilidade e subserviência da imagem de controle da mãe preta. Nesse sentido, *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras disputando o reconhecimento e o prestígio do campo com *chefs* brancos – e usando todas as estratégias ao

seu alcance para fazê-lo – podem até estar em “seu lugar”, mas estão fora do papel estabelecido para mulheres negras. E, entendendo o “saber seu lugar” como um código de conduta racial no Brasil (ALBUQUERQUE, 2009), estão em um “não-lugar”, um desencaixe que se torna ainda mais evidente quando essas profissionais são formadas em instituições de prestígio, têm empreendimentos próprios e/ou são especialistas em repertórios da alta gastronomia. O trecho da entrevista de Margareth é elucidativo:

Margareth: Por que é que as pessoas olham para a cara da _____¹⁷⁹ e acham que ela é a *chef* e olham para a minha cara e acham que eu sou a Tia Anastácia?

A tentativa de aprisioná-las nessa imagem de controle faz com que percebam que são forçadas a provar ainda mais sua capacidade em um campo de trabalho já exaustivo, como observa Filomena, ao tratar da composição dos cargos de chefia nas cozinhas em que trabalhou: “Porque isso vai ser extremamente evidente, se tiver mulher vai ser uma ou duas, e elas vão ter que trabalhar três vezes mais. E, se ela for negra, você coloca cinco vezes mais.”. É desse lugar que elas leem o racismo antinegitude, o sexismo e o classismo que estruturam as políticas de reconhecimento da gastronomia no Brasil que, agindo em uma lógica de restrição como é habitual em um campo cultural (BOURDIEU, 1996; BUENO, 2016), tem parâmetros que favorecem *chefs* brancos. O comentário de Celina sobre quais são os critérios para que um profissional seja identificado como *chef* no Brasil evidencia parte da questão, especialmente ao considerarmos a dificuldade relatada por todas as entrevistadas em ser identificadas como *chefs* de cozinha:

Se você teve uma experiência fora... Digamos que eu era cozinheiro e fui pra França. Trabalhei três anos na França como cozinheiro. As pessoas vão olhar pra você no Brasil como *chef* de cozinha. Se você for num processo seletivo e concorrer a uma vaga de *chef* de cozinha, você ganha, mesmo não tendo a formação. Quer dizer... Agora, se tiver os dois, te coloca lá na frente e você ganha tudo. (...) A trajetória do _____¹⁸⁰ é isso. Ele não era *chef* de cozinha, era cozinheiro. E, quando voltou, teve a sacada, teve um apoio e aí deslançou.

Enquanto observam que trabalhar ou estagiar fora do país é critério suficiente para que profissionais brancos sejam imediatamente reconhecidos como *chefs*, suas experiências mostram que esta é uma posição de autoridade que não lhes é concedida nem mesmo quando a

¹⁷⁹ Para entender melhor o sentido do trecho, é o nome de uma *chef* branca brasileira de sucesso que está sendo omitido.

¹⁸⁰ Para permitir uma compreensão mais completa, o que está sendo omitido é o nome de um *chef* de cozinha branco de grande destaque no campo.

ocupam. Isso se soma ao fato de que, dentro da cozinha profissional, observam outras mulheres negras que exercem todas as funções de chefia, mas não são reconhecidas como *chefs*:

Angela: Também comecei a lembrar das experiências que eu já tive, dos espaços que eu estive, das mulheres que eu já trabalhei, todas, todas, todas eu não lembro uma mulher que eu trabalhei em uma cozinha que era branca em Salvador, das cozinhas que eu já trabalhei, nem no hotel que eu trabalhei. No hotel que eu trabalhei na cozinha só tinham duas mulheres, uma era negra e a outra era negra também, mas uma ficava na cozinha e a outra ficava nos doces, na confeitaria. Essa que ficava na cozinha até de vez em quando ainda falo com ela (...) tem esse negócio de cozinheiro um, cozinheiro dois e cozinheiro três, alguns lugares têm isso, e aí ela era cozinheira dois. Só que tipo ela, nossa, ela é muito boa, ela sabe tudo de tudo, ela faz tudo, ela é muito, muito, muito boa assim, sabe? Só que ela nunca conseguia ficar como cozinheiro um, e o cara que ficava como cozinheiro um era um cara muito sacana. E esse *chef* nunca... e era um chefe que, né, você já imagina, eu não vou nem falar, era o estereótipo do chef. Branco, homem, blábláblá, aí tinha vindo de Portugal, e etc. E aí ele estava trabalhando lá e aí ela fazia o trabalho todo, pô. Ela fazia o trabalho todo, ela sabia de tudo, ela mexia com tudo, nossa, ela tomava conta de tudo... o cara era totalmente descartável, porque ela comandava tudo e ele só estava lá mesmo para poder... E os dois sempre brigavam, e ele sempre aprontava com ela. E até hoje, há pouco tempo conversando com ela e ela falando como que tava difícil para ela, porque ela estava achando que iam colocar ela para fora. Porque ela até falou assim: "porque eles não acreditam no meu potencial porque eu sou mulher".

É importante pensar na cena que Angela cria: uma cozinha de um hotel prestigiado de Salvador, a “capital da negritude”, onde trabalha uma cozinheira negra que exerce a função de chefia, mas que a gestão escolhe manter no cargo um *chef* estrangeiro, cujo trabalho seria completamente descartável. A partir de experiências como essa, as entrevistadas observam a desigualdade da política de reconhecimento do campo – e como não tem nada de meritocrática, como seus pares costumam afirmar. Quando perguntadas sobre quais são os requisitos para o reconhecimento no campo da gastronomia, a resposta de Edna é enfática:

Edna: Dinheiro. Assim eu costume, é sério, porque assim é um ramo que é muito caro para empreender e ela tem uma margem muito baixa de lucro. Então todo mundo que a gente conhece que é proeminente nessa área teve um ponto de partida, entendeu? As pessoas que têm grandes destaques assim, alguém teve que abrir um restaurante para elas, entendeu? Porque restaurante é um *business* muito caro. E claro que tem as exceções, mas é aquilo que uma amiga estava falando: "bom, isso é só a exceção que comprova a regra".

A fala de Edna evidencia a necessidade de acesso a um capital econômico que, em uma estrutura de distribuição de renda em uma sociedade de passado escravista que mantém suas políticas de exclusão social da população não-branca¹⁸¹, prejudica profissionais negras de

¹⁸¹ Para se somar aos efeitos de longa duração da desigualdade racial e de gênero na distribuição de riqueza no Brasil, analisados de maneira mais detida nos dois primeiros capítulos, vale considerar informações mais recentes sobre rendimento. Dados estatísticos da PNAD 2019 mostram que a população branca ocupada ganhava, em média, 74,3% a mais que a população negra (pretos e pardos) (IBGE, 2020b). As diferenças de rendimento-hora entre a população branca e negra são gritantes em todos os níveis de instrução, mas chama a atenção o fato de que

diferentes formas, pois observamos como a riqueza é importante para acessar instituições de formação de prestígio ou a possibilidade de estagiar no exterior, que garantem o reconhecimento automático de homens brancos como *chefs*. Porém, a fala de Edna chama a atenção para outra questão: a capacidade de atrair investimento para si. Considerando que esta é uma condição necessária para os profissionais que não vêm de famílias ricas, ela evidencia o duplo prejuízo de profissionais negras: se não são identificadas como *chefs*, como acessar um investimento que depende de seu reconhecimento como profissionais? Um dos trechos da entrevista de Rosa, uma das entrevistadas que teve acesso à capacitação formal e tem bastante experiência no campo, é emblemático, ao analisar como é costumeiramente preterida de oportunidades de trabalho, mesmo quando é a pessoa mais qualificada e com mais experiência para tal. Ela descreve o choque de sua empresária, uma mulher branca, diante da frequência de situações em que isso ocorre:

Rosa: Nossa, minha empresária (...) Ela está sofrendo (...) porque não bastasse todo o trabalho que eu tenho que fazer comigo mesma, eu ainda preciso segurar a onda dela quando ela começa a entender que a gente está perdendo um trabalho por racismo. Todo esse tempo de profissão, ela nunca tinha passado por isso do jeito que ela passa comigo. Na verdade, ela não tinha sofrido nenhum, porque ela é loira (...) como ela é gay, ela sabe que existem barreiras assim, que existe muita da coisa do preconceito e tal, mas ela não tinha noção do que era o racismo. E aí ela também sofre muito por conta que a gente é amiga (...). Então tem uma coisa de gostar muito e aí quando ela vê tudo isso acontecendo (...) ela, "cara, estou muito mal", e uma vez a gente perdeu um *job* (...) "Cara, impossível, nenhuma dessas pessoas que estão na mesa aí chegam na metade do que você faz". "Mas todo mundo é branco". Aí, quando aconteceu o que aconteceu, mesmo assim foi o momento mais tenso, aí ela ficou muito mal, ficou muito mal. E aí ver a outra pessoa mal... eu já nem estava tão mal, porque já fica mais prático, só que aí ver a outra pessoa mal, dá de volta a sensação da profundidade do problema, sabe? Da gravidade.

A fala da entrevistada também mostra como ela precisa desenvolver um mecanismo de proteção que envolve não se deixar afetar por todas as situações de racismo diante da recorrência delas. Já “nem estava tão mal, porque já fica mais prático”, mas o desconforto da empresária diante da situação fez com que fosse forçada a observar, mais uma vez, a maneira como racismo, sexismo e classismo afetam sua carreira. Vitália e Anna, duas das entrevistadas mais velhas, com décadas de experiência e reconhecimento no campo, observam que, mesmo que sejam lembradas como figuras importantes por seus pares e clientes, isso não significa um retorno financeiro à altura:

Vitália: É o reconhecimento financeiro o pulo do gato. (...) Eu acho que meu trabalho, não ganho dinheiro ainda, mas eu acho que é um trabalho que já é uma referência. (...)

é maior no grupo com ensino superior completo: brancos recebem, em média, R\$33,90 por hora, enquanto negros recebem R\$23,50 – uma diferença de 44,3% (SARAIVA, 2020).

Porque as pessoas negras, para conseguir facilmente capital não existe, isso que eu faço, você vende o almoço para comprar o jantar, às vezes tem um evento que, claro, você ganha um dinheirinho, você já gasta um dinheiro, guarda um dinheiro, tudo bem. Mas, na maioria das vezes, é aquela coisa... Não tem estoque, não sei o quê (...) aí as dívidas...

Anna: (...) quando me perguntam de discriminação eu falo assim: “Na pele, na coisa... eu não sinto, mas no bolso evidentemente que eu sinto”. (...) Porque às vezes um comercial é 10 mil reais. Aí você recebe X por mês, se você fizesse um comercial você ganharia dois, três meses, não é? Até quatro meses, dependendo. 10 mil reais, três mesinhos... sobre o que eu ganho.

Entretanto, há uma situação relatada em uma entrevista que, como nenhuma outra, escancara a profundidade do racismo antinegitude e do sexismo das políticas de concessão de reconhecimento da gastronomia, pois o relato da *chef* de cozinha em questão revela que, mesmo quando conseguem acessar o reconhecimento ao atravessar brechas praticamente impossíveis, até a experiência de receber a condecoração de seu trabalho é marcada pela violência e subestimação. É o caso de uma entrevistada especializada em alta gastronomia que, em razão de sua habilidade excepcional e da formação em uma instituição de prestígio, foi condecorada com uma honraria internacional muito importante no campo.

(...) quando eu cheguei lá para receber o prêmio, eu fui barrada três vezes de entrar na sala principal. (...) Porque a gente entrava no anfiteatro, o pessoal que está assistindo obviamente está na arquibancada e nós estamos na frente, em um lugar lindo assim. Ninguém me deixava entrar no lugar da frente. Aí eu ia entrar: "Senhora, acho que a senhora errou, a senhora é ali nos convidados". Três vezes. Aí eu: "Não. (...) Não, não, eu sou também hoje uma graduanda aqui, eu vou receber também (...)". "É mesmo?", eu falei: "Sim". Ele: "Desculpa, senhora", aí eu passei. Aí encontrei a _____, que é uma menina que é de lá¹⁸², aí eu fui passar ela, "Acho que você errou, a entrada é ali", eu: "Meu Deus do céu", aí eu: "Não". Eu vim receber o prêmio também, "Ah, é?". Aí, bom, passei. Aí chegou no presidente (...) Aí eu: "Boa noite". Aí ele: "Senhora, a senhora está equivocada". Ele que entrega os diplomas para a gente e tudo. (...) E eu: "Não, hoje eu estou me formando", ele me olhou bem assim: "O quê?". Falei: "Sim, eu estou me formando, eu também vou receber" e fiquei olhando assim para ele, e ele: "É mesmo?", "Sim". E ele: "Ah, tá. Ok. Pode entrar. Sente-se".

A recusa manifestada por todas as pessoas envolvidas no controle do acesso a quem receberia o prêmio é a materialização mais contundente de como *chefs* de cozinha negras são vistas como estando “fora do lugar” e “equivocadas”, mesmo estando na cozinha, o que independe de sua formação, experiência de trabalho, cargo na cozinha ou habilidade, critérios que são descritos como suficientes para o reconhecimento no campo. As entrevistas mostram como elas são continuamente identificadas como trabalhadoras domésticas que, como vimos ao

¹⁸² Vale destacar que a mulher cujo nome está sendo omitido conhecia a entrevistada, por já ter trabalhado com ela. Sabia que era uma *chef* de cozinha.

analisar a história da consolidação da gastronomia, são consideradas a antítese do *chef* de cozinha – o Outro oculto que dá sentido ao prestígio da ocupação.

Quero mobilizar um último tema dentro das entrevistas – e é intencional que tenha ficado por último –, pois considero importante enfatizar como as *chefs* de cozinha e cozinheiras negras têm pouco ou nenhum espaço para negociar sua ascensão na gastronomia, questão que busquei desenvolver ao longo do capítulo. Nesse sentido, após tratar do léxico racializado, de gênero e de classe que marca o campo no Brasil e a percepção crítica dessas profissionais sobre o papel restrito e estereotipado ao qual tentam confiná-las, quero fechar esta seção tratando das estratégias que têm de desenvolver para se manterem na área. Mais uma vez, tomo como central o tema dos códigos de conduta racializados que são constituídos pelas elites desde o pós-abolição, de modo a manter as hierarquias raciais brasileiras do período escravista (ALBUQUERQUE, 2009).

Em trabalho a respeito da arqueologia do termo “boa aparência” em anúncios de trabalho no Brasil ao longo do século XX que, como visto anteriormente, trata-se de uma atualização e de um novo eufemismo para a antiga tecnologia racista de exclusão de trabalhadores negros em razão de sua cor, a pesquisadora Caetana Damasceno (2010) entrevistou trabalhadoras negras que ascenderam a postos de trabalhos mais valorizados, de modo a compreender como lidam com a violência racial em seu cotidiano. Sua intenção era a de complexificar o que se tornou amplamente conhecido como processo de “branqueamento” entre pessoas negras que ascendem, ao conectar esse processo aparentemente individual ou puramente estético à intensidade das ferramentas de expulsão de pessoas negras de postos de trabalho. Nesse sentido, a autora observa como essas trabalhadoras tentam minimizar traços fenotípicos de negritude para conseguir e manter um lugar de trabalho. No entanto, há outros atributos identificados à negritude e à sua percepção das relações raciais no Brasil que precisam ser disfarçados e escondidos. Damasceno observa como as profissionais negras que ascendem desenvolvem determinados padrões de comportamento para acessar e se manter em postos mais valorizados pois

(...) o modo como elas narram e reconstróem a sua experiência de trabalho – remetem a um conjunto de crenças, expectativas e conhecimento a respeito de normas e regras de comportamento. Estas orientam decisões estratégicas de como operar o racismo no cotidiano, especialmente quando o acesso aos postos de trabalho mais valorizados é o núcleo central desse cálculo. (DAMASCENO, C., 2010, p. 86)

O estudo de Damasceno ilumina uma questão importante observada nas entrevistas: a existência de uma etiqueta racial entre as profissionais negras. Para sobreviver em um campo tão marcado pelo valor da branquidão, da masculinidade e dos hábitos de elite, em que a imagem de controle da mãe preta é utilizada como régua para que seus pares avaliem seu comportamento, as *chefs* de cozinha e cozinheiras negras não têm alternativa a não ser desenvolverem um código de comportamento para navegar uma estrutura profissional que as prejudica a todo momento por serem mulheres negras. O que a pesquisa de Damasceno revela, ao também entrevistar trabalhadoras domésticas, é que o desenvolvimento de um protocolo de conduta é um imperativo para trabalhadoras negras em geral (Ibid.). Nesse ponto, vale citar um trecho de uma entrevista concedida por Carolina Maria de Jesus em 1973, vivendo o momento de declínio de sua vida profissional como escritora, em que a autora é cirúrgica mais uma vez sobre o lugar reservado às mulheres negras na sociedade brasileira:

Se não tivesse manifestado a minha inteligência, poderia estar trabalhando como doméstica. Aí sim, dava para a gente ter uma vida boa. Depois que escrevi o livro, ninguém me aceita pra trabalhar. (RICOSTI, 1973, grifo meu)

Ao articular as entrevistas de Damasceno com o material desta pesquisa, é possível observar que a etiqueta racial profissional envolve assumir uma postura que, como observado por Carolina, possa ser identificada como sujeição ou aquiescência, atributos que possam ser vistos como parte de sua “personalidade”, algo que se soma à necessidade de ter que silenciar sobre a atmosfera de racismo antinegritude, racismo e sexismo que observam em seu cotidiano. Mais uma vez, quero chamar a atenção para o fato de que o comportamento que precisam assumir fala muito mais sobre a violência racial profunda que marca seu cotidiano, bem como o sexismo e o classismo do que sobre si mesmas. Nas palavras de Patricia Hill Collins, é o reflexo do fato de que: “A *mammy* é a face pública que os brancos esperam que as mulheres negras assumam diante deles” (2019b, p. 142). Dito de outro modo, o que defino como etiqueta racial profissional é a exigência de que trabalhadoras negras estejam de acordo com a docilidade, a subserviência, a gratidão e a passividade da imagem de controle da mãe preta, criada por folcloristas e literatos brancos para naturalizar a expropriação econômica e a exclusão social de mulheres negras.

Antes de me deter sobre trechos das entrevistas que iluminam esse argumento, é importante destacar que a necessidade de desenvolvimento e de aprendizado de um código de conduta entre aquelas que estão na base da pirâmide da sociedade é uma questão observada em outros trabalhos de intelectuais negras sobre trajetórias de mulheres negras em diferentes

contextos e períodos (BICUDO, 2010; COLLINS, P. H., 2019b; GONZALEZ, 1984; HINE, 1989; HOLLOWAY, 1996; NETTLES-BARCELÓN *et al.*, 2015; PEREIRA, B. C. J., 2020; SOUZA, N. S., 1990). Nesse sentido, uma das contribuições teóricas mais importantes para este trabalho é a proposta pela historiadora Darlene Clark Hine que, ao analisar a história da cultura do estupro e da violência sexual sofrida por mulheres negras, cunha o conceito de “cultura da dissimulação”¹⁸³: “Por dissimulação, o que quero dizer é que o comportamento e as atitudes das mulheres negras criaram a aparência de abertura e de revelação, mas, na verdade, protegeram de seus opressores a verdade de seus egos e vidas interiores (1989, p. 912, tradução minha)”. Considerando que todas as trabalhadoras negras têm de lidar com a realidade da violência sexual, que está profundamente articulada com a violência racial, de gênero e de classe, julgo que o conceito de cultura da dissimulação ilumina a dimensão da agência envolvida na manipulação dessa etiqueta por *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras.

A análise das entrevistas aponta para nuances relevantes da etiqueta, que são afetadas pelos diferentes acessos de mulheres negras a um restrito poder de barganha no campo profissional. Assim, a necessidade de aderir, de poder manipular ou se afastar do código de conduta são afetados por condições distintas de acesso e de negociação dessas profissionais negras que, no caso das entrevistadas, dependem de sua classe social, da geração, do acesso à educação formal, de um passado profissional marcado pelo trabalho doméstico ou da possibilidade de acessar redes de parceria e investimento no campo gastronômico.

Um trecho da entrevista de Benê Ricardo é bastante elucidativo das variações dessa etiqueta entre *chefs* de cozinha negras e sua relação com uma longa história de trabalho feminino e negro. Como vimos, Benê foi uma *chef* negra que nasceu em 1943, ficou órfã muito cedo, não pôde contar com um suporte familiar e, como consequência disso, passou um longo período da vida submetida às condições precárias e violentas do trabalho doméstico. Além disso, viveu as circunstâncias do trabalho da cozinha profissional na década de 1980. Ela conta o que aprendeu com a avó, Eugênia Ponciano, sobre como agir com relação ao “preconceito”¹⁸⁴: “E uma coisa que a minha avó dizia: ‘a gente não pode olhar para os lados. A gente tem que olhar para frente’. Porque, se você for olhar para os lados, você não chega a lugar nenhum.”

¹⁸³ No original, “*culture of dissemblance*” (HINE, 1989).

¹⁸⁴ O uso de *aspas* busca chamar a atenção para o uso da palavra “preconceito” pela entrevistada quando fala de racismo. A própria escolha da palavra é emblemática da necessidade de usar outras palavras para tratar da violência racial contra mulheres negras que caracteriza a etiqueta racial da época em que Benê viveu – nomear o “racismo” poderia significar sua estigmatização e consequente exclusão do mercado de trabalho.

(ENTREVISTA COM BENÊ RICARDO, 2017). A fala da avó, que nasceu no pós-abolição no interior do estado de Minas Gerais e trabalhou como quituteira, revela a estratégia e a etiqueta que uma geração de mulheres negras, que tinham de lidar com condições de sobrevivência impossíveis, foram forçadas a desenvolver e se encaixar. E, ao enxergar que as condições de vida da neta não eram muito diferentes, a avó julga importante transmitir esse código de conduta de modo que ela pudesse navegar e sobreviver em um mundo que lhe prejudicaria de todas as formas. Não “olhar pros lados” significava tentar viver a despeito e através da discriminação, olhando para a frente, para o objetivo de conquistar sua subsistência e, com sorte, ascender socialmente.

Provavelmente, essa postura significava também silenciar a respeito do racismo antinegitude que marcava suas vidas, um reflexo do “pacto de silêncio” observado por Caetana Damasceno (2010) como código de conduta entre trabalhadoras negras de seu estudo na década de 1980 (mesmo período em que Benê começou a trabalhar em restaurantes), como forma de não sofrer com as graves retaliações profissionais de romper com a ideologia da democracia racial. Ao falar de uma posição extremamente precária de negociação, Benê e sua avó evidenciam a experiência que é provavelmente majoritária no campo ainda hoje. Nesse sentido, é interessante observar como, ao longo da entrevista, fala sobre “não ligar”, “deixar pra lá”, ou não se importar porque “eu não vou levar nada dessa vida mesmo” em situações em que teve a autoria de seu conhecimento culinário roubada, sua habilidade culinária subestimada ou seu trabalho não pago ou não reconhecido. Porém, ao mesmo tempo, ela ressalta como “é duro”, como “foi difícil” e como tem medo de assustar a entrevistadora com os detalhes da “dificuldade” de sua história. E, no fim da vida¹⁸⁵, ela observa como a conformação a essa etiqueta racial foi necessária e inevitável em razão das condições de vida a que foi submetida:

Benê: mas deixa eu te contar, uma coisa que eu aprendi (...) é assim: quando a gente igual naquela casa, em que eu trabalhei, que a mulher me explorava, quando a gente não conhece coisa melhor, a gente se adapta. (...) Eu não conhecia outra coisa melhor. Morava na roça... você entendeu? Aí tudo era normal. Depois que você fica velho que a gente... (RICARDO, 2017).

No caso das entrevistas com algumas das profissionais que vem de famílias de classe média, o aprendizado de uma etiqueta de controle do corpo e do comportamento também aparece cedo e como imperativo uma vez que estavam bastante próximas da violência racial em ambientes de maioria branca:

¹⁸⁵ A entrevista foi realizada por Bianca Briguglio quatro meses antes do falecimento de Benê Ricardo.

Edna: A minha mãe vivia falando: “Ah, não pode... você não pode rir tão alto, porque se você ficar correndo”, eu ia nas festas assim, “fica quieta, porque se você ficar correndo muito eles vão falar, ó lá a pretinha fazendo bagunça, ó lá a pretinha... se quebrar alguma coisa a culpa vai ser de quem?” Então sempre tinha que ter um comportamento acima da média, acho que é até por isso que a gente é tudo muito estudiosa. (...) E é isso, porque você estava circulando em espaços que eu sempre estudei em escola particular (...) Sempre é aquela coisa de não pertencimento, então você já chega pedindo desculpa, “desculpa ter nascido”.

A maior parte desse grupo de entrevistadas enxerga a diferença que o fato de terem crescido em famílias que ascenderam à classe média proporciona, na medida em que puderam acessar a educação formal, não foram forçadas a trabalhar como trabalhadoras domésticas e, em alguns casos, estão na cozinha profissional por escolha. Algumas delas conseguem até mesmo acessar o investimento de sócios em seus negócios ou serem donas de seus empreendimentos, o que pode lhes permitir negociar ou manipular a etiqueta racial profissional. A situação vivida por Filomena em uma entrevista de trabalho mostra como isso pode acontecer:

Filomena: Igual, por exemplo, uma mulher pediu uma vez para fazer, ela queria chamar 50 pessoas para casa dela porque uns amigos tinham chegado da Europa e tinham trazido um monte de lagostim. E eu falei: “eu faço (...) para eu ficar na sua casa fazendo isso, eu vou cobrar dois mil da minha mão de obra”. Ela falou: “Nossa, tudo isso?”. E eu falei “Você já limpou um lagostim? Você já limpou lagosta?”. Ela: “não”. E eu falei: “Pois é, você imagine limpar lagosta para 50 pessoas”. E depois ela veio me falar que ela queria que eu ficasse na chapa por duas horas, duas, três horas, até durar o evento, eu falei: “Então, esse é o meu valor”. Ela falou: “está muito caro”. Eu falei: “então está bom, pode chamar outra pessoa.”

A conduta de Filomena, sendo inflexível sobre a remuneração exigida e expondo como a ignorância da contratante sobre seu trabalho a tornava incapaz de definir seu valor, é uma afronta à imagem de controle da docilidade e da subserviência da mãe preta. A situação vivida por ela, uma *chef* de cozinha com formação de nível superior, permite observar como a etiqueta racial profissional e a postura comum ao *chef* de cozinha se chocam. O que se espera da mãe preta cozinheira é o oposto do que se espera do *chef*, que detém autoridade e pode tentar definir os termos de seu trabalho ou de sua conduta. Assim, é possível imaginar a surpresa da mulher que tentou contratar seu serviço, e como Filomena pode adotar essa conduta porque poderia encontrar outras oportunidades de trabalho – o que não acontece com a maioria das profissionais no campo. Um trecho da entrevista de Benê Ricardo aponta para a diferença na possibilidade de negociação que pode se amparar na classe, por exemplo. Ao tratar da baixa remuneração que recebeu para fazer um jantar com ingredientes caríssimos, justifica o seu aceite: “Minha filha, se você cobrar muito caro, você não trabalha”. Benê não podia ficar sem trabalhar.

Em particular, entre as entrevistadas vindas de famílias de classe média, é interessante observar como manifestam estranheza diante da expectativa no campo de que tenham uma história “de superação”, de uma ascensão ao cargo que se articule a “vencer” as barreiras impostas pela pobreza na infância, algo que é incongruente com as condições em que foram criadas¹⁸⁶. No entanto, essa expectativa é uma das formas pelas quais a imagem de controle da mãe preta se revela como a referência para avaliar seu comportamento e lhes conceder reconhecimento.

Edileide: Olha as mulheres negras que aparecem na TV, por exemplo, elas têm uma coisa específica, geralmente, tem aquelas coisas da história de superação, preto tem que ter sofrido. Preto tem que ter sofrido porque senão não é preto, não sofreu não é preto, tem muito isso. Tem muito isso, por ela ser mulher e estar naquele lugar ali ela tem que vestir uma... tem que ter um jeito, tem que ser falante, tem que berrar e tem que usar roupa espalhafatosa, tem um pouco esse lugar. As vezes pode ser porque aquela mulher é daquele jeito mesmo, mas nem todas são assim na verdade. Tem uma coisa recorrente, você vê, por exemplo, a ___ mesmo, sou fã dela, adoro, mas quando ela está naquele programa lá ___ você vê que ela é o extremo assim da coisa, enfim, tem esse lado. Então branco tem mania de querer colocar a gente num lugar específico e todas nós temos que ter aquele perfil, aquele jeito e tudo mais. E nós não somos todas assim, isso que eu falei por exemplo no grupo que a gente está, são várias mulheres pretas diversas, cada uma de um jeito, tipo ninguém nesse grupo é igual a ninguém, sério eu nunca vi um grupo tão diferente, todas são muito diferentes, sabe? E trabalham com cozinha, mas cada um do seu jeito, cada uma tem a sua personalidade e somos bem diferentes.

Esse olhar crítico sobre a etiqueta racial profissional é comum a todas as profissionais, mas, de fato, são as trabalhadoras de classe média e alta que podem acessar formas de tensioná-lo de maneira mais direta. Porém, é importante enfatizar que o acesso a condições de trabalho mais estáveis ou melhor remuneradas que as permitam manipular a etiqueta não significa que podem romper com esse código de conduta. Uma das falas das entrevistadas, que opto deixar anônima por sua contundência, mostra como ela modula seu comportamento a partir de suas condições profissionais mais confortáveis, sem deixar de enxergar o impacto da violência racial sobre mulheres negras no campo da gastronomia:

É óbvio que quando eu chego num ambiente muito branco eu me posiciono. E o ser humano cria personas, cria máscaras (...). Eu considero que eu esteja no auge do que eu posso ser de combativa. E isso foi construído milimetricamente, estrategicamente, assim, eu boto um tijolo e eu sei que dois terços são cortados, são quebrados e a baliza fica lá embaixo de novo, entendeu? Só sobra um terço do tijolo que eu coloco em cada lugar, em cada fala, em cada inserção, sabe? Se eu, por exemplo, com a minha existência física dentro dos espaços eu já milito muito na minha aparência (...) então

¹⁸⁶ O uso de aspas tem o objetivo de indicar que estas são expressões comuns no campo segundo a fala das entrevistadas. É um vocabulário comum a outras narrativas de caráter liberal ou meritocrático – de que a pobreza pode ser superada ou vencida individualmente, sem ser vista como uma desigualdade social fundamental para o funcionamento da sociedade capitalista, como vimos através das condições do trabalho culinário essencial de mulheres negras.

eu pego as próprias armas para virar contra a branquitude, contra um sistema que é excludente e cruel. Então assim, eu boto esse turbante que eu estou hoje (...) E eu devolvo assim, você está a fim de dizer para mim que eu não posso usar um turbante por que ele é um turbante? Porque aí eu boto (...) um brinco de ouro (...) um búzio de ouro bem curtinho, e aí boto uma dólmã impecável, o que é que a pessoa vai falar? Que é uma questão de vigilância sanitária? Olha os cozinheiros brancos aí de barba. Então eu vou jogando com o sistema contra o sistema, isso mostra, e é um desgaste pessoal muito grande para mim.

É visível que a entrevistada tem uma agenda de ação política que busca cumprir ao manipular essa etiqueta racial: naturalizar a presença de pessoas negras em espaços de destaque na gastronomia. Ela enxerga seu acesso a esse lugar como uma oportunidade, ao considerar que é uma obviedade seu posicionamento afirmativo como uma mulher negra em espaços “muito brancos”. Por entender como funcionam os códigos de conduta da gastronomia, tenta subvertê-los, como usar um turbante e um brinco de búzio junto com uma dólmã imaculada, de modo que esses emblemas de uma negritude não possam ser questionados pelo valor da branquitude do campo. Isso é o contrário de um suposto código de “branqueamento” de todos os profissionais negros que ascendem que, como observado por Damasceno (2010), nunca existiu totalmente, ao analisar como suas entrevistadas podiam articular o disfarce de características da negritude com a afirmação de uma identidade negra. Porém, a estabilidade profissional da entrevistada permite que tensione ainda mais essa etiqueta racial profissional. Ao mesmo tempo, chama a atenção a exaustão e a frustração causada por esse processo, uma vez que seu sucesso tem de ser construído de maneira “milimétrica” e “estratégica” – gerando “um desgaste pessoal muito grande”.

Vale mencionar também uma última estratégia das profissionais em torno dessa etiqueta, que pode significar manipular a imagem de controle da mãe preta a seu favor. Entre entrevistadas de diferentes classes, foi possível notar como também podem escolher repertórios culinários considerados “estereotípicos” com a intenção de se afirmar e/ou não permitir que *chefs* neocolonizadores usurpem a autoria desse conhecimento:

Anna: Então assim, se me chamam para alguma coisa eu vou, nunca falo não, sabe? “Vem o presidente não sei de quê, não sei o quê. Você vai?”, “Vou”, “Mas você vai?”, “Vou”. Eu vou e vou e faço coisa de preto.

Edileide: Que eu acho é isso, que as vezes a gente fica com medo de fazer um acarajé, uma feijoada, porque esse é o lugar que estão colocando para a gente, mas ao mesmo tempo também se eu não fizer quem vai fazer, sabe? Eu vou deixar os *chefs* brancos fazendo e levando aplauso por fazer acarajé? É complicado isso também, isso para mim também é muito complicado. Mas enfim, são escolhas.

Essa breve análise da etiqueta racial profissional e sua manipulação pelas entrevistadas não tem como objetivo ser um exame exaustivo das estratégias das profissionais. Como uma trabalhadora negra, entendo que isso seria desvelar uma tecnologia de sobrevivência que põe em risco a subsistência dessas mulheres. Como tratado na seção de apontamentos teórico-metodológicos, há detalhes da violência racial que não são descritos neste trabalho, seja por solicitação das entrevistadas ou por escolha minha, enquanto uma pesquisadora negra que conheceu o funcionamento do campo e a possibilidade de retaliação contra essas profissionais. Em certo sentido, também estou enredada em um “pacto de silêncio” com as entrevistadas, de modo a proteger suas carreiras.

Considerando o peso do que não pode ser dito, ao analisar como navegam entre ceder e manipular esse código de conduta, a intenção é evidenciar como uma estrutura de expropriação econômica e de violência racial continua marcando o trabalho de mulheres negras na cozinha. E, ao analisar a atualização do léxico racializado, de gênero e de classe das políticas de reconhecimento da gastronomia, todas identificam o peso da imagem de controle da mãe preta sobre a avaliação de seu trabalho. No entanto, as trajetórias evocadas aqui mostram como permanecem encontrando brechas, sentidos e formas de sobreviver a partir desse trabalho essencial e, em alguns casos, ascender socialmente. A partir das vozes e das trajetórias das *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais de destaque, observamos as diferentes maneiras como buscam construir um espaço de autodefinição dentro da cozinha a partir de um lugar de autoridade que não lhes é concedido, mas que ousam tomar para si, como Margareth: “Eu preciso sempre me afirmar, sim, eu sou uma mulher, sim, eu estou no meio masculino, sim, eu sou negra, conforme-se com isso, que eu estou muito bem com a minha identidade.”. Ou Edileide:

Edileide: Sim, porque você vê por que os brancos escolhem isso, não estão escolhendo ser cozinheiros, ser *chefs* de cozinha? Eles estão escolhendo isso o tempo inteiro, sabe? Por que é que a gente não pode escolher, só porque, teoricamente, esse já era o nosso lugar? Sabe, eu acho que é isso, não é um lugar que ninguém me impôs isso, foi uma coisa que eu escolhi independente de acharem que esse já era o meu lugar. Eu escolhi esse como meu lugar.

No capítulo a seguir, veremos como a escolha pelo lugar que sempre foi a imagem da ausência de escolha profissional para mulheres negras é proporcionada pelo trabalho de uma longa tradição de cozinheiras negras, cuja resistência e ação política radical foram constantemente ignoradas – mas que tornaram possível o futuro de um povo que jamais deveria ter sobrevivido.

Enquanto esta tese estava sendo escrita, em 29/04/2021, o Brasil alcançou a marca de

400.000 pessoas mortas

em decorrência do coronavírus.

Interlúdio 3 – Cenira, a dissimulação e o peru natalino

Cenira Luiza da Silva de Sant’Anna nasceu no pequeno povoado de Paraíso Tobias, zona rural da cidade de Miracema, estado do Rio de Janeiro, em 25 de março de 1928. Seus avós maternos haviam sido escravizados, mas sua mãe, Lidogéria, já nascera livre. Sabe-se pouco sobre seu pai, mas dizia que era de nacionalidade italiana e que morreu antes mesmo de ela nascer, durante a epidemia de gripe espanhola. Cenira, aos 6 anos, já era responsável pela cozinha da casa e pelos cuidados com seu irmão mais novo, enquanto a mãe e o padrasto trabalhavam no cultivo da pequena propriedade da qual eram donos.

Como filha de outra união, seu padrasto, também italiano, não aceitava muito bem a menina. Cenira contava que, além disso, ele era um homem violento e mesquinho, que explorava a população mais pobre do lugar. Era costume dele pagar um dia de roçado com “um guaraná”¹⁸⁷, e ela observava com tristeza o fato de que os colonos que trabalhavam “de morada” na fazenda passavam fome, fazendo-a entrar no depósito de madrugada para pegar alimentos sem o conhecimento do padrasto e entregar para os trabalhadores, sem o conhecimento do padrasto. Também é possível que exista uma outra parte da história da violência dessa relação, pela raiva que dizia sentir dele. Mesmo décadas depois, seus olhos ainda brilhavam de ira enquanto se lembrava das ameaças que fazia ao padrasto, na tentativa de se defender da violência e de algo mais: “Eu dizia que ia esperar ele dormir, ferver uma chaleira d’água e despejar no ouvido dele!”.

Seu “gênio difícil” teria sido a razão pela qual sua mãe, com medo “de haver uma desgraça”, decidiu tirar a filha de casa, que foi mandada para morar com uma família conhecida que era dona de um bar, onde, com 11 anos de idade, passou a trabalhar na cozinha. Cenira nunca falou sobre a tristeza que poderia ter sentido ao ser tirada de casa, preferindo enfatizar que estava feliz por sair da “roça” e ir para a cidade, onde fez muitas amigas e podia ir para os bailes quando tinha folga, apesar do trabalho “ser muito”. Quando o bar faliu, ela, então com 17 anos de idade, com o auxílio de uma senhora carioca que estava visitando a cidade, conseguiu um emprego como trabalhadora doméstica no Rio de Janeiro.

Cenira chegou perto do Natal na casa dos patrões na capital, que eram “gente fina”. A patroa então avisou uma de suas responsabilidades seria fazer o peru para a ceia. Quando a

¹⁸⁷ O uso de aspas indica trechos extraídos de conversas com dona Cenira, especialmente de uma entrevista gravada por mim em 08/03/2011 (SANT’ANNA, 2011).

mulher perguntou se ela tinha alguma boa receita, Cenira respondeu que ficasse tranquila, que o prato era sua especialidade. Assim que a patroa deixou a cozinha, ela se permitiu sentir o nervosismo: como uma jovem pobre vinda do interior, nunca tinha feito e nem mesmo visto um peru natalino. Mas não podia assumir seu desconhecimento para não perder aquele emprego. Foi então que conversou com as outras trabalhadoras da casa e seu pedido de ajuda chegou às cozinhas das casas vizinhas. Estava com sorte: uma das cozinheiras da vizinhança era conhecida por seu peru de Natal e, generosamente, compartilhou sua receita com a recém-chegada.



Figura 12 – Cenira recém-chegada ao Rio de Janeiro, na década de 1940. Foto de acervo familiar, autoria não identificada.

O preparo do prato era complicado e envolvia quase 24 horas de trabalho, entre encontrar e comprar a ave certa, depenar, limpar, temperar, assar e decorar. Mas a parte mais difícil mesmo era ter que regar o peru para que não ficasse seco, em intervalos de meia hora, com o próprio suco do cozimento durante as seis horas em que assava. Esse passo era fundamental, garantira a colega cozinheira. Para que estivesse pronto a tempo para o horário exigido pela patroa, foi obrigada a fazer isso durante a madrugada. Cenira dizia que deve ter sido “mesmo Deus” que fez com que ela conseguisse não pegar no sono durante a tarefa. No dia seguinte, o triunfo: a ave estava dourada e succulenta enquanto era servida para a família e seus convidados. Mais tarde, teve que segurar o riso quando a patroa veio lhe dizer que, apesar de não ter acreditado nela no início, podia ver que o peru de Natal era realmente sua especialidade. Cenira permaneceu como trabalhadora doméstica na casa dessa mulher por quase uma década.

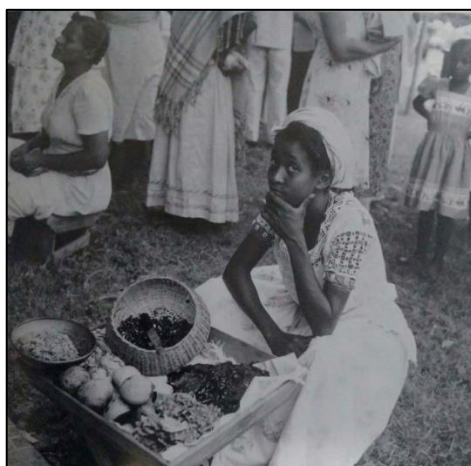
Muitos anos mais tarde, Cenira contaria essa história para sua própria família às gargalhadas, orgulhosa de seu feito, mas também fazendo questão de enfatizar a importância do apoio de outras trabalhadoras negras que, vivendo nas condições precárias e violentas do trabalho doméstico, estavam lá “uma pela outra” – mostrando que a conversa sempre esteve na cozinha.

Capítulo 4 – A cozinha como um espaço geográfico de mulheres negras

"(...) as geografias de mulheres negras são vividas, possíveis e imagináveis". (MCKITTRICK, 2006, p. xii, tradução minha)

“As mulheres negras utilizam os discursos dominantes para criar espaços de dissidência e de aquiescência estratégica à lógica do capital sempre presente em nossos sistemas alimentares.” (NETTLES-BARCELÓN *et al.*, 2015, p. 34, tradução minha)

Foi um encontro inusitado, podemos dizer assim. Eu folheava mais um entre os vários livros da estante de estudos sobre Brasil da biblioteca da Universidade de Brown, durante o doutorado sanduíche, período em que permaneci durante seis meses na instituição como pesquisadora visitante. Era um exemplar de um livro de receitas afro-brasileiras produzido pela Fundação Pierre Verger¹⁸⁸, em português, que incluía também histórias e mitos relacionados à criação das iguarias (FREGONEZEM; COSTA; SOUZA, 2015). Em meio às fotografias dos pratos, havia outras, retratando o cotidiano de cozinheiras negras, tiradas por Pierre Verger em Salvador, no Togo e no Benin entre as décadas de 1940 e 1950. Foi então que seu olhar se cruzou com o meu, e a sensação de desconforto que sua imagem me causou me fez decidir pegar o livro emprestado. Envolvida em tantas outras novas leituras, quase esqueci de sua existência. Até que a pandemia de coronavírus chegou aos Estados Unidos e, de um dia para o outro, meu doutorado sanduíche acabou. Entre as muitas tarefas para serem executadas antes de retornar às pressas, estava a de devolver o livro. Foi então que lembrei dela mais uma vez e, no meio da bagunça de uma vida que se encerrava sem aviso, senti-me no chão e pude começar a entender o que me causava inquietação naquela fotografia.



¹⁸⁸ A Fundação Pierre Verger foi fundada em 1988 pelo próprio fotógrafo. Mais informações em: <https://www.pierreverger.org/br/>. Acesso em 01/06/2021.

Figura 13 – Jovem negra vendendo cocadas na Festa do Senhor do Bonfim do ano de 1947, em Salvador. Foto de Pierre Verger (FREGONEZEM; COSTA; SOUZA, 2015, p. 121).

A legenda do livro é sucinta: “Moça com tabuleiro vendendo cocada, Festa do Bonfim, Salvador, 1947” (FREGONEZEM; COSTA; SOUZA, 2015). Não sabemos seu nome, sua idade, se vendia seus produtos sozinha ou se tinha companhia. Será que as cocadas estavam vendendo bem? Era ela a cozinheira quem as tinha preparado, ou sua mãe, avó ou uma tia? Será que alguém ajudara a carregar o tabuleiro até aquele ponto do gramado? Estava ali há muito tempo? Perguntas como essas ficavam sem respostas, e é possível que pouco interessasse ao fotógrafo respondê-las, uma vez que estava mais ocupado em registrar as cenas “pitorescas” do cotidiano de uma grande festa religiosa em Salvador na metade do século XX¹⁸⁹. Para um francês que estava começando a conhecer a cidade (MARTINI, 1999), aquela jovem poderia parecer apenas mais uma entre as tantas vendedoras negras de cocada ou de acarajé que fotografou naquele dia.

Contudo, mais de meia década depois, a maneira como ela olhou de volta para o “gringo” me chamava a atenção. Talvez porque a minha própria aparição em terras estrangeiras também causasse curiosidade entre os gringos brancos, e aquela expressão no rosto dela me parecesse um tipo de reflexo da forma com que eu olhava para eles. Ou porque, do mesmo modo, eu fui uma adolescente negra naquela mesma cidade, sob a mirada dos gringos, e sabia do desconforto causado por olhares indiscretos que classificavam como exóticos meu modo de viver e a minha cidade. Porém, talvez o mais importante fosse o fato de que, naquele momento, eu estava em contato com “contra-olhares” teóricos produzidos por intelectuais negras que, ao refletirem sobre experiências similares, me ajudavam a entender o sentimento que talvez fosse comum entre nós duas e as maneiras limitadas pelas quais nós podíamos reagir ao olhar gringo, tão precioso à economia de nossa cidade turística (CAMPT, 2017; hooks, 1992; RIBEIRO, 2021).

Discuti anteriormente como um dos fundamentos do turismo em Salvador é o fascínio em torno de um passado colonial e como a narrativa sobre esse período se baseia em uma ideologia da democracia racial, ocultando a violência e a expropriação econômica da população

¹⁸⁹ A pesquisa que fiz sobre a trajetória profissional de Pierre Verger (MARTINI, 1999), para entender em que ponto de seu trabalho de fotografia etnográfica esse retrato específico se encaixava, me faz acreditar que é parte do arquivo que o fotógrafo produziu para a revista *O Cruzeiro*, em 1947, quando suas fotografias acompanhavam textos do jornalista soteropolitano Odorico Tavares. Apesar de não figurar no material, julgo que tenha sido tirada para a reportagem “O ciclo do Bonfim”, de 1947, na edição de número 22 da revista. A reportagem pode ser consultada em: <http://memoria.bn.br/docreader/003581/53613?pesq=%22pierre%20verger%22>. Acesso em 12/06/2021.

negra que marcam o passado e o presente da cidade (PERRY, K.-K. Y., 2013; SMITH, 2016; WILLIAMS, 2013). Nesse ponto, interessa-me retomar que a ideia idílica das relações raciais soteropolitanas desse discurso turístico tem papéis bem restritos para mulheres negras e, entre eles, está a baiana do acarajé com seu tabuleiro de quitutes. Nesse sentido, à primeira vista, a publicação da fotografia de uma jovem negra vendedora de cocadas, tirada por Pierre Verger em 1947, como ilustração contextual de um livro de receitas afro-brasileiras publicado em 2015, é uma materialização de como a atividade turística em Salvador, nas últimas décadas, se desenvolveu na direção de fixar essa imagem das mulheres negras soteropolitanas. No entanto, o olhar exotizador sobre suas formas de vida e de subsistência já existia na década de 1940, especialmente nos enquadramentos de um fotógrafo francês recém-chegado a Salvador, com uma longa experiência em produzir imagens etnográficas, publicando imagens da cidade na revista carioca *O Cruzeiro* (MARTINI, 1999; TAVARES, 1947).

Não é a minha intenção me deter sobre os detalhes da história de vida de Verger, mas na expressão que a jovem vendedora de cocadas lhe lançava de volta naquele instante. Seu olhar e sua posição corporal poderiam ser lidos de diversas maneiras, como expressões do tédio, da irritação ou da surpresa diante do fato de estar sendo fotografada – com a possibilidade de não ter sido consultada previamente sobre o registro. Mas também podia ser uma postura debochada diante do deslumbramento do fotógrafo perante seu cotidiano, que ela poderia enxergar como banal, exaustivo, injusto ou apenas desinteressante. Seja qual for o sentimento refletido na sua reação, o que me capturava na imagem era uma espécie de recusa, que fazia com que ela não se encaixasse no papel acolhedor ou receptivo que mulheres negras deveriam desempenhar na fantasia branca sobre a cidade negra, vendida em reportagens e brochuras turísticas¹⁹⁰. Uma recusa que poderia ser lida como sutil ou quieta, capturada num instante, mas, ainda assim, perceptível – e valiosa para a discussão de agência e resistência deste trabalho. O olhar de uma jovem negra vendedora de cocadas, que poderia ser enquadrada na “população negra permitida” no cenário idílico das relações raciais da narrativa turística como uma “produtora excepcional de cultura negra brasileira” (COLLINS, J., 2008), me dava pistas sobre a sutileza da agência de

¹⁹⁰ Vale a pontuação de que, apesar da atividade turística ainda estar se desenvolvendo na cidade à época, a reportagem para a qual a foto foi provavelmente produzida tem esse tom de exotização e de romantização sobre a cidade e os hábitos de sua população negra. Na página 58, lê-se o seguinte resumo-convite sobre a festa do Senhor do Bonfim: “O povo traz, além da liturgia, do esplendor da Igreja, dos atos religiosos, traz a espontaneidade de sua fé primitiva, o ímpeto avassalante de todas as maneiras de expressar sua alegria de viver: sua maneira de render graças ao Senhor, tão solicitado nas horas de desgraça (TAVARES, 1947, p. 58). Na mesma página, uma das fotografias de mulheres negras tem como legenda: “Tudo é claro, limpo e cheiroso, na negra”.

quem tinha muito pouco para negociar em uma sociedade que funcionava exatamente a partir da precariedade de sua vida.

Uma análise mais detida sobre a recusa ou a resistência silenciosa da jovem também poderia se ater à roupa branca, aos fios em seu pescoço ou ao contregum em seus dois braços¹⁹¹, marcadores de sua religiosidade e de sua integração às comunidades religiosas majoritariamente negras, que também poderiam indicar que a festa religiosa não era apenas uma forma de obter seu sustento, mas também de viver sua fé. As imagens de outras mulheres e de uma menina negra ao fundo indicam a importância da festa popular do Senhor do Bonfim para a população negra de Salvador, e a existência de diversos sentidos e experiências em torno do festejo que escapam da maneira como são estereotipados pelo material turístico ou por um olhar branco que os exotiza. Essa breve análise sobre a fotografia não pretende ser exaustiva sobre as diversas possibilidades de leitura da expressão da vendedora de cocadas. O que cabe reter aqui é o modo com que a vendedora de cocadas, que eu queria poder chamar pelo nome, me mostrava mais um modo da atuação cautelosa das mulheres negras, quase imperceptível, diante do olhar branco, e como, além de sua expressão, os amuletos em seus braços mostravam seu esforço em manter sua autodefinição sempre protegida.

O exercício visual no início deste capítulo é importante para destacar como a reflexão sobre a agência e a resistência de mulheres negras exige novas abordagens e o desenvolvimento de novos vocabulários nas Ciências Sociais, que podem envolver movimentos como esse. Sua imagem estava em consonância com algo que as entrevistas e os registros biográficos já tinham apontado: durante a maior parte do tempo, mulheres negras têm de agir de maneira cautelosa e imperceptível para garantir sua sobrevivência e, eventualmente, conquistar melhores condições de vida. Assim, este capítulo é uma proposta de ampliar as noções de agência e resistência a partir de experiências e de percepções críticas de cozinheiras negras.

É importante destacar que mulheres negras também se envolveram e se envolvem em formas de resistência vistas como “tradicionais”, apesar de sua presença nesses espaços ser comumente apagada, ou a importância de sua participação ser subestimada¹⁹². Assim, é

¹⁹¹ A vestimenta branca, os fios e o contregum são marcadores religiosos do Candomblé e da Umbanda, além de outras religiões afro-brasileiras. É importante lembrar que, à época, as religiões afro-brasileiras e suas manifestações sofriam com uma criminalização ostensiva, baseada no Código Penal de 1940 (BASÍLIO DE OLIVEIRA, 2018).

¹⁹² E isso pode ocorrer até mesmo em uma historiografia atenta à agência negra em geral, como observa Manning Marable: "A história social negra, como tem sido escrita até hoje, tem sido profundamente patriarcal. (...)

importante marcar que elas participaram de levantes e revoluções armadas (GAMA, 1880; REIS, 2003), brigaram por sua alforria e dos seus em tribunais (COWLING, 2018), organizaram greves e lutas sindicais (BERNARDINO-COSTA, 2015; FREITAS, F., 2015; PINTO, 2015; REIS, 2019, 2019) e movimentos sociais de base e/ou de mulheres negras (CALDWELL, 2007; GONZALEZ, 2018b; PEREIRA, A. C. J., 2019; PERRY, K.-K. Y., 2013), apenas para citar alguns de seus enfrentamentos diretos ao longo da história.



Figura 14 – Noca, Lucinha e Conceição, mulheres entre os militares da Legião Negra, grupo que apoiou a revolta constitucionalista em São Paulo. Autoria não informada. (LEITE, J. C., 1992, p. 105)

No entanto, o caminho que escolho aqui, com base no que encontrei no material e de acordo com o que fiz ao longo da tese, é manter o foco em trajetórias individuais e pequenas iniciativas coletivas ainda pouco exploradas. A intenção é pensar agência e resistência a partir da vida cotidiana de mulheres que foram vistas apenas como passivas ou subservientes, frequentemente subsumidas ao estereótipo da mãe preta cozinheira, evidenciando como a força dessa imagem construída sobre elas reflete apenas a legitimidade e a autoridade de autores brancos que a criaram e o projeto de supremacia branca que representam no Brasil, além da

Referências obrigatórias são geralmente feitas àquelas "irmãs excepcionais" que deram alguma contribuição especial para a libertação do "homem negro" (MARABLE, 1983, p. 183).

profundidade da violência racializada, generificada e de classe que afeta suas vidas. Como observado por Saidiya Hartman:

As estratégias de resistência e subsistência não cedem facilmente à grande narrativa da revolução, nem foi liberado um espaço para a trabalhadora do sexo, a mãe dependente de políticas sociais do Estado e a trabalhadora doméstica nos anais da tradição radical negra. Talvez seja compreensível, mesmo que inaceitável, quando os custos da resistência são tão grandes. **A mera sobrevivência é uma conquista em um contexto tão brutal.** Se pretendemos fazer mais do que tornar a doméstica insubordinada, a proscrita e a insurreta uma figura para nosso anseio revolucionário, ou impor mais um fardo à carne feminina negra, tornando-a "um lugar reservado para a liberdade", então nunca devemos perder de vista as condições materiais de sua existência ou o quanto ela foi obrigada a dar para nossa sobrevivência. (...) sua luta pela liberdade permanece opaca, intraduzível no léxico do político. (2016, p. 171, tradução minha, grifo meu)

Assim, o olhar sobre esses registros fundamenta o argumento de que, diante da longa permanência de condições de sobrevivência impossíveis impostas a mulheres negras pelo Estado brasileiro e pelas elites, analisadas ao longo desta tese, um de seus legados é o fato de que seu trabalho é fundamental para a sobrevivência e continuidade de gerações da população negra, gestando um futuro em que, hoje, a população negra é maioria. Trata-se de reconhecimento que ainda não recebeu o destaque merecido, com a profundidade que suas histórias requerem, ao exigir um olhar atento à complexidade de sua agência e resistência frente às escolhas que têm à sua disposição.

No entanto, vale fazer uma ressalva sobre esse ponto de vista: o reconhecimento de que essas trabalhadoras sobreviveram e sobrevivem ao impossível não tem a intenção de criar narrativas épicas, em que elas são elevadas ao lugar de heroínas que sempre fazem escolhas magnânimas. As trajetórias tratadas ao longo da tese, e especialmente neste capítulo, têm como finalidade observar as diferentes maneiras pelas quais cozinheiras negras buscam brechas em um sistema que funciona com base na precariedade e na descartabilidade de suas vidas (e da população racializada em geral). E, nessa posição difícil, isso geralmente significa que elas também têm que tomar decisões complicadas e difíceis. Por isso, defender a grandeza do que fizeram não implica construir narrativas míticas sobre essas mulheres nem fazer com que caibam em uma imagem asséptica do que seria uma heroína negra – mas, fundamentalmente, a de marcar sua humanidade, cuja negação é constante e se reflete em estereótipos como o da

mãe preta cozinheira¹⁹³. Como observa Imani Perry, ao refletir sobre as figuras negras heroicas nos Estados Unidos:

No final, talvez achemos necessário recusar qualquer indivíduo como herói sem qualquer crítica e, em vez disso, nos conformarmos sobre o que podemos concordar: Há um heroísmo inegável ao recusar e transcender as caixas estreitas que o racismo cria e as barreiras que ele ergue. Podemos reconhecer a falibilidade humana e o cenário sociológico a partir do qual surgem os atos de heroísmo. (2021, tradução minha)

Diferente dos outros três capítulos, a temporalidade dos registros aqui é circular. Ao invés de uma organização cronológica, o que estrutura esta seção são quatro temas principais que defino, a partir da teoria social crítica de intelectuais negras (COLLINS, P. H., 2019b; GONZALEZ, 2018b), como relevantes para pensar a agência e a resistência de mulheres negras e para articular trechos de histórias de vida de cozinheiras negras que viveram em diferentes períodos históricos, coletados ao longo da pesquisa. Esse arranjo busca expor a persistência de estruturas de poder, de violência e de expropriação econômica de um passado que ainda não é passado (SHARPE, 2010) e que prejudica mulheres negras de diferentes formas, mas também a continuidade de formas de agência e de resistência que têm de ser adaptadas às condições de vida e de trabalho de cada período e de cada trajetória. Nesse sentido, meu objetivo maior é o de expor uma longa tradição de percepções críticas, tecnologias de sobrevivência e ações estratégicas de cozinheiras negras. Assim, o mosaico que componho também tem a intenção de mostrar como essas experiências estabelecem um tipo de conversação quando articuladas e como parte de um processo de transmissão e de atualização de táticas de sobrevivência e de enfrentamento.

A cozinha neste capítulo é pensada como um lugar de territorialidade feminina e negra – e, por extensão, da população negra em geral – e não apenas como um espaço de confinamento que não “era lugar de gente”, como visto ao longo desta tese, mas como um espaço geográfico negro em que também foi possível construir redes de apoio, de sociabilidade e projetos de disrupção das condições de vida. Parto aqui das contribuições de Katherine McKittrick e sua reflexão sobre geografias de mulheres negras:

As histórias, vidas e espaços de mulheres negras devem ser vistos como se enredando em arranjos geográficos tradicionais, a fim de identificar uma forma diferente de

¹⁹³ Outro ponto importante é que esse mosaico também não pretende romantizar a resistência de mulheres negras que sobreviveram a condições impossíveis. Esse tipo de olhar só serve como uma outra forma de desumanização e de naturalização da desigualdade e da violência de suas condições de vida.

conhecer e escrever o mundo social e de expandir como a produção de espaço é realizada em territórios de dominação. (2006, p. xiv, tradução minha)

A proposta é pensar a cozinha como um dos mais importantes espaços geográficos de mulheres negras, mesmo que tenham sido forçadas a ocupá-lo. Nesse sentido, um lugar em que as hierarquias espaciais racializadas que definem que a cozinha é o lugar de mulheres negras, em condições precárias de trabalho e silenciadas, interagem com uma geografia de cozinheiras negras construída nesse espaço, na composição de conhecimento culinário, de redes de sociabilidade, de apoio e de afeto. Tão importante quanto o espaço da cozinha é o cozinhar enquanto técnica e trabalho na manutenção de seu sustento (e dos seus), na conquista de uma possível ascensão social e no apoio a projetos sociais coletivos. Desse modo, trata-se de enxergar o cozinhar como uma ferramenta de ação social e política de mulheres negras (ZAFAR, 2019) de diferentes formas, como veremos nas próximas páginas.

O fundamento deste capítulo, como um contraponto a uma famosa expressão popular brasileira, “a conversa ainda não chegou na cozinha”, é o de que a conversa nunca precisou chegar na cozinha porque ela sempre esteve lá: em conversas e segredos compartilhados, na construção de relações de afeto e redes de apoio e de solidariedade e também na troca de olhares ou de outras expressões para comunicar aquilo que não pode ser dito – não na intimidade monstruosa do trabalho doméstico ou na precariedade do trabalho comercial.

4-1 A autodefinição de cozinheiras negras

Eu disse meu sonho é escrever!
Respondem os brancos: Ela é louca.
O que as negras devem fazer...
É ir para o tanque lavar a roupa.
(JESUS, 1996, p. 201)

Tanto para as mulheres negras como para os homens negros, é axiomático que, se não nos definirmos por nós mesmos, seremos definidos pelos outros - para seu uso e em nosso detrimento. (LORDE, 1984, p. 45, tradução minha)

A escolha por tratar da autodefinição como o primeiro ponto de análise das diversas formas de agência e resistência de cozinheiras negras tem a ver com a percepção de que este é seu fundamento radical – a construção de uma definição de si que contraria estereótipos, recusa papéis de subserviência estabelecidos e, fundamentalmente, reivindica humanidade para si. O tema é central nos debates entre diversas intelectuais negras nas últimas décadas, marcando a

importância da questão para o campo de estudos sociológicos e historiográficos sobre mulheres negras. Como observado por Patricia Hill Collins:

Quando nós, mulheres negras, nos autodefinimos, rejeitamos claramente o pressuposto de que aqueles em posição de autoridade para interpretar nossa realidade têm o direito de fazê-lo. Independentemente do conteúdo real das autodefinições de mulheres negras, o ato de insistir em nossa autodefinição valida nosso poder como sujeitos humanos. (2019b, p. 206)

No caso das cozinheiras negras, vivendo em condições impostas pela intimidade monstruosa do trabalho doméstico (SHARPE, 2010), na precariedade do comércio informal ou no ambiente da cozinha profissional, em que seu cargo é questionado e sua habilidade é invisibilizada ou pouco reconhecida, a construção de uma autodefinição foi observada como fundamental a partir da análise de registros históricos e entrevistas. O tema já foi abordado em trechos de histórias de vida ao longo desta tese, como na carta-petição do século XVIII da cozinheira escravizada Esperança Garcia (SOUSA, 2017), na carta pessoal de Theodora Dias da Cunha encontrada em um processo policial do século XIX (WISSENBACH, 2012), ou na carta da quitandeira Mãe Maria, publicada em um jornal carioca também do século XIX (FREITAS, F., 2015). Nos três casos, vivendo sob as circunstâncias brutais do sistema escravista, a autodefinição de cozinheiras negras foi essencial para reivindicar um tratamento menos violento, reunir a família separada pelo sistema escravista, acumular pecúlio para a compra de alforria ou exigir respeito.

No período do pós-abolição, os registros também apontam para a importância de uma autodefinição para sobreviver à persistência das condições precárias e violentas de trabalho e de tratamento. Um dos registros biográficos que se destacam nesse sentido é o de Laudelina de Campos Melo, importante líder sindical do movimento de trabalhadoras domésticas, citada anteriormente, a partir de uma das histórias de sua infância:

Aí passa tempo, minha mãe já era casada, mãe de filho e tudo, já tinha três filhos. Eu era a mais velha. (...). Chegou certo dia lá que ela [a patroa] estava com os nervos, a minha mãe chegou pra cuidar dela e ela começou a esbofetear a minha mãe na cara. Então minha mãe ficou revoltada e disse: eu não sou escrava, eu não vou mais aguentar isso, e vou embora.

A sinhá mandou buscar a minha mãe, mandou um português que era capacho dela lá, que era chacareiro, jardineiro, fazia limpeza e tudo. Foi buscar minha mãe com o rabo de tatu¹⁹⁴. (Minha mãe disse):

¹⁹⁴ “Rabo de tatu” é a denominação de um chicote feito com couro trançado que pode ter até quatro pontas, ainda vendido como acessório em selarias. Disponível em: <https://www.selariavertentes.com.br/acessorios/para-cavaleiros/chicote/chicote-rabo-de-tatu-sv1617>. Acesso em 02/02/2021.

Quer saber de uma coisa, eu não vou é nada, eu vou voltar porque eu não tenho que dar satisfação pra essa gente, eu não sou escrava¹⁹⁵.

Ele (o português) começou a chicotear a minha mãe no caminho. Eu avancei no pescoço dele, quase matei ele, eu tinha doze anos nesta época, avancei no português pela garganta... agarrei na garganta dele, se não me separassem dele eu o teria matado de tanto ódio que eu fiquei. (PINTO, 2015, p. 181–182)

A situação, que provavelmente ocorreu na década de 1910, pouco mais de duas décadas após a Abolição, é pertinente por revelar dois aspectos importantes do processo de autodefinição. Em primeiro lugar, a composição desse processo no pós-abolição tinha profunda relação com os significados de não ser uma escravizada, uma vez que permitia a percepção da mãe de Laudelina¹⁹⁶ de que não era mais obrigada a aceitar ser tratada com violência pela patroa¹⁹⁷. É crucial, então, marcar a coragem refletida em sua conduta ao decidir deixar o trabalho e ao questionar a autoridade dos patrões frente a um de seus empregados, mesmo que ele tivesse um chicote nas mãos (um importante símbolo da violência escravista), mesmo que sua postura pudesse ser mal vista pelos outros poucos patrões e patroas em uma cidade no interior de Minas Gerais (Ibid.), o que era agravado pelo fato de que a mãe de Laudelina, enquanto uma mulher negra sem escolaridade, provavelmente não tinha outras opções de trabalho além do trabalho doméstico.

Em outras palavras, ela decide estabelecer esse limite, que provavelmente foi fundante para a autodefinição de sua filha que, além de reagir com violência para proteger sua mãe de ser violentada com um chicote, se lembraria desse momento décadas depois como uma ativista dos direitos das trabalhadoras domésticas. Em segundo lugar, o trecho também demonstra o alto custo desse momento de autodefinição e a sobrevida da escravidão (HARTMAN, S., 2008), uma vez que a afirmação de si enquanto alguém que não aceitaria aquele trabalho ao ser tratada de maneira violenta significava o aprofundamento da violência: uma sessão de chicotadas diante da filha. Assim, é evidente como a simples autodefinição de uma cozinheira negra, que poderia agir como uma mulher que não era escravizada, era uma ousadia à época que poderia implicar retaliações brutais, com o objetivo de mantê-la em silêncio e em um papel de subserviência.

¹⁹⁵ A fala lembra a da cozinheira africana liberta Rosa Maria de Jezus, citada no Capítulo 1, dispensada do trabalho por ser “atrevida” ao se negar a cuidar da casa da patroa uma vez que havia sido contratada apenas para cozinhar, afirmando que não era “sua escrava” para ser obrigada a atendê-la (TELLES, L. F. da S., 2013, p. 208).

¹⁹⁶ Além de trabalhar como trabalhadora doméstica, a mãe de Laudelina também era doceira (PINTO, 2015).

¹⁹⁷ A situação da mãe de Laudelina lembra que a rotatividade de trabalhadoras domésticas livres e libertas no final do século XIX já apontava para a busca constante de postos de trabalho mais bem remunerados ou menos violentos, rompendo com o estereótipo da mãe preta fiel e subserviente (TELLES, L. F. da S., 2013).

A análise de Elisabete Aparecida Pinto sobre o processo de rememoração do passado por Laudelina, no momento das entrevistas, evidencia a importância de histórias como essa para a construção de sua definição de si: “Quando Dona Laudelina narrava sobre as suas estratégias de superação do racismo, emergia a satisfação em memorizar o passado e, ao ressignificá-lo, perceber-se dona de um comportamento altivo e coroado pela coragem” (Ibid., p.181). Esse processo certamente teve influência no trabalho social e político em prol de outras trabalhadoras domésticas que Laudelina desenvolveria nas décadas seguintes, quando assumiria orgulhosamente a alcunha de “terror das patroas”¹⁹⁸.

Para destacar a importância dessa transmissão geracional e seus possíveis efeitos, o excerto biográfico da professora, pesquisadora e ativista, Zélia Amador de Deus (2020), também é emblemático. Zélia trata da influência de sua avó, Francisca Amador de Deus, que trabalhava como cozinheira e lavadeira na década de 1930 na zona rural da Ilha do Marajó, estado do Pará, para sua trajetória intelectual e política:

Lembro-me de que, desde muito cedo, minha avó me diz que eu era preta, mas que não deveria me “abaixar”, porque ninguém era melhor que eu. (...) “Ninguém é melhor do que tu! E mais: se alguém quer parecer melhor do que tu, olha para o meio da testa da pessoa, encara e pensa ‘Ninguém é melhor do que eu’. Pensa com toda a força e imagina aquela pessoa fazendo tudo o que tu fazes – come igual a ti, descome igual a ti -, aí você se sente à vontade”. (Ibid., 2020, p. 7–10)

Com as conquistas de Francisca, que conseguiu mudar a família para a periferia de Belém e matricular a neta em uma escola particular, as aulas constantes de autodefinição da avó se tornaram um dos maiores legados para a neta, que transitou em ambientes educacionais brancos e de elite desde a infância e usava seus ensinamentos como uma proteção nos diversos momentos em que era subestimada ou humilhada por ser uma menina negra. É importante observar a estratégia de uma definição radical de humanidade refletida no conteúdo do discurso de dona Francisca para convencer a neta de que ser pobre e negra não era motivo para que alguém se considerasse melhor do que ela, afinal de contas, mesmo uma pessoa branca e rica “come igual a ti, descome igual a ti”.

Nesse ponto, tomo a liberdade de citar mais um excerto biográfico, dessa vez da década de 1950, na cidade do Rio de Janeiro, de uma história familiar muito próxima de mim: a de dona Cenira, minha avó materna (a cozinheira do Interlúdio 3). Desde criança, foram inúmeras

¹⁹⁸ A denominação foi dada por Jarbas Passarinho, ministro do Trabalho e da Previdência Social em 1966, quando Laudelina foi à Brasília, em nome da Associação de Trabalhadoras Domésticas, para participar de uma reunião entre o ministro e sindicalistas de diversos setores (PINTO, 2015, p. 432).

as ocasiões em que ouvi a história de seu “atrevimento” diante de uma ex-patroa que não queria lhe pagar o salário devido pelos dias trabalhados antes ela que pedisse demissão por ter conseguido outro emprego¹⁹⁹. Quando foi cobrar a quantia,

Ela me disse um monte de desaforo. Quando reclamei, ela respondeu: “Eu tenho dinheiro, eu posso falar e fazer o que eu quiser.” Foi aí que eu disse pra ela: “Você pode até ter o dinheiro. Mas eu tenho a mocidade, a saúde e a disposição. E isso seu dinheiro não compra.”. E bati a porta na cara dela! (SANT’ANNA, 2011)

Vó Cenira se deleitava ao contar esse episódio e se lembrava exatamente das palavras que escolheu em prol de sua autoafirmação para responder uma patroa que sempre tratava trabalhadoras domésticas de forma violenta e humilhante. É interessante observar, por exemplo, como a percepção de um valor ou dignidade próprios se baseia em atributos que estão apartados de sua pobreza, uma vez que essa é a estratégia da patroa para menosprezá-la.

Para além da construção de uma autodefinição diante do desprezo ou à humilhação por serem cozinheiras negras, outra questão chama a atenção entre os registros biográficos: uma afirmação de si frente ao seu trabalho. Esta é uma questão complexa, à primeira vista, uma vez que ter que trabalhar na cozinha doméstica era, frequentemente, considerado “desdouro” (VIANNA, 1973). E, como vimos ao longo do primeiro e do segundo capítulos, isso se explica pelo cotidiano de trabalho exaustivo, precário, violento e miseravelmente remunerado. Por isso, um dos processos de autodefinição de cozinheiras negras relacionados ao trabalho, especialmente as que só tinham o trabalho doméstico como opção, passa por marcar que elas não se definem por ele. Este é uma característica apontado por Patricia Hill Collins ao observar a fala de uma trabalhadora estadunidense, May Madison, sobre as diferenças racializadas entre ser forçada a um trabalho que tem uma função instrumental e a possibilidade de acessar um trabalho que signifique algo para si:

Uma diferença muito importante entre brancos e negros é que os brancos pensam que o trabalho define quem você é. [...] Ora, um negro sabe que faz muito mais sentido pensar que o que estou fazendo não tem nada a ver com o que eu quero fazer nem com o que faço quando estou fazendo algo por mim. Ora, o que os negros pensam é que meu trabalho é exatamente o que tenho de fazer para conseguir o que quero. (COLLINS, P. H., 2019b, p. 104)

¹⁹⁹ Segundo suas filhas, como tantas outras trabalhadoras domésticas, Cenira só podia pedir demissão de um emprego quando arranjava outro, porque “não tinha onde dormir”, em razão da baixa remuneração (MACHADO, DANTAS, 2020). O novo emprego havia causado a ira da patroa, que se recusava a pagar, como forma de punição, o restante do salário que devia.

A fala de Madison deixa ver como trabalhadores negros, assim como outros trabalhadores racializados que, em uma divisão racial do trabalho, são forçados à execução de funções atreladas a um baixo status que se estende aos trabalhadores, como a cozinha, preservam uma definição de si. Ao estabelecer que aquele trabalho é o que precisam executar “para conseguir o que querem”, seja garantir sua própria subsistência, seja para desenvolver maneiras de ascender socialmente, elas podem estabelecer que aquela ocupação não as define. Observando o modo como imagens de controle como a mãe preta cozinheira são frequentemente utilizadas para descrever trabalhadoras negras, essa autodefinição é um dos emblemas da resistência de cozinheiras negras.

Um excerto da entrevista feita por Joaze Bernardino-Costa (2015) com uma das lideranças sindicais do movimento de trabalhadoras domésticas demonstra como isso pode acontecer. Maria de Lourdes de Jesus, por exemplo, criticava o tipo de imagem escolhida para representar trabalhadoras domésticas em cartilhas educativas de organizações trabalhistas:

Agora eu acho que deveria procurar (retratar a trabalhadora doméstica) de outra maneira, porque tem muita gente boa, pessoas que se respeitam, se cuidam, que falam bem, que estudam, que se formam, que se interessam pelas coisas, que leem. Eu já não aguento mais os exemplos que aparecem, aquela mulher com um pano amarrado na cabeça. [...] **Eu sou trabalhadora, mas sou mulher**. Quando eu sair daqui, vou ter que sair bonita, arrumada, unha pintada. **Eu sou uma pessoa**. Lá na rua eu tenho direito de ir ao cinema, namorar e tudo. (Ibid., p. 131, grifo meu)

É interessante observar como sua fala reflete a reivindicação de uma feminilidade (“mas sou mulher”) e de uma humanidade (“eu sou uma pessoa”) que, depois de muitos anos no trabalho doméstico, identifica que a redução ao trabalho doméstico a priva. A necessidade de se definir, marcando que tem uma vida e uma subjetividade que não pertencem ao trabalho, evidencia a violência de exercer essa ocupação nas condições que a caracterizam no Brasil, como algo capaz de a desumanizar e “desgenerificar”²⁰⁰ ao mesmo tempo – aspectos refletidos nos contornos do estereótipo da mãe preta cozinheira. Neste ponto, é interessante observar como a fala de Maria de Lourdes de Jesus se aproxima ao discurso atribuído à ativista negra Sojourner Truth, em 1851, que, ao falar sobre a carga de trabalho e as dificuldades vividas por mulheres negras escravizadas, pergunta a plateia majoritariamente branca: “E eu não sou uma mulher?” (TRUTH, 2020).

²⁰⁰ Para uma análise mais aprofundada sobre o processo de desgenerificação (em inglês, *ungendering*) de pessoas negras desde o período escravista e seus diversos efeitos sobre mulheres negras, vale consultar o trabalho de Hortense Spillers sobre como isso se dá nos Estados Unidos (1987).



Figura 15 – Laudelina de Campos Mello, em 1957, participando do concurso de beleza negra “Baile Pérola Negra”, em Campinas (SP). Foto do acervo de Glória Boardi, autoria não identificada²⁰¹.

Mas não se trata apenas de se definir para além do trabalho na cozinha, no caso das trabalhadoras domésticas. Outro ponto marcante entre os excertos biográficos é a percepção crítica do valor e do caráter essencial desse trabalho para o funcionamento da sociedade brasileira. O trecho da entrevista de Creuza Oliveira, outra liderança sindical do movimento de trabalhadoras domésticas, concedida à pesquisadora Gabriela Batista Pires Ramos (2019) em 2018, revela essa percepção positiva de si a partir do trabalho doméstico, inclusive o culinário:

[...] quando eles dizem que a gente não gera lucro pra eles, para os empregadores, que a casa do patrão é residência e não é empresa, a gente diz que a gente gera sim. A gente gera saúde, a gente gera educação, limpeza, bem-estar e repõe a força de trabalho de outro ou de outra trabalhadora, que sai pra trabalhar, e deixa sua casa na mão de uma pessoa que cuida de tudo ali. Porque quando a gente está cuidando da limpeza, a gente tá cuidando da saúde. A alimentação também. A gente gera educação porque a gente leva os filhos deles pra escola, vai buscar, ensina o dever à criança, porque a gente é que dá comida à criança, ensina a pegar o garfo. Inclusive a gente cuida mais dos filhos deles do que eles próprios. [...] E a gente também contribui sim pra economia mundial. (Ibid., p.64)

Essa definição positiva é, evidentemente, utilizada como ferramenta de reivindicação de direitos trabalhistas para a classe. É assim que mulheres negras envolvidas com associações e sindicatos de trabalhadoras domésticas desde o início do século XX marcam a importância do trabalho doméstico, como o culinário, para a economia brasileira: a partir da percepção crítica de que era uma ocupação que gerava lucro e acumulação de capital para patrões e patroas (PINTO, 2015).

²⁰¹ Fotografia disponível em: <http://cmais.com.br/arte-e-cultura/noticias/documentario-sobre-os-anos-dourados-do-movimento-negro-sera-lancado-em-abril>. Acesso em 10/10/2020.

As entrevistas com *chefs* de cozinha negras, apesar de mostrar como elas têm que se adequar à etiqueta racial profissional, mostram a possibilidade de recusá-la de modo mais direto, especialmente quando elas pertencem a estratos de classe média e alta. Nesse processo, é possível observar como uma autodefinição também é central para a forma como agem. É o caso do relato de Rosa, ao explicar como reage diante da expectativa de clientes brancos de que ela deveria parecer sempre grata quando recebe um elogio:

Rosa: (...) como até é um insulto quando eu sou chamada de bonita e eu não faço nada. Por que, desculpa, é para dizer o quê? "Nossa, você é bonita!". É para agradecer? Não. Agora o pessoal já parou, mas teve uma época que era uma histeria, "Nossa, como você é bonita". Eu, "parabéns, sabe? Parabéns, você está vendo bem". Eu saía de casa, eu era bonita, minha mãe me falava que eu era bonita, eu tenho espelho. E aí o que é que você recebe? "Mas é metida, ela", sabe? Muito isso, tem que ser grato, e eu fui ingrata a vida inteira, eu fui arrogante a vida inteira, fui agressiva a vida inteira.

No trecho, é perceptível a influência da figura da mãe no fortalecimento dessa autodefinição, e sua entrevista deixa perceber como isso se estende de sua aparência até sua trajetória profissional. Rosa notar que não pode se deixar “deslumbrar” por esses elogios em outro trecho da entrevista, no sentido de que eles não disfarçam o racismo ou o sexismo que podem estar refletidos na insistência ou no espanto diante do fato de que ela, uma mulher negra, “é bonita”, também evidencia como essa autodefinição construída em casa é importante para protegê-la de armadilhas. No caso dela, essa estima e percepção de si também se relaciona a busca de sua mãe e de outros membros de sua família de sempre fortalecer seu valor enquanto uma mulher negra, ao passo em que falavam abertamente sobre as injustiças que poderia sofrer, sobretudo por circular em espaços majoritariamente frequentados por pessoas brancas.

Há outro ponto da entrevista de Rosa que trata do último tema que selecionei como importante para o processo de autodefinição entre cozinheiras negras: a religião. Apesar de ter crescido em ambientes brancos, família é do candomblé e ela vive a religião desde criança, o que lhe permitiu, além de conviver com outras pessoas negras, vivenciar a “espiritualidade e a ancestralidade”. Esse pertencimento a comunidades religiosas majoritariamente negras ou ligadas à valorização de uma negritude ou a matrizes africanas se mostrou fundamental em registros históricos e na trajetória de algumas entrevistadas. Sobre a importância das religiões afro-brasileiras na autodefinição de mulheres negras, o estudo de Rachel E. Harding (2003) sobre o candomblé e a formação de espaços alternativos de negritude no século XIX, em Salvador, é emblemático:

O que estou sugerindo é que os negros no Brasil estavam envolvidos em um processo contínuo de engajamento transformacional com os espaços atribuídos e as identidades

significadas imputadas a eles pela sociedade escravocrata e racista dominante. Através de uma variedade de meios - ritual, comunitário, familiar, estético, etc. - os Africanos e seus descendentes criaram espaços alternativos, definições alternativas de si próprios e do significado de sua presença no Novo Mundo. (Ibid., p.xvii., tradução minha)

A partir de registros policiais, Harding observa como a composição de terreiros em Salvador, no século XIX, era majoritariamente feminina²⁰². Composto especialmente por quitandeiras livres e libertas que trabalhavam com o comércio de alimentos, a autora analisa como o candomblé era um dos espaços em que mulheres negras, que viviam a desumanização da sociedade escravista, podiam construir e preservar uma definição alternativa de si. É interessante pensar que esse processo pode se dar ao poderem assumir postos de autoridade dentro da religião, como o de sacerdotisa, mas também na construção de sua fé e de sua conexão com o sagrado, como se saber “filha de santo”.

Considerando que o rompimento dos laços familiares de escravizados pelo sistema escravista era uma das formas de destruição de sua subjetividade e que certamente afetava a maior parte dessas mulheres, ser “filha de santo” ou parte de uma comunidade, de uma “família de santo”, criava sentidos alternativos de si para mulheres negras que trabalhavam como cozinheiras ou como vendedoras de alimentos. A fotografia que abre este capítulo mostra a importância dessa conexão e, além de Rosa, outras entrevistadas também são “de santo”. Apesar de algumas delas preferirem não ter sua religião identificada, o que expõe a continuidade da violência do racismo religioso que, por exemplo, poderia impactar a maneira como são vistas por clientes ou patrões, nota-se a permanência da importância de religiões afro-brasileiras nesse processo de autodefinição.

No entanto, há outras fontes religiosas para a autodefinição nos registros biográficos de cozinheiras negras, e quero chamar a atenção para uma em especial: a relação entre cozinheiras domésticas e a fé cristã. Nos registros sobre o caráter exaustivo do cotidiano de trabalho, as reclamações sobre como o volume de trabalho não permitia nem mesmo que frequentassem a igreja ou outros eventos religiosos eram exemplos comuns das privações que sofriam. Dona Risoleta (1994), por exemplo, com mais de 70 anos de idade, se lembrava de como perdeu o “Congresso Eucarístico” (Ibid., p.383) na juventude porque passava mais de seis meses sem

²⁰² É importante registrar que, além de espaços afro-religiosos como o candomblé, as irmandades religiosas católicas também eram possíveis espaços alternativos de valorização da negritude (HARDING, 2003). No entanto, em razão de mulheres negras serem comumente minoria nesses espaços, optei por lançar foco sobre o candomblé.

poder sair de casa. Ademais, na relação dessas mulheres com membros de igrejas católicas, são diversos os relatos de racismo:

Eu deixei de ser filha de Maria por causa de um bispo, D. Barreto. Ele disse que ia passar nós tudo pra Irmandade de São Benedito porque nossa senhora nunca teve filha preta. Eu gostei de responder assim pra ele: “Nem branca. Qual é a filha branca que Nossa Senhora teve, faça o favor de dizer?!”. Então a diretora da nossa ordem ficou brava comigo: “Uh, você vai falar uma coisa dessa pro bispo!”. “O que é que a senhora queria que eu falasse? Ela nunca teve filha, nem branca nem preta.”. (Ibid., 1994, p. 378)

Ao marcar seu enfrentamento, a postura do bispo e a reprimenda da diretora da ordem, que restringia os espaços religiosos onde ela (e outras mulheres negras) estavam autorizadas estar em razão de sua negritude, mostram como a experiência em espaços institucionalizados da Igreja Católica poderia ser extremamente violenta para trabalhadoras domésticas. No entanto, ao longo da sua entrevista, é visível que a postura racista de membros da igreja não significou o rompimento de sua fé cristã ou sua relação com o sagrado, pois era algo extremamente precioso para Dona Risoleta. Sua fé ea parte da definição íntima de um valor de si, fundamental para viver nas condições precárias, violentas e miseravelmente remuneradas do trabalho doméstico:

Tinha que levantar todo dia às quatro horas para acender o fogão de lenha e levar o café com torradas bem quentes com bastante manteiga no quarto dos meninos. Quem ia me acordar? Rezava de noite e pedia a Nossa Senhora, a Bom Jesus de Pirapora que não deixassem eu perder a hora. E todo dia ouvia bater na minha porta e ouvia chamar pelo meu nome de manhãzinha. (...) Pedia pra Deus, pra São Benedito, pra que tudo saísse gostoso, com paladar diferente e que não fizesse mal pra ninguém. Graças a Deus, graças a Deus minha comida nunca fez mal pra ninguém. (Ibid., 1994, p. 383)
Lutei sozinha com Deus. Eu pedia dia e noite que Deus não deixasse eu sucumbir. (Ibid., 1994, p. 389)

Essa conexão com seus santos e com deus era uma forma de enxergar e de preservar seu próprio valor, que se refletia, por exemplo, no fato de se ver como abençoada e sempre acompanhada na luta que foi viver como uma cozinheira. A relação com o sagrado podia até tornar Dona Risoleta uma cozinheira especial, especialmente por sua relação com São Benedito, o santo negro padroeiro das cozinheiras²⁰³:

São Benedito estava comigo na cozinha. Quando eu saí, ele também não quis ficar. O que todo mundo fazia, queimava, os pratos caíam. Diziam: "São Benedito não quer ficar na cozinha, porque ela saiu". Ele está na sala agora. (Ibid., p. 401)

²⁰³ Não há uma versão única para as razões pelas quais São Benedito se tornou o padroeiro dos cozinheiros e das cozinheiras, mas o fato de que é um santo negro que havia sido escravizado e ter trabalhado como cozinheiro (VIEIRA, 2011).

Dona Risoleta “saiu” da cozinha por ter perdido a visão, aos 47 anos de idade, em razão da catarata causada pela longa exposição a altas temperaturas, e sua relação especial com o santo fez com que ele também deixasse a cozinha – uma ausência que ela via como capaz de atrapalhar o trabalho de quem ficou lá. Assim, a autodefinição se mostra um tema fundamental para evidenciar as diversas formas de agência e de resistência de cozinheiras negras, principalmente como uma das manifestações mais contundentes da recusa em aceitar a desumanização ou a redução ao estereótipo tão disseminado da mãe preta cozinheira²⁰⁴. Na seção a seguir, analiso um aspecto específico desse processo de autodefinição: sua habilidade culinária.

4-2 Sabedoria culinária

Conhecimento sem sabedoria é suficiente para os poderosos, mas sabedoria é essencial para a sobrevivência dos subordinados. (COLLINS, P. H., 2019b, p. 411)

Entre as formulações de autodefinição nos registros biográficos de cozinheiras negras, a relação com seu trabalho culinário se destaca. De início, é importante pontuar que essa conexão não é sempre visível, como pontuado na seção teórico-metodológica. Por vezes, o trabalho na cozinha era tão profundamente naturalizado, por ser inescapável, que eu mal conseguia encontrar alguma referência mais detalhada sobre essa atividade em suas trajetórias de vida.

Este era o caso de Laudelina, por exemplo (PINTO, 2015). Filha de uma doceira e trabalhadora doméstica, isso provavelmente implicava que, desde criança, ela já cozinhava, fosse para ajudar a mãe em seu trabalho ou para apoiá-la no cuidado da própria casa. Ao exercer a função de trabalhadora doméstica durante décadas, o trabalho culinário também era parte de

²⁰⁴ Há outro repositório importante para refletir sobre a autodefinição radical de cozinheiras negras: os registros criminais. Apesar de não me deter sobre esse material e me focar mais sobre os registros de trabalhadoras que poderiam ser vistas como “respeitáveis” ou “subservientes”, vale lembrar que a criminalização foi a tônica das regulamentações trabalhistas voltadas ao trabalho doméstico (PINTO, 2015; TELLES, L. F. da S., 2013) ou dos códigos de postura urbanos, que afetavam especialmente o trabalho comercial de mulheres negras (FILHO, 1998; GRAHAM, R., 2013) durante o período escravista e no pós-abolição. Neste sentido, analisar esses registros é uma forma de observar o que a autora Sarah Haley destaca sobre o encarceramento de mulheres negras no início do século XX, nos Estados Unidos: “Mulheres encarceradas (...) produziram epistemologias que recusaram e desestabilizaram a lógica jurídica ocidental, individual e coletivamente alteraram temporalidades e espacialidades carcerárias, e reinventaram espaços de despossessão de maneiras que fundamentalmente desafiaram a modernidade (...) tornando visível sua lógica de gênero de encarceramento. Foi uma negação da modernidade ocidental costurada a partir de formas de socialidade que eram exclusivamente femininas e negras” (2016, p. 200, tradução minha). Um dos trabalhos mais interessantes, nesse sentido, é o de Alline Torres Dias da Cruz (2020) sobre trajetórias de vida de mulheres negras no subúrbio do Rio de Janeiro no início do século XX e, entre elas, cozinheiras negras presas pelo crime de “vadiagem”.

suas atribuições. No entanto, a não ser pelo período em que passou a fornecer salgados para um estádio de futebol, depois de deixar o trabalho doméstico, Laudelina raramente menciona essa dimensão de seu trabalho. Foram os relatos de pessoas que a conheceram que revelaram como sua habilidade culinária frequentemente se articulava com sua ação social e política. O depoimento do senhor Sampaio sobre uma das atividades culturais que Laudelina organizou, com o objetivo de valorizar a cultura negra, é emblemático:

Agora a grande promoção dela com as meninas em Campinas foi a Semana do Folclore, que nós não sabíamos o que era aquilo. Aí que ela mostrou tudo o que a gente tinha que fazer. Você vai vender pipocas, você vai vender pinhão, você vai vender canjica e eu vou fazer o vatapá, o angu à baiana e o xinxim de galinha, ela trabalhou muito, ela cozinha muito bem, é um negócio. (Ibid., p. 448)

Em outro trecho de sua entrevista, ao tratar do fechamento da Associação das Empregadas Domésticas, da qual era presidente na ocasião do golpe militar de 1964, Laudelina foi intimada a depor por suspeita de ser “adepta ao comunismo”. Ao chegar na delegacia, ela lembra: “(O delegado era muito meu amigo), quando precisava de mim ele ia me buscar para fazer vatapá, para fazer cuscuz” (Ibid., p. 420). Laudelina foi liberada mais tarde. É interessante como ela articula essa memória ao fato de sua habilidade culinária a tornar muito amiga do delegado – uma insinuação de que a qualidade de sua comida podia ter algum tipo de influência sobre sua liberação da delegacia.

Dessa maneira, ainda que a habilidade culinária de cozinheiras negras tenha tido muita importância na conquista de sua subsistência ou de melhores condições de vida²⁰⁵, registros detalhados sobre esse trabalho costumam ser raros ou subentendidos, especialmente entre cozinheiras domésticas. No entanto, alguns registros me permitiram acessar como essa habilidade podia ser motivo de orgulho e vaidade entre cozinheiras negras, e pude identificar diferentes razões para tal. No segundo capítulo, ao observar como Dona Risoleta, aos 13 anos de idade, se orgulhava de sua capacidade de provar um prato uma única vez e ser capaz de reproduzi-lo (BOSI, 1994), propus a análise de que a afirmação dessa habilidade era importante para trabalhadoras domésticas como ela, uma vez que possibilitava a conquista de uma função especializada na cozinha doméstica, como a de cozinheira de forno e fogão. Isso poderia representar melhores chances de empregabilidade, condições de trabalho menos piores e uma remuneração melhor, características muito raras no trabalho doméstico de maneira geral.

²⁰⁵ Como reflexo do confinamento de mulheres negras ao trabalho doméstico e culinário que analisamos ao longo da tese, uma prova disso é o fato de que praticamente todas as cozinheiras e *chefs* de cozinha citadas nessa tese descendem de outras mulheres negras que cozinhavam profissionalmente – quitandeiras, doceiras, cozinheiras de bares e restaurantes e trabalhadoras domésticas.

Ademais, elas poderiam trabalhar de maneira autônoma, vendendo comida na rua ou em pequenas pensões e ainda executar pequenos trabalhos esporádicos para obter uma renda extra.



Figura 16 – Baiana batendo a massa de acarajé na Procissão de Nosso Senhor dos Navegantes, em 1956. Fotografia de Marcel Gautherot, do acervo do Instituto Moreira Salles (<https://ims.com.br/titular-colecao/marcel-gautherot/>).

No entanto, para além de questões práticas, essa afirmação de si através da habilidade culinária podia ter outros sentidos, em especial no período em que Dona Risoleta vivia, o pós-abolição que, como visto anteriormente, foi marcado pelo investimento estatal e privado em políticas de branqueamento e pela narrativa da brancura como atributo de qualidade de mão-de-obra. Nesse contexto histórico, trabalhadoras domésticas negras e pobres, como ela, tinham que lidar com uma estrutura de trabalho que, entre as justificativas para confiná-las ao trabalho doméstico, definia que eram incapazes de exercer qualquer outra função em razão de sua negritude e feminilidade. A afirmação da excepcionalidade de sua habilidade na cozinha, então, poderia ser uma das poucas formas de afirmar seu valor ou obter respeito.

Meu argumento é similar ao de Rafia Zafar ao analisar as trajetórias de autores negros e negras de livros de culinária nos Estados Unidos nos séculos XVIII e XIX, que trabalhavam com hospitalidade doméstica e pública: “(...) pessoas negras do século XIX e XX foram consideradas sujas e incapazes de refinamento, então trabalhar como gerente, garçom ou na hotelaria era uma maneira de alcançar o rótulo de “culto” por um caminho inesperado e tortuoso” (2019, p. 11, tradução minha). Ainda que o trabalho na cozinha doméstica não pudesse lhes render o título de “cultas”, ele poderia ser um caminho tortuoso para alcançar

dignidade, especialmente quando comparado às condições do trabalho doméstico em geral. Mais uma vez, defendo que é necessário pensar na importância dessa autodefinição de cozinheiras negras em seus próprios termos: diante das ferramentas e possibilidades que tinham disponíveis, em um período em que o confinamento ao trabalho doméstico era um destino praticamente inescapável em razão de hierarquias raciais, de gênero e de classe tão marcadas como a tecnologia da boa aparência, que afetavam suas opções de trabalho.

Nesse sentido, outro exemplo interessante entre os registros é o relato de infância de Carolina Maria de Jesus, no pós-abolição, em que trata das cozinheiras negras de famílias importantes na pequena cidade de Sacramento, no interior de Minas Gerais:

Uma boa cozinheira ganhava trinta mil-réis por mês. Quando vencia o mês e a cozinheira recebia, ela tinha a impressão de ser uma heroína. Enaltecia a si mesma dizendo:

- Eu sou forte. Não é qualquer uma que aguenta cozinhar para o doutor Souza.

Que orgulho, que vaidade, ser a cozinheira do doutor José da Cunha ou do presidente Franklin Vieira e José Afonso. Era comum ouvir os ricos dizerem:

- Sabe com quem você está falando? Eu sou o mandachuva!

E as pretas pernósticas às vezes diziam:

- Sabe com quem cê tá falando? Eu sou a cozinheira do presidente. (2014, p. 37)

O trecho permite observar outros caminhos para a construção de uma autodefinição positiva dessas “boas cozinheiras” que, de início, já são caracterizadas por Carolina como trabalhadoras domésticas bem remuneradas – e que se sentiam “heroínas” por isso. E provavelmente o eram, pelo menos para suas famílias. Porém, é interessante observar como agradar o paladar de um patrão ilustre poderia ser um atestado de qualidade da cozinheira, causando-lhe “orgulho” e “vaidade” por ser forte o suficiente para “aguentar” o trabalho. Além disso, essas mulheres podiam exigir respeito por extensão por trabalharem em casas de gente de reputação, como cozinheiras de alguém importante. Apesar de parecer um caminho tortuoso ou desconfortável para essa autodefinição positiva, é necessário considerar que opções tinham e como a subsistência de suas famílias dependiam desse trabalho na cozinha. Nesse sentido, era uma forma de alcançar status dentro do que era possível para mulheres negras na maior parte das vezes e, ainda assim, uma afirmação positiva de si a partir de seu trabalho na cozinha podia ser um tipo de recusa à desumanização de pessoas negras, tão profunda à época.

Há outro aspecto da habilidade culinária de cozinheiras negras para pensar as nuances de sua agência e resistência, que não está relacionado a um determinado repertório de receitas, mas à especificidade de seu lugar entre dois mundos, que é visível nos registros históricos e nas entrevistas. Nesse sentido, a definição de *outsider within*, de Patricia Hill Collins, para pensar

como a experiência do trabalho doméstico influencia a visão crítica de mulheres negras sobre o mundo e a maneira como agem, é providencial:

Inúmeras mulheres negras iam de ônibus para a casa de suas “famílias” brancas, onde elas não apenas cozinhavam, limpavam e desempenhavam outras tarefas domésticas, mas também cuidavam de suas “outras crianças”, ofereciam importantes conselhos aos seus empregadores e, frequentemente, tornavam-se membros honorários de suas “famílias” brancas. Essas mulheres viram as elites brancas, tanto as de fato como as aspirantes, a partir de perspectivas que não eram evidentes a seus esposos negros ou aos grupos dominantes. (...) essas mesmas mulheres negras sabiam que elas jamais pertenceriam a suas “famílias” brancas. Apesar de seu envolvimento, permaneciam como outsiders. Esse status de *outsider within* tem proporcionado às mulheres afro-americanas um ponto de vista especial quanto ao self, à família e à sociedade. (2016, p. 99–100)

O que interessa para meu argumento é como esse posicionamento comumente forçou mulheres negras a desenvolver habilidades culinárias específicas para dar conta das exigências desse trânsito. De um lado, a abundância alimentar em refeições “preparadas com artifícios” para famílias que “a comida que comiam no almoço, não comiam no jantar”, como observado por Carolina Maria de Jesus (2014). De outro lado, seus filhos esperando as sobras quando chegassem tarde do trabalho (Ibid.), ou adormecendo com fome por terem que esperar os patrões comerem, mesmo quando moravam na mesma casa em que a mãe trabalhava, como Lenira Maria de Carvalho (2000). Em meio à monstruosidade de viver entre os dois mundos, o que defendo é que muitas mulheres negras foram forçadas a desenvolver uma sabedoria culinária – que se distingue do simples conhecimento de um determinado repertório culinário. Para isso, utilizo a distinção entre conhecimento e sabedoria a partir da experiência de mulheres negras proposta por Patricia Hill Collins:

Essa distinção entre conhecimento e sabedoria, assim como o uso da experiência como o limite entre os dois, têm sido fundamentais para a sobrevivência da mulher negra. No contexto das opressões interseccionais, a diferença é fundamental. Conhecimento sem sabedoria é suficiente para os poderosos, mas sabedoria é essencial para a sobrevivência dos subordinados. (2019b, p. 411)

Nesse sentido, as boas cozinheiras citadas por Carolina (2014) provavelmente tinham de ter o “refinamento” de conhecer repertórios culinários variados, entre pratos nacionais e estrangeiros, em preparações elaboradas e complexas. No entanto, a realidade de fome e de privação alimentar em que elas e seus filhos eram forçados a viver, para além de influenciar sua leitura crítica sobre as injustiças raciais da sociedade brasileira, também fez com que preservassem e desenvolvessem tecnologias alimentares e culinárias de sobrevivência, que compõem o que defino como sabedoria culinária de cozinheiras negras.

Os registros dessa sabedoria são dos mais diversos, visto que as biografias de pessoas negras são geralmente marcadas pela escassez de alimentos e as tentativas de avós, mães e tias de alimentar seus filhos. Mas gostaria de destacar uma narrativa em específico, que resume a monstruosidade da situação vivida por cozinheiras negras e seus descendentes e como tinham que elaborar formas arriscadas e difíceis de sobreviver ao impossível. Trata-se de uma história da infância da artista mineira Tula Pilar (2019), que vivia com a mãe, uma cozinheira, e a tia, responsável por cuidar dela e de suas três irmãs enquanto sua mãe trabalhava. Tula narra que sua alimentação dependia do que a mãe conseguia trazer da casa das patroas, mas que, às vezes, ela passava uma semana sem ir para casa. Quando conseguia deixar algum dinheiro, a tia, que “(...) tinha uns ‘problemas de cabeça’” (Ibid., p.163), esquecia onde tinha guardado a quantia. Nessa situação, todos os dias, Tula, suas irmãs e a tia eram obrigadas a ir ao lixão catar restos de comida:

Estávamos com muita fome no dia em que minha tia fez o frango verde. Dizíamos que ela estava louca e que não comeríamos aquilo para não morrer: “Ela está doida de dar isso pra gente”... (...) fomos jogar “amarelinha”, brincar na terra. Mais tarde minha tia chamou: “entra pra dentro! Vão lavar as mãos e os pés para comer e dormir!” Quando entramos em casa nos olhamos assustadas, pois havia um cheiro de um frango bem temperado. Até hoje sei conhecer o cheiro de um frango bem temperado depois de pronto. Ficamos cochichando: “Onde ela arrumou dinheiro pra comprar carne?”. Logo perguntei: “Uai, Tila, como você comprou carne para nós?”. “É o frango que eu catei no lixo. Vocês não estavam com nojo? Tá pronto!”. Comi na tigela azul. Que sabor! Que caldo gostoso! A gente dizia: “é o melhor frango que a Tila já fez!”, “Humm, que delícia!”. Minhas irmãs mais velhas perguntaram como ela fez e ela disse que lavou bem com limão e vinagre, com bastante água quente, depois temperou com cebola, alho e sal e cozinhou na panela de pressão, matando os micróbios e, por isso, ficou gostoso daquele jeito. Nós dormimos felizes, porque comemos o melhor frango verde que minha tia já fez. (...) Agradecemos na reza daquela noite por ter minha tia que cuidava de nós e não deixava a gente morrer de fome como morriam muitas crianças da favela. (Ibid., p.164-165)

A brutalidade das condições de vida forçou a tia de Tula a cozinhar um frango estragado, que havia sido jogado no lixo, para aplacar a fome de suas sobrinhas. Essa decisão custosa, que colocava a vida das sobrinhas em risco, só parecia possível quando a outra opção era observá-las morrer de fome, como “morriam muitas crianças na favela”. Para tentar impedir que o “frango verde” pudesse prejudicar a saúde das meninas, a tia usou de sua habilidade culinária, lavando, temperando e cozinhando para “matar os micróbios”. O horror da história da infância de Tula mostra as escolhas difíceis que cozinheiras negras tomaram para cuidar de suas crianças e como a sabedoria era fundamental para tentar diminuir os riscos desse processo.

Assim, a capacidade de criar ou de improvisar comida tendo pouco ou nada à sua disposição foi uma das formas de agência e resistência de mulheres negras mais fundamentais

para a sobrevivência da população negra²⁰⁶. Cabe lembrar de uma expressão muito comum para designar boas cozinheiras no Brasil: a cozinheira de mão cheia. Ou, como comentado por um dos narradores do curta-metragem *Fartura*²⁰⁷, de Yasmin Thainá: “É mais que a mão cheia, é a mão que cheia. Eu conheço gente (...) que bota a mão na comida e a comida rende. Rende. Imagina render.” (FARTURA, 2019).

A despeito da genialidade de sua habilidade culinária ser frequentemente invisibilizada ou subestimada em uma estrutura que as desumaniza por serem mulheres negras, essa sabedoria é, em geral, reconhecida e valorizada entre mulheres negras e a comunidade negra em geral²⁰⁸. Mães, avós e tias são reverenciadas por essa capacidade e é comum que as tecnologias alimentares e culinárias de sobrevivência sejam compartilhadas ou transmitidas de geração em geração. Ademais, por causa de sua habilidade em transitar entre dois mundos, elas também podem ser fontes de apoio para outras cozinheiras, como mostra a situação do Interlúdio 3, em que toda uma rede de trabalhadoras domésticas se articulou para ajudar Cenira a aprender a fazer um peru natalino, sem o conhecimento de sua patroa. Na seção a seguir, trato dessas redes de solidariedade, muitas vezes silenciosas, de cozinheiras negras.

4-3 Segredos públicos e solidariedade na cozinha

O negro, apesar de seu riso largo, sua aparente aquiescência, é particularmente evasivo. Você vê que somos um povo educado e não dizemos ao nosso entrevistador: ‘Saíam daqui’. Sorrimos e dizemos a ele ou ela algo que satisfaz a pessoa branca porque, sabendo tão pouco sobre nós, ele não sabe o que está perdendo.
(HURSTON, 2008, p. 2, tradução minha)

O silêncio, como procuro defini-lo, realiza um trabalho discursivo e tem vida própria. Silêncio é ausência; são histórias contadas pela metade, olhares cúmplices e narrativas e vidas ignoradas. (SIMMONS, 2015, p. 82, tradução minha)

²⁰⁶ Apesar de não constar no texto em razão do espaço restrito, é importante lembrar que a obra de Carolina Maria de Jesus é marcada por diversas passagens que ilustram essa forma de agência e resistência, especialmente “*O quarto de despejo*” (1993).

²⁰⁷ Vale citar a sinopse de “*Fartura*”: “A partir da observação de imagens domésticas feitas por famílias negras de periferias e favelas cariocas, é feita uma investigação sobre as relações entre encontros familiares e a comida como elemento simbólico que não só alimenta um corpo, mas também é capaz de calibrar afetos e simbolizar rituais de vida e morte” (PAPO DE FILMES, 2019).

²⁰⁸ É interessante lembrar que, no âmbito do candomblé, o trabalho na cozinha é tão importante que implica em um cargo: a Iyabassê ou Iyabá. Como observado por Lourence Cristine Alves, em sua tese sobre a comida de santo: “Esse é um cargo de suma importância, como podemos ver em sua posição da escala hierárquica do terreiro, por ser a cozinha um dos principais pontos de movimentação do axé.” (2019, p. 140).

Há dias, em Indianópolis, uma empregada matou a patroa, porque esta a chamava de negra. São comuns as reações agressivas por ofensa. Tenho modo de pensar diferente do preto, em geral, que acha que é necessário reagir contra o branco. O meu argumento é o seguinte: você é motorista de tal família e sua mulher é empregada doméstica; você reage, e depois como sustentar seus filhos?” (BICUDO, 2010, p. 75)

No primeiro capítulo, a carta de Mãe Maria, uma quitandeira, publicada em um jornal carioca de 1873 (FREITAS, F., 2015), permitiu acessar, por uma pequena brecha, a articulação de comerciantes minas na defesa de sua dignidade no final do século XIX²⁰⁹. O documento permite ver não só como essas mulheres africanas observavam criticamente as hierarquias raciais e de gênero que as afetavam, mas também como construía redes de solidariedade para enfrentá-las e tentar mitigar os danos a sua honra e aos seus negócios. Nesse sentido, é até mesmo possível pensar que “Mãe Maria” seja um pseudônimo e que as afirmações contidas na carta não sejam reflexo do incômodo de uma única mulher. Destaco novamente um trecho da publicação:

Nós também somos gente; por sermos pretas, não pensem que havemos de nos calar. Estão enganados com as minas, somos em grande número e temos, algumas de nós, bem boas patacas. (...) Desaforo de brancos que gostam de quebrar nos pratos onde comem.

Vamos todas nós fazer também nossa revolução e havemos de mostrar se não prestamos para alguma coisa. Temos muito jimbo e bastante protetores. Pensam que por sermos negras que não valem nada, todos podem limpar suas mãos em cima da gente? Estão enganados. Livrem-se muitos figurões que nos dê o calundu, que mais de quatro tem de se arrepender de bolir com nossa língua.

– Mãe Maria, filha de pai João. (Ibid., p. 93)

De maneira similar ao observado na carta de Esperança Garcia (SOUSA, 2017), “Mãe Maria” escolhe o registro escrito, o mesmo mecanismo utilizado pelo autor da nota que desagrovou as quitadeiras, e mostra também saber como funcionava o personalismo das estruturas de poder no Rio de Janeiro no fim do século XIX, ao marcar que, além de dinheiro, tem “bastante protetores”. No entanto, o que me interessa ainda mais marcar aqui é que a afirmação da humanidade, de “ser gente”, é feita coletivamente – assim como a decisão de romper com o silêncio através de um registro escrito. É o anúncio de uma “revolução” a estratégia da carta de “Mãe Maria” para defender o valor de um grupo de trabalhadoras africanas, que envolveria o apoio financeiro de “algumas” das minas com “bem boas patacas” em benefício de suas colegas menos afortunadas, com o objetivo maior de enfrentar os “brancos

²⁰⁹ Vale lembrar que ela respondia à nota de um cidadão, publicada em um jornal carioca em 1873, que insinuava que as quitadeiras eram as esposas de um grupo de revoltos no Rio de Janeiro, como um sinal de desagravo aos laços familiares desses homens (FREITAS, F., 2015, p. 93).

que gostam de quebrar nos pratos onde comem”. Assim, a carta permite observar de que maneira elas se movimentavam de modo conjunto para manter sua autodefinição e se protegerem, especialmente quando escolhem romper com silêncios que não poderiam ser violados por mulheres negras que viviam em uma sociedade escravista, mesmo que livres e libertas.

A partir da carta e de outros registros coletados por este trabalho, meu argumento é o de que trabalhadoras negras, como as cozinheiras, sempre buscaram se articular para sobreviver em uma estrutura que tentava impedir essa sobrevivência e que outras mulheres negras, pela similar precariedade de suas condições de vida, eram figuras centrais em sua rede de apoio e de solidariedade. Como analistas perspicazes do contexto em que viviam, escolhiam, entre si, romper silêncios sobre suas insatisfações e dores, além de compartilhar projetos, segredos e estratégias que eram fundamentais para garantir sua subsistência, a conquista de melhores condições de trabalho ou, eventualmente, sua ascensão social.

Pensando no cotidiano de trabalho de cozinheiras negras e a etiqueta racial profissional exigida delas, como definido no terceiro capítulo, é importante pensar que a convivência entre essas trabalhadoras era marcada pelo compartilhamento de segredos públicos de como se movimentar nessa estrutura que as prejudicava. Utilizo a ideia de “segredos públicos” a partir do uso que Lakisha Simmons (2015) propõe para a expressão em seu estudo sobre o silêncio com relação à frequência do abuso sexual de jovens negras, que eram trabalhadoras domésticas, por seus patrões. Analisando diversos casos ocorridos na região Sul dos Estados Unidos, no início do século XX, a autora analisa a manipulação do silêncio por comunidades negras:

O silêncio ajuda a esconder o que é inconveniente. Quem pode falar revela sistemas de poder, expondo quem tem autoridade sobre os corpos. (...) Embora fosse de conhecimento comum no Sul que homens brancos abusavam de meninas negras, essas informações foram sussurradas, boatos se espalharam discretamente ou o abuso **permaneceu um segredo público nas comunidades locais**. Esses silêncios eram necessários. (2015, p. 82–83, tradução minha, grifo meu)

O segredo público é, então, uma forma de proteção e de resistência tácita, que aparenta não romper com o silêncio a que foram forçadas, em razão da gravidade da retaliação e da precariedade de sua situação, mas que, em verdade, permite que a comunicação se mantenha entre mulheres negras e a comunidade negra em geral. Nessa estratégia, cabem não só os alertas sobre patrões que costumeiramente abusavam ou violentavam sexualmente as trabalhadoras que não podiam se defender, mas também o compartilhamento de informações sobre lugares em que as condições de trabalho eram melhores ou onde era mais fácil vender suas mercadorias,

além de práticas e técnicas para facilitar ou diminuir a carga de trabalho, bem como burlar a vigilância de patrões ou de agentes do Estado. Ademais, considerando o que foi discutido até aqui, cabe também a transmissão dos modos de se portar para evitar problemas, manter seu emprego ou conquistar mais clientes e diversas outras formas de atender, negociar, flexibilizar ou enfrentar a etiqueta racial profissional. A cozinha, como um espaço menosprezado e invisibilizado de trabalho e como o lugar a que mulheres negras foram confinadas, é um dos espaços mais preciosos para essa partilha e sua articulação.

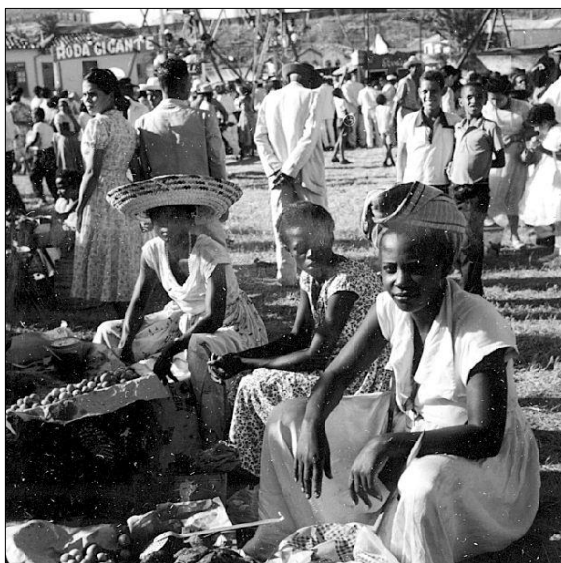


Figura 17 – Vendedoras de acarajé e outras comidas na Procissão de Nosso Senhor dos Navegantes, em 1956. Fotografia de Marcel Gautherot, do acervo do Instituto Moreira Salles (<https://ims.com.br/titular-colecao/marcel-gautherot/>).

Cabe aqui a ressalva, mais uma vez, de que a minha intenção não é a de romantizar essas estratégias ou as relações que trabalhadoras negras construíram. Ao longo do trabalho, minha intenção foi a de evidenciar a brutalidade de suas condições de trabalho e do modo com que foram tratadas, que as forçaram a desenvolver estratégias silenciosas ou disfarçadas de agência e resistência. Além disso, em um mundo de trabalho em que mulheres negras, como apontado por Carolina, sempre foram “(...) muitas pessoas para trabalhar e pouquíssimos os locais para trabalhar” (JESUS, 2014, p. 38), a política de escassez certamente gerou antagonismo entre cozinheiras negras, fossem trabalhadoras domésticas ou comerciantes, uma vez que todas tinham que lutar por sua sobrevivência e por melhores condições de trabalho. As condições da intimidade monstruosa do trabalho doméstico (SHARPE, 2016) ou o controle e a repressão estatal das atividades comerciais na ruas (FILHO, 1998; NOVAES, 2017), também tinham como objetivo romper e criminalizar laços de solidariedade entre essas mulheres, como os da população negra em geral. Nesse sentido, o que escolho destacar são as nuances da partilha e

da construção de relações que podiam ser apenas de rivalidade, para evidenciar como a parceria entre elas foi fundamental – como uma das formas mais pujantes de agência e de resistência de cozinheiras negras.

Retomo outros aspectos da história de Cenira, do Interlúdio 3, para destacar possíveis aspectos dessas relações. Como exposto anteriormente, Cenira chegou à capital do Rio de Janeiro, vinda de uma cidade do interior do estado, para exercer a função de cozinheira doméstica na casa de uma família abastada (SANT’ANNA, 2011)²¹⁰. Como uma jovem negra e pobre vivendo no isolamento das condições do trabalho doméstico e que não tinha familiares na cidade, o contato com outras trabalhadoras era fundamental para aprender a viver no contexto urbano e a lidar com as injustiças e violências do trabalho. Além disso, essas relações a permitiam acessar apoio e solidariedade e, não menos importante, momentos de sociabilidade e de lazer. Em entrevista com suas filhas (MACHADO, DANTAS, 2020), elas contam sobre a importância de um grupo, que chamaram de “legião de trabalhadoras domésticas”, em sua infância:

Era um rol de mulheres. (...) Eram madrinhas de batismo e de crisma dos filhos uma da outra. (...) Elas traziam coisas das casas das madames. Comidas gostosas, roupas, brinquedos. (...) Era um grupo de mulheres que uma socorria as outras, porque ninguém tinha família. Só depois que algumas casaram (...) A gente ia nas festas nas casas delas, cada festa, muita comida. (Ibid.)

Os detalhes das histórias mostram de que maneira Cenira e suas amigas Maria, Djanira e Lurdona, eram trabalhadoras domésticas que não tinham quase nada, mas que escolhiam se “socorrer” e compartilhar o pouco que tinham. E não se tratava apenas de suas estratégias, ou de dinheiro e outros recursos materiais, que era o que menos tinham a oferecer, mas especialmente seu tempo, dedicação, afeto e as pequenas alegrias e prazeres de uma vida que as condições do trabalho doméstico na cozinha, estabelecidas por patrões e patroas, tentavam impedir. Do mesmo modo com que Cenira foi ajudada, como descrito no Interlúdio 3, sua entrevista permitiu observar como também ajudou muitas outras trabalhadoras domésticas e, em alguns casos, os laços forjados por essa solidariedade se tornariam tão fortes, que se assemelhavam a vínculos familiares²¹¹ (SANT’ANNA, 2011).

²¹⁰ Cabe aqui lembrar que a migração de Cenira do meio rural para a capital do Rio de Janeiro no final da década de 1940 acompanha o processo de início do êxodo rural na região Sudeste, que se intensifica a partir da década de 1950 (CAMARANO; ABRAMOVAY, 1999).

²¹¹ Na condição de neta, posso adicionar que apenas na adolescência descobri que mulheres negras que chamava de tias, com quem minha avó, minha mãe e minha tia compartilharam muitos momentos da vida e que até se pareciam com a gente, não tinham nenhuma relação de parentesco com a nossa família.

No entanto, há outro trecho de sua biografia que destaco por possibilitar a observação das nuances e complexidades do racismo antinegitude no Brasil a partir dessas relações de solidariedade entre trabalhadoras domésticas. Trata-se de uma hierarquização entre mulheres negras que é fundamental para entender suas experiências de trabalho, sendo o confinamento ao trabalho na cozinha um de seus principais emblemas.

Algum tempo depois de chegar ao Rio de Janeiro, Cenira, uma mulher negra de pele clara, conseguiu um trabalho como copeira na casa de outra família abastada. Essa função especializada no trabalho doméstico envolve as atribuições de servir as refeições, trazendo a comida da cozinha para a sala de jantar, além da realização de tarefas auxiliares ao trabalho culinário e à manutenção da rotina das refeições, como a limpeza dos talheres e a arrumação da mesa. De maneira similar a outras trabalhadoras domésticas, Cenira não recebia o suficiente para manter uma casa e precisava dormir no emprego, o que fazia com que trabalhasse de maneira praticamente ininterrupta. E não podia reclamar, “porque era combinado que tinha que servir o lanche a qualquer hora, até pra jogatina do filho do patrão na madrugada” (Ibid.).

Ela sonhava em conseguir um trabalho com uma remuneração melhor e, por isso, sempre desejou ter a oportunidade de estudar, algo que poderia ser mais fácil na capital. Quando Cenira tomou conhecimento da existência de cursos noturnos em uma escola próxima, pensou que talvez fosse possível articular a rotina de trabalho com sua educação. Tendo uma relação de companheirismo com a cozinheira da casa, uma mulher negra de pele escura²¹², ela se ofereceu para fazer as tarefas domésticas de copeira enquanto Cenira estivesse na escola. Quando perguntou à patroa se poderia se ausentar do trabalho no período noturno depois de deixar tudo pronto, pois a cozinheira assumiria seu lugar, teve de lidar com a negativa: “Ela não tem o porte necessário para esse tipo de trabalho. Tem que ter uma determinada aparência, um biotipo.” (MACHADO, DANTAS, 2020). Cenira se surpreendeu com a resposta e não pôde retrucar e, assim, foi impedida de estudar. Ter o acesso à educação impedido significou ter que permanecer como trabalhadora doméstica durante uma década e, depois de casar-se, continuar trabalhando como lavadeira e costureira. Porém, sua história revela que havia uma trabalhadora doméstica em uma situação mais precária do que a dela. Em uma casa de uma família abastada

²¹² Infelizmente não consegui recuperar o nome dessa amiga que foi muito importante na trajetória de vida de minha avó, evidenciando os laços de solidariedade de mulheres negras trabalhadoras. Fica aqui o meu agradecimento por esse apoio, assim como a outras trabalhadoras domésticas que acompanharam minha avó, como Maria, Djanira e Lurdona. Elas também tornaram a tese de doutorado da neta de dona Cenira possível.

como aquela, a cozinheira não podia sair da cozinha e seu tom de pele mais escuro era a razão para isso.

Nesse ponto, considero as contribuições de estudiosos da classificação racial e das relações raciais no Brasil, na América Latina e no Caribe e o modo como têm destacado que, a despeito do racismo antinegitude afetar a população negra em geral, a estrutura racializada prejudica sobremaneira as pessoas de tons de pele mais escuros, através de um sistema que definem como “pigmentocracia”. O termo foi cunhado na primeira década do século XX pelo antropólogo Alejandro Lipschutz (1944) para definir como a cor da pele e a etnia fundamentam a hierarquia social em países da América Latina. A ideia foi retomada recentemente por estudiosos que analisam a classificação racial e como o racismo opera na região, conhecida por negar a estrutura racista de suas sociedades em razão de uma história de mestiçagem²¹³ (TELLES, E., 2014; TELLES, E.; PASCHEL, 2014). Essa noção me interessa para entender a situação citada na medida em que o processo de branqueamento criou disparidades relevantes na maneira como os diferentes segmentos da população negra são hierarquizados. Trata-se de um prejuízo que se reflete especialmente em uma divisão racial e intrarracial do trabalho que, apesar de afetar todas as mulheres negras, reservando a elas os trabalhos degradantes e miseravelmente remunerados como o trabalho doméstico, como vimos, pode confinar mulheres negras de pele escura a trabalhos ainda mais degradantes e mal pagos em algumas funções do trabalho doméstico, como a cozinha.

A pigmentocracia é um tema em desenvolvimento nos estudos de relações raciais no Brasil, que requer ainda mais teorização, mas acredito que uma análise sociológica e histórica do trabalho de mulheres negras na cozinha pode oferecer um olhar privilegiado para entender como essa tecnologia do racismo antinegitude opera. Na história relatada por Cenira, algumas análises poderiam se ater apenas ao fato de que, no fim das contas, as duas trabalhadoras negras, em jornadas praticamente ininterruptas de trabalho, eram interdidas do acesso à educação, uma outra amostra de como o racismo antinegitude e o sexismo atuaram no confinamento de mulheres negras ao trabalho doméstico. No entanto, também é importante pensar essa história nos termos da hierarquia intrarracial que existia no trabalho doméstico: enquanto a pele clara de Cenira permitia que pudesse ser uma copeira ou uma cozinheira, à mulher negra de pele

²¹³ Em verdade, a ideologia da mestiçagem se refere mais propriamente ao processo de branqueamento patrocinado pela iniciativa privada ou por autoridades governamentais latino-americanas como o Brasil (MUNANGA, 2006). A mestiçagem foi incentivada apenas em direção ao branqueamento da população, o que apenas reforça o argumento de quão profundo é o racismo antinegitude – além do anti-indígena – nessas sociedades.

escura não era permitida essa escolha ou esse trânsito, nem mesmo por um curto período de tempo. Ela estava, provavelmente, presa a uma função especializada do trabalho doméstico que a tornava invisível, sobretudo em casas de famílias ricas como aquela²¹⁴. Isso certamente significava uma chance menor de empregar-se em um mundo com poucas vagas de trabalho para mulheres negras, além de condições mais improváveis de conseguir empregos com uma remuneração melhor.

Nesse sentido, apesar da solidariedade entre trabalhadoras negras que se observa no trecho, existiam diferenças importantes que afetavam suas experiências profissionais, que provavelmente também significavam o desenvolvimento de uma etiqueta racial profissional com outras nuances, talvez mais restritivas, para trabalhadoras negras de pele escura. Interessa pontuar, então, que a cozinha pode não ter significado apenas um lugar invisibilizado de trabalho de mulheres negras, em alguns casos, mas, em especial, um lugar invisibilizado de trabalho de mulheres negras de pele escura. Infelizmente, não consegui ter acesso a outros registros detalhados sobre essa distinção durante a pesquisa, mas é certamente um caminho importante a ser seguido para entender as possíveis nuances de uma divisão intrarracial entre os cargos especializados do trabalho doméstico²¹⁵.

Como forma de observar a continuidade dessa solidariedade no material coletado para esta tese, a entrevista com Anna, uma cozinheira profissional, e Benê Ricardo (RICARDO, 2017), *chef* de cozinha, permitiu perceber como as duas trabalhadoras negras estabeleceram uma relação de parceria dentro de uma cozinha profissional majoritariamente branca. Mesmo que não trabalhassem juntas, as duas se encontravam em diversas agendas de trabalho e conheciam muitas pessoas do meio. A partir da fala de Anna foi possível ver como compartilhavam percepções críticas sobre as políticas de reconhecimento do campo e como

²¹⁴ É importante lembrar que, no início do século XX, como resultado da ideologia da branquidão como atributo de qualidade de mão-de-obra e das políticas de branqueamento, patrões e patroas de classe média ou alta buscavam trabalhadoras domésticas brancas (DAMASCENO, C., 2010; NOGUEIRA, 1942). Nesse contexto, Cenira, por ter a pele clara, poderia ser considerada uma substituta possível para o trabalho visível de copeira, enquanto a cozinheira de pele escura, não.

²¹⁵ Um possível caminho para começar a iluminar a questão são os estudos sobre as condições de trabalho em cozinhas profissionais dos Estados Unidos e a hierarquização de cor e raça nos cargos, como as contribuições de Saru Jayaraman: “Lembro-me de Mamdouh dizendo em uma de nossas sessões que ele nunca tinha pensado sobre discriminação no local de trabalho antes, mas depois de discutir isso conosco, ele pôde ver como todos os restaurantes em que trabalhava mantinham a segregação racial, com trabalhadores de pele mais clara na frente, atendendo clientes, e trabalhadores de pele mais escura nos fundos, escondidos na cozinha. Ele também percebeu que em seus 17 anos na indústria, ele nunca tinha visto um lavador de louça branco na cidade de Nova York.” (2014, p. 15, tradução minha).

estas as prejudicavam por serem mulheres negras, algo refletido na denúncia de Anna sobre como Benê foi muito explorada por *chefs* franceses, vista anteriormente:

Anna: (...) mas eu falo com ele também porque a Benê foi explorada pra caralho por esses franceses. (...) tudo que eles sabem hoje, que eles fazem hoje de cozinha brasileira eles aprenderam com ela, sabe? E, olha, trabalhou, trabalhou e... e não teve o retorno.

É importante pensar que Anna escolhe romper o silêncio sobre sua insatisfação e a exploração de Benê em uma entrevista na qual não é identificada e apenas após a morte da amiga, que não sofrerá mais com as retaliações de parecer “ingrata” ou “criadora de caso” diante de *chefs* franceses –, algo que romperia com a etiqueta racial profissional exigida de mulheres negras pelo campo. É possível imaginar que esta seja apenas uma pequena amostra do compartilhamento de segredos públicos entre elas, além do apoio mútuo. Quantas outras confidências foram trocadas, entre experiências em que foram maltratadas, tiveram a autoria de seu trabalho roubado, ou alertas sobre um determinado profissional mais difícil de se trabalhar e estratégias para navegar no campo? Além disso, que conquistas partilharam ou que técnicas e práticas, para tornar o cotidiano de trabalho menos árduo, repartiram? Como observado por Simmons (2015), o silêncio “(...) realiza um trabalho discursivo e tem vida própria” (Ibid., p. 82, tradução minha).

A continuidade da importância desse silêncio para a etiqueta racial profissional de mulheres negras que trabalham na cozinha se torna visível entre profissionais que procuram formas de rompê-lo – e como permanecem escolhendo fazer isso de maneira coletiva. Nesse sentido, é interessante observar como algumas *chefs* negras, a partir de coletivos formados entre *chefs* de cozinha negros, têm se articulado para demandar o reconhecimento de seu trabalho e que essa valorização não se restrinja a repertórios culinários específicos, como observado em reportagens publicadas enquanto esta tese estava sendo produzida (D’EGMONT, 2021; PORCIDONIO, 2018, 2020). Por isso, chama a atenção a fala de uma das entrevistadas, que opto por não identificar, sobre a necessidade de organização coletiva entre cozinheiras profissionais e *chefs* de cozinha negras:

A gente não é respeitado não, eles batem à porta na cara de a gente mesmo e se a gente não se entender como coletivo a gente não vai dar mais um passo. Os anos se passam e quem consegue algum tipo de projeção é porque consegue entrar nas gavetas que a branquitude quer.

É possível identificar que, recentemente, algumas profissionais – em sua maioria aquelas cujas carreiras têm mais estabilidade e/ou autonomia – têm escolhido romper o silêncio

publicamente, denunciando o racismo e o sexismo que marcam o campo, a despeito das retaliações que suas trajetórias profissionais podem sofrer (e com certeza sofrem). Esse movimento é talvez influenciado pelo debate público cada vez mais intenso e amplo sobre o racismo no Brasil, o que pode significar que *chefs* de cozinhas negras identifiquem a chance de encontrar uma plataforma e um espaço de escuta inédito, apesar de eu julgar ainda ser necessário esperar algum tempo para avaliar suas consequências. A despeito disso, é importante marcar que algumas cozinheiras profissionais negras, em uma intensidade provavelmente inédita, têm agido de modo a transgredir os limites do silêncio. No entanto, considerando o peso dos silêncios que esta tese mantém, é possível dizer que ainda há muito que não pode ser dito, não sem o receio de represálias de um campo fortemente marcado por relações de poder e por políticas de concessão de reconhecimento apoiadas no valor da branquidão e da masculinidade.

4-4 Construir e nutrir comunidades negras: o cuidado como resistência

“Aqui”, dizia ela, “aqui neste lugar, nós somos carne; carne que chora, ri; carne que dança descalça na relva. Amem isso. Amem forte. Lá fora não amam a sua carne. Desprezam a sua carne. Não amam seus olhos; são capazes de arrancar fora os seus olhos. Como também não amam a pele de suas costas. Lá eles descem o chicote nela. E, ah, meu povo, eles não amam as suas mãos. Essas que eles só usam, amarram, prendem, cortam fora e deixam vazias. Amem suas mãos! Amem. Levantem e beijem suas mãos. Toquem outros com elas, toquem uma na outra, esfreguem no rosto, porque eles não amam isso também. Vocês têm de amar, vocês! E não, eles não amam sua boca. Lá, lá fora, eles vão cuidar de quebrar sua boca e quebrar de novo. O que sai de sua boca eles não vão ouvir. O que vocês gritam com ela eles não ouvem. O que vocês põem na boca para nutrir seu corpo eles vão arrancar de vocês e dar no lugar os restos deles. Não, eles não amam sua boca. Vocês têm de amar. É da carne que estou falando aqui. Carne que precisa ser amada. Pés que precisam descansar e dançar; costas que precisam de apoio; ombros que precisam de braços, braços fortes, estou dizendo. E, ah, meu povo, lá fora, escutem bem, não amam o seu pescoço sem laço, e ereto. Então amem o seu pescoço; ponham a mão nele, agradem, alisem, endireitem bem. E todas as suas partes de dentro que eles são capazes de jogar para os porcos, vocês têm de amar. O fígado escuro, escuro — amem, amem e o bater do batente coração, amem também. Mais que olhos e pés. Mais que os pulmões que ainda vão ter de respirar ar livre. Mais que seu útero guardador da vida e suas partes doadoras de vida, me escutem bem, amem seu coração. Porque esse é o prêmio”. (MORRISON, 2011, p. 133)

Anna foi uma das entrevistadas com quem estabeleci uma conexão instantânea. Ela me recebeu em sua casa, numa tarde chuvosa, com uma mesa cheia de pratos que havia preparado para me receber e pudemos conversar durante horas. É interessante observar que, ao longo da entrevista, fomos estabelecendo uma relação de confiança especialmente porque ela percebeu que eu não estava ali apenas para registrar os episódios de racismo de sua vida profissional, mas também para ouvir sobre as razões pelas quais o trabalho na cozinha era um espaço de realização para ela. Anna via muito sentido em sua carreira, mesmo em meio às dificuldades, e

fazia questão de destacar que seu talento e dedicação na cozinha foram fundamentais para conquistar respeito e reconhecimento. Em dado momento da entrevista, porém, sua fala revelou um ressentimento inesperado:

Anna: (...) porque eu, enquanto mulher negra na _____, eu fui muito bem reconhecida pelos brancos, mas pelos negros, o pessoal do movimento negro aqui, que o meu marido até participava na época, falava que eu não passava do estereótipo da negrinha na cozinha.

O comentário foi feito diante da sugestão de que a figura de Anna, que tinha certa projeção à época, poderia ser uma plataforma para as pautas da organização. Naquele momento, apesar de não se considerar uma integrante do movimento, ela já havia trabalhado em algumas ações sociais ligadas à segurança alimentar, à saúde e ao cuidado da população negra e/ou pobre organizadas pela entidade, após ser convidada por mulheres negras ligadas à organização. No entanto, as lideranças foram categóricas em julgar que, em razão de seu ofício, ela era apenas o emblema de um estereótipo que não oferecia a representatividade que queriam para a entidade. A memória dolorosa de Anna sobre o episódio revela como não esperava ter sua autodefinição desrespeitada, sendo reduzida a um estereótipo racista e sexista por outras pessoas negras, principalmente aquelas que lutavam contra o racismo e por melhores condições de vida para a população negra de maneira geral. A situação também expõe a política de representatividade escolhida por alguns setores do movimento negro no Brasil, definindo que o trabalho na cozinha tornava Anna um estereótipo do qual preferiam se distanciar, ao passo em que optavam por ter pessoas negras em profissões consideradas menos “degradantes” ou “subservientes” em cargos de destaque.

Ao citar esse trecho da entrevista de Anna, minha intenção não é a de produzir uma crítica vazia à atuação de alguns setores do movimento negro, sobretudo porque o movimento brasileiro de trabalhadoras domésticas, desde sua fundação, sempre estabeleceu articulações com o movimento negro (BERNARDINO-COSTA, 2015; LOPES, 2020; PEREIRA, A. C. J., 2019; PINTO, 2015; RAMOS, G. B. P., 2019). Entretanto, é importante marcar que, ao longo da história, alguns setores do movimento se caracterizaram por uma postura política masculina e até mesmo classista que, de modo frequente, vedava o acesso de mulheres negras a cargos de liderança, desconsiderava suas percepções críticas em processos de decisão ou simplesmente menosprezava e estereotipava cozinheiras negras como Anna – endossando imagens criadas por homens brancos. Um dos resultados dessa prática é o fato de que, ao longo do século XX, apesar de integrar organizações do movimento negro em geral, mulheres negras sempre

buscaram espaços de articulação própria, fosse em associações de trabalhadoras domésticas (PINTO, 2015) ou organizações de mulheres negras (GONZALEZ, 2018b; PEREIRA, A. C. J., 2019).

O ressentimento de Anna sobre a forma como foi subestimada e reduzida a um estereótipo por pessoas do movimento negro organizado influenciou a construção deste capítulo, que se propõe a ampliar as noções de agência e de resistência a partir da vida de mulheres como ela, mas sua experiência é fundamento especial desta última seção. Sua entrevista permitiu perceber que, para além de sua trajetória profissional, Anna também desenvolveu importantes trabalhos comunitários de cuidado, em que sua sabedoria culinária foi essencial. Ademais, foi possível ver sua realização diante do acesso da filha a outras oportunidades, em razão das conquistas financeiras e do reconhecimento de seu trabalho na cozinha. Nesse sentido, esta última seção se dedica a marcar a importância do trabalho de cozinheiras negras como Anna na construção e sustentação de comunidades negras, seja em âmbito familiar ou em grupos mais amplos, defendendo como seu trabalho na cozinha é fundamental não apenas para o funcionamento da sociedade brasileira, mas também para a sobrevivência, a construção e a manutenção de espaços negros, ainda que seja frequentemente invisibilizado ou tenha sua importância subestimada.

Mais uma vez, meu foco são suas próprias percepções sobre o valor do que fizeram e do que alcançaram. Nos diversos registros coletados por esta tese, cozinheiras negras e *chefs* de cozinha enfatizaram as lutas e as conquistas a partir de seu trabalho: a realização de sonhos individuais pequenos e grandes; a criação e o estudo dos filhos; o reconhecimento da qualidade de seu trabalho em diversas situações; a criação, consolidação e manutenção de associações comunitárias e políticas; e o fortalecimento de associações ou grupos negros. Apenas um olhar limitado, influenciado por estereótipos brancos sobre o trabalho de mulheres negras na cozinha, pode subestimar suas percepções críticas sobre a sociedade ou não entender o porquê da ênfase que dão a seus feitos em meio a uma estrutura racista, sexista e classista, cujo funcionamento se apoia em impedir sua sobrevivência e a dos seus.

Assim, escolho o cuidado como a última forma de pensar as formas de agência e de resistência de cozinheiras negras a partir dos modos como se dedicaram às suas famílias e à comunidade negra em geral e como, a partir dessa dedicação e dos frutos de seu trabalho, sonharam com um futuro menos desigual e violento para as próximas gerações. É emblemático que, como observa Ana Cláudia Jaqueto Pereira (2019), o cuidado seja considerado como um

trabalho político de trabalhadoras negras por diversos setores do movimento de mulheres negras no Brasil. A entrevista de Lúcia Xavier, ativista e intelectual negra, coletada pela autora, se articula ao que proponho aqui:

Seria inexplicável para Marx que domésticas fizessem em cem anos a transformação que fizeram nas nossas vidas. Elas eram um lumpemproletariado, entendeu? Então assim, não dá pra continuar falando desse jeito, porque elas fizeram essa mudança na nossa vida. [...] possivelmente os estudos sobre domésticas falam mais do processo econômico, do que necessariamente dos feitos. Quando se fala dos feitos só se fala de Laudelina [de Campos Melo], se fala dos ícones dessa ação política. Mas não necessariamente da ação delas. Porque eu por exemplo sou fruto disso e muitas pessoas são frutos dessa relação, de construção de redes, de relações de compadrio, convivências, assim como as mães de santo também – não é tudo só sagrado, tinha também muito de político. (Ibid., p. 194–195)

A seleção de trechos busca analisar nuances de suas realizações e sua articulação em uma história de longa duração. Nesse sentido, um dos primeiros registros que chamam a atenção é o olhar mais detalhado da pesquisadora Bruna Portella de Novaes sobre as quitandas de comida de vendedoras negras ao longo do século XIX e como favoreciam os “ajuntamentos de negros” na cidade do Rio de Janeiro, que serão identificados frequentemente como casas de zungu:

Outro aspecto da cidade negra que se converte em ilegalismo são as casas de zungu, inicialmente organizadas como microcomunidades em torno de espaços de refeição, mas parecem ter se tornado mais do que isso. A notícia que se tem destes lugares é, contudo, influenciada pelos seus interlocutores. Contam os autores que a história dos zungus é narrada pela lente da repressão policial, e por isso, é preciso ler nas entrelinhas. Pode-se dizer que era uma espécie de casa coletiva, espaço de troca e solidariedades entre negros, possivelmente em contato com rituais religiosos, definido pela experiência urbana e seus labirintos. Importa também notar que o zungu, proibido pelo Código de Posturas do Rio de Janeiro de 1833, é uma ilicitude cometida quase que exclusivamente por negros (...)” (Ibid., p. 61)

A proibição, ou a tentativa de controle estatal²¹⁶, revelam como quitandeiras se envolveram na construção de espaços de territorialidade negra, como observado no primeiro capítulo, e como utilizaram o trabalho culinário para encobrir suas atividades, como também observa a pesquisadora Angélica Ferrarez de Almeida, incluindo também as casas de angu (2013). Vale retomar um trecho da descrição de Jean-Baptiste Debret para uma das pinturas que fez dessas mulheres, pois, mesmo que marcada por um tom romantizador das condições

²¹⁶ Angélica Ferrarez de Almeida (2013) observa como o Código de Posturas de 1870, no Rio de Janeiro, proibia expressamente as casas de zungu : “(...) “São proibidas as casas conhecidas vulgarmente pelos nomes de zungú e batuques. Os donos ou chefes de tais casas serão punidos com a pena de oito dias de prisão e 30\$000 de multa e, nas reincidências, com as de 30 dias de prisão e 60\$000 de multas”” (Ibid., p. 25).

violentas e precárias do trabalho das quitandeiras, seu registro permite observar como seu trabalho era essencial para a alimentação da população negra urbana:

O trabalhador de grande apetite fica satisfeito com uma porção de 3 vinténs (...), e a menor porção de 1 vintém (...) se equipara ao volume de duas colheres comuns, que são suficientes para os indigentes e aqueles que comem menos. Encontram-se os anjos comerciantes nas praças, perto dos mercados, ou em suas lojas, depois cheias de legumes e frutas. A venda deste alimento comestível, mantido quente, começa pela manhã, das 6 às 10 da manhã, e continua do meio-dia às 2 da manhã, quando todos os trabalhadores escravos que não são alimentados por seus senhores se reúnem ao seu redor. (DEBRET, 1831a, p. 110)

Nesse ponto, vale a pena retomar outra imagem contida no livro do artista, intitulada “O enterro de uma mulher negra”:



Figura 18 – “O enterro de uma mulher negra”, de Thierry Frères (DEBRET, 1831b, p. 152).

Mais uma vez, ainda que o estilo da imagem tivesse a intenção de suavizar as condições precárias do enterro de uma mulher negra pobre, a descrição de Debret possibilita observar como mulheres e homens, fossem africanos ou crioulos, se juntaram para tentar conceder dignidade ao ato²¹⁷:

Quando o falecido é da classe indigente, seus parentes ou amigos aproveitam a manhã para carregar o corpo em uma rede, e colocá-lo no chão, junto à parede de uma igreja, ou perto da porta de uma venda (mercearia). Lá, uma ou duas mulheres mantêm uma pequena vela acesa perto da rede, e convidam os transeuntes caridosos a completar, com uma esmola modesta, a soma devida pelas despesas do enterro (...) Esta exposição pública atrai inevitavelmente curiosos entre os quais notamos mais particularmente, como contribuintes, os compatriotas dos falecidos. Pobres como ela,

²¹⁷ É importante lembrar que uma das funções das irmandades negras, além da ajuda mútua e do auxílio na compra de alforrias, era a de garantir um sepultamento digno (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006; REIS, 1991).

costumam depositar apenas uma moeda de dez réis (...) a menor moeda em circulação. Mas o grande número compensa a pequenez de cada oferta (...) (Ibid., p.153)

A despeito da descartabilidade das vidas de escravizadas, libertas e livres em uma sociedade escravista, a imagem nos mostra que aquela mulher negra e pobre importava para outras pessoas negras. Talvez fosse uma das quitandeiras descritas por Debret, conhecida por ter lhes oferecido uma concha de angu para aplacar a fome. Ou uma das integrantes de uma casa de zungu, uma cozinheira doméstica, a parente de alguém e até mesmo uma desconhecida. O que importa é marcar que a colaboração coletiva de outras mulheres e homens negros para garantir que ela tivesse direito a um enterro em um momento histórico em que corpos negros eram vistos apenas como mera mercadoria é uma das formas cotidianas de cuidado e de afirmação radical da humanidade de mulheres negras, refletindo seu valor para uma comunidade negra mais ampla.

Anos mais tarde, um registro mais detalhado da importância de cozinheiras negras em espaços de sociabilidade negra vem também do Rio de Janeiro, no final do século XIX. São as histórias das Tias baianas, inicialmente identificadas como mulheres vindas no fluxo migratório da Bahia para o Rio de Janeiro que se iniciou no fim do século XVIII e que trabalhavam como quituteiras na cidade (WERNECK, 2020). Frequentemente citadas em análises que enfatizam a longevidade do papel de mulheres negras na construção e consolidação de espaços da cultura negra, em meio à repressão policial da população negra no pós-abolição²¹⁸, a pesquisadora Nubia Regina Moreira observa como elas

(...) desempenhavam protagonismo na feição do carnaval carioca. Cabia às “tias” a liderança da comunidade, a manutenção da religião, da música e dos costumes; suas casas funcionavam como núcleos de sociabilidade para os recém-chegados que precisavam se integrar a nova cidade. (MOREIRA, 2013, p. 72)

Apesar da centralidade da figura de Tia Ciata na memória sobre esse grupo, a ideia da “Tia” expressava um modo de liderança, de cuidado e de gestão da comunidade de um grupo mais amplo de mulheres negras, vindas de diversas localidades, como observa Angélica Ferrarez de Almeida (2013). O estudo de Jurema Werneck (2020) mostra que, além de Tia Ciata, eram mulheres como Perpétua, Veridiana, Calú Boneca, Maria Amélia, Rosa Olé, Sadata,

²¹⁸ O caso de Tia Ciata é interessante para observar como algumas mulheres negras podiam enfrentar ou driblar as autoridades de repressão de diferentes maneiras: “(...) em decorrência de seu prestígio e da ocupação de seu marido no Gabinete do Chefe de Polícia (emprego que a própria Ciata conseguiu diretamente com o presidente Wenceslau Brás, a quem, segundo os relatos, teria curado uma doença de pele, com a ajuda dos Orixás), tal perseguição era abrandada ou inexistente. Ao contrário, houve épocas em que os festejos eram “protegidos” por um grupo de soldados (...)” (WERNECK, 2020, p. 43).

Mônica e sua filha Carmem do Xibuca, Gracinda, Perciliana, Lili Jumbeba, Josefa e Davina. A descrição de Almeida (2013) sobre a trajetória de vida de uma das tias é emblemática sobre sua agência e seus trânsitos:

Carmem Teixeira da Conceição proveniente de Amaralina na Bahia, veio para o Rio de Janeiro indo morar na rua Senador Pompeu, Zona Portuária. Recebeu o apelido do marido, Xibuca, após casar-se com Manoel Teixeira com quem teve 22 filhos. Filha do orixá feminino Oxum, ela era rezadeira, quituteira que vendia seus doces no tabuleiro na Lapa, Campo de Santana e Praça Tiradentes. Relatam-na como uma mulher muito festeira que saía em vários ranchos carnavalescos, cantando sempre nos sambas do quintal de sua casa e das casas das amigas, Tia Ciata e Tia Bebiana, por exemplo. Inventando junto a estas a tradição das tias sendo elas lideranças religiosas e culturais, em suas casas, mais especificamente nos quintais, ocorriam as cerimônias religiosas, as reuniões de samba, além de outras atividades culturais, fazendo deste lugar o grande esteio da comunidade negra no Rio. (Ibid., p.35)

A importância do trabalho culinário das tias para o sustento de si, dos seus e de sua comunidade, em diversos sentidos, se reflete em uma imagem criada pela pesquisa de Roberto Moura: “Ciata cuidando para que as panelas fossem sempre requentadas, para que o samba nunca morresse” (Ibid., p.143). Assim, as panelas evidenciam como se entrelaçam aspectos físicos, afetivos, comunitários e espirituais na ação dessas mulheres.



Figura 19 – “Mulher servindo caruru para 7 meninos, Festa de Cosme e Damião”, Salvador, 1948-1951. Fotografia de Pierre Verger. (FREGONEZEM; COSTA; SOUZA, 2015, p. 25)

A partir do olhar atento a diferentes formas de organização cotidiana de trabalhadoras negras, pude encontrar os rastros de um outro tipo de articulação de cozinheiras negras na criação de espaços de lazer e de sociabilidade para pessoas negras no pós-abolição, dessa vez em São Paulo. As primeiras evidências foram as menções à existência de um “Baile das

cozinheiras” em registros históricos de trabalhadoras da época, como os de Laudelina (PINTO, 2015) e de Dona Inez (BERNARDO, 2007), que contava que, “Às vezes, ia ao baile das cozinheiras no sábado e no domingo, quando tinha folga na casa em que trabalhava” (Ibid., p. 53). Foi a leitura de *E falou o Velho Militante*, de Correia Leite (1992), que me permitiu entender que se tratava de uma associação de cozinheiras, o Grêmio Recreativo Brinco de Princeza. A entidade, com fins recreativos e beneficentes, fazia parte de um rol de sociedade negras paulistas que, no início do século XX, organizavam festas e outros momentos de sociabilidade para a população “de cor”. A descrição de Correia Leite deixa ver a importância de algumas dessas sociedades na vida social de pessoas negras de alguma condição²¹⁹, pertencentes a classe média ou a uma ascendente classe média baixa, e sua circulação pela cidade:

O lugar tinha o nome de Largo do Palácio. Esse palácio era onde funcionava o expediente do governo do Estado. Havia um jardim com coreto. Muitos negros iam lá passear aos domingos para fazer hora e depois para os bailes. Era bonito ver negras de saia-balão, redondas, engomadas. Cada uma queria ser mais vistosa que as outras. Muitas eram cozinheiras de forno e fogão em casas de famílias importantes. Os homens também procuravam se trajar bem, e alguns tinham uma boa situação social. Mas era questão de ser chofer, cozinheiro ou funcionário público (situação que dificilmente passava de contínuo). (LEITE, J. C., 1992, p. 44–45)

Foi possível encontrar referências de bailes dançantes e de outros festivais²²⁰ organizados pelo Brinco de Princeza entre as décadas de 1910 e 1930, principalmente em veículos da imprensa negra, como *A Liberdade - orgam crítico, literário, e noticioso, dedicado à classe de cor* (GRÊMIO BRINCO DE PRINCESA, 1931), *O Clarim da Alvorada* (C. R. BRINCO DE PRINCEZA, 1930) e *A voz da raça* (FESTIVAIS S. R. BRINCO DA PRINCEZA, 1933). A descrição de Correia Leite (1992) mostra que os bailes de sociedades como o Brinco eram espaços de lazer e fruição em que esses jornais eram distribuídos. A importância da sociedade de cozinheiras negras para a comunidade também pode ser

²¹⁹ Vale lembrar que a “população de cor” tinha seu acesso frequentemente vedado a clubes e outros espaços de lazer ou sociabilidade em São Paulo à época, como relatam Laudelina (PINTO, 2015) e Dona Risoleta (BOSI, 1994), o que teve impacto sobre a criação de espaços como esses. Dona Risoleta chega a comentar sobre a existência de clubes de “mulatos”, do qual fazia parte, onde “pretos” não entravam (Ibid., p.379)

²²⁰ Cabe aqui um registro mais detalhado de um dos convites para os eventos: “Communicam-nos do Grêmio Brinco de Princesa: ‘Dia 22 do corrente (sábado), às 20 horas, em sua sede social à rua Augusto de Queiroz, o Grêmio “Brinco de Princesa” oferecerá aos seus associados e famílias, um festival dançante à “caipira”, abrilhantado pela afamada orchestra, regida pelo maestro Lucio, vulgo “Dedinho”. Haverá também cousas inéditas, gostosas: Chôro de sanfona, cânticos caipiras, comes à caipira, o que por si serve para mostrar que nossa festa nada se parece com as outras. Os convites acham-se à disposição dos interessados à Rua Ipiranga n.56, ou praça Marechal Deodoro, 59.” (GRÊMIO BRINCO DE PRINCESA, 1931).

visualizada em registros de seu apoio financeiro à imprensa negra, como visto em uma nota de agradecimento do jornal *A Liberdade* à sua doação (DIVERSÕES, 1919).

As notícias sobre as trocas de presidente e a descrição de seus representantes em eventos das sociedades (BRINCO DE PRINCEZA, 1920), ao indicar que eram os homens que ocupavam cargos de liderança, evidenciam que não se tratava de uma associação composta apenas por mulheres negras. Porém, segundo Correia Leite (1992), as atividades eram mantidas pelas cozinheiras. A descrição dos utensílios utilizados em um dos bailes permite ver seu papel, além do caráter de dignidade que buscavam dar aos eventos:

(...) na mesa dos convidados especiais havia só talheres de cristófer²²¹ e louças de porcelana. Eram utensílios que as diretoras da sociedade emprestavam das famílias para quem trabalhavam. Depois de terminada aquela primeira mesa, tudo foi recolhido com o maior cuidado. A festa era financiada pelas próprias cozinheiras. (Ibid., p.46)

A descrição da organização em uma notícia que justificava a suspensão de duas integrantes, após um incidente classificado como “desordem”, indica qual era a função das atividades da sociedade a partir do ponto de vista de suas integrantes e a imagem pública respeitável que buscavam construir no pós-abolição:

A sociedade acima, é uma sociedade de damas, cada uma vive de seus trabalhos, escolheu a segunda-feira para dar os seus ensaios²²², isso é para um momento de alegria e de satisfação, para esquecer de tantas e tantas horas de trabalho. Acontece que depois de tanto tempo de paz e harmonia, a directoria se viu obrigada a suspender duas damas muito conhecidas de nosso meio social (...) (CENTRO RECREATIVO BRINCO DE PRINCEZA, 1919)

A comparação com os espaços de sociabilidade negra criados pelas Tias, no Rio de Janeiro, possibilita observar que se tratavam de dinâmicas urbanas racializadas diferentes²²³, além de haver um distanciamento entre os períodos históricos vividos por essas trabalhadoras. No entanto, é interessante perceber as distinções entre os grupos que participavam dessas comunidades mantidas por cozinheiras negras e as estratégias construídas para se afirmar ou para fruir a vida em meio ao racismo antinegitude. Nesse sentido, de um lado estavam as camadas populares negras nos quintais das tias, que trabalhavam como quitandeiras, em festas e rodas de pagode que podiam ser organizadas ou espontâneas (ALMEIDA, 2013) e, de outro

²²¹ É possível que seja a referência a uma antiga marca francesa de talheres.

²²² Os “ensaios” eram ensaios dançantes.

²²³ Enquanto a população negra de São Paulo da época dessas cozinheiras vivia a intensidade da exclusão social e econômica causada pela efetividade das políticas de branqueamento e suas consequências no mercado de trabalho (BUTLER, 1998), o Rio de Janeiro de Tia Ciata era uma cidade marcadamente africana e negra, em razão da intensificação do tráfico transatlântico no início do século XVIII, além do tráfico interno de escravizados (ALMEIDA, 2013)

lado, os eventos “respeitáveis” ou “ordenados” entre os negros “de posição”, em profissões liberais ou especializadas, como as cozinheiras de forno e fogão nas casas de famílias abastadas.

Pensar esses dois registros em conjunto é marcar a diferença das experiências e das estratégias de agência e de resistência de cozinheiras negras que se refletem na construção e manutenção de espaços negros comunitários, que merecem ser analisadas em sua complexidade. Os registros do “Baile das Cozinheiras”, por exemplo, evidenciam a criação de espaços de sociabilidade por trabalhadoras negras que, por uma certa posição especializada no trabalho doméstico, podiam tentar reivindicar o valor da feminilidade da “dama”²²⁴. A necessidade de uma certa condição social necessária para participar de bailes como os do “Brinco” é atestada por Correia Leite:

O indivíduo, que frequentava salões de baile, acabava se tornando popular, pois o baile era algo indispensável. Só os que não tinham condição nenhuma de se apresentar é que não iam. Tinham de se contentar com festas de quintal, batizados, casamentos... (...) Hoje o sujeito para se vestir bem vai ao crediário. Naquele tempo comprava em belchior, casa de roupas usadas (...) Ali na Rua XV de Novembro tinha uma casa que vendia de tudo: bengala, palheta, sapato, vestido, polaina, calça, colete, camisa, chapéu, luva – tudo usado. (...) Todo aquele que frequentava baile tinha sua calça listrada, um paletó preto ou azul-marinho, um colete branco, uma camisa de peito engomada ou então um tipo de camisa de renda. (LEITE, J. C., 1992, p. 45)

É evidente que a maior parte da população negra em São Paulo à época não podia frequentar esses espaços, e Correia Leite registra a existência de “sociedades negras mais pobres” (Ibid., p.33). No entanto, esses bailes eram possivelmente um dos espaços aos quais aspiravam comparecer e que talvez reservassem alguma quantia de sua remuneração para tanto, como Carolina e a felicidade de comprar seu vestido godê para “(...) comparecer aos bailes sem constrangimento” (JESUS, 2014, p. 202), como destacado no preâmbulo.

²²⁴ Elisabete Pinto faz uma análise importante do papel da mulher negra no projeto de nação de determinados setores dos movimentos negros de São Paulo, no início do século XX, ligados à perspectiva eugenista e católica: “A questão social e a racial não eram vistas como uma relação do capital versus trabalho, mas como uma questão moral. Assim, o casamento e uma vida regrada seriam essenciais para a superação do atraso social da população negra.” (PINTO, 2015, p. 216)

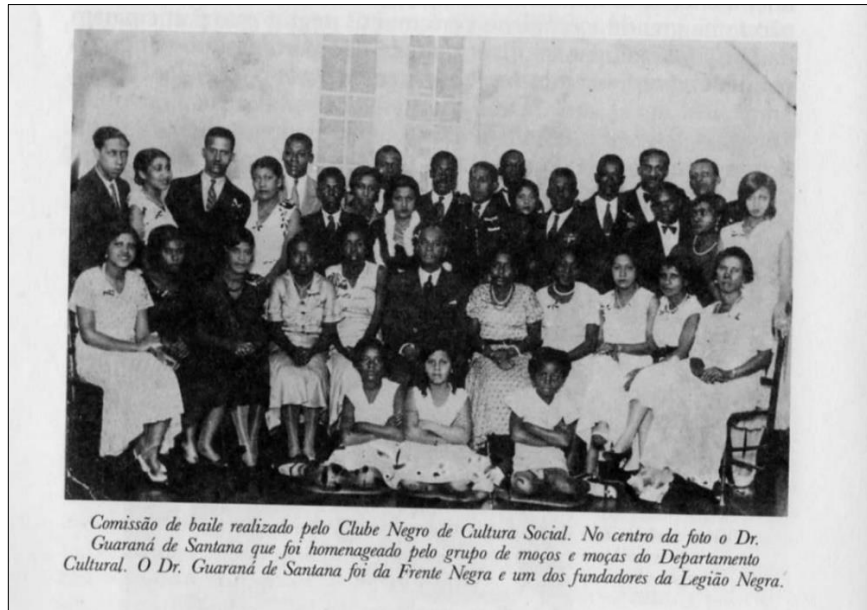


Figura 20 – A comissão de baile do Clube Negro de Cultura Social e suas integrantes, em São Paulo, na década de 1930. Autoria não identificada (LEITE, J. C., 1992, p. 108).

Os registros históricos de São Paulo também apontaram a necessidade de considerar o trabalho culinário essencial de mulheres negras nas diversas atividades de organizações do movimento negro na primeira metade do século XX, ainda que não fossem identificadas como as mantenedoras, como no Brinco de Princeza. A dificuldade de encontrar detalhes sobre seu trabalho tem a ver com o fato de que eram proibidas de participar do quadro de diretores ou outros cargos de liderança nessas entidades e eram comumente confinadas ao “departamento feminino”, como observa Laudelina (PINTO, 2015, p. 217), sobre a Liga de Homens de Cor, e Dona Petronília, que participava do Clube Negro de Cultura na década de 1930 (Ibidem). No entanto, o departamento feminino era geralmente responsável pelo trabalho culinário e a organização de festas, atividades fundamentais para a agenda social dessas organizações que, em muitos casos, eram o cerne da sensibilização para a causa negra. Dona Petronília conta da importância do trabalho de mulheres negras nesse âmbito: “A gente organizava tudo: as festas, as excursões, os pic-nics, tudo (...) tudo” (Ibidem). A descrição revela de que maneira o trabalho culinário, articulado à ação social e política do movimento negro, merece um estudo mais aprofundado²²⁵.

²²⁵ Um estudo atento a esses rastros pode mostrar como o trabalho culinário de mulheres negras foi fundamental para diversas frentes de ação social e política negra, de maneira similar ao papel das cozinheiras negras no Movimento de Direitos Cívicos nos Estados Unidos, como Georgia Gilmore (ROMITO, 2018) ou Leah Chase (OBITUARY, 2019).



Figura 21 – Barraca de comida da Festa do Senhor do Bonfim, Salvador, em 1947. Fotografia de Pierre Verger (FREGONEZEM; COSTA; SOUZA, 2015, p. 11).

No âmbito da construção de espaços de sociabilidade negra no pós-abolição, por último, vale a pena destacar o papel do trabalho comercial em feiras e festas populares de cozinheiras negras em Salvador, analisado ao longo deste trabalho, como o de Maria de São Pedro (DOMINGOS, 2011). Seus negócios se mantiveram como espaços de territorialidade negra ao longo do século XX, a despeito da continuidade das tentativas de controle estatal total sobre suas atividades. A descrição de Alberto Heráclito Filho Ferreira é emblemática:

Controlando a venda de comida popular na cidade, as mulheres se farão presentes em todos os lugares, oferecendo seus quitutes. Nas festas do Bonfim, quando toda a cidade era atraída para o bairro de Itapagipe, local dos festejos, lá estavam elas com seus tabuleiros ou dominando o comércio de barracas. Estas, por sua vez eram construções de madeira com cobertura de lona que mediam apenas “cinco metros”. Em 1936 elas eram proprietárias das barracas “Fé em Deus”, “Santo Antônio”, “A Bahianinha”, “Caprichosa”, “Bonfim”, “Santa Luzia” e “São Roque”. Nos interiores das mesmas encontrava-se: “uma mesa de madeira, suja de gordura, onde a dona estende a toalha que já foi alva e agora é creme com enfeites feitos de azeite, e dos bancos de madeira. No canto, panelas de barro, carvão e uma lata de Kerosene (sic) contendo água. Aí é a cozinha, e quando termina o movimento, dormitório da proprietária”. (1998, p. 44–45)

Muitos outros registros caberiam aqui, mas esta seleção tem a intenção apenas de destacar como o trabalho de cozinheiras negras foi essencial para a construção de espaços comunitários para a população negra, de maneira que uma análise mais detida poderia expor a diversidade de estratégias adotadas por essas trabalhadoras para tal. Porém, outro registro

mostra a necessidade de analisar outro aspecto do trabalho primordial de cozinheiras para a população negra. É uma das entrevistas realizadas por Virgínia Bicudo (2010), socióloga e psicanalista que, em 1940, para seu trabalho de mestrado em Sociologia, registrou as percepções e posturas de pessoas negras diante do racismo antinegitude em São Paulo. O relato de um membro de uma organização negra na década de 1930, que a socióloga prefere não identificar, revela que existia o reconhecimento do caráter essencial do trabalho de cozinheiras e trabalhadoras domésticas por alguns setores do movimento negro à época e como isso tinha base em pesquisas conduzidas pelas organizações:

Concluimos, por meio de inquéritos, que entre nós vários estabelecimentos comerciais não aceitavam negros para seus serviços, fosse qual fosse a capacidade oferecida. **As mulheres é que minoravam a situação, trabalhando como empregadas domésticas e levando as sobras de comida da casa dos patrões.** Em uma casa comercial que pedia empregados, depois de um preto ter demonstrado capacidade para correspondente, teve por resposta: ‘O sr. tem competência, mas é pena, não aceitamos elementos de cor’. (BICUDO, 2010, p. 127, grifo meu)

No segundo capítulo, a partir do registro autobiográfico de Carolina Maria de Jesus (2014), destaquei a importância das sobras para o sustento da família das cozinheiras, algo que é reforçado e ampliado pelo trecho, ao evidenciar a dificuldade que maridos ou companheiros dessas mulheres tinham de empregar-se na cidade no início do século. Nesse sentido, o relato evidencia que o papel da mulher negra em uma estrutura de família nuclear, no pós-abolição, raramente poderia se restringir ao trabalho de manutenção de sua própria casa e que o trabalho doméstico remunerado continuava sendo um dos esteios para o sustento de si e dos seus.

No contexto deste capítulo, tendo como foco as estratégias silenciosas e dissimuladas de agência e de resistência de mulheres negras, proponho pensar na produção das sobras de comida, tão essenciais para suas famílias: como, vivendo entre o mundo da abundância e da fome, uma das tecnologias de sobrevivência desenvolvidas – ou mesmo improvisadas – por essas mulheres podia incluir cozinhar um pouco a mais ou “caprichar” para garantir que a comida sobrasse, de modo que pudessem levar uma certa quantidade para casa, e como isso teria de ser feito de maneira engenhosa, partindo de sua sabedoria culinária, burlando a vigilância de patroas. Na situação humilhante e precária do trabalho doméstico, cozinheiras negras poderiam desenvolver estratégias fundadas em seu afeto e zelo por suas famílias, uma das formas de como “o cuidado é um antídoto para a violência” na experiência negra (HARTMAN, S., 2017, tradução minha).

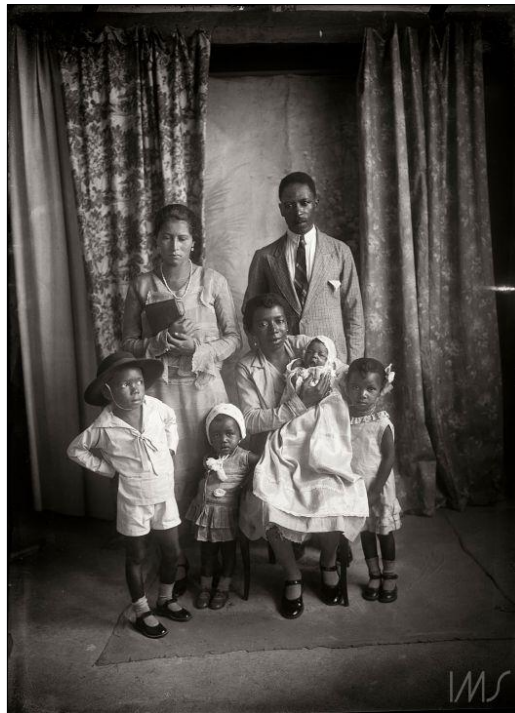


Figura 22 – “Retrato de família”, Diamantina, Minas Gerais (s.d)²²⁶. Fotografia de Chichico Alkmin, do acervo do Instituto Moreira Salles (<https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/20625>)

É assim que concluo esta seção, me concentrando nos registros do cuidado familiar de cozinheiras negras. O tema já foi abordado em trechos de histórias de vida ao longo desta tese, que ilustram a luta constante de mulheres negras para viver junto dos seus, como as reivindicações de Esperança Garcia (SOUSA, 2017) sobre o fim da violência contra seus filhos e a reunião de sua família, ou na busca de Theodora Dias da Cunha (WISSENBACH, 2012) por seu marido e filho. De modo similar, no orgulho de Dona Risoleta (BOSI, 1994) diante do fato de que, como descendente de uma mãe livre e de um pai que havia sido escravizado, conseguiu criar e “dar educação” a sete filhos, dos quais cinco eram adotados:

Essa luta que tive para criar meus filhos! Ainda peguei cinco filhos dos outros pra criar, que não tinham mãe nem pai, tudo filho de mãe solteira, de meses. (...) Fazia uma sobremesa todo dia; meu povo passava bem, não era maltratado não, dona. Eu tinha oito colher na mesa. (Ibid., p. 393-395)

Ao longo dos capítulos anteriores, através das histórias de cozinheiras negras no pós-abolição, observamos como as condições de trabalho na cozinha eram impeditivas para o exercício de sua maternidade, fosse pela situação de pobreza, a violência do cotidiano, ou a condição estabelecida de não ter laços familiares para conseguir um emprego, que exigia uma dedicação ininterrupta (ARIZA, 2017; SANCHES, 1998; TELLES, 2019). Nesse sentido, é

²²⁶ Ainda que a imagem não tenha data, considerando outras imagens produzidas em estúdio pelo fotógrafo, é possivelmente das décadas de 1910 ou 1920.

necessário entender a ênfase que Dona Risoleta dá à conquista de ter criado sete filhos, especialmente quando cinco deles eram de outras trabalhadoras, que não puderam ou não quiseram criá-los nas condições em que viviam. Era, com efeito, uma realização, um resultado da engenhosidade de suas estratégias de agência e de resistência. E essa percepção é um emblema de muitas outras, como Dona Inez, “dada”²²⁷ pelo pai para trabalhar como trabalhadora doméstica em uma casa aos 8 anos de idade, que não só consegue manter parte de sua família reunida, mas cujo cuidado é essencial para muitas gerações: “Sabe, criei 16 filhos: meu filho, filhos de minha irmã, filhas de meu filho e agora, sozinha, cuido de seis bisnetos, aqui nessa casa alegre como você está vendo.” (BERNARDO, 2007, p. 53).



Figura 23 – Vendedora de acarajé com seu filho na Festa de Nosso Senhor dos Navegantes, em Salvador, 1950 (circa). Fotografia de Marcel Gautherot, do acervo do Instituto Moreira Salles (<https://ims.com.br/titular-colecao/marcel-gautherot/>)

Os esforços para assegurar a educação formal dos filhos se revela como um de seus principais investimentos, como no caso de Dona Risoleta (BOSI, 1994) e Dona Laudelina: “Vamos trabalhar e fazer os nossos filhos estudarem porque nós não tivemos oportunidade, mas nossos filhos não podem passar a vida roendo o penico de branco” (PINTO, 2015, p. 426). O fato de terem sido impedidas de estudar, seja pela necessidade de trabalhar desde a infância ou pela falta de escolas, se reflete em um projeto coletivo de mulheres negras, como as cozinheiras,

²²⁷ As aspas têm a intenção de marcar que “dar” pode não ser o termo correto para uma situação em que um pai negro, no pós-abolição, pode ter se visto forçado a entregar a filha criança para uma família que pudesse sustentá-la, enquanto explora seu trabalho.

em garantir o acesso de seus descendentes à educação²²⁸. Suas experiências de vida mostravam que essa poderia ser a única forma da população negra ter acesso a uma vida digna ou menos sofrida em um país de passado escravista, onde o trabalho manual é tão desvalorizado.

Por fim, cabe aqui o destaque a um outro aspecto desse cuidado como agência e resistência, que não envolvia apenas garantir o sustento físico da família ou a formação educacional dos filhos. Uma das faces mais bonitas e revolucionárias do cuidado de cozinheiras negras que encontrei nos registros foram suas formas imaginativas e sofisticadas de mascarar ou transformar a realidade cotidiana em que os filhos viviam, de modo que as dificuldades nas quais foram forçados a viver, justo por serem filhos de cozinheiras, não fossem as únicas coisas que conhecessem. Dois registros se destacam nesse sentido: o de Cenira, registrado por suas filhas Ana Luzia de Sant'Anna Machado e Ana Lúcia Sant'Anna Dantas (2020), e o de Joana Josefina Evaristo Vitorino, registrado por sua filha, Conceição Evaristo (2014).

Quando se casou, Cenira foi proibida pelo marido, Raimundo, de continuar trabalhando, porque agora ela deveria ser sustentada por ele e cuidar apenas da família (MACHADO, DANTAS, 2020). Contudo, seu salário como estivador do porto não era suficiente para pagar as contas da casa, por isso ela continuou fazendo pequenos serviços como lavadeira e costureira, às escondidas, para complementar a renda. Mais do que ajudar a garantir o sustento das filhas, Cenira trabalhava para permitir que pudessem ter os pequenos luxos de menina que ela mesma não pôde experimentar. É interessante observar o relato de suas filhas sobre como não se davam conta da pobreza em que viviam em razão da ação da mãe em pequenas coisas do cotidiano:

Ana Luzia: Eu comia maçã. A gente tinha festa de aniversário. (...)

Ana Lúcia: A gente quando era criança, eu que era muito avoada, eu não sei se eu tinha noção do perrengue que a gente vivia. Eu achava a vida muito boa. Hoje que eu olho assim e penso: meu pai ganhava tão pouco...

Ana Luzia: Eu acho que ele ganhava um salário.

Ana Lúcia: Eu não tinha noção, sabe por que? Chegava no meu aniversário, eu tinha festa. Ela sempre fazia uma costura, uma roupa pra gente... (...) Minha mãe, ela criava um mundo que hoje a gente sabe que não era verdade. (Ibid.)

De modo similar, a escrita literária de Conceição Evaristo deixa ver o afeto, a generosidade e a engenhosidade de sua mãe, que trabalhava como lavadeira em Belo Horizonte, Minas Gerais, diante das condições perversas da pobreza em que foram forçadas a viver

²²⁸ Cabe dizer que escrevi esta tese de doutorado diante de um quadro com a foto e os dizeres de Vó Cenira: “Enfia as cara, minha filha”. Era quase como um mantra dito para as filhas, netas e netos, para nos incentivar a estudar. Sua voz tinha o tom da urgência de quem teve a educação negada ao longo da vida e que sabia o quanto isso tinha lhe custado.

(EVARISTO, 2014). Há um conto marcante em seu livro *Olhos d'água*, em que ela descreve uma mãe que tenta enganar a fome das filhas, uma personagem provavelmente inspirada em Dona Joana, sua mãe:

Lembro-me de que muitas vezes, quando a mãe cozinhava, da panela subia cheiro algum. Era como se cozinhasse ali, apenas o nosso desesperado desejo de alimento. As labaredas, sob a água solitária que fervia na panela cheia de fome, pareciam debochar do vazio do nosso estômago, ignorando nossas bocas infantis em que as línguas brincavam a salivar sonho de comida. E era justamente nos dias de parco ou nenhum alimento que ela mais brincava com as filhas. Nessas ocasiões a brincadeira preferida era aquela em que a mãe era a Senhora, a Rainha. Ela se assentava em seu trono, um pequeno banquinho de madeira. Felizes, colhíamos flores cultivadas em um pequeno pedaço de terra que circundava o nosso barraco. As flores eram depois solenemente distribuídas por seus cabelos, braços e colo. E diante dela fazíamos reverências à Senhora. Postávamos deitadas no chão e batíamos cabeça para a Rainha. Nós, princesas, em volta dela, cantávamos, dançávamos, sorriamos. A mãe só ria de uma maneira triste e com um sorriso molhado... Mas de que cor eram os olhos de minha mãe? Eu sabia, desde aquela época, que a mãe inventava esse e outros jogos para distrair a nossa fome. E a nossa fome se distraía. (EVARISTO, 2014, p. 16)

Na brincadeira-sonho, ela e suas filhas estariam em um reino distante da fome, onde as flores que cultivavam ao redor do barraco seriam adornos de uma outra vida, uma em que ela seria celebrada e suas filhas poderiam ser princesas. Ainda que não mudasse a escassez de alimento, assim como a panela de “água solitária” no fogo ou o fato de que trabalhava muito, mas não conseguia o suficiente para alimentá-las, seu esforço em criar outra realidade podia mudar a forma como se viam diante da precariedade da vida – como princesas cuja existência importava para a mãe-rainha. E, considerando a maneira como a autora, Conceição Evaristo, também construiria outros mundos sobre e para mulheres negras, que tornam trabalhos como esta tese possíveis, retorno a Saidiya Hartman: “Esse cuidado, que é coagido e dado gratuitamente, é o coração negro da nossa poética social, do fazer e da relação” (2016, p. 171, tradução minha). Através da generosidade das diversas formas de cuidar, talvez este seja o maior legado da agência e resistência de cozinheiras negras – o de conceder aos filhos e à comunidade negra a possibilidade de habitar outros mundos e sonhar com outro futuro, a ser forjado por eles e elas.



Figura 24 – Joana Josefina Evaristo Vitorino, Conceição Evaristo, tia Lia e Nui (Maria de Lourdes) em Contagem, Minas Gerais, em 1973. Fotografia de autoria desconhecida.²²⁹

²²⁹ A fotografia é parte do material de divulgação da Ocupação Conceição Evaristo no Itaú Cultural (<https://www.itaucultural.org.br/ocupacao/conceicao-evaristo/>). Foto extraída de <https://fotografia.folha.uol.com.br/galerias/50299-ocupacao-conceicao-evaristo>. Acesso em: 20/06/2021.

Considerações finais de um trabalho por, sobre e para mulheres negras

Temos uma dívida com as mulheres negras que vieram antes de nós, as que perseveraram e as que não o fizeram, porque a totalidade de sua história é o que informa nosso presente e nos prepara para continuar a exigir justiça, para nós mesmas e, por extensão, para todos. (BERRY; GROSS, 2020, p. 217, tradução minha)

Em março daquele ano, Maria Aurora²³⁰ foi convidada para palestrar em um evento em homenagem ao Dia das Mulheres no órgão, vinculado ao Ministério Público, em que trabalha como servidora pública concursada. Ela comporia uma das mesas da programação, junto com integrantes do alto escalão do Ministério, sendo a única mulher negra entre os palestrantes. O convite era um reconhecimento de sua formação e atuação com a temática da igualdade racial e de gênero, e sua apresentação, para todos os servidores e colaboradores da instituição, versou sobre as especificidades das condições de vida de mulheres negras e suas demandas por direitos. Ao fim do evento, pessoas da plateia vieram parabenizá-la pela fala, de modo que Maria Aurora ficou satisfeita com sua participação.

Em outubro do mesmo ano, outro evento foi organizado, dessa vez em comemoração ao Dia do Servidor Público. A programação era composta por uma série de atividades voltadas para a valorização e o entretenimento dos servidores, e incluía um concurso culinário, em que qualquer funcionário do órgão poderia se inscrever com um prato de sua especialidade. Apesar de saber do evento, naquele ano, Maria Aurora não participou de nenhuma das atividades por estar imersa em sua rotina de trabalho. No entanto, estava na instituição quando o concurso

²³⁰ Trecho de conversa informal com Maria Aurora, servidora pública do judiciário, em outubro de 2018. Utilizo um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional. O nome escolhido é o da cozinheira Maria Aurora dos Santos, nascida em 1913 na cidade de Curvelo, estado de Minas Gerais. Casada e com dois filhos, ao perceber que estava sendo traída pelo marido, mudou-se para São Paulo, onde passou a sustentar os filhos como trabalhadora doméstica. Em 1947, nasce sua terceira filha, Maria Aparecida dos Santos Araújo. Ela e sua filha, Maricy Santos Rabelo de Araújo, lembram de uma história inusitada, como prova da habilidade de Maria Aurora na cozinha. Em um determinado período de sua vida, sendo muito querida pela família para quem trabalhava, ela se alternava entre trabalhar na capital e na cidade de Penápolis, interior do estado de São Paulo, nas casas de duas mulheres da mesma família. A irmã que residia em São Paulo costumava receber convidados ilustres para o jantar e, em uma das ocasiões, a visita era o cantor Roberto Carlos. Ao provar o feijão de Maria Aurora, ele ficou tão impressionado que resolveu ligar para um amigo que estava precisando de uma cozinheira: o apresentador Chacrinha. Confiando na indicação, Chacrinha convidou a senhora para trabalhar em sua casa. Maria Aurora decidiu declinar, porque temia atrapalhar os estudos da filha caçula e preferia a vida no interior. Nem mesmo a oferta de Chacrinha de custear os estudos da menina fez com que ela mudasse de ideia. Sua filha e sua neta contam que, além de fazer um feijão delicioso e ser a cozinheira que rejeitou o Chacrinha, Maria Aurora era muito alegre e simpática. Nas horas vagas, gostava de frequentar os bailinhos nos clubes da cidade de interior com as amigas, sendo conhecida por dançar muito bem. Além disso, apreciava o carnaval, participando, durante muitos anos, da ala das baianas de uma escola de samba de Penápolis.

ocorreu e, naquele mesmo dia, estava no banheiro lavando as mãos quando foi interpelada por outra servidora, uma mulher branca mais velha do que ela:

- Uai, Maria Aurora, você não trouxe seu prato, não, pro concurso culinário?
- Não.
- Mas você tinha que ter trazido seu prato pro concurso. Você não sabe cozinhar, não?
- Sei...
- Ah, na hora de pagar de intelectual, lá, com os servidores do alto escalão, você vai, né? Mas na hora de trazer o prato aqui pra semana do servidor, você não traz? Como assim? Tem que fazer. Tem que trazer.

Maria Aurora foi pega de surpresa, como costuma acontecer com pessoas negras quando conversas banais se tornam episódios de violência racial. Apesar de não ter conseguido reagir, como gostaria, ela enxergava a hostilidade da fala da outra servidora que, sete meses depois da participação de Maria Aurora no evento do Dia da Mulher, mostrava a profundidade de seu incômodo diante da presença daquela mulher negra à mesa, acompanhada de membros da alta administração, além do conteúdo de sua apresentação. Ainda que não seja um episódio da vida de uma cozinheira negra, o incidente vivido por Maria Aurora é emblemático das diversas discussões levantadas por esta pesquisa. A situação expõe de que modo a cozinha ainda é um signo acionado para silenciar mulheres negras e como, em alguns espaços, isso é feito de modo dissimulado.

O sentido da fala de sua colega de trabalho, ao exigir que ela parasse de “pagar de intelectual” e se restringisse a participar de concursos de culinária, poderia ser traduzido pelo uso de caráter silenciador da expressão “a conversa ainda não chegou na cozinha”. Para aquela servidora pública branca, a negritude e a feminilidade de Maria Aurora deveriam ser suficientes para que ela soubesse que seu lugar era na cozinha. Maria Aurora, no entanto, não ousava apenas estar fora da cozinha, mas falava sobre si e defendia seus direitos e os de outras trabalhadoras negras, e o fazia a partir de um lugar de autoridade no qual o conteúdo de seu discurso deveria ser levado em consideração por seus colegas de trabalho. Presente naquele espaço, a servidora branca era obrigada a escutá-la e a experiência era tão incômoda que, mesmo sete meses depois, ela ainda era tomada pelo sentimento de raiva, reagindo de modo a exigir que Maria Aurora parasse de “pagar de intelectual” e voltasse para a cozinha. Tendo esse episódio como pano de fundo, minha expectativa é a de que a proposta de análise sócio-histórica do trabalho de mulheres negras na cozinha, composta ao longo desse trabalho, possa iluminar questões e oferecer algumas respostas de como a cozinha e o trabalho culinário são signos centrais para refletir sobre situações contemporâneas como a vivida por Maria Aurora – e por tantas outras trabalhadoras negras.

Para mostrar a profundidade da violência das relações de poder racializadas que se estabelecem na cozinha, visíveis a partir dos registros e rastros biográficos de cozinheiras negras, na primeira parte desta tese, analisei o processo de naturalização da presença de mulheres negras no trabalho culinário. Considerando trajetórias de vida do período escravista até a metade do século XX, me dediquei a compor uma genealogia de suas condições de trabalho precárias, violentas, escravizadas ou miseravelmente remuneradas. O primeiro capítulo se dedicou a análise da vida de cozinheiras escravizadas, livres e libertas em âmbito doméstico e no trabalho comercial, e de que modo seu trabalho era essencial para a alimentação e o acúmulo de riqueza de famílias brancas, além do abastecimento das cidades. Meu objetivo foi o de salientar seu confinamento a essas atividades, a monstruosidade de suas condições de trabalho e as relações de poder e de violência que se estabeleciam no espaço da cozinha. Ademais, como o funcionamento da estrutura social e econômica escravista dependia do trabalho executado por mulheres negras exatamente nessas condições, como algo que mantinha aspectos importantes da vida social à época, como os padrões de hospitalidade doméstica ou o ideal de ociosidade de uma feminilidade branca.

No segundo capítulo, observei como, após séculos de enriquecimento a partir do trabalho escravizado, no pós-abolição, as políticas governamentais das elites impediram que a população negra acessasse qualquer tipo de reparação econômica ou social, o que fez com que mulheres negras fossem forçadas a permanecer no trabalho doméstico ou no trabalho comercial informal, em circunstâncias que pouco diferiam da escravidão. Em adição, as políticas de branqueamento e os códigos de conduta racializados da época também buscavam garantir a manutenção das hierarquias sociais do período escravista, de modo que, ainda que um trabalhador ou trabalhadora negra conseguisse encontrar uma brecha e obtivesse os requisitos formais para competir em outros postos de trabalho, não poderiam acessá-lo por não ter a “boa aparência” necessária.

No caso das cozinheiras negras, aponte como a construção do estereótipo da mãe preta cozinheira por membros das elites brancas brasileiras também atuou na naturalização de seu confinamento à cozinha, além da invisibilização das relações de poder e de violência racializadas e/ou generificadas que marcavam seu cotidiano de trabalho. E, na primeira metade do século XX, como uma das consequências das ideias de modernização e do valor da brancura como atributo de qualidade de mão de obra, de que modo o campo da gastronomia e seus

cozinheiros “gringos” começam a consolidar sua legitimidade como autoridades em detrimento do trabalho de cozinheiras negras.

Na segunda parte, o trabalho se concentrou nos registros biográficos que evidenciam como, mesmo nessas condições, a conversa sempre esteve na cozinha. Nesse sentido, no terceiro capítulo, me detive sobre o desenvolvimento da cozinha profissional e do campo da gastronomia no Brasil a partir da segunda metade do século XX, com o objetivo de destacar o léxico racializado, de gênero e de classe no qual se fundamenta – e o não-lugar que reserva às *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras. Para além de uma análise crítica sobre o aparente processo de popularização do campo da gastronomia no país, defendendo como se refere apenas à entrada de profissionais de classe média e classe alta no campo, busquei mostrar como o enfraquecimento do monopólio francês, e a inclusão de outros repertórios nacionais de técnicas, ingredientes e pratos, não significou a mudança desse léxico. Em verdade, como a postura dos *chefs* de cozinha brancos que enriquecem com a criação e consolidação de uma narrativa sobre a gastronomia brasileira tem um caráter neocolonizador, que se reflete nas ações predatórias e de tutela em relação ao conhecimento culinário da população negra, indígena e quilombola. Em razão da articulação entre gastronomia e turismo, analisei de que modo a construção do léxico no Brasil se ampara na ideologia da democracia racial e, nesse sentido, como define papéis limitados para profissionais negras do campo.

Assim, as entrevistas com mulheres negras que trabalham como *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais tornou visível como as condições de trabalho e as políticas de reconhecimento do campo se baseiam no racismo antinegitude, no sexismo e no classismo. Mais do que isso, ao observar a existência de uma etiqueta racial profissional para mulheres negras que se reflete na expectativa dos diversos atores do campo de que essas trabalhadoras se comportem de maneira subserviente ou grata, ou que aceitem ser humilhadas e tratadas com indiferença, destaquei como essa postura é completamente incongruente com a postura que se espera de um *chef* de cozinha. Assim, ainda que trabalhem na cozinha, onde, em teoria, seria “seu lugar”, *chefs* de cozinha e cozinheiras profissionais negras estão em um não-lugar, uma vez que exercem papéis de autoridade. Vistas como trabalhadoras domésticas, o Outro oculto que concede prestígio ao cargo de *chef* de cozinha, sua posição em cargos de chefia gera um desencaixe. Desse lugar, as entrevistas mostraram como essas profissionais buscam negociar e tensionar com essa etiqueta para encontrar ou construir novos lugares no campo.

Em todos os capítulos, busquei evidenciar as percepções críticas e as formas de agência e de resistência de cozinheiras negras em diferentes períodos históricos. No entanto, no quarto capítulo, me detive sobre a questão a partir de trechos de seus registros e rastros biográficos, tendo como pano de fundo as contribuições de uma epistemologia feminista negra. Assim, a análise se concentrou em pensar na cozinha enquanto um espaço geográfico de mulheres negras e o trabalho culinário como um espaço de ação social e política, marcando como foi essencial para a população negra. As reflexões sobre a autodefinição de cozinheiras negras, o desenvolvimento de uma sabedoria culinária, a existência de redes de solidariedade entre as trabalhadoras e seu papel na construção e manutenção de comunidades negras expõem como essas mulheres sempre foram perspicazes em ler o contexto social em que estavam inseridas, uma vez que sua sobrevivência dependia disso. E, nesse sentido, criaram diversas estratégias para encontrar brechas, fortalecer laços sociais e políticos e construir futuros para si e para os seus.

Ao final, é importante reconhecer que, enquanto um trabalho amplo e generalista, assumi o risco de produzir uma tese que deixa de fora muitos detalhes de uma longa e complexa história de trabalho. Por isso, considero necessário enfatizar que esta pesquisa tem um caráter propositivo, no sentido de que levanto questionamentos e ofereço respostas, mas não acredito que uma tese de doutorado é capaz de dar conta de uma história social e crítica do trabalho feminino e negro na cozinha. Nesse sentido, vale observar como há limitações no escopo dos registros que utilizo, mais concentrado em trajetórias de cozinheiras negras em Salvador, Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais, e que viviam majoritariamente em meio urbano. Análises de histórias de vida em meio rural, em cidades menores e em outras regiões, certamente revelariam outros detalhes sobre o cotidiano do trabalho culinário e as formas de agência e de resistência de cozinheiras ou *chefs* de cozinha negras.

Ademais, há algumas questões surgidas no decorrer da análise sobre as quais não pude me aprofundar, por ter encontrado apenas indícios. Um dos exemplos mais importantes é o tema da pigmentocracia e como influencia uma divisão intrarracial do trabalho, sendo a cozinha um espaço possivelmente privilegiado para observar como isto pode ocorrer. A maneira como este mecanismo do racismo antinegitude funciona, prejudicando sobremaneira a vida de trabalhadoras negras de pele mais escura, pode ser evidenciado por seu confinamento ao trabalho invisível da cozinha. Nesse sentido, requer estudos em maior profundidade, que

precisam levar também em consideração a heterogeneidade dos processos de racialização nas diferentes regiões do Brasil.

Outro fator importante a ser considerado sobre as limitações desta tese é o fato de que foi escrita durante uma pandemia, que não se encerrou até o fim deste trabalho. Nesse sentido, a pesquisa pode parecer datada enquanto os retrocessos sociais e econômicos avançam de modo mais destacado sobre mulheres negras, como as cozinheiras. Especialmente porque o confinamento de mulheres negras à condições de trabalho exaustivas e miseravelmente remuneradas na cozinha, por meio do trabalho doméstico ou em outras funções precárias, se mantém e se aprofunda. Nesse sentido, as tecnologias do racismo antinegitude e do sexismo, articuladas pelas elites e pelo Estado, estão em franca atualização nesse momento de crise, para justificar as mortes evitáveis e o aprofundamento da pobreza no Brasil. O impacto da pandemia enseja a necessidade de muitos outros trabalhos para entender a amplitude de suas consequências para trabalhadoras negras.

No entanto, acredito que uma das contribuições deste trabalho está em oferecer reflexões iniciais sobre o campo da cozinha profissional e da gastronomia a partir das trajetórias de mulheres negras e de uma perspectiva interseccional de raça, gênero e classe, ainda pouco explorada no campo de estudos da alimentação no Brasil. Em adição, espero que este trabalho possa representar uma contribuição para estudos sociológicos no campo do trabalho de mulheres negras, de modo geral, evidenciando como a cozinha é um espaço explicativo sobre as condições de trabalho de mulheres negras. A análise sobre as condições de trabalho a que cozinheiras negras foram forçadas e as observações sobre a existência de uma etiqueta racial profissional, também destacada em outros trabalhos (DAMASCENO, C., 2010), podem ser úteis à pesquisas sobre trajetórias profissionais de mulheres negras. Também desejo que a tese seja uma contribuição para expor a necessidade de ampliar os conceitos de agência e resistência, rompendo com a ideia de subserviência ou passividade de trabalhadoras negras.

Durante a feitura desta tese, o pensamento que me movia era o de que esse é um trabalho escrito por uma mulher negra, sobre e para outras mulheres negras. Para além da contribuição sociológica, minha maior pretensão é a de que esse trabalho faça sentido, provoque inquietações e promova discussões nesse grupo. Desse modo, espero que essa pesquisa possa ser reconhecida como parte de uma longa tradição intelectual feminina e negra, que considera as vidas de mulheres negras a sério e suas perspectivas em sua potência e complexidade, enquanto “(...) agentes de conhecimento da realidade de nossa própria vida.” (COLLINS, P. H., 2019b, p. 12).

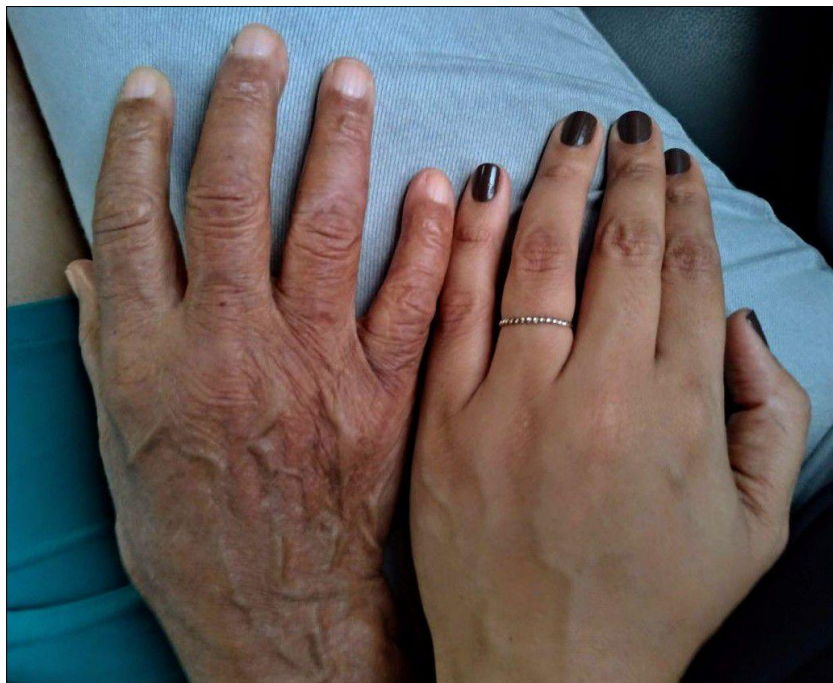


Figura 25 – As mãos de Cenira Luiza da Silva de Sant’Anna e Taís de Sant’Anna Machado em Salvador, Bahia, em 2018. Fotografia da autora.

Enquanto esta tese estava sendo escrita, em 19/06/2021, o Brasil alcançou a marca de

500.800 pessoas mortas

em decorrência do coronavírus.

Referências Bibliográficas

ALBUQUERQUE, Wlamyra R. de. **O jogo da dissimulação: abolição e cidadania negra no Brasil**. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

ALBUQUERQUE, Wlamyra R. de; FRAGA FILHO, Walter. **Uma história do negro no Brasil**. 1ª ed. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais, 2006.

ALMEIDA, Angélica Ferrarez de. **A tradição das tias pretas na Zona Portuária: por uma questão de memória, espaço e patrimônio**. 122 f. 2013. Dissertação (Mestrado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC/RJ), Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: <https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/23475/23475>. Acesso em: 25 out. 2020.

ALVES, Lourence Cristine. **Onje: saberes e práticas da cozinha de santo**. 150 f. 2019. Tese (Doutorado em Nutrição) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

ALVES, Raissa Roussenq. **Entre o silêncio e a negação: uma análise da CPI do trabalho escravo sob a ótica do trabalho “livre” da população negra**. 152 f. 2017. Dissertação (Mestrado em Direito) - Universidade de Brasília, Brasília, 2017. Disponível em: http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/24473/1/2017_RaissaRoussenqAlves.pdf. Acesso em: 17 ago. 2018.

AMADO, Jorge. **Jubiabá**. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

AMARAL, Marcos Henrique da Silva. **A simplicidade de um rei: trânsitos de Roberto Carlos em meio à cultura popular de massa**. 2012. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0102-69922012000300022&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 29 out. 2017.

AMARAL, Marcos Henrique da Silva. **Jorge Ben, tradutor do Brasil**. 340 f. 2020. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade de Brasília (UnB), Brasília, 2020. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/38856>. Acesso em: 3 out. 2020.

AMORIM, Daniela. Número de empregados domésticos no país bate recorde. *In: ESTADÃO*. 30 jan. 2020. Disponível em: <https://economia.estadao.com.br/noticias/geral,numero-de-empregados-domesticos-no-pais-bate-recorde,70003178662>. Acesso em: 3 set. 2020.

ANR. Pesquisa ANR | GALUNION | IFB - 71% dos bares e restaurantes estão endividados. *In: ANR BRASIL*. 14 maio 2021. Disponível em: <http://anrbrasil.org.br/nova-pesquisa-anr-galunion-ifb/>. Acesso em: 16 maio 2021.

ANÚNCIO DE PRETO MESTRE COZINHEIRO. **Diário do Rio de Janeiro (RJ)**, Rio de Janeiro, RJ, 1839. Anúncios, p. 4.

ANÚNCIO DE VENDA DE PRETO MESTRE COZINHEIRO. **O Despertador: Diário Commercial, Político, Científico e Litterario**, Rio de Janeiro, RJ, 1840. Anúncios, p. 4.

ANÚNCIO LUIZ RUBIN. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, RJ, 1820. Avisos, p. 4.

ANÚNCIO MESTRE COZINHEIRO ITALIANO. **O cruzeiro: Jornal Político, Literário e Mercantil**, Pernambuco, 1829. Avizos, p. 4.

ANÚNCIO TRIANON. **Diário do Rio de Janeiro (RJ)**, Rio de Janeiro, RJ, 1827. Notícias particulares, p. 3.

ARAUJO, Wilma Maria Coelho. **Da Alimentação À Gastronomia**. 1ª ed. Brasília: UNB, 2005.

ARIZA, Marília Bueno de Araújo. **Mães infames, rebentos venturosos: mulheres e crianças, trabalho e emancipação em São Paulo (século XIX)**. 376 f. 2017. Tese (Doutorado em História) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/T.8.2017.tde-24102017-194312>. Acesso em: 23 jun. 2021.

ATALA, Alex. **D.O.M.: Redescobrimo ingredientes brasileiros**. Edição: 1ª ed. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagens pelas províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe: 1859**. 1ª ed. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980.

AZEVEDO, Celia Maria Marinho de. **Onda negra, medo branco: o negro no imaginário das elites--século XIX**. 1ª ed. São Paulo: Annablume, 1987.

BAHIATURSA. Mercado Modelo. *In*: BAHIA.COM.BR. 2012. Disponível em: <http://bahia.com.br/atracao/mercado-modelo>. Acesso em: 28 jul. 2012.

BAIROS, Luiza. Nossos feminismos revisitados. **Revista Estudos Feministas**, v. 3, n. 2, p. 458–463, 1995.

BARRETO, Raquel. Introdução. *In*: NASCIMENTO, Maria Beatriz. **Beatriz Nascimento, Quilombola e intelectual: possibilidade nos dias de destruição**. 1ª ed. Diáspora Africana: Editora Filhos da África, 2018. p. 26–39.

BASÍLIO DE OLIVEIRA, Ariadne Moreira. Um Panorama das Violações e Discriminações Às Religiões Afro-brasileiras como Expressão do Racismo Religioso. **Revista Calundu**, v. 2, n. 1, p. 70–98, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.26512/revistacalundu.v2i1.9545>

BENJAMIN, Ruha. **Black AfterLives Matter**. 2018. Disponível em: <http://bostonreview.net/race/ruha-benjamin-black-afterlives-matter>. Acesso em: 5 maio 2021.

BENJAMIN, Ruha. Retomando nosso fôlego: estudos de ciência e tecnologia, teoria racial crítica e a imaginação carcerária. *In*: SILVA, Tarcízio (org.). **Comunidades, Algoritmos e Ativismos Digitais: Olhares Afrodiaspóricos**. São Paulo: LiteraRUA, 2020. p. 13–26.

BERNARDINO-COSTA, Joaze. **Saberes Subalternos e Decolonialidade. Os Sindicatos das Trabalhadoras Domésticas do Brasil**. 1ª ed. Brasília, DF: UNB, 2015.

BERNARDO, Teresinha. **Memória em branco e negro**. 1ª ed. São Paulo: Editora Unesp, 2007.

BERRY, Daina Ramey; GROSS, Kali Nicole. **A Black Women's History of the United States**. 1ª ed. Boston: Beacon Press, 2020.

BICUDO, Virgínia Leone. **Atitudes raciais de pretos e mulatos em São Paulo**. 1ª ed. São Paulo: Editora Sociologia e Política, 2010.

BITTENCOURT, Raramiz Eurípedes. **A visão de alunos de gastronomia frente à realidade da profissão e a visão de Chefs profissionais**. 113 f. 2007. Dissertação (Mestrado em Linguística Aplicada) - PUC/SP, São Paulo (SP), 2007. Disponível em: <http://tede2.pucsp.br/tede/handle/handle/13860>. Acesso em: 26 abr. 2021.

BORBA, Clarissa Galvão Cavalcanti. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha**. 235 f. 2015. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/28120>. Acesso em: 3 jan. 2019.

BOSI, Ecléa. D. Risoleta. *In*: MEMÓRIA E SOCIEDADE. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p. 365–401.

BOURDIEU, Pierre. **As regras da arte**. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

BOURDIEU, Pierre. **Os usos sociais da ciência: por uma sociologia clínica do campo científico**. 1ª ed. São Paulo: Editora UNESP, 2004.

BRAND, Dionne. **A Map to the Door of No Return: Notes to Belonging**. Toronto: Doubleday Canada, 2012.

BRANDÃO, Darwin. Maria de São Pedro. **Revista Manchete (RJ)**, n. 71, p. 23, 1953.

BRANDÃO, Darwin. O que a Bahia tem. **Revista Manchete (RJ)**, n. 118, p. 23, 1954.

BRASIL. **Decreto Nº 10.282**. Regulamenta a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais. 20 mar. 2020. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2020/Decreto/D10282.htm#art3%C2%A71viii. Acesso em: 3 set. 2020.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?: a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais**. 252 f. 2020. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas, SP, 2020. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/345669>. Acesso em: 27 jul. 2020.

BRINCO DE PRINCEZA. **A Liberdade - orgam crítico, orgam crítico, literário, e noticioso, dedicado à classe de cor**, São Paulo, 1920. Notícias, p. 3.

BRITO DE LIMA SILVA, Gabriela. **Cozinha, trabalho e gênero: as significações que as merendeiras atribuem ao seu trabalho nas cozinhas escolares**. 99 f. 2019. Dissertação (Mestrado - Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia (UFBa), Salvador, Bahia, 2019.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, v. 29, n. 78, p. 443–462, 2016.

BUTLER, Kim D. **Freedoms Given, Freedoms Won: Afro-Brazilians in Post-Abolition São Paulo and Salvador**. 1ª ed. New Brunswick, N.J: Rutgers University Press, 1998.

C. R. BRINCO DE PRINCEZA. **O Clarim da Alvorada**, São Paulo, 1930. Notícias. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/844918/240>. Acesso em: 23 jun. 2021.

CALDWELL, Kia. **Negras in Brazil: Re-envisioning Black Women, Citizenship, and the Politics of Identity**. 1ª ed. New Brunswick, N.J: Rutgers University Press, 2007.

CAMARANO, Ana Amélia; ABRAMOVAY, Ricardo. Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil: panorama dos últimos 50 anos. <http://www.ipea.gov.br>, 1999. Disponível em: <http://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/2651>. Acesso em: 19 jun. 2021.

CAMPT, Tina M. **Listening to Images**. 1ª ed. Durham and London: Duke University Press Books, 2017.

CARNEIRO, Aparecida Sueli. **A construção do outro como não ser como fundamento do ser**. 339 f. 2005. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

CARVALHO, Deborah Agulham. **Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890 - 1940)**. 175 f. 2005. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba/PR, 2005. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/6230>. Acesso em: 12 abr. 2021.

CARVALHO, Lenira Maria de. **A luta que me fez crescer**. 1ª ed. Recife: DED: Bagaço, 2000.

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

CENTRO RECREATIVO BRINCO DE PRINCEZA. **A Liberdade - orgam crítico, orgam crítico, literário, e noticioso, dedicado à classe de cor**, São Paulo, dez. 1919. Noticiário, p. 2.

CHALHOUB, Sidney. Precariedade estrutural: o problema da liberdade no Brasil escravista (século XIX). **História Social**, n. 19, p. 33–62, 2010.

CHALHOUB, Sidney. Prefácio à edição brasileira. *In*: COWLING, Camillia. **Concebendo a liberdade: mulheres de cor, gênero e a abolição da escravidão nas cidades de Havana e Rio de Janeiro**. 1ª ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2018. p. 15–18.

CHATELAIN, Marcia. Black Women's food writing and the archive of Black Women's history. *In*: WALLACH, Jennifer Jensen (org.). **Dethroning the Deceitful Pork Chop: Rethinking African American Foodways from Slavery to Obama**. 1ª ed. Fayetteville: University of Arkansas Press, 2015. p. 31–45.

CINTRA, Luiz. **Dona Benta: Comer Bem - Edição Especial Completa**. Edição: 77ed. COMPANHIA EDITORA NACIONAL, 2013.

COLLAÇO, Janine H. L. Restaurantes de comida rápida: notas sobre uma região do centro de São Paulo. *In*: VICTORIA, Ceres Gomes (org.). **Temas em cultura e alimentação**. São Cristóvão, Sergipe: Editora UFS, 2007.

COLLINS, John. “BUT WHAT IF I SHOULD NEED TO DEFECATE IN YOUR NEIGHBORHOOD, MADAME?”: Empire, Redemption, and the “Tradition of the Oppressed” in a Brazilian World Heritage Site. **Cultural Anthropology**, v. 23, n. 2, p. 279–328, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1548-1360.2008.00010.x>

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

COLLINS, Patricia Hill. **Intersectionality as Critical Social Theory**. Durham: Duke University Press, 2019a.

COLLINS, Patricia Hill. **Pensamento Feminista Negro: Conhecimento, Consciência e a Política do Empoderamento**. 1ª ed. São Paulo: Boitempo, 2019b.

COOPER, Ann. **“A Woman’s Place Is in the Kitchen”**: The Evolution of Women Chefs. 1ª ed. New York: Wiley, 1997.

CORREIO PAULISTANO. Giro Noturno. **Correio Paulistano**, São Paulo, 23 fev. 1956. Cinema Teatro Radio TV Discos, p. 5.

COWLING, Camillia. **Concebendo a liberdade: mulheres de cor, gênero e a abolição da escravidão nas cidades de Havana e Rio de Janeiro**. 1ª ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2018.

CRENSHAW, Kimberlé. Mapeando as margens: interseccionalidade, políticas identitárias e violência contra mulheres de cor. *In*: CORPOS EM ALIANÇA: DIÁLOGOS INTERDISCIPLINARES SOBRE GÊNERO, RAÇA E SEXUALIDADE. 1ª ed. Curitiba: Appris, 2020. p. 23–98.

CRUZ, Alline Torres Dias da. **De Madureira à Dona Clara: suburbanização e racismo no Rio de Janeiro no contexto pós-emancipação (1901-1920)**: 7. 1ª ed. São Paulo, SP: Hucitec, 2020.

CUNHA, Olivia Maria Gomes da. Criadas para servir: domesticidade, intimidade e retribuição. *In*: QUASE-CIDADÃO: HISTÓRIAS E ANTROPOLOGIAS DA PÓS-EMANCIPAÇÃO NO BRASIL. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007. p. 377–417.

CUNHA, Olivia Maria Gomes da; GOMES, Flávio dos Santos. **Quase-cidadão: histórias e antropologias da pós-emancipação no Brasil**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.

CUNHA, Luiz Antonio. **O ensino de ofícios artesanais e manufatureiros no Brasil escravocrata**. 1ª ed. São Paulo, Brasil; Brasília: Editora Unesp, 2005.

DAHER, Edriane Madureira. **Cenas da escravidão: imagens de Debret e o ensino de história no Distrito Federal 2008 ao tempo presente**. 288 f. 2011. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade de Brasília, Brasília, 2011. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/10723>. Acesso em: 20 dez. 2020.

DAMASCENO, Caetana. **Segredos da boa aparência: da “cor” à “boa aparência” no mundo do trabalho carioca (1930-1950)**. Seropédica: Ed. da UFRRJ, 2010.

DAMASCENO, Caetana Maria. “Cor” e “boa aparência” no mundo do trabalho doméstico: problemas de pesquisa da curta à longa duração. 2013, Natal, RN. **XXVII Simpósio Nacional de História**. Natal, RN: 2013. Disponível em: http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364682879_ARQUIVO_2013_TEXTOanpuh_CaetanaDamasceno.pdf. Acesso em: 8 dez. 2018.

DÁVILA, Jerry. **Diploma de Brancura: Política Social E Racial No Brasil, 1917-1945**. São Paulo: Editora Unesp, 2006.

DÁVILA, Jerry. **Diploma of Whiteness: Race and Social Policy in Brazil, 1917–1945**. Durham: Duke University Press Books, 2003.

DÁVILA, Jerry. O valor social da branquidão no pensamento educacional da era Vargas. **Educar em Revista**, n. 25, p. 111–126, 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0104-4060.369>

DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage Pittoresque et Historique au Brésil**. Paris: Imprimeurs de L’Institut de France, 1831a. v. Tomo II. *E-book*.

DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage Pittoresque et Historique au Brésil**. Paris: Imprimeurs de L’Institut de France, 1831b. v. Tomo III. *E-book*.

DEETZ, Kelley Fanto. **Bound to the Fire: How Virginia’s Enslaved Cooks Helped Invent American Cuisine**. Lexington, Kentucky: University Press of Kentucky, 2017.

D’EGMONT, Andrea. Chefs, educadoras, pesquisadoras: 15 mulheres negras que escrevem a história da gastronomia brasileira. **O Globo**, Rio de Janeiro, 12 mar. 2021. Disponível em: https://oglobo.globo.com/celina/chefs-educadoras-pesquisadoras-15-mulheres-negras-que-escrevem-historia-da-gastronomia-brasileira-24920399?utm_source=aplicativoOGlobo&utm_medium=aplicativo&utm_campaign=compar_tilhar. Acesso em: 15 mar. 2021.

DEIAB, Rafaela de Andrade. **A mãe preta na literatura brasileira: a ambiguidade como construção social (1880-1950)**. 290 f. 2006. Dissertação (mestrado) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

DEJEAN, Joan. **The Essence of Style: How the French Invented High Fashion, Fine Food, Chic Cafes, Style, Sophistication, and Glamour**. 1ª ed. New York, NY: Free Press, 2007.

DEUS, Zélia Amador de. **Caminhos trilhados na luta antirracista**. 1ª ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2020.

DIAS, Maria Odila da Silva. Nas Fímbrias da Escravidão Urbana: Negras de Tabuleiro e de Ganho. **Estudos Econômicos (São Paulo)**, v. 15, n. Especial, p. 89–109, 1985.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. Prefácio. *In*: LIBERTAS ENTRE SOBRADOS: MULHERES NEGRAS E TRABALHO DOMÉSTICO EM SÃO PAULO. 1ª ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2013. p. 9–17.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. **Quotidiano e poder em São Paulo no século XX**. 2ª ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1995.

DIVERSÕES. **A Liberdade - orgam crítico, orgam crítico, literário, e noticioso, dedicado à classe de cor**, São Paulo, 1919. Disponível em: <http://memoria.bn.br/docreader/844870/4>. Acesso em: 21 mar. 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. 1ª ed. São Paulo: Publifolha, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca: Escritos sobre culinária e gastronomia**. 1ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **cadernos pagu**, v. 39, p. 251–271, 2012.

DOS SANTOS, Shirlene de Almeida; BRITO, Joberto Pascoal Souza. Se uma boneca de pano é gente, Tia Nastácia é o que? *In*: SEMINÁRIO INTERNACIONAL ACOLHENDO AS LÍNGUAS AFRICANAS, 2014, Salvador, Bahia. **Anais**. Salvador, Bahia: UNEB, 2014.

DUARTE, Alice. Alex Atala: o porta-voz da culinária brasileira. *In*: TOPVIEW. 10 jul. 2013. Disponível em: <https://topview.com.br/estilo/entrevista-alex-atala/>. Acesso em: 5 maio 2021.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto Nacional Brasileiro. **Campos**, v. 5, n. 1, p. 93–110, 2004.

ELIAS, Norbert. **Mozart: sociologia de um gênio**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1995.

EMORY UNIVERSITY. **Estimativas**. 2013. Disponível em: <http://www.slavevoyages.org/assessment/estimates>. Acesso em: 18 dez. 2018.

ENTREVISTA COM TAINÁ MARAJOARA. 2016. Disponível em: <https://saopaulosao.com.br/conteudos/colunistas/1735-uma-ga-rota-do-barulho-quer-roubar-cena-da-gastronomia.html>. Acesso em: 5 maio 2021.

ENTREVISTA CONCEDIDA POR LUIZ DOMINGOS, FILHO CAÇULA DE MARIA DE SÃO PEDRO. Salvador, Bahia: 16 mar. 2011.

ESCOFFIER, Georges Auguste. Why Men Make The Best Cooks. 1895, Estados Unidos. **Annual Report of the Universal Food and Cookery Association**.

EVARISTO, Conceição. Olhos d'água. *In*: OLHOS D'ÁGUA. 1ª ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2014. p. 15–19.

EVARISTO, Conceição. **Poemas da Recordação**. 1ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Malê, 2017.

FANTÁSTICO. “Uma pessoa muito batalhadora”, diz sobrinho de empregada doméstica que morreu de coronavírus. *In*: G1. 22 mar. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/fantastico/noticia/2020/03/22/uma-pessoa-muito-batalhadora-diz-sobrinho-de-empregada-domestica-que-morreu-de-coronavirus.ghtml>. Acesso em: 3 set. 2020.

FARIAS, Edson Silva de. **Ócio e negócios: festas populares e entretenimento-turismo no Brasil**. 1ª ed. Curitiba: Appris, 2011.

FARIAS, Juliana Barreto. De escrava a Dona: A trajetória da africana mina Emília Soares do Patrocínio no Rio de Janeiro do século XIX. **Locus: Revista de História**, v. 18, n. 2, 2012a. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/locus/article/view/20607>. Acesso em: 10 jul. 2020.

FARIAS, Juliana Barreto. **Mercados Minas: africanos ocidentais na Praça do Mercado do Rio de Janeiro (1830-1890)**. 294 f. 2012b. Tese (Doutorado em História) - Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/T.8.2012.tde-22102012-113439>. Acesso em: 3 ago. 2020.

FARTURA. Direção de Yasmin Thayná, 2019. Documentário (26 min.).

FERGUSON, Priscilla Parkhurst. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*, v. 104, n. 3, p. 597–641, 1998. Disponível em: <https://doi.org/10.1086/210082>

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 10^a ed. São Paulo: Senac SP, 2001.

FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito Ferreira. **Salvador das mulheres: condição feminina e cotidiano popular na Belle Époque imperfeita**. 224 f. 1994. Dissertação (Mestrado em História) - UFBA, Salvador, Bahia, 1994. Disponível em: https://ppgh.ufba.br/sites/ppgh.ufba.br/files/4_salvador_das_mulheres._condicao_feminina_e_cotidiano_popular_na_belle_epoque_imperfeita.pdf. Acesso em: 20 out. 2020.

FERREIRA, Talitha Alessandra. **O amor pelo gosto: sobre a gastronomia e os food trucks na cidade de São Paulo**. 2018. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas, SP, 2018. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/332431>. Acesso em: 20 mar. 2019.

FESTIVAIS S. R. BRINCO DA PRINCEZA. **A Voz da Raça**, São Paulo, 11 nov. 1933. Notícias Várias, p. 2.

FILHO, Alberto Heráclito Ferreira. Desafrikanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador 1890- 1937. *Afro-Ásia*, v. 0, n. 21–22, 1998. Disponível em: <https://doi.org/10.9771/aa.v0i21-22.20968>. Acesso em: 6 out. 2020.

FISCHER, Brodwyn; GRINBERG, Keila; MATTOS, Hebe. Direito, silêncio e racialização das desigualdades na história afro-brasileira. *In: ESTUDOS AFRO-LATINO-AMERICANOS: UMA INTRODUÇÃO*. Buenos Aires: Clacso, 2018. p. 119–161. *E-book*.

FRANCISCO, Audrey Fantini *et al.* Angelina Teresa Da Silva Não é Um Número | Inumeráveis. *In: MEMORIAL INUMERÁVEIS*. 30 jul. 2020a. Disponível em: <https://inumeraveis.com.br/angelina-teresa-da-silva/>. Acesso em: 4 jan. 2021.

FRANCISCO, Audrey Fantini *et al.* Elisa Inês Da Silva Não é Um Número | Inumeráveis. *In: MEMORIAL INUMERÁVEIS*. 29 jul. 2020b. Disponível em: <https://inumeraveis.com.br/elisa-ines-da-silva/>. Acesso em: 13 ago. 2020.

FREGONEZEM, Josmara B.; COSTA, Marlene Jesus da; SOUZA, Nancy de. **Cozinhando História: Receitas, Histórias e Mitos de Pratos Afro-Brasileiros**. Salvador, Bahia, Brasil: Fundação Pierre Verger, 2015.

FREITAS, Caroline. Maria de São Pedro: história e tradição da culinária baiana. *In: SARAVÁ – MEMÓRIAS E AFETOS*. 20 dez. 2018. Disponível em: <http://www.saravacidade.com.br/chao/maria-de-sao-pedro-historia-e-tradicao-da-culinaria-baiana/>. Acesso em: 29 jan. 2021.

FREITAS, Fernando. **Das kitandas de Luanda aos tabuleiros das Terras de São Sebastião: conflito em torno do comércio das quitadeiras negras no Rio de Janeiro do século XIX**. 122 f. 2015. Dissertação (Mestrado do Programa de Pós Graduação em Planejamento Urbano e Regional) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2015. Disponível em: <http://objdig.ufrj.br/42/teses/858668.pdf>. Acesso em: 4 nov. 2020.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 1ª ed. São Paulo: Senac SP, 2017.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo: Global distribuidora de Livros e Revistas G.B DE Oliveira & Cia Ltda, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 39ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto Regionalista**. 7ª ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1996.

FUENTES, Marisa J. **Dispossessed Lives: Enslaved Women, Violence, and the Archive**. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2016. *E-book*.

G1. **Salário mínimo em 2018: veja o valor | Economia | G1**. 2018. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/noticia/salario-minimo-em-2018-veja-o-valor.ghtml>. Acesso em: 17 maio 2021.

GAMA, Luiz. **Carta à Lúcio de Mendonça**. 25 jul. 1880. Disponível em: <http://www.tropis.org/afro/luizgama.html>. Acesso em: 20 dez. 2020.

GARCIA, Afrânio. Gilberto Freyre: um vitoriano dos trópicos. **Estudos Avançados**, v. 20, 58, p. 316–322, 2006.

GIACOMINI, Sonia Maria. **Mulher e escrava - uma introdução histórica ao estudo da mulher negra no Brasil**. 1ª ed. Curitiba: Appris, 2012.

GOMES, Flávio dos Santos; CUNHA, Olívia Maria Gomes da. Introdução: Que cidadão? Retóricas da igualdade, cotidiano da diferença. *In*: QUASE-CIDADÃO: HISTÓRIAS E ANTROPOLOGIAS DA PÓS-EMANCIPAÇÃO NO BRASIL. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007. p. 7–19.

GONÇALVES, Ana Maria. **Um defeito de cor**. 26ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2006.

GONÇALVES, Luiz Alberto Oliveira; SILVA, Petronilha Beatriz Gonçalves e. Movimento negro e educação. **Revista Brasileira de Educação**, n. 15, p. 134–158, 2000.

GONZALEZ, Lélia. A mulher negra na sociedade brasileira: uma abordagem político-econômica. *In*: LÉLIA GONZALEZ: PRIMAVERA PARA AS ROSAS NEGRAS. 1ª ed. São Paulo (SP): União de Coletivos Pan Africanistas (UCPA), 2018a. p. 34–53.

GONZALEZ, Lélia. **Lélia Gonzalez: Primavera para as rosas negras**. 1ª ed. São Paulo (SP): União de Coletivos Pan Africanistas (UCPA), 2018b.

GONZALEZ, Lélia. Racismo e Sexismo na Cultura Brasileira. **Revista Ciências Sociais Hoje**, Anpocs, p. 223–244, 1984.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade**. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

GRAHAM, Sandra Lauderdale. **Proteção e obediência: criadas e seus patrões no Rio de Janeiro, 1860-1910**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

GRÊMIO BRINCO DE PRINCESA. Festival no Grêmio “Brinco de Princesa”. **Diário Nacional: a democracia em Marcha**, São Paulo, 21 ago. 1931. Indicador Especial, p. 2.

GUIA DA CARREIRA. **Saiba como é a faculdade de Gastronomia e veja onde cursar**. 2019. Disponível em: <https://www.guiadacarreira.com.br/cursos/faculdade-de-gastronomia/>. Acesso em: 4 maio 2021.

HALEY, Sarah. Sabotage and black radical feminist refusal. *In*: NO MERCY HERE: GENDER, PUNISHMENT, AND THE MAKING OF JIM CROW MODERNITY. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2016. p. 195–248.

HARDING, Rachel E. **A Refuge in Thunder: Candomblé and Alternative Spaces of Blackness**. Bloomington: Indiana University Press, 2003.

HARRIS, Deborah Ann; GIUFFRE, Patti. **Taking the Heat: Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen**. New Brunswick, New Jersey: Rutgers University Press, 2015.

HARTMAN, Saidiya. Comentários sobre o livro *In the Wake*. *In*: IN THE WAKE: A SALON IN HONOR OF CHRISTINA SHARPE, 2017, Barnard College. **Anais**. Barnard College. 2017. Disponível em: <https://vimeo.com/203012536>. Acesso em: 2 abr. 2021.

HARTMAN, Saidiya. **Lose Your Mother: A Journey Along the Atlantic Slave Route**. 1ª ed. New York: Farrar, Straus and Giroux, 2008.

HARTMAN, Saidiya. The Belly of the World: A Note on Black Women’s Labors. **Souls**, v. 18, n. 1, p. 166–173, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/10999949.2016.1162596>

HARTMAN, Saidiya. Vênus em dois atos. **Revista ECO-Pós**, v. 23, n. 3, p. 12–33, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.29146/eco-pos.v23i3.27640>

HARTMAN, Saidiya V. Fashioning obligation - indebted servitude and the fetters of slavery. *In*: SCENES OF SUBJECTION: TERROR, SLAVERY, AND SELF-MAKING IN NINETEENTH-CENTURY AMERICA. Oxford: Oxford University Press, 1997a. p. 125–174.

HARTMAN, Saidiya V. **Scenes of Subjection: Terror, Slavery, and Self-making in Nineteenth-century America**. Oxford: Oxford University Press, 1997b.

HIGGINBOTHAM, Evelyn Brooks. Beyond The Sound of Silence: Afro-American Women in History. **Gender & History**, v. 1, n. 1, p. 50–67, 1989. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1468-0424.1989.tb00234.x>

HINE, Darlene Clark. Rape and the Inner Lives of Black Women in the Middle West. **Signs**, v. 14, n. 4, p. 912–920, 1989.

HOLLOWAY, Karla F. C. **Codes of Conduct: Race, Ethics, and the Color of Our Character**. 1ª ed. New Brunswick, N.J.: Rutgers University Press, 1996.

HOMEM, Maria Cecília Naclério. **Cozinha e Indústria em São Paulo: do rural ao urbano**. 1ª ed. São Paulo, SP, Brasil: EDUSP, 2015.

HOOKS, Bell. **Black Looks: Race and Representation**. 1ª ed. Boston, MA: South End Press, 1992.

HURSTON, Zora Neale. **Mules and Men**. 1ª ed. New York, NY: Harper Perennial, 2008.

HURSTON, Zora Neale. **Their Eyes Were Watching God**. Reissue ed. Harper Collins Publishers, 2006.

HYMAN, gwen. The Taste of Fame: Chefs, Diners, Celebrity, Class. **Gastronomica**, v. 8, n. 3, p. 43–52, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1525/gfc.2008.8.3.43>

IBGE. **Censo demográfico 2010 - características da população e dos domicílios: resultados do universo**. Rio de Janeiro, RJ: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, 2011. *E-book*.

IBGE. **Em média, mulheres dedicam 10,4 horas por semana a mais que os homens aos afazeres domésticos ou ao cuidado de pessoas**. 2020a. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/27877-em-media-mulheres-dedicam-10-4-horas-por-semana-a-mais-que-os-homens-aos-afazeres-domesticos-ou-ao-cuidado-de-pessoas>. Acesso em: 27 maio 2021.

IBGE. **Estatísticas do século XX**. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2006. *E-book*.

IBGE. **Síntese de indicadores sociais: uma análise das condições de vida da população brasileira (2020)**. 1ª ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2020b. *E-book*.

IMDB. **Green Book: O Guia (2018) - IMDb**. 2018. Disponível em: <https://www.imdb.com/title/tt6966692/>. Acesso em: 20 maio 2021.

INEP. **Sinopse Estatística do Censo da Educação Superior 2019**. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/inep/pt-br/areas-de-atuacao/pesquisas-estatisticas-e-indicadores/censo-da-educacao-superior/resultados>. Acesso em: 29 jun. 2021.

IPEA. **Retratos da Desigualdade de Gênero e Raça**. 2019. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/retrato/indicadores.html>. Acesso em: 17 maio 2019.

JACKSON JR, John L. **Thin Description: Ethnography and the African Hebrew Israelites of Jerusalem**. Illustrated edition. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 2013.

JAYARAMAN, Saru. **Behind the Kitchen Door**. 1ª ed. Ithaca: Cornell University Press, 2014.

JENKINS, Allan. **In the heart of the Amazon with Alex Atala**. 2013. Disponível em: <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/aug/17/alex-atala-amazon-food-brazil>. Acesso em: 5 maio 2021.

JESUS, Carolina Maria de. **Antologia Pessoal**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1996.

JESUS, Carolina Maria de. **Casa de alvenaria: diário de uma ex-favelada**. São Paulo: Editôra P. de Azevedo, 1961.

JESUS, Carolina Maria de. **Diário de bitita**. São Paulo: Editora SESI-SP, 2014.

JESUS, Carolina Maria de. O drama da favela escrito por uma favelada: Carolina Maria de Jesus faz um retrato sem retoque do mundo sórdido em que vive. **Folha da Noite**, São Paulo, 9 maio 1958. p. 5.

JESUS, Carolina Maria de. **Quarto de despejo: diário de uma favelada**. São Paulo: Editora Ática, 1993.

JOHNSON, Jessica Marie. **Wicked Flesh: Black Women, Intimacy, and Freedom in the Atlantic World**. Illustrated ed. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2020.

KELLEY, Robin D. G. “We Are Not What We Seem”: Rethinking Black Working-Class Opposition in the Jim Crow South. **The Journal of American History**, v. 80, n. 1, p. 75–112, 1993. Disponível em: <https://doi.org/10.2307/2079698>

LARA, Silvia Hunold. Escravidão, cidadania e história do trabalho no Brasil. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, v. 16, n. 0, 1998. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/11185>. Acesso em: 17 ago. 2018.

LAVINAS, Eleonora Leite Costa. **A gastronomia exibida no cotidiano da televisão brasileira: um panorama da representação da comida na tela**. 169 f. 2017. Dissertação (Mestrado em Mídia e Cotidiano) - Universidade Federal Fluminense (UFF), Rio de Janeiro, RJ, 2017.

LEITE, Geraldo. Maria de São Pedro. *In*: FILHOS ILUSTRES DA BAHIA. 14 nov. 2012. Disponível em: <http://ilustresdabahia.blogspot.com/2012/11/maria-de-sao-pedro.html>. Acesso em: 29 jan. 2021.

LEITE, José Correia. **--E disse o velho militante José Correia Leite**. São Paulo: Secretaria Municipal de Cultura, 1992.

LEITE, Miriam Moreira. **A Condição Feminina no Rio de Janeiro, Século XIX. Antologia de Textos**. 1ª ed. São Paulo: EDUSP, 1993.

LIMA, Vítor Henrique Guimarães. A herança do comércio da África pré-colonial nas práticas comerciais em Salvador e no Rio de Janeiro: continuidades e rupturas. **Revista da Associação Brasileira de Pesquisadores/as Negros/as (ABPN)**, v. 12, n. Ed. Especial, p. 175–199, 2020.

LIMA JUNIOR, Antonio Teixeira *et al.* Igualdade de gênero. *In*: POLÍTICAS SOCIAIS - ACOMPANHAMENTO E ANÁLISE. Brasília: Ipea, 2014. (, v. 22). p. 553–612. *E-book*.

LIPSCHÜTZ, Alexander. **El indoamericanismo y el problema racial en las Américas**. Santiago: Nascimento, 1944.

LOBATO, Monteiro. **Histórias de Tia Nastácia**. 32ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2002. (Sítio do Picapau Amarelo).

LOBATO, Monteiro. **Memórias da Emília**. 20ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1966.

LOBATO, Monteiro. **Prefácios e entrevistas**. São Paulo: Brasiliense, 1957.

LOBATO, Monteiro. **Reinações de Narizinho**. São Paulo: Círculo do Livro, 1936.

LOBATO, Monteiro. **Serões de Dona Benta e História das Invenções**. 15^a ed. São Paulo: Brasiliense, 1968.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. 1^a ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LOPES, Juliana Araújo. **Constitucionalismo brasileiro em pretuguês: trabalhadoras domésticas e lutas por direitos**. 331 f. 2020. Dissertação (Mestrado em Direito) - Universidade de Brasília (UnB), Brasília, 2020. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/38719>. Acesso em: 22 out. 2020.

LORDE, Audre. **Sister outsider**. Trumansberg, NY: Crossing Press, 1984.

LORDE, Audre. **The cancer journals**. 1st ed. Argyle, N.Y: Spinsters, Ink, 1980.

LUDERER, Cynthia Arantes Ferreira. **O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo**. 458 f. 2013. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP), São Paulo, SP, 2013. Disponível em: <http://tede2.pucsp.br/tede/handle/handle/4549>. Acesso em: 4 maio 2021.

MACHADO, A. L. DE S.; DANTAS, A. L. S. **Entrevista com Ana Luzia de Sant'Anna Machado e Ana Lúcia Sant'Anna Dantas**. Salvador, Bahia, 8 set. 2020.

MACHADO, Taís De Sant'Anna. Trabalho essencial na pandemia: a descartabilidade das vidas de trabalhadoras negras. **Boletim Cientistas Sociais: A Questão Étnico-Racial em Tempos de Crise**, v. 7, 2020. Disponível em: <http://www.anpocs.com/index.php/publicacoes-sp-2056165036/boletim-cientistas-sociais/2436-boletim-a-questao-etnico-racial-em-tempos-de-cri-se-n-7>. Acesso em: 13 nov. 2020.

MÃO DA LIMPEZA. Intérprete: Gilberto Gil.1984. Música

MARABLE, Manning. Grounding with my sisters: patriarchy and the exploitation of Black Women. *In: HOW CAPITALISM UNDERDEVELOPED BLACK AMERICA: PROBLEMS IN RACE, POLITICAL ECONOMY, AND SOCIETY*. 1^a ed. Cambridge, MA: South End Press, 1983. (South End Classic Series). p. 69–103.

MARTINI, Gerlaine Torres. **A Fotografia como Instrumento de Pesquisa na Obra de Pierre Fatumbi Verger**. 1999. Dissertação (Mestrado em Comunicação) - Universidade de Brasília (UnB), Brasília, 1999. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/5104/1/1999_GerlaineTorresMartini.pdf. Acesso em: 4 mar. 2020.

MARTINI, Gerlaine Torres. **Baianas do Acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira**. 291f f. 2007. Tese (doutorado em Antropologia) - Universidade de Brasília, Departamento de Antropologia, Brasília, 2007.

MATOS, Maria Izilda Santos; TRUZZI, Oswaldo; CONCEIÇÃO, Carla Fernandes. Mulheres imigrantes: presença e ocultamento (interiores de São Paulo, 1880-1930). **Revista Brasileira de Estudos de População**, v. 35, n. 3, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.20947/s0102-3098a0045>. Acesso em: 24 mar. 2021.

MATTOSO, Kátia M. de Queirós. **Bahia, século XIX: Uma província no império**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

MAUR, Quentin Geenen de Saint. **Muito Prazer, Brasil: Variações contemporâneas da cozinha regional brasileira**. São Paulo, SP: A&A Comunicação, 2002.

MAWE, John. **Travels in the Interior of Brazil: Particular in the Gold and Diamond Districts of that Country, by Authority of the Prince Regent of Portugal: Including a Voyage to the Rio de Le Plata and an Historical Sketch of the Revolution of Buenos Ayres**. Longman, Hurst, Rees, Orme, and Brown, 1812.

MCCLINTOCK, Anne. **Couro Imperial**. 1ª ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2010.

MCKITTRICK, Katherine. **Demonic Grounds: Black Women And The Cartographies Of Struggle**. 1ª ed. Minneapolis: University Of Minnesota Press, 2006.

MELO, Hildete Pereira de. O serviço doméstico remunerado no Brasil: de criadas a trabalhadoras. **Textos para discussão - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA)**, n. 565, 1998. Disponível em: http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/2423/1/td_0565.pdf. Acesso em: 25 mar. 2021.

MENEZES NETO, Hélio Santos. **Coisa muito própria para quem se retira para a Europa - fotografia e escravidão no Brasil**. Online: 2020.

MESTRE DE APIPUCOS. Direção: Joaquim Pedro. Recife, PE: Saga Filmes, 1959. (9 minutos). Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Gc_ATR9QpZw&feature=emb_logo. Acesso em: 3 mar. 2021.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 9, n. 1, p. 156–173, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.7784/rbtur.v9i1.703>

MIYAZAKI, Márcia Harumi. **Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores**. 115 f. 2006. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba (SP), 2006. Disponível em: http://iepapp.unimep.br/biblioteca_digital/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf. Acesso em: 28 mar. 2021.

MOREIRA, Núbia Regina. **A presença das compositoras no samba carioca: um estudo da trajetória de Teresa Cristina**. 2013. Tese (doutorado) - Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2013. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/16746>. Acesso em: 9 dez. 2018.

MORRISON, Toni. **Amada**. Tradução: José Rubens Siqueira. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

MOTEN, Fred. **In The Break: The Aesthetics Of The Black Radical Tradition**. First edition edition. Minneapolis: Univ Of Minnesota Press, 2003.

MOURA, Beatriz Martins. **Mulheres de axé e o território da universidade: encruzilhando epistemologias e refundando pedagogias**. 2021. Tese (Doutorado em Antropologia) - Universidade de Brasília (UnB), Brasília, 2021.

MOURA, Clovis. **Sociologia do negro brasileiro**. São Paulo: Editora Perspectiva S.A., 2020.

MUNANGA, Kabengele. **Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade nacional versus identidade negra**. 2ª ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. (Coleção cultura negra e identidades). *E-book*.

NASCIMENTO, Abdias. **O Genocídio do Negro Brasileiro**. 1ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2016.

NASCIMENTO, Maria Beatriz. **Beatriz Nascimento, Quilombola e Intelectual: possibilidade nos dias da destruição**. 1ª ed. Diáspora Africana: Editora Filhos da África, 2018a.

NASCIMENTO, Maria Beatriz. Negro e Racismo. *In*: BEATRIZ NASCIMENTO, QUILOMBOLA E INTELECTUAL: POSSIBILIDADE NOS DIAS DE DESTRUIÇÃO. 1ª ed. Diáspora Africana: Editora Filhos da África, 2018b. p. 50–56.

NEGRO, Antonio Luigi; GOMES, Flávio. Além de senzalas e fábricas: uma história social do trabalho. **Tempo Social**, v. 18, n. 1, p. 217–240, 2006. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-20702006000100012>

NEPOMUCENO, Eric Brasil. **Carnavais atlânticos: cidadania e cultura negra no pós-abolição. Rio de Janeiro e Port-of-Spain, Trinidad (1838-1920)**. 338 f. 2016. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal Fluminense (UFF), Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <https://www.historia.uff.br/stricto/td/1806.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2021.

NERI, Emanuel. FHC se diz mulato com “um pé na cozinha”. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 31 maio 1994. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1994/5/31/brasil/18.html>. Acesso em: 10 dez. 2018.

NETTLES-BARCELÓN, Kimberly D. *et al.* Black Women’s Food Work as Critical Space. **Gastronomica**, v. 15, n. 4, p. 34–49, 2015.

NOGUEIRA, Oracy. Atitude desfavorável de alguns anunciantes de São Paulo em relação aos empregados de cor. *In*: TANTO PRETO QUANTO BRANCO: ESTUDOS DE RELAÇÕES RACIAIS. São Paulo: Estudos Brasileiros, 1942. p. 95–124. *E-book*.

NOVAES, Bruna Portella de. Embranquecer a cidade negra: gestão do trabalho de rua em Salvador no início do século XX. 2017. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/24175>. Acesso em: 17 out. 2018.

O NEGRO DA SENZALA AO SOUL. Direção: Gabriel Priolli. São Paulo (SP): Departamento de Jornalismo da TV Cultura, 1977. (45 minutos).

OBITUARY: THE “QUEEN OF CREOLE” WHO FED THE CIVIL RIGHTS MOVEMENT. **BBC News**, [s. l.], 2 jun. 2019. US & Canada. Disponível em: <https://www.bbc.com/news/world-us-canada-48491482>. Acesso em: 23 jun. 2021.

OWENS, Emily Alissa. **Race and Slavery in America**. Brown University: 2020. Disponível em: <https://www.brown.edu/academics/race-ethnicity/events/race-slavery-america>. Acesso em: 2 dez. 2020.

PAES, Caio de Freitas. Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas. *In: DE OLHO NOS RURALISTAS*. 17 jul. 2019. Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/>. Acesso em: 29 jun. 2021.

PALLARES-BURKE, Maria Lúcia G. **Gilberto Freyre: um vitoriano dos trópicos**. São Paulo: UNESP, 2005.

PAPO DE FILMES. Sinopse de Fartura. *In: PAPO DE FILMES*. 2019. Disponível em: <https://www.papodecinema.com.br/filmes/fartura/>

PEREIRA, Ana Claudia Jaquetto. **Intelectuais Negras Brasileiras: Horizontes Políticos**. Belo Horizonte: Letramento, 2019.

PEREIRA, Bruna Cristina Jaquetto. **Dengos e zangas das mulheres-moringa**. Latin America Research Commons, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.25154/book6>. Acesso em: 24 abr. 2021.

PERRY, Imani. Do We Ask Too Much of Black Heroes? **The New York Times**, 29 jan. 2021. U.S. Disponível em: <https://www.nytimes.com/2021/01/29/us/black-history-heroes.html>. Acesso em: 13 jun. 2021.

PERRY, Keisha-Khan Y. **Black women against the land grab: the fight for racial justice in Brazil**. 1ª ed. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2013.

PILAR, Tula. Frango verde: alimentando-me do lixo. *In: SANTANA, Bianca (org.). Inovação ancestral de mulheres negras: táticas e políticas do cotidiano*. 1ª ed. São Paulo: Imantra Comunicação, 2019. p. 186. *E-book*.

PIMENTEL, Giuliane da Silva. **Psicodinâmica do Trabalho em um Restaurante Certificado de Alta Gastronomia em São Paulo**. 100 f. 2018. Dissertação (Mestrado em Psicologia Social) - Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, 2018.

PINHEIRO, Luana *et al.* Os desafios do passado no trabalho doméstico do século XXI: reflexões para o caso brasileiro a partir dos dados da PNAD contínua. **Textos para discussão - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA)**, p. 1–52, 2019.

PINTO, Elisabete Aparecida. **Etnicidade, gênero e educação: a trajetória de vida de Laudelina de Campos Mello (1904-1991)**. 1ª ed. São Paulo: Anita Garibaldi, 2015. (Coleção Vozes Oprimidas).

PONTO PARA PRETO VELHO. Compositor: Umbanda; Alessandra Leão. São Paulo: 2019. Música (4:17).

PORCIDONIO, Gilberto. **BLACK CHEFS MATTER**. 2020. Disponível em: <http://www.revistagula.com.br/comer/black-chefs-matter>. Acesso em: 25 jun. 2020.

PORCIDONIO, Gilberto. **Chefs negros lutam para superar o preconceito e impor suas marcas no Rio**. 2018. Disponível em: <https://projetocolabora.com.br/inclusao-social/com-os-dois-pes-na-cozinha/>. Acesso em: 9 out. 2018.

PORTO FILHO, Ubaldo Marques. Maria de São Pedro. *In: UBALDO MARQUES PORTO FILHO*. 2013. Disponível em: <http://www.ubaldomarquesportofilho.com.br/paginas.aspx?id=375&tipo=2#:~:text=Nascida%20em%20Santo%20Amaro%2C%20no,montou%20uma%20barraca%20de%20comidas>.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 1ª ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

RAMOS DA COSTA, Stephane. **Patrícios negros: experiências de educação popular no Rio de Janeiro (1887-1956)**. 133 f. 2020. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, 2020.

RAMOS, Gabriella. Covid-19: cozinheira de 73 anos morre seis dias depois da filha em Campinas: “Era um ser de luz”. *In: G1*. 21 jul. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/noticia/2020/07/21/covid-19-cozinheira-de-73-anos-morre-seis-dias-depois-da-filha-em-campinas-era-um-ser-de-luz.ghtml>. Acesso em: 4 jan. 2021.

RAMOS, Gabriela Batista Pires. **“Como se fosse da família”: o trabalho doméstico na Assembleia Nacional Constituinte de 1987/1988**. 2019. Dissertação (Mestrado em Direito) - Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, 2019. Disponível em: <http://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/28405>. Acesso em: 22 out. 2020.

RAO, Hayagreeva; MONIN, Philippe; DURAND, Rodolphe. Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. **American Journal of Sociology**, v. 108, p. 795–843, 2003. Disponível em: <https://doi.org/10.1086/367917>

REDAÇÃO. Chef. *In: SALARIO.COM.BR - PESQUISE SALÁRIOS, MERCADO DE TRABALHO E MÉDIA SALARIAL*. 2021a. Disponível em: <https://www.salario.com.br/profissao/chef-cbo-271105/>. Acesso em: 28 mar. 2021.

REDAÇÃO. Cozinheiro de Restaurante: O Que Faz, Salário, Piso Salarial. *In: SALARIO.COM.BR - PESQUISE SALÁRIOS, MERCADO DE TRABALHO E MÉDIA SALARIAL*. 2021b. Disponível em: <https://www.salario.com.br/profissao/cozinheiro-de-restaurante-cbo-513205/>. Acesso em: 17 maio 2021.

REESE, Ashanté M. **Black Food Geographies: Race, Self-reliance, and Food Access in Washington, D.C.** Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2019.

REIS, João José. **A morte é uma festa**. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

REIS, João José. **Ganhadores: A greve negra de 1857 na Bahia**. 1ª ed. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2019.

REIS, João José. **Rebelião escrava no Brasil**. Edição: 1ª ed. São Paulo, Brazil: Companhia das Letras, 2003.

RIBEIRO, Ana Paula Alves. Atravessamentos pós-coloniais, imagens e memórias: sobre os filmes “Negros”, de Mônica Simões e “Travessia”, de Safira Moreira. *In*: GUSMÃO, Milene de Cássia Silveira; NERY, Salete (org.). **Memória e imagens: Entre filmes, séries, fotografias e significações**. 1ª ed. Jundiá: Paco e Littera, 2020. p. 66–88.

RICARDO, Benê. **Culinária da Benê: dicas e segredinhos para um dia-a-dia mais prático, econômico e saboroso**. 2ª ed. São Paulo: DBA Artes Gráficas, 2013.

RICARDO, B. **Entrevista com Benê Ricardo por Bianca Briguglio**. São Paulo (SP), 6 nov. 2017

RICOSTI, Neide. Carolina Maria de Jesus: catei lixo, catei tudo, menos a felicidade. **Manchete**, Rio de Janeiro, RJ, 1973. p. 36–37.

ROMITO, Dee. **Pies from Nowhere: How Georgia Gilmore Sustained the Montgomery Bus Boycott**. New York: Little Bee Books, 2018.

RONCADOR, Sônia. **A Doméstica Imaginária. Literatura, Testemunhos e Invenção da Empregada Doméstica no Brasil. 1889-1999**. 1ª ed. Brasília, DF: UNB, 2008.

SANCHES, Maria Aparecida Prazeres. As catarinas: relações de gênero, trabalho doméstico e infância pobre em Salvador. *In*: XXVIII SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 2015, Florianópolis. **Lugares dos historiadores: velhos e novos desafios**. Florianópolis: [s. n.], 2015. Disponível em: http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1434417037_ARQUIVO_TextoANPUH2015MariaAparecidaPSanches.pdf. Acesso em: 5 fev. 2021.

SANCHES, Maria Aparecida Prazeres. **Fogões, Pratos e Panelas: Poderes, Práticas e Relações de Trabalho Doméstico. Salvador 1900/1950**. 187 f. 1998. Dissertação (Mestrado em História) - UFBA, Salvador, Bahia, 1998. Disponível em: https://ppgh.ufba.br/sites/ppgh.ufba.br/files/3_fogoes_pratos_e_panelas_poderes_praticas_e_relacoes_de_trabalho_domestico._salvador_1900-1950.pdf. Acesso em: 20 out. 2020.

SANTANA, Andreia. Restaurante Maria de São Pedro: 81 anos de histórias apuradas no dendê. **A Tarde**, Salvador, 9 jul. 2006. Disponível em: <http://atarde.uol.com.br/brasil/noticia.jsf?id=664440>. Acesso em: 10 maio 2012.

SANT’ANNA, Cenira Luiza da Silva de. **Entrevista com Cenira Luiza da Silva de Sant’Anna**. Salvador, Bahia, 8 mar. 2011.

SARAIVA, Adriana. **Trabalho, renda e moradia: desigualdades entre brancos e pretos ou pardos persistem no país**. 2020. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/29433-trabalho-renda-e-moradia-desigualdades-entre-brancos-e-pretos-ou-pardos-persistem-no-pais>. Acesso em: 28 maio 2021.

SARTI, Raffaella. Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). **Cadernos Pagu**, n. 39, p. 87–158, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-83332012000200004>

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O Espetáculo Das Raças. Cientistas, Instituições e Questão Racial no Brasil do Século XIX**. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

SHARPE, Christina. **In the Wake: On Blackness And Being**. Durham: Duke University Press, 2016.

SHARPE, Christina. **Monstrous Intimacies: Making Post-Slavery Subjects**. Durham, NC: Duke University Press, 2010.

SHARPLESS, Rebecca. **Cooking in Other Women's Kitchens: Domestic Workers in the South, 1865-1960**. New edition editioned. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2010.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **Donas mineiras do período colonial**. São Paulo: Editora Unesp, 2017.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. Mulheres brancas no fim do período colonial. **Cadernos Pagu**, n. 4, p. 75–96, 1995.

SILVA, Maciel Henrique Carneiro da. **Pretas de honra: trabalho, cotidiano e representações de vendeiras e criadas no Recife do Século XIX(1840-1870)**. 299 f. 2004. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, 2004. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/7825>. Acesso em: 16 jul. 2020.

SILVA, Nil Castro da. Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. **Latin American Research Review**, v. 49, n. 3, p. 3–22, 2014.

SILVA FILHO, Paulo Alexandre da. **Desvalorização Do Trabalho E Consumo Honorífico Em Recife**. 142 f. 2007. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/7338>. Acesso em: 17 nov. 2020.

SILVA, Maciel Henrique Carneiro da Silva. **Domésticas criadas entre textos e práticas sociais: Recife e Salvador (1870-1910)**. 373 f. 2001. Tese (Doutorado em História) - UFBA, Salvador, Bahia, 2001. Disponível em: <http://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/13360>. Acesso em: 20 out. 2020.

SILVA, Vanessa Patrícia Machado. **Lei de Cotas no Ensino Superior e Racismo Institucional: Conhecendo o Trâmite Legislativo da Lei 12.711/2012**. 1ª ed. Jundiaí: Paco Editorial, 2020.

SIMMONS, LaKisha Michelle. Defending Her Honor: Interracial Sexual Violence, Silences, and Respectability. *In: CRESCENT CITY GIRLS: THE LIVES OF YOUNG BLACK WOMEN IN SEGREGATED NEW ORLEANS*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2015. p. 82–107.

SIMÕES, Renata da Silva. **Dona Benta - Comer Bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)**. 198 f. 2009. Dissertação (Mestrado em História) - USP, São Paulo, 2009.

SIQUEIRA, Lucília. Os hotéis nas proximidades das estações ferroviárias da cidade de São Paulo (1900-1917). **Revista de História (São Paulo)**, n. 168, p. 414–442, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9141.v0i168p414-442>

SKIDMORE, Thomas E. **Preto no branco: raça e nacionalidade no pensamento brasileiro (1870-1930)**. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

SLATTERY, Gram; GAIER, Rodrigo Viga. A Brazilian woman caught coronavirus on vacation. Her maid is now dead. **Reuters**, 24 mar. 2020. Disponível em: <https://www.reuters.com/article/us-health-coronavirus-rio-idUSKBN21B1HT>. Acesso em: 3 set. 2020.

SMITH, Christen A. **Afro-Paradise: Blackness, Violence, and Performance in Brazil**. Chicago: University of Illinois Press, 2016.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Afro-Ásia**, v. 0, n. 17, 1996. Disponível em: <https://doi.org/10.9771/aa.v0i17.20856>. Acesso em: 19 dez. 2020.

SOARES, Cecília Moreira. **Mulher negra na Bahia no século XIX**. 133 f. 1994. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, Bahia, 1994. Disponível em: https://ppgh.ufba.br/sites/ppgh.ufba.br/files/1994._soares_cecilia_moreira._mulher_negra_na_bahia_no_seculo_xix.pdf. Acesso em: 13 nov. 2020.

SOUSA, Maria Sueli Rodrigues de. **Dossiê Esperança Garcia: símbolo de resistência na luta pelo direito**. Teresina: EDUFPI, 2017.

SOUZA, José Wellington de. **Raça e Eugenia na obra geral de Monteiro Lobato**. 177 f. 2017. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora/MG, 2017. Disponível em: <http://repositorio.ufjf.br:8080/jspui/bitstream/ufjf/5888/1/josewellingtondesouza.pdf>. Acesso em: 3 mar. 2021.

SOUZA, Neusa Santos. **Tornar-se negro: as vicissitudes da identidade do negro brasileiro em ascensão social**. Rio de Janeiro: Graal, 1990.

SPANG, Rebeca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SPILLERS, Hortense. Mama's Baby, Papa's Maybe: An American Grammar Book. **Diacritics**, v. 17, n. 2, Culture and Countermemory: The "American" Connection', p. 64–81, 1987.

TAVARES, Odorico. **Bahia: imagens da terra e do povo**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1951.

TAVARES, Odorico. O ciclo do Bonfim. **O Cruzeiro**, v. n. 22, p. 56–61, 1947.

TELLES, Edward. **Pigmentocracies: Ethnicity, Race, and Color in Latin America**. Chapel Hill, NC: University of North Carolina Press, 2014.

TELLES, Edward; PASCHEL, Tianna. Who Is Black, White, or Mixed Race? How Skin Color, Status, and Nation Shape Racial Classification in Latin America. **American Journal of Sociology**, v. 120, n. 3, p. 864–907, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1086/679252>

TELLES, Lorena Féres da Silva. **Libertas Entre Sobrados: Mulheres Negras e Trabalho Doméstico em São Paulo**. 1ª ed. São Paulo, SP: Alameda Editorial, 2013.

TELLES, Lorena Féres da Silva. **Teresa Benguela e Felipa Crioula estavam grávidas: maternidade e escravidão no Rio de Janeiro (século XIX)**. 345 f. 2019. Tese (Doutorado em História) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/T.8.2019.tde-24072019-152856>. Acesso em: 23 jun. 2021.

THOMPSON, Katrina Dyonne. “Taking Care a White Babies, That’s What I Do”. In: GARCIA, Claire Oberon; YOUNG, Vershawn Ashanti; PIMENTEL, Charise (org.). **From Uncle Tom’s Cabin to The Help: Critical Perspectives on White-Authored Narratives of Black Life**. New York: Palgrave Macmillan US, 2014. p. 57–72. Disponível em: https://doi.org/10.1057/9781137446268_5. Acesso em: 25 mar. 2021.

TIPTON-MARTIN, Toni. **The Jemima Code: two centuries of African American Cookbooks**. Austin: University of Texas Press, 2015.

TOLLENARE, L. F. **Notas dominicais tomadas durante uma viagem em Portugal e no Brasil em 1816, 1817 e 1818**. 1ª ed. Recife: Empresa do Jornal de Recife, 1905. *E-book*.

TRUBEK, Amy. **Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession**. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000. *E-book*.

TRUTH, Sojourner. **“E eu não sou uma mulher?”: A narrativa de Sojourner Truth**. 1ª ed. São Paulo: Ímã Editorial, 2020.

UM DIA COM JERUSA. Direção: Viviane Ferreira. Odun Filmes, 2020. (74 min.).

VIANNA, Hildegardes. **A Bahia já foi assim: (crônicas de costumes)**. Salvador: Editora Itapuã, 1973.

VIEIRA, Dom Benedicto de Ulhoa. O Santo Cozinheiro. In: CNBB - IGREJA APOSTÓLICA ROMANA. 10 fev. 2011. Disponível em: <https://www.cnbb.org.br/o-santo-cozinheiro/>. Acesso em: 29 jun. 2021.

VILHENA, Luis dos Santos. **A Bahia no Século XVIII**. Salvador: Itapoã, 1969.

VISITA DO PRESIDENTE DE PORTUGAL. **Jornal do Brasil (RJ)**, Rio de Janeiro, RJ, 1 jun. 1957. 1º caderno, p. 23.

WALLACE-SANDERS, Kimberly. **Mammy - a century of race, gender and southern memory**. 1ª ed. Ann Arbor, MI: University of Michigan Press, 2008.

WERNECK, Jurema. **O samba segundo as ialodês: mulheres negras e cultura midiática**. 1ª ed. São Paulo: Hucitec, 2020.

WETHERELL, James. **Brazil. Stray Notes from Bahia**. Liverpool, Webb and Hunt, 1860. *E-book*.

WILLIAMS, Erica Lorraine. **Sex Tourism in Bahia: Ambiguous Entanglements**. 1ª ed. Chicago: University of Illinois Press, 2013.

WILLIAMS-FORSON, Psyche. Who's in the Kitchen with Dinah? Intersectionality and Food Studies. **Food, Culture & Society**, v. 14, n. 1, p. 8–17, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.2752/175174411X12810842291119>

WILLIAMS-FORSON, Psyche A. **Building Houses out of Chicken Legs: Black Women, Food, and Power**. First Paperback Edition edition. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2006.

WISSENBACH, Maria Cristina Cortez. Teodora Dias da Cunha: construindo um lugar para si no mundo da escrita e da escravidão. *In: MULHERES NEGRAS NO BRASIL PÓS-ESCRAVISTA E DO PÓS-EMANCIPAÇÃO*. 1ªed. São Paulo: Selo Negro Edições, 2012. p. 228–243.

XAVIER, Giovana; FARIAS, Juliana Barreto; GOMES, Flávio. **Mulheres negras no Brasil pós-escravista e do pós-emancipação**. 1ª ed. São Paulo: Selo Negro Edições, 2012.

ZAFAR, Rafia. **Recipes for Respect: African American Meals and Meaning**. Athens: University of Georgia Press, 2019.

ZANLORENZI, Elisete. **O mito da preguiça baiana**. 267 f. 1998. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, 1998. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/000988495>. Acesso em: 17 nov. 2020.

Anexo I – As cozinheiras da pesquisa

Nome	Ano de nascimento	Forma de obtenção da informação	Ano de registro da informação	Tez de pele negra	Classe social	Ofício/ocupação
Esperança Garcia	c. 1751	Registro histórico (carta-petição)	1770	(sem informação, mas “de cor”)	Escravizada	Cozinheira doméstica escravizada
Theodora Dias da Cunha	c. 1807	Registro histórico (carta em processo criminal)	1867	(sem informação, mas africana)	Escravizada	Cozinheira doméstica escravizada
Mãe Maria	(sem informação)	Registro histórico (nota em jornal)	1873	(sem informação, mas “de cor”)	(sem informação)	Quitandeira
Luiza Mahin	c. 1810	Carta	1880	(sem informação, mas africana)	Livre	Quitandeira e quituteira
Rosa Maria de Jezus	1821	Registro histórico (justificativa de dispensa)	1886	(sem informação, mas africana)	Baixa	Cozinheira doméstica
Tia de Laudelina de Campos Melo	(sem informação)	Entrevista com Laudelina (por Elisabette Aparecida Pinto)	c. 1989	(sem informação)	Baixa	Cozinheira de hotel
Dona Risoleta	1900	Entrevista (por Ecléa Bosi)	c. 1970	Escura	Baixa	Cozinheira de forno e fogão e dona de pensão
Maria de São Pedro	1901	Notícias e guias turísticos de Salvador	c. 1952	Escura	Média	Quitandeira, quituteira e dona de restaurante
Laudelina de Campos Melo	1904	Entrevista com Laudelina (por Elisabette Aparecida Pinto)	c. 1989	Escura	Baixa	Trabalhadora doméstica, dona de pensão e sindicalista
Maria Maurícia de Campos Melo	c. 1890	Entrevista com Laudelina (por Elisabette Aparecida Pinto)	c. 1989	Escura	Baixa	Trabalhadora doméstica e doceira
Mãe de Lenira Maria de Carvalho	c. 1910	Autobiografia da filha	2000	Escura	Baixa	Cozinheira doméstica
Carolina Maria de Jesus	1914	Diário	c. 1970	Escura	Baixa	Cozinheira e escritora

Dona Inez	c. 1920	Entrevista (por Teresinha Bernardo)	c. 1990	(sem informação)	Baixa	Cozinheira doméstica
Cenira Luiza da Silva de Sant'Anna	1928	Entrevista	2011	Clara	Média	Cozinheira e copeira
Benedita Ricardo de Oliveira	1944	Entrevista (por Bianca Briguglio)	2017	Escura	Média	<i>Chef</i> de cozinha
Anna (pseudônimo)	1958	Entrevista	2019	Escura	Média	Cozinheira e assistente de programa de TV
Vitália (pseudônimo)	1959	Entrevista	2019	Escura	Média	Cozinheira e dona de restaurante
Margareth (pseudônimo)	1975	Entrevista	2019	Escura	Alta	<i>Chef</i> de cozinha e dona de restaurante
Edileide (pseudônimo)	1985	Entrevista	2019	Escura	Alta	<i>Chef</i> de cozinha e dona de restaurante
Marselina (pseudônimo)	1982	Entrevista	2019	Escura	Alta	<i>Chef</i> de cozinha e dona de restaurante
Rosa (pseudônimo)	1980	Entrevista	2019	Escura	Média	<i>Chef</i> de cozinha e dona de restaurante
Edna (pseudônimo)	1978	Entrevista	2019	Escura	Alta	Cozinheira e dona de buffet
Celina (pseudônimo)	1984	Entrevista	2019	Clara	Média	<i>Chef</i> de cozinha e autônoma
Ângela (pseudônimo)	1992	Entrevista	2019	Clara	Média	Professora de gastronomia
Filomena (pseudônimo)	1993	Entrevista	2018	Escura	Média	<i>Chef</i> de cozinha e autônoma
Maria Aurora dos Santos	1913	Formulário	2021	Escura	Baixa	Cozinheira e trabalhadora doméstica
Celina da Silva Cabral Felipe	1932	Formulário	2021	Escura	Baixa	Cozinheira doméstica
Vitália da Silva Martins	1938	Formulário	2021	Clara	Baixa	Cozinheira doméstica
Rosa Abel Moreira Souza	1949	Formulário	2021	Clara	Baixa	Cozinheira escolar e professora
Filomena da Silva Pereira	1930	Formulário	2021	Escura	Baixa	Cozinheira doméstica e de bar
Edna Santos Maciel	1959	Formulário	2021	Escura	Baixa	Copeira e cozinheira
Marselina Borges de Melo	1855	Formulário	2021	(Sem informação)	Baixa	Cozinheira doméstica escravizada
Margareth Virtuoso	1964	Formulário	2021	Clara	Baixa	Boleira, confeiteira e quituteira

Angela Maria da Silva	1957	Formulário	2021	Clara	Baixa	Cozinheira doméstica e governanta
Anna Cardoso dos Santos	1923	Formulário	2021	Escura	Baixa	Cozinheira doméstica e de buffets
Edileide Maria do Nascimento	1971	Formulário	2021	Escura	Baixa	Merendeira
Cleonice Gonçalves	1957	Notícia	2020	Clara	Baixa	Cozinheira doméstica
Elisa Inês da Silva	1947	Obituário	2020	Escura	Baixa	Cozinheira-chefe escolar
Joana Josefina Evaristo Vitorino	1922	Obra literária escrita por Conceição Evaristo	2014	Escura	Baixa	Lavadeira e trabalhadora doméstica
Otília	(sem informação)	Conto de Tula Pilar	2019	(sem informação)	Baixa	Cozinheira doméstica

Anexo II – Roteiro de entrevista

As perguntas abaixo foram usadas apenas como indicações gerais para as entrevistas, que foram abertas.

Parte 1. Identificação e características gerais

- a) Nome
- b) Idade
- c) Cor/raça
- d) Renda mensal
- e) Filhos/as
- f) Ocupação dos pais
- g) Escolaridade e formação culinária
- h) Restaurante e empregador(a) atual / Restaurante (negócio próprio)
- i) Carga semanal de horas de trabalho
- j) Quantidade de anos no ramo da alimentação
- k) Experiências profissionais anteriores
- l) Publicações

Parte 2. Trajetória biográfica e culinária

- a) Quais foram suas primeiras experiências na cozinha?
- b) Você sempre trabalhou no ramo da culinária?
 - a. Se não, qual foi o seu primeiro trabalho? E como você acabou trabalho na cozinha?
- c) Quando você decidiu trabalhar como *chef* de cozinha?
- d) Você se inspirou em alguém para seguir essa carreira?
- e) Como as pessoas reagiram a essa sua decisão ou ao fato de você ter seguido esse caminho?
- f) Qual foi sua primeira experiência profissional na cozinha?
- g) Desde que você começou, você já deixou de trabalhar na cozinha profissional em algum momento da sua carreira?

Parte 3. Treinamento

- a) Como você se capacitou para fazer este trabalho?
- b) Você tem alguma capacitação formal?
 - a. Se sim, durante seu curso, haviam outras mulheres? E mulheres negras?
 - b. Você teve professoras durante seu curso? Você teve professoras negras?
 - c. Como você avalia o currículo do seu curso? Você acha que ele foi importante para sua trajetória profissional? Porque? Você mudaria alguma coisa no currículo, se pudesse?

Parte 4. Experiências de trabalho

- a) Você sempre foi *chef* de cozinha ou ocupou outras posições na cozinha profissional?
- b) Como você se tornou *chef* de cozinha? Você gosta de sua profissão?
- c) Como é um dia típico na sua vida (pessoal e profissional)?
- d) Quais são suas atribuições principais?
- e) Descreva a composição da equipe no seu trabalho. Quantas mulheres e mulheres negras trabalham com você? E em que posições?

- f) Quantas outras mulheres negras você conhece que são *chefs* de cozinha?
 - a. Se não conhecer ou for uma pequena quantidade, porque você acha que isso acontece?
- g) Você acredita que existem diferenças na maneira como homens e mulheres são tratados na cozinha? Na maneira como se comportam?
- h) Você acredita que existem diferenças na maneira como pessoas negras e pessoas brancas são tratados na cozinha? Na maneira como se comportam?
- i) Você alguma vez vivenciou alguma situação de discriminação na cozinha? Ou viu outra pessoa vivenciar?
- j) Você já enfrentou alguma dificuldade para se impor como *chef* frente a sua equipe?

Parte 5. Trabalho criativo

- a) Como você definiria seu estilo de cozinha? Esse foi o estilo de cozinha que você sempre seguiu? Porque escolheu esse estilo?
- b) Como você define o que você est cardápio?
- c) Como se dá o processo de criar um prato novo? Como funciona seu processo criativo?
- d) Você acha que é influenciada por alguém ou alguma coisa na forma como cozinha?

Parte 6. Chef de cozinha

- a) Você vê diferenças entre ser uma cozinheira e uma *chef* de cozinha? Quais?
- b) Você diria que *chefs* de cozinha são artistas? Você se vê como artista?
- c) Você diria que *chefs* de cozinha produzem conhecimento? Você se vê como produtora de conhecimento?
- d) Quais são os planos futuros para sua carreira? Você vê barreiras para esses planos?

Parte 7. Reconhecimento

- a) Quais são as características que você acha que um *chef* deve ter pra ser reconhecido no Brasil?
- b) Você acredita que recebe o reconhecimento que merece por seu trabalho?
 - a. Se sim, porque?
 - b. Se não, porque? E porque você acha que não recebe esse reconhecimento?
- c) Você acredita que existe uma ideia de que mulheres negras tem um dom pra cozinha? Se sim, você acredita que isso afetou sua carreira? Você já se utilizou dessa narrativa? Você conhece outras mulheres negras que se utilizam dessa imagem?

Parte 8. Trabalho, vida pessoal e relações familiares

- a) Você acredita que ser *chef* de cozinha afeta sua vida pessoal? Como?
 - a. Se tem filhos, como você equilibra sua carreira com as necessidades de sua família?
- b) Você já pensou em mudar de carreira?

Anexo III – Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

1. TCLE Entrevista

Declaro, por meio deste termo, que concordei em ser entrevistada na pesquisa de campo referente à pesquisa de doutorado desenvolvida por Taís de Sant’Anna Machado, doutoranda em Sociologia no Programa de Pós-Graduação em Sociologia na Universidade de Brasília, cujo contato é o telefone (XX) XXXX-XXXX²³¹ e e-mail XXXXXX@XXXXXX. Fui informada, ainda, de que a pesquisa é orientada por Joaze Bernardino-Costa, professor do Departamento de Sociologia da UnB, a quem poderei consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail XXXXXX@XXXXXX.

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informada dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é analisar as trajetórias de *chefs* de cozinha negras no campo da gastronomia.

Fui também esclarecida de que os usos das informações por mim oferecidas estão submetidos às normas éticas destinadas à pesquisa da Sociedade Brasileira de Sociologia (SBS).

Minha colaboração se fará de forma anônima, por meio de entrevista semiestruturada a ser gravada a partir da assinatura desta autorização. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pela pesquisadora e/ou seu orientador coordenador.

Fui ainda informada de que posso me retirar dessa pesquisa, sem sofrer quaisquer sanções ou constrangimentos.

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura da entrevistada: _____

Assinatura da pesquisadora: _____

²³¹ As informações de e-mail e telefone foram retiradas apenas para a publicação desta tese. As respondentes tiveram acesso aos dados.

2. TCLE digital para coleta de histórias usadas como pseudônimo (coletado através da plataforma de formulários *Google Forms*)

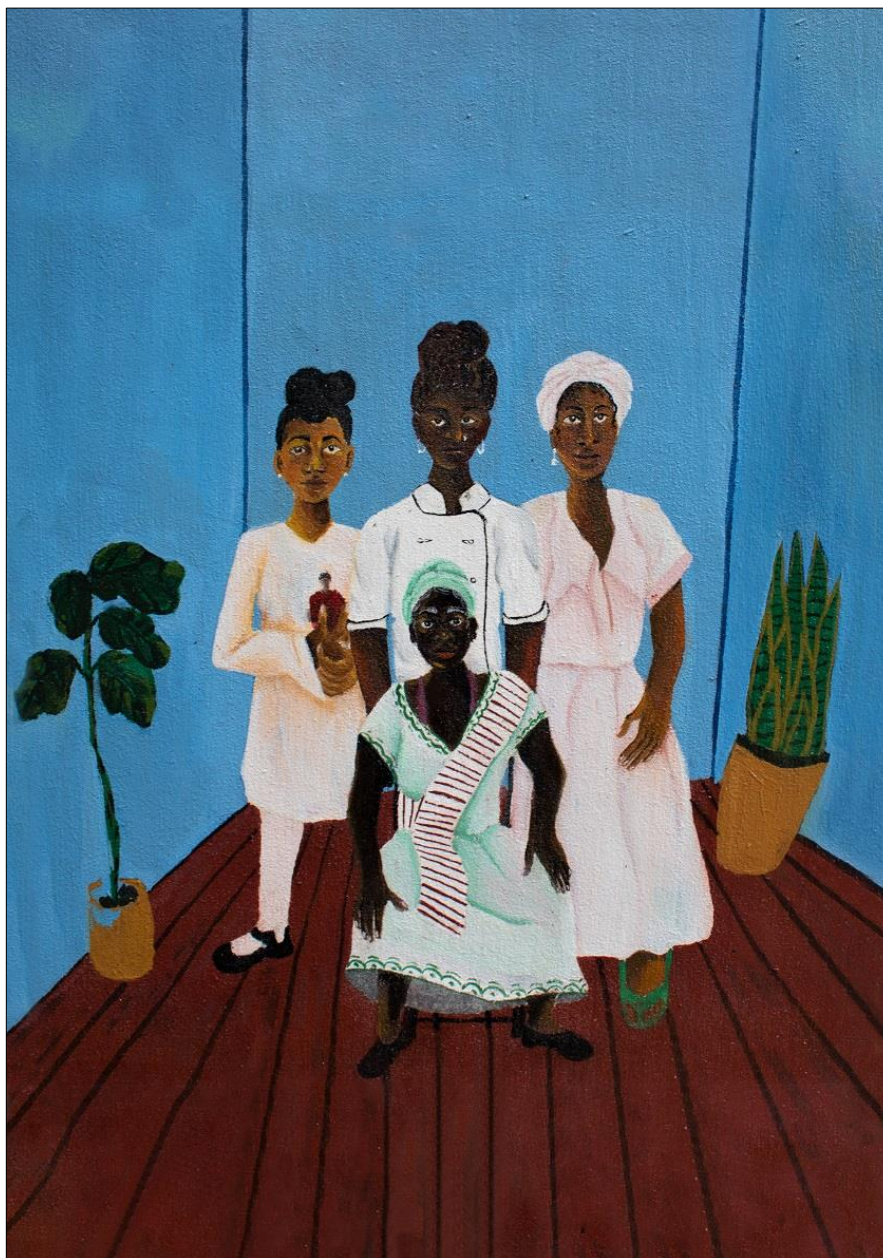
Declaro, por meio deste termo, que concordei que o trecho de minha história de vida ou de minha familiar seja utilizado na pesquisa de doutorado desenvolvida por Taís de Sant’Anna Machado, doutoranda em Sociologia no Programa de Pós-Graduação em Sociologia na Universidade de Brasília, cujo contato é o telefone (XX) XXXXX-XXXX e o e-mail XXXXXXX@XXXXX. Fui informada, ainda, de que a pesquisa é orientada por Joaze Bernardino-Costa, professor do Departamento de Sociologia da UnB, a quem poderei consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail XXXXXXX@XXXXX.

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informada do objetivo estritamente acadêmico do estudo, que, em linhas gerais, é o de analisar as trajetórias de cozinheiras e *chefs* de cozinha negras no campo da gastronomia.

Meu nome (ou de minha familiar) será utilizado como um pseudônimo e o trecho da história informado será utilizado como uma nota de rodapé no trabalho.

Fui ainda informada de que posso me retirar dessa pesquisa, sem sofrer quaisquer sanções ou constrangimentos.

Anexo IV – O processo de produção da capa



Uma vez que a visualidade é uma das ferramentas desta tese, como uma das formas de tornar visível a imagem de cozinheiras que foram constantemente invisibilizadas, cabe incluir alguns comentários sobre o processo de feitura da capa, que foi pintada especificamente para este trabalho. A arte é de autoria de Daiely Gonçalves, Artista visual e artista-educadora de Contagem, estado de Minas Gerais²³². A composição é resultado da articulação de nossas ideias, tendo também como amparo os fundamentos teórico-metodológicos da tese e algumas das

²³² Para saber mais sobre o trabalho de Daiely Gonçalves, é possível acessar seu site pessoal: <http://daielygoncalves.co.vu/>. Acesso em 30/06/2021.

imagens do arquivo visual que coletei ao longo do trabalho. Diante da proposta de análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras, cada uma das mulheres da capa representa um determinado ofício em um dado período histórico. Seu posicionamento na imagem tem como objetivo mostrar como suas histórias se conectam, assim como na costura desta tese.

1) A senhora sentada ao centro representa as cozinheiras do período escravista e foi baseada nos registros de trabalhadoras domésticas escravizadas e quitandeiras, escravizadas, livres ou libertas. Os detalhes de sua vestimenta foram baseados nas imagens contidas no trabalho de Debret (1831a, 1831b) e sua expressão se fundamentou em alguns raros registros fotográficos:

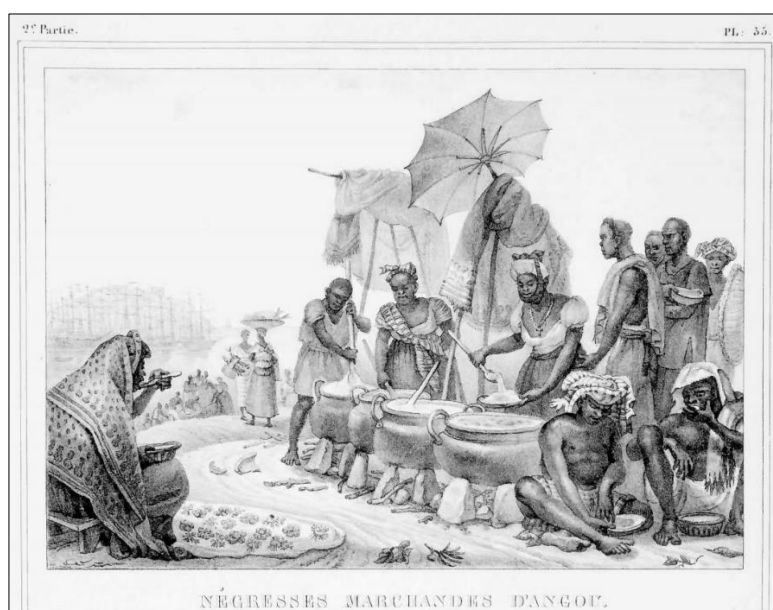


Figura 26 - “Negras vendedoras de angu”, de Jean-Baptiste Debret (1831a, p. 111)
Figura 27 – “Escrava doméstica”. Fotografia de João Goston, do acervo do Instituto Moreira Salles
(<https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/17287>)

2) A figura à esquerda, segurando uma imagem de São Benedito em suas mãos, é uma representação das cozinheiras domésticas ao longo do século XX. Os detalhes foram baseados especialmente em uma das mulheres de uma fotografia de Chichico Alkmin (a que está posicionada mais à esquerda da imagem), já apresentada na tese:

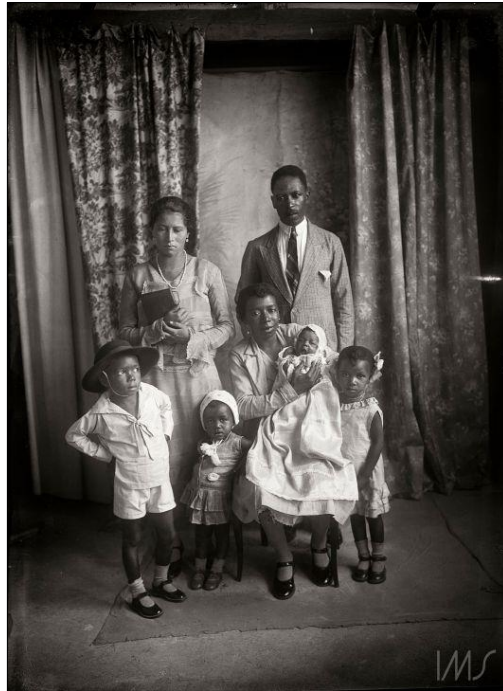


Figura 28 – “Retrato de Família, Minas Gerais (s.d)”²³³. Fotografia de Chichico Alkmin, do acervo do Instituto Moreira Salles (<https://acervos.ims.com.br/portals/#/detailpage/20625>)

3) A figura à direita representa as vendedoras de comida nas ruas do século XX. A inspiração principal é uma das fotografias de Marcel Gautherot, de uma coleção também já apresentada na tese:

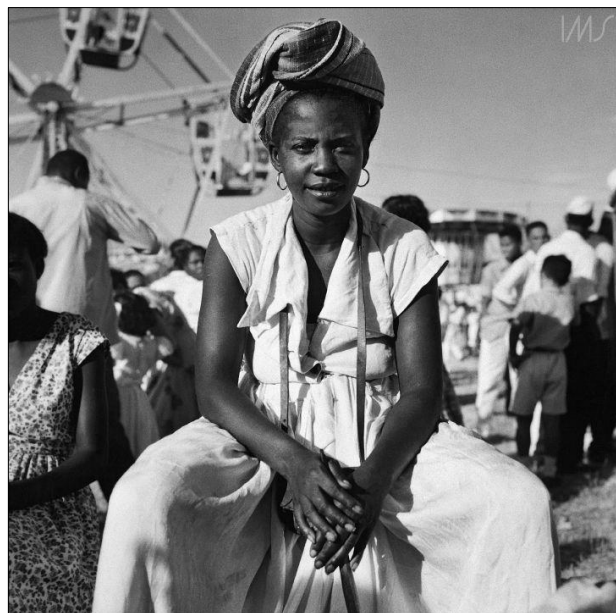


Figura 29 – Vendedora de acarajé na Procissão de Nosso Senhor dos Navegantes, em 1956. Fotografia de Marcel Gautherot, do acervo do Instituto Moreira Salles (<https://ims.com.br/titular-colecao/marcel-gautherot/>)

²³³ Ainda que a imagem não tenha data, considerando outras imagens produzidas em estúdio pelo fotógrafo, é possivelmente das décadas de 1910 ou 1920.

4) A figura ao centro, em pé, é inspirada nas *chefs* de cozinha negras. Uma vez que é necessário manter o sigilo sobre a identidade de minhas entrevistadas, sua imagem foi baseada em profissionais negras estadunidenses, principalmente Mariya Russell, a primeira *chef* negra a receber o reconhecimento de uma estrela Michelin²³⁴:



Figura 30 – A *chef* estadunidense Mariya Russell. Fotografia de 2018 divulgada em sua rede social. Autoria desconhecida. (<https://www.instagram.com/p/BoVz8kpAAMr/>)

²³⁴ Desde 1900, o guia francês Michelin, é visto como um dos mais importantes avaliadores da qualidade de restaurantes e do trabalho de *chefs* de cozinha e se baseia em um sistema de concessão de estrelas para indicar a excelência dos estabelecimentos e profissionais.