

A cozinha como um espaço geográfico de mulheres negras

[...] as geografias de mulheres negras são vitórias, possessões e imaginações.

KATHERINE MCKITTRICK

As mulheres negras utilizam os discursos dominantes para criar espaços de dissidência e de agência estratégica à lógica do capital sempre presente em nossos sistemas alimentares.

KIMBERLY D. NETTLES-BARGEÓN,
GILLIAN CLARK, COURTNEY THORSSON¹⁰

Foi um encontro inusitado, podemos dizer assim. Eu folheava mais um entre os vários livros da estante de estudos sobre o 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 Verger,³ em português, que incluía também histórias e mitos relacionados à criação das iguarias.⁴ 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 o olhar de uma delas 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 tempo 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, sentei-me



¹⁰. Jovem negra vendendo coccadas na Festa do Bonfim, em Salvador

no chão e pude começar a entender o que me causava inquietação naquela fotografia.

A legenda do livro é sucinta: “Moça com tabuleiro vendendo coccada, Festa do Bonfim, Salvador, 1947.”⁵ Não sabemos seu nome, sua idade, se vendia seus produtos sozinha ou se tinha companhia. Será que as coccadas estavam vendendo bem? Era ela a cozinheira quem as tinha preparado, ou sua mãe, avó ou tia? Será que alguém a ajudou a carregar o tabuleiro até aquele ponto do gramado? Estava ali há muito tempo? Perguntas como essas flutuavam 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 20.⁶ Para um francês que estava começando a conhecer a cidade,⁷ aquela jovem poderia parecer apenas mais uma entre as tantas vendedoras negras de coccada 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 minha própria aparição em terras estrangeiras, naquele momento, 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 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.⁸

Discuti antes 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 negra que marcam o passado e o presente da cidade.⁹ Nesse ponto, interessa-me retonar 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 vendadora 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*.¹⁰

Não é minha intenção me deter sobre os detalhes da história de vida de Verger, mas na expressão que a jovem vendadora 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 — havendo 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 insubordinação, 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 turísticas.¹¹ 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 livro. O olhar de uma jovem negra vendadora 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”,¹² me dava pistas sobre a sutileza da agência de 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 contragum em seus dois braços,¹³ objetos que poderiam ser marcadores de sua religiosidade e de sua integração a comunidades religiosas majoritariamente negras. Possíveis rastros materiais 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 exortiza. Essa breve análise sobre a fotografia não pretende ser exaustiva sobre as diversas possibilidades de leitura da expressão da vendadora de cocadas. O que cabe reter aqui é o modo com que a vendadora de cocadas, que eu queria poder chamar pelo nome, me mostrava mais uma forma de ação cautelosa de mulheres negras, quase imperceptível, 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 entrevistadas e os registros biográficos já apontaram: durante a maior parte do tempo, mulheres negras têm de agir de maneira minuciosa e oculta para garantir sua sobrevivência e, eventualmente, conquistar melhores condições de vida. Assim, neste capítulo, proponho ampliar as noções de agência e resistência a partir de experiências e de percepções críticas de cozinheiras negras.

Antes de me aprofundar, gostaria de 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 subestimada.¹⁴ Assim, é importante marcar que elas tramaram e participaram de levantes e revoluções armadas,¹⁵ brigaram por sua alfórria e dos seus em tribunais,¹⁶ organizaram greves e lutas sindicais¹⁷ e movimentos sociais de base e/ou de mulheres negras,¹⁸ apenas para citar alguns de seus enfrentamentos diretos ao longo da história.

No entanto, o caminho que escolho aqui, com base no que encontrarei no material e de acordo com o que fiz no decorrer do livro, é manter o foco em trajetórias individuais e pequenas iniciativas coletivas ainda pouco exploradas. Minha intenção é pensar agência e resistência a partir da vida cotidiana de mulheres negras que foram vistas apenas como passivas ou subservientes, frequentemente subsumidas ao estereótipo da mãe preta cozinheira, revelando a 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 prefer-



11. Noca, Lucinha e Conceição, mulheres entre os militares da Legião Negra, grupo que apoiou a revolta constitucionalista em São Paulo

demos 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.¹⁹

O olhar sobre esses registros históricos fundamenta o argumento de que, diante das duradouras condições de sobrevivência impossíveis impostas a mulheres negras pelo Estado brasileiro e pelas elites, um de seus legados é o fato de que seu trabalho é fundamental para a sobrevivência e a continuidade de gerações da população negra. Trata-se de um reconhecimento que ainda não recebeu o destaque merecido na história brasileira, exigindo um olhar atento à complexidade de sua agência e resistência frente às escolhas que elas têm à disposição.

No entanto, dar o devido reconhecimento ao trabalho de cozinheiras negras não tem a intenção de criar narrativas épicas, em que mulheres negras são elevadas ao lugar de heroínas que sempre fazem escolhas magnânimas. As trajetórias tratadas ao longo do livro 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, nessa posição difícil, isso significa que elas também têm que tomar decisões complexas. Por isso, defender a grandeza do que fizeram tem a ver com defender sua humanidade, cuja negação é constante — e se reflete em estereótipos como o da mãe preta cozinheira.* 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.²⁰

Diferente dos outros três capítulos, a temporalidade dos registros aqui é circular. Em vez de uma organização cronológica, o que estrutura esta seção são quatro temas principais que definem como relevantes para pensar a agência e a resistência de mulheres negras a partir de trechos de histórias de vida de cozinheiras negras que viveram em diferentes períodos históricos. Esse arranjo busca expor a persistência de estruturas de poder, de violência e de expropriação econômica de um passado que ainda não é passado²¹ 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

* 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.

vida e de trabalho de cada período e de cada trajetória. Nesse sentido, inspirada nas contribuições da teoria social crítica de intelectuais negros,²² meu objetivo é mostrar a longa tradição de percepções críticas, tecnologias de sobrevivência e ações estratégicas de cozinheiras negras. Assim, o mosaico que compoñho também tem a intenção de mostrar como essas experiências estabelecem um tipo de conversação quando articuladas e como refletem 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 antes. Parto aqui das contribuições de Katherine McKirrick 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 conhecer e escrever o mundo social e de expandir como a produção de espaço é realizada em territórios de dominação.²³

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, 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, além de projetos de ruptura das suas condições de vida. Tão importante quanto o espaço da cozinha é o cozinhar como técnica e trabalho na manutenção de seu sustento (e dos seus), na conquista de uma possível ascensão social e no suporte a projetos sociais coletivos. Desse modo, trata-se de enxergar o cozinhar como uma ferramenta de ação social e política de mulheres negras de diferentes formas.

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.

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.

A AUTODEFINIÇÃO DE COZINHEIRAS NEGRAS

Eu disse meu sonho é escrever! Respondem os homens: Ela é louca. O que as negras devem fazer... É ir para o tanque lavar a roupa.

CAROLINA MARIA DE JESUS²⁴

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.

AUDRE LONDRE²⁵

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, reatua papéis de subserviência estabelecidos e reivindica humanidade. 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 válida nosso poder como sujeitos humanos.²⁶

No caso das cozinheiras negras, vivendo em condições impostas pela intimidade monstruosa do trabalho doméstico,²⁷ 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 essencial a partir da análise de registros históricos e entrevistas. O tema já foi abordado em trechos de histórias de vida ao longo deste livro, como na carta-petição do século 18 da cozinheira escravizada Esperança Garcia,²⁸ na carta pessoal de Theodora Dias da Cunha encontrada em um processo policial do século 19,²⁹ ou na carta da quitandeira Mãe Maria, publicada em um jornal carioca também do século 19.³⁰ Nos três casos, vivendo sob as circunstâncias brutais do sistema escravista, a autodefinição de cozinheiras negras foi essencial para reivindicar um tratamento menos violento, tentar reunir a família separada pelo sistema escravista, acumular pecúlio para a compra de alforria ou, simplesmente, exigir um tratamento mais respeitoso.

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. Uma das histórias de infância de Laudelina de Campos Melo, importante líder sindical do movimento de trabalhadoras domésticas citada antes, é emblemática:

Al 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. Entrão minha mãe ficou revolvida 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 tatu.* (Minha mãe disse): Quer saber de uma coisa, eu não vou é nada, eu vou voltar porque eu não tenho que

* "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.

dar satisfação pra essa gente, eu não sou escrava. * Ele (o português) or-
meçou a chicotear a minha mãe no caminho. Eu avancei no processo dele,
quase martei 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. ³¹

A situação, que provavelmente ocorreu na década de 1910, pouco
mais de duas décadas após a Abolição, é pertinente por revelar dois as-
pectos importantes do processo de autodefinição. Em primeiro lugar, a
postura da mãe de Laudelina, Maria Maurícia de Campos Melo, tinha
profunda relação com os significados de não ser uma escravizada — e,
com isso, ela não era mais obrigada a aceitar ser tratada com violência
pela patroa. ** É crucial, então, marcar a coragem refletida em sua con-
duta ao decidir deixar o trabalho e questionar a autoridade dos patrões
frente a um de seus empregados, mesmo que sua postura fosse malvista
pelos outros poucos patrões e patroas em uma cidade no interior de Mi-
nas Gerais. ³² A “audácia” era agravada pelo fato de que a mãe de Lau-
delina, como uma mulher negra sem escolaridade, provavelmente não
tinha outras opções de trabalho além do trabalho doméstico. O fato de
que ela decide estabelecer esse limite é fundante para a autodefinição
de sua filha, que, além de reagir com violência para proteger sua mãe
naquele momento, 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 as estruturas de sobrevida da escri-
ção. ³³ A afirmação de si como alguém que não aceitaria aquele trata-
do ao ser tratada de maneira violenta significava o aprofundamento
da violência: uma sessão de chicotadas diante da filha. Esse uso de

* A fala lembra a da cozinheira africana Ilberta Rosa Maria de Jezus, citada no primeiro
capítulo, 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.

** A situação da mãe de Laudelina lembra que a rotatividade de trabalhadoras
domésticas livres e libertas no século 19 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.

um dos principais instrumentos de violência escravista mostra 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.

A análise de Elisabete Aparecida Pinto sobre o processo de re-
memoração do passado por Laudelina, no momento das entrevistas,
evidencia a importância de si: “Quando Dona Laudelina narrava sobre as
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 ativo e coroado pela coragem”. ³⁴ Esse processo
com certeza 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”. ³⁵

Para destacar a importância dessa transmissão geracional e seus
possíveis efeitos, o trecho da biografia da professora, pesquisadora e
ativista Zélia Amador de Deus ³⁶ também é emblemático. Zélia trara
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”. ³⁷

Com as conquistas de Francisca, que conseguiu mudar a família
para a periferia de Belém e matricular a neta em uma escola parti-
cular, as aulas constantes de autovvalorização da avó se tornaram um
dos maiores legados para a neta, que transitou em ambientes educa-

cionais 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 III). Desde criança, foram inúmeras 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 que ela pedisse demissão por ter conseguido outro emprego. * 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!³⁸

Vó Cenira se deletava ao contar esse episódio e se lembrava exatamente das palavras que escolheu em prol de sua autoafirmação para responder a 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.

* Segundo suas filhas, como tantas outras trabalhadoras domésticas, Cenira só podia pedir demissão de um emprego quando arranjava outro, porque "não tinha onde dormir", por causa da baixa remuneração. O novo emprego havia causado a ira da patroa, que se recusava a pagar, como forma de punição, o restante do salário que devia.

Para além da construção de uma autodefinição diante do desprezo e da humilhação, outra questão chama a atenção nos registros biográficos: uma afirmação de si frente ao seu trabalho. Essa é uma questão complexa, à primeira vista, uma vez que ter que trabalhar na cozinha doméstica era, frequentemente, considerado "desdouro". 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. Esta é uma característica apontada por Patricia Hill Collins ao observar a fala de uma trabalhadora estadunidense, May Madison, sobre as diferenças de preferências profissionais 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.³⁹

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 arreladas a um baixo status, 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 ou 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-Costa⁴⁰ com uma das lideranças sindicais do movimento de trabalhadoras domésticas demonstra como isso pode acontecer. Maria de Lour-

des de Jesus 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.⁴¹

É interessante observar como sua fala reflete a reivindicação de uma feminilidade (“mas sou mulher”) e de uma humanidade (“eu sou uma pessoa”) que identifica que a redução ao trabalho doméstico a priva. A necessidade de Maria de Lourdes de se definir, marcando que tem uma vida e uma subjetividade que não pertencem ao trabalho, evidencia como exercer essa ocupação é algo capaz de a desumanizar e “degenerificar”⁴² ao mesmo tempo — aspectos refletidos nos contornos do estereótipo da mãe preta cozinheira. Nesse ponto, é interessante observar como a fala de Maria de Lourdes de Jesus se aproxima do 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?”

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 das cozinheiras do valor e do caráter essencial de seu 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 Baritsa Pires Ramos em 2018, revela essa percepção 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.

Essa definição positiva é, evidentemente, utilizada como ferramenta de reivindicação de direitos trabalhistas para a classe. Desde o início do século 20, mulheres negras de associações e sindicatos de trabalhadoras domésticas marcam a importância do trabalho doméstico, como o culinário, para a economia brasileira: a partir da percepção crítica de que é uma ocupação que gera lucro e acumulação de capital para patrões e patroas.⁴³

A defesa de uma autodefinição também se destaca nas entrevistas com chefs negras. Apesar das trajetórias mostrarem como essas trabalhadoras têm que se adequar à etiqueta racial profissional, também evidenciam a possibilidade de recusá-la de modo mais direto, especialmente quando pertencem a estratos de classe média e alta. É o caso do relato de Rosa ao explicar como reage diante da expectativa de clientes brancos quando a elogiam:

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 entrevistada deixa perceber como isso se estende de sua aparência até sua trajetória profissional. Em outro trecho a entrevistada, Rosa enfatiza que não pode se deixar “deslimbrar” por esses elogios, no sentido de que 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”, o que também mostra 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 à busca de sua mãe e de outros membros de sua família de sempre fortalecer seu valor como uma mulher negra, ao passo que falavam abertamente sobre as injustiças que ela 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, sua família é do candomblé e ela vive a religião desde criança, o que lhe permitiu conviver com outras pessoas negras. Esse pertencimento a comunidades religiosas majoritariamente negras ou ligadas à valorização de uma negritude e de 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. Harding⁴⁴ sobre o candomblé no século 19, 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.⁴⁵

A partir de registros policiais, Harding observa como a composição de terreiros em Salvador, no século 19, era majoritariamente feminina.⁴⁶ 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 no cotidiano desumanizante de uma 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 com certeza 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, impacta a maneira como podem ser vistas por clientes ou parceiros, nota-se a permanência da importância de religiões afro-brasileiras nesse processo íntimo de autodefinição.

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 que frequentassem a igreja ou outros eventos religiosos eram exemplos comuns das privações que sofriam. Dona Risoleta,⁴⁷ por exemplo, com mais de 70 anos de idade, se lembrava de como perdeu o “Congresso Eucarístico”⁴⁸ na juventude porque passava mais de seis meses sem 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."⁴⁹

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) estava autorizada a estar devido a sua negritude, dona Risoleta mostra 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 de sua relação com o sagrado, uma vez que era algo extremamente precioso para ela. Sua fé era parte da definição interior 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. Lutei sozinha com Deus. Eu pedia dia e noite que Deus não deixasse eu sucumbir.⁵⁰

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, principalmente por sua relação com São Benedito, o santo negro padroeiro das cozinheiras:⁵¹

São Benedito estava comigo na cozinha. Quando eu sai, 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.⁵²

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. 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 cozinheira.⁵³ Na seção a seguir, analiso um aspecto específico desse processo de autodefinição: sua habilidade culinária.

SABEDORIA CULINÁRIA

Conhecimento sem sabedoria é suficiente para os poderosos, mas sabedoria é essencial para a sobrevivência dos subordinados.

PATRICIA HILL COLLINS⁵⁴

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 ou declarada. 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 de Campos Melo, por exemplo.⁵⁵ 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 suas atribuições. No entanto, a não ser pelo período em que fornecia salgadinhos 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 meninadas em Campinas foi a Semana do Folclore, que nós não sabíamos o que era aquilo. Ai 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.⁵⁶

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”.⁵⁷ Laudelina foi liberada mais tarde. É interessante como essa memória mostra que sua habilidade culinária a tornou muito amiga do delegado — uma insinuação de que a qualidade de sua comida pode ter tido 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 vida,* descrições detalhadas sobre esse trabalho costumam ser raro ou subentendido, especialmente entre cozinheiras domésticas. No entanto, alguns registros me permitiram acessar como essa habilidade podia ser motivo de orgulho e validade entre cozinheiras negras, e pude identificar diferentes razões para tal. No segundo capítulo, ao observar como Dona Risolera, aos treze anos de idade, se orgulhava de sua capacidade de provar um prato uma única vez e ser capaz de reproduzi-lo,⁵⁸ 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.

Ademais, elas poderiam trabalhar de maneira autônoma, vendendo comida na rua, trabalhando em pequenas pensões ou executando pequenos trabalhos culinários esporádicos para obter uma renda extra.

No entanto, para além de questões práticas, essa afirmação de si por meio da habilidade culinária podia ter outros sentidos, em especial no tempo em que Dona Risolera vivia, o pós-abolição, marcado pelo investimento estatal e privado em políticas de branqueamento e pela narrativa da brancura como atributo de qualidade de mão de obra. Trabalhadoras domésticas negras e pobres como ela no pós-abolição 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 sua habilidade excepcional na cozinha poderia ser uma das poucas formas de afirmar seu valor ou obter respeito.

* Como um reflexo do confinamento de mulheres negras ao trabalho doméstico e culinário que analiso ao longo do livro, praticamente todas as cozinheiras e chefs citadas descendem de outras mulheres negras que cozinham como uma profissão — quitandeiras, doceiras, cozinheiras de bares e restaurantes e trabalhadoras domésticas.



12. Balana fazendo a massa de acanajé na procissão de Nosso Senhor dos Navegantes

Meu argumento é similar ao de Raífa Zafar ao analisar as trajetórias de autores negros e negras de livros de culinária nos Estados Unidos nos séculos 18 e 19 que trabalhavam com hospitalidade doméstica e pública: “[...] pessoas negras do século 19 e 20 foram consideradas sujas e incapazes de refinamento, então trabalhar como gerente, garçon ou na hotelaria era uma maneira de alcançar o rótulo de “culto” por um caminho inesperado e tortuoso”.⁵⁹ Ainda que o trabalho na cozinha doméstica não pudesse render a elas o título de “cultas”, poderia ser um caminho sinuoso 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 devido a hierarquias raciais, de gênero e de classe tão marcadas como a tecnologia da boa aparência, que afetavam suas opções de trabalho.

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, em 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 valdade, 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 penas pernósticas às vezes diziam:

— Sabe com quem cé tá falando? Eu sou a cozinheira do presidente.⁶⁰

Esse trecho permite ver 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 agrandar o paladar de um patrão ilustre poderia ser um atestado de qualidade da cozinheira, causando-lhe “orgulho” e “valdade” 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. Mais uma vez, apesar de esse poder ser visto como um caminho torto ou desconfortável para essa autodefinição positiva, é necessário considerar que opções tinham e como a subsistência de suas famílias dependia da cozinha. Era uma forma de alcançar status dentro do que era possível. Uma afirmação positiva de si a partir de

seu trabalho na cozinha era um tipo de recusa à desumanização de pessoas negras, tão profunda à época.

Há outro aspecto da habilidade culinária dessas cozinheiras para pensar sua agência e resistência, relacionada a seu lugar entre dois mundos. 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.⁶¹

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 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.⁶² De outro lado, seus filhos esperando as sobras quando chegassem tarde do trabalho,⁶³ ou adormecendo com fome por terem que esperar os patões comem, mesmo quando moravam na mesma casa em que a mãe trabalhava, como Lenira Maria de Carvalho.⁶⁴ 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.⁶⁵

As boas cozinheiras citadas por Carolina⁶⁶ provavelmente tinham de ter o "refinamento" de conhecer repertórios culinários variados, entre pratos nacionais e estrangeiros, em seu cotidiano profissional. No entanto, a realidade da fome em que elas e seus filhos eram forçados a viver, para além de influenciar seu olhar crítico 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 em geral 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 de infância da artista mineira Tula Pilar,⁶⁷ 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 precisava passar uma semana sem ir para casa. Quando conseguia deixar algum dinheiro, a tia, que "[...] tinha uns 'problemas de cabeça'"⁶⁸ 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:

Estrávamos 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 doída de dar isso pra gente" [...] fomos jogar "amarelina", 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, Tia, 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 Tia já fez!", "Hum, 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.⁶⁹

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 mais fundamentais de agência e resistência de mulheres negras para a sobrevivência da po-

pulação negra.⁷⁰ 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 curra-metragem *Ferruzi*,⁷¹ 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. Eu conheço render."⁷²

Rende. Imagina render. 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 geral.⁷³ 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 III, em que toda uma rede de trabalhadoras domésticas se articulou para ajudar Genira 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.

SEGREDOS PÚBLICOS E SOLIDARIEDADE NA COZINHA

O negro, apesar de seu riso largo, sua aparente aquiescência, é particularmente exaustivo. 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.

ZORA NEALE HURSTON⁷⁴

O silêncio, como procuro defini-lo, realiza um trabalho discursivo e tem vida própria. Silêncio é au-

sência: são histórias contadas pela metade, albatres cúmplices e narrativas e vidas ignoradas.

LAKISHA MICHELLE SIMMONS⁷⁵

*Há dias, em Indianapolis, 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?**

VIRGINIA LEONE BICUDO⁷⁶

No primeiro capítulo, a carta de Mãe Maria, uma quitandeira, publicada em um jornal carioca de 1873,⁷⁷ permitiu acessar, por uma pequena brecha, a articulação de comerciantes minas na defesa de sua dignidade no final do século 19.⁷⁸ O documento permite ver não só como essas mulheres africanas observavam criticamente as hierarquias raciais e de gênero que as afetavam, mas também como construíam redes de solidariedade para enfrentá-las e tentar mitigar os danos a sua honra e a seus negócios. 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 de novo 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.

* Vale lembrar que ela respondia à nota de um cidadão, publicada em um jornal carioca em 1873, que insinuava que as quitandeiras eram as esposas de um grupo de revoltosos no Rio de Janeiro, como um sinal de desagravo aos laços familiares desses homens.

Vamos todas nós fazer também nossa revolução e havemos de mostrar se não prestamos para alguma coisa. Temos muito jímbo e bastante protetores. Pensam que por sermos negras que não valemos 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 arrependem de bolar com nossa língua.

— Mãe Maria, filha de pai João.⁷⁸

De maneira similar ao observado na carta de Esperança Garcia,⁷⁹ “Mãe Maria” escolhe o registro escrito, o mesmo mecanismo utilizado pelo autor da nota que desagravou as quitandeiras, e mostra também saber como funcionava o personalismo das estruturas de poder no Rio de Janeiro no fim do século 19, 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”, mais marcar aqui é que a decisão de romper com o silêncio é feita em coletivo — assim como a decisão de romper com o silêncio por meio 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 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 trabalhadores negros, como as cozinheiras, sempre buscaram se articular para sobreviver em uma estrutura que tentava impedir essa sobrevivência e como outras mulheres negras, pela similar precariedade de suas condições de vida, eram figuras centrais em sua rede de apoio e de solidariedade. Como análises perspicazes do contexto em que viviam, escolhiam, entre si, compartilhar suas insatisfações e dores, e também 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 ética racial profissional exigida delas, é importante pensar que a convivência entre essas trabalhadoras era marcada pela partilha de segredos públicos de como se movimentar nessa estrutura que as prendia. Utilizo a ideia de “segredos públicos” a partir do uso que Lakisha Simmons⁸⁰ 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 20, 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.⁸¹

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, na verdade, permite que a comunicação se mantenha entre mulheres negras e a comunidade negra em geral. Nessa estratégia, cabem não só os alertas sobre padrões que por costume 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 por-



43. Vendedoras de acarajé e outras comidas na procissão de Nosso Senhor dos Navegantes

tar para evitar problemas, manter seu emprego ou conquistar mais clientes e diversas outras formas de atender, negociar, flexibilizar ou enfrentar a ética 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 e potentes para essa partilha e articulação.

Mais uma vez, 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 fomentaram 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”⁸² a política de escassez com certeza gerou antagonismos 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 doméstico⁸⁵ ou o controle e a repressão estatal das atividades comerciais nas ruas⁸⁶ também tinham como objetivo romper e criminalizar laços de solidariedade entre essas mulheres, como os da população negra em geral. 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 III, para destacar possíveis aspectos dessas relações. 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.^{85, 86} 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 lhe permitiam acessar apoio, solidariedade e, não menos importante, momentos de sociabilidade e de lazer. Em entrevista com suas filhas,⁸⁷ 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.⁸⁸

Os detalhes das histórias mostram de que maneira Cenira e suas amigas Maria, Dianira e Lurdona eram trabalhadoras domésticas que não tinham quase nada, mas que escolhiam se “socorrer” e partilhar o pouco que tinham. E não se tratava apenas do compartilhamento

de recursos financeiros ou materiais, 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 III, 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 familiares.⁸⁹

No entanto, há outro trecho de sua biografia que destaco por possibilitar a observação das nuances e complexidades do racismo antinegritude 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.

Alguns 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 para si e precisava dormir no emprego, o que fazia com que trabalhasse de maneira praticamente ininterrupta. E não podia recamar, “porque era combinado que tinha que servir o lanche a qualquer hora, até pra jogatina do filho do patrão na madrugada.”⁹⁰

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 conheci-

* Na condição de netra, posso adicionar que apenas na adolescência descobri que mulheres negras que chamava de tias, com quem minha avó, minha mãe e minha tia compartilhavam muitos momentos da vida e que até se pareciam com a gente, não tinham nenhuma relação de parentesco com nossa família.

mento 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 escura,⁹⁵ ela se ofereceu para fazer as tarefas domésticas de cozeira enquanto Cenira estivesse na escola. Quando perguntou à patroa se poderia se ausentar do trabalho no período noturno depois de deixar tudo pronto para a refeição ser servida, 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"⁹⁶. Cenira se surpreendeu com a resposta, 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, 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 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 eles têm destracado que, a despeito do racismo antinegritude afetar a população negra em geral, a estrutura racializada prejudica sobremaneira as pessoas de tons de pele mais escuros, por meio de um sistema que define como "pigmentoocracia". O termo foi cunhado na primeira década do século 20 pelo antropólogo Alejandro Lipschutz⁹⁷ 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 graças a uma história de mesti-

^{95, 96} Essa noção me interessa para entender a situação citada *pagem*.
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 antinegritude 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 interdidadas do acesso à educação, outra amostra de como o racismo antinegritude 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 cozeira ou uma cozinheira, à mulher negra de pele 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 aquela.⁹⁸ Isso com certeza significava uma chance menor de se empregar 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

* 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 meu agradecimento por esse apoio, assim como o de outras trabalhadoras domésticas que acompanharam minha avó, como Maria, Dianira e Lurdona. Elas também tornaram o livro da meta de dona Cenira possível.

outras nuances, talvez mais restritivas, para trabalhadoras negras significadas apenas um lugar invisibilizado de trabalho de mulheres negras, 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 doméstico.

Como forma de observar a continuidade dessa solidariedade no material coletado para este livro, a entrevistada com Anna, uma cozinheira profissional, e Benê Ricardo,⁹⁶ chef, 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 estas as prejudicavam por serem mulheres negras, algo refletido na denúncia de Anna sobre como Benê foi muito explorada por chefs franceses, visto antes:

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 diante da 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 como forma de alertar sobre determinado profissional mais difícil de se trabalhar? Além disso, que conquistas compartilharam ou que técnicas e práticas, para tornar o cotidiano de trabalho menos árduo, repararam? Como observado por Simmons, o silêncio "[...] realiza um trabalho discursivo e tem vida própria."⁹⁷

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 na visível entre profissionais que procuram formas de mantê-lo. Nesse campo permanecem escolhendo fazer isso de maneira coletiva. Nesse sentido, é interessante observar como algumas chefs negras, a partir de coletivos formados entre chefs negros, têm se articulado para demandar o reconhecimento de seu trabalho e que essa valorização não se restringe a repertórios culinários específicos, como observado em reportagens publicadas enquanto este trabalho estava sendo produzido.⁹⁸ 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 negros:

A gente não é respeitado não, eles batem a porta na cara da 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 negras identifiquem a chance de encontrar uma plataforma e um espaço de escuta incómodo, 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 pesquisa 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 branqueira e da masculinidade.

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 desceida na rejeita. 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. E 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 pescoco sem laço, e erro. Então amem o seu pescoco; ponham a mão nela, agradem, alisem, endivertem bem. E todas as suas partes de dentro que eles são capazes de jogar para os porcos, vocês têm de amar. O figado escuro, escuro — amem, amem e o bater do batenete coraçã, 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 coraçã. Porque esse é o prêmio".

TONI MORRISON⁹⁹

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 conversamos 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, como mulher negra na cozinha, 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 con-

siderar uma integrante do movimento, ela já havia trabalhado em algumas ações sociais da entidade voltadas à promoção da segurança alimentar, da saúde e do cuidado da população negra e/ou pobre após ser convidada por outras mulheres negras ligadas à organização. No entanto, as lideranças foram categóricas em julgar que, em razão do seu ofício, ela representava um estereótipo que não queriam que estivesse vinculado à 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 que optavam por ter, em cargos de destaque, pessoas negras em profissões consideradas menos “degradantes” ou “subservientes”.

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.¹⁰⁰ 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 20, apesar de integrar organizações do movimento negro em geral, mulheres negras sempre buscaram espaços de articulação própria, fosse em associações de trabalhadoras domésticas,¹⁰¹ ou organizações de mulheres negras.¹⁰²

O descontentamento de Anna sobre a forma como foi subestimada por pessoas do movimento negro organizado influenciou a construção deste capítulo como um todo, mas sua experiência é fundamento

especial desta última seção. A entrevistada 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 virtude 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. Assim, defendo 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 este trabalho, cozinheiras negras e chefs 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, a consolidação e a 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.

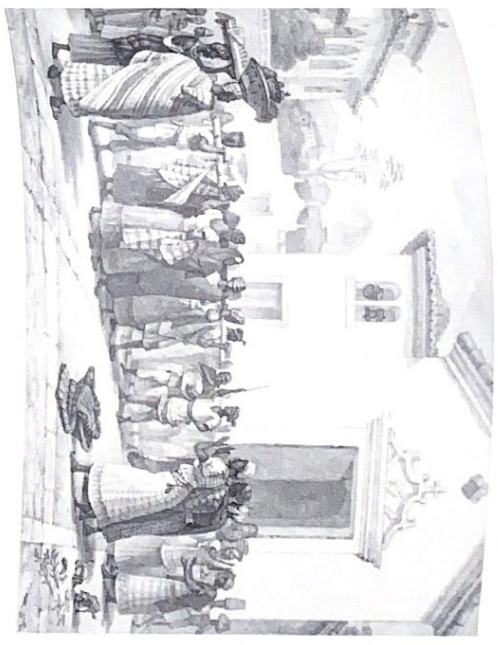
Assim, escolho o cuidado como a última forma de pensar as formas de agência e de resistência de cozinheiras negras a partir dos modos como se dedicaram às suas famílias e à comunidade negra em geral e como, a partir dessa dedicação e dos frutos de seu trabalho, sonharam com um futuro menos desigual e violento para as próximas gerações. É emblemático que, como observa Ana Cláudia Jaqueto Pereira,¹⁰³ o cuidado seja considerado como um trabalho político de trabalhadoras negras por diversos setores do movimento de mulheres negras no Brasil. A entrevistada de Lúcia Xavier, ativista e intelectual negra, coletada pela autora, se articula ao que proponho aqui:

Seria inexplícavel 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 daquele jeito, porque elas fizeram essa mudança na nossa vida. [...] Possivelmente os estudos sobre domésticas falam mais do processo econômico desse 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.¹⁵⁴

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 19 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 comerida quase que exclusivamente por negros.¹⁵⁵

A proibição, ou a tentativa de controle estatal,¹⁵⁶ revela como quitandeiras se envolveram na construção de espaços de territorialidade negra, como observado no primeiro capítulo, e como utilizaram o tra-



44. O enterro de uma mulher negra, de Thierry Frères

balho culinário para encobrir suas atividades, como também observa a pesquisadora Angélica Ferrarez de Almeida, incluindo também as casas de angu.¹⁵⁷ Vale retomar um trecho da descrição de Jean-Baptiste Debrét para uma das pinturas que fez dessas mulheres, pois, mesmo que marcada por um tom romantizador das condições 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 dias 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.¹⁵⁸

Nesse ponto, vale a pena retomar outra imagem contida no livro do artista, intitulada *O enterro de uma mulher negra*:

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 Debrét possibilita observar como mulheres e homens, fossem africanos ou crioulos, se juntaram para tentar conceder dignidade ao ato.¹⁰⁹

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 (mercaderia). 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 arrai inevitavelmente curiosos entre os quais notamos mais particularmente, como contribuintes, os compatriotas dos falecidos. Pobre como ela, costumam depositar apenas uma moeda de dez réis [...] a menor moeda em circulação. Mas o grande número compensa a pequenez de cada oferta [...] ¹¹⁰

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 Debrét, conhecida por ter lhes oferecido uma concha de angu para aplacar a fome. Ou uma das integrantes de uma casa de zungu, uma cozinha doméstica, a parente de alguém e até mesmo uma desconhecida. O que importa é marcar que a ação 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 19. São as histórias das tias baianas, identificadas como mulheres vindas no fluxo migratório da Bahia para o Rio de Janeiro que se iniciou no fim do século 18 e que trabalhavam como quituteiras na cidade.¹¹¹ Frequentemente citadas em análises que enfatizam a longevidade do papel de mulheres negras na construção e na consolidação de espaços da cultura negra, em meio à repressão policial da população negra no pós-abolição,¹¹² 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.¹¹³

Apesar da centralidade da figura de Tia Ciara 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 Ferraz de Almeida.¹¹⁴ O estudo de Jurema Werneck (2020) mostra que, além de Tia Ciara, eram mulheres como Perpétua, Veridiana, Galú Boneca, Maria Amélia, Rosa Olé, Sadara, Mônica e sua filha Carmen do Xibuca, Graçinda, Perciliana, Lili Junbeba, Josefã e Davina. A descrição de Almeida¹¹⁵ sobre a trajetória de vida de uma das tias é emblemática sobre sua agência e seus trânsitos:

Carmen 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 rabuleiro 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 Ciara 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 estio da comunidade negra no Rio.¹¹⁶

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: “Cata cuidan-do para que as panelas fossem sempre requentadas, para que o samba nunca morresse”.¹¹⁷ Assim, a imagem das panelas cheias de comida sempre aquecida evidencia como se entrelaçam aspectos físicos, afetivos, comunitários e espirituais na ação dessas mulheres.

A partir do olhar atento a diferentes formas de organização cotidiana de trabalhadoras negras, pude encontrar os rastos de outro tipo de articulação de cozinheiras negras na criação de espaços de outro zer 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,¹¹⁸ e de Dona Inez,¹¹⁹ que conta quando tinha folga na casa em que trabalhava.¹²⁰ Foi a leitura de *Falou o Velho Militante*, de Correia Leite,¹²¹ que me permitiu entender que se tratava de uma associação de cozinheiras, o Grêmio Recreativo Brinco de Princesa. A entidade, com fins recreativos e benéficos, fazia parte de um rol de sociedade de negras paulistas que, no início do século 20, 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 condição,¹²² pertencentes à 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 passar 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



45. Mulher servindo caruru para sete meninos, Festa de Cosme e Damião, Salvador

procuravam se trajarem bem, e alguns tinham uma boa situação social. Mas era questão de ser chofer, cozinheiro ou funcionário público (situação que dificilmente passava de contínuo).

Foi possível encontrar referências de bailes dançantes e de outros festivais¹²³ organizados pelo Brinco de Princesa entre as décadas de 1910 e 1930, principalmente em veículos da imprensa negra, como *A Liberdade* — *organon crítico, literário, e noticioso, dedicado à classe de cor*,¹²⁴ *O Clarim da Alvorada*¹²⁵ e *A voz da raça*.¹²⁶ A descrição de Correia Leite¹²⁷ 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 visualizada em registros de seu apoio financeiro à imprensa negra, como visto em uma nota de agradecimento do jornal *A Liberdade* à sua doação.¹²⁸

As notícias sobre as trocas de presidente e a descrição de seus representantes em eventos das sociedades,¹²⁹ ao indicar que eram os homens que ocupavam cargos de liderança, evidenciam que eram se tratava de uma associação composta apenas de mulheres negras. Porém, segundo Correia Leite,¹³⁰ 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 cristal e louças de porcelana. Eram utensílios que as diretoras da sociedade em prestavam 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.¹³¹

A descrição da organização em uma notícia que justificava a sua pensão 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 ensaios.^{**} 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 diretoria se viu obrigada a suspender duas damas muito conhecidas de nosso meio social [...].¹³²

A comparação com os espaços de sociabilidade negra criados pelas tias, no Rio de Janeiro, possibilita observar que se tratava de dinâmicas urbanas racializadas diferentes,¹³³ além de haver um distanciamento entre os períodos históricos vividos por essas trabalhadoras.

* É possível que seja a referência a uma antiga marca francesa de talheres.

** Os "ensaios" eram ensaios dançantes.

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 antinegritude. 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 previamente ou espontâneas¹³⁴ e, de outro lado, os eventos "respeitáveis" ou "ordenados" entre os negros "de posição", em profissões liberais ou especializadas, como as cozinheiras de forno e fôgo 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 "bale das cozinheiras", por exemplo, evidenciam a criação de espaços de sociabilidade por trabalhadoras negras que, por certa posição especializada no trabalho doméstico, podiam tentar reivindicar o valor da feminilidade da "dama".¹³⁵ A necessidade de certa condição social necessitaria 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.¹³⁶

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".¹³⁷ No entanto, es-



Comissão de baile realizada pelo Clube Negro de Cultura Social. Na ordem da foto à esquerda: Guaraná de Santana que foi homenageado pelo grupo de moças e moços de Apertamento Cultural. O Dr. Guaraná de Santana foi da Frente Negra e um dos fundadores da Legião Negra

16. A comissão de baile do Clube Negro de Cultura Social e suas integrantes. São Paulo, década de 1930

ses bailes eram possivelmente um dos espaços aos quais aspiravam comparecer e que talvez reservassem alguma quantidade de sua remuneração para tanto, como Carolína, no preâmbulo deste livro, feliz por comprar seu vestido godê para “[...] comparecer aos bailes sem constrangimento”.¹³⁸

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 20, ainda que não fossem identificadas como as mantenedoras, como no Brinco de Princesa. 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 de outros cargos de liderança nessas entidades e era comum que fossem confinadas ao “departamento feminino”, como observa Laudelina,¹³⁹ sobre a Liga de Homens de Cor, e dona Petronília, que participava do Clube Negro de Cultura na década de 1930.¹⁴⁰ No entanto, o departamento feminino era geralmente responsável pelo trabalho culinário e a organização



17. Barraca de comida da Festa do Senhor do Bonfim, Salvador

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 sobre a importância do trabalho de mulheres negras nesse âmbito: “A gente organizava tudo: as festas, as excursões, os pic-nics, tudo [...] tudo”.¹⁴¹ A descrição revela de que maneira o trabalho culinário, articulado à ação social e política do movimento negro, merece um estudo mais aprofundado.*

No âmbito da construção de espaços de sociabilidade negra no pós-abolição, vale a pena destacar o papel de seu trabalho comercial

* 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 Civis nos Estados Unidos, como Georgia Gilmore, ROMITO, Dee, *Pies from Nowhere: How Georgia Gilmore Sustained the Montgomery Bus Boycott*. New York: Little Bee Books, 2018. Ou: “Leah Chase Obituary: The ‘queen of Creole’ who fed the civil rights movement”, *BBC News*, 2019.

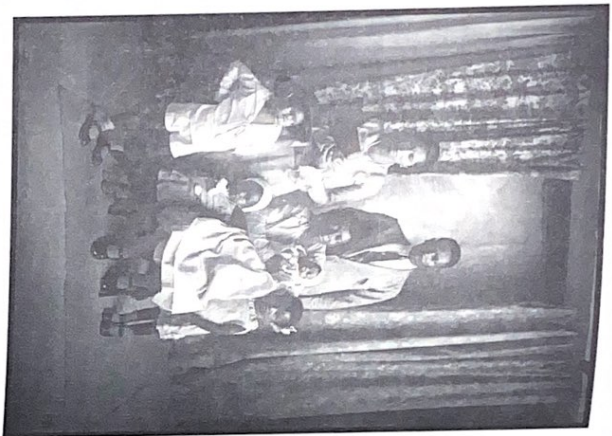
em feiras e festas populares. Seus negócios se mantiveram como espaços de territorialidade negra ao longo do século 20, como já apontado, e se mantêm no século 21, a despeito da continuidade das tentativas de controle estatal sobre suas atividades. A descrição de Alberto Herráclito Filho Ferreira é emblemática:

Controlando a venda de comida popular na cidade, as mulheres se faziam presentes em todos os lugares, oferecendo seus quitutes. Nas festas do Bonfim, quando toda a cidade era atraída para o bairro de Lapage, local dos festejos, lá estavam elas com seus tabuleiros ou dominando o comércio de barracas. Estas, por sua vez eram construções de madeira e cobertura de lona que mediam apenas “cinco metros”. Em 1936 elas eram proprietárias das barracas “Tê 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 entfeitos feitos de azeite, e dos bancos de madeira. No canto, panelas de barro, carvão e uma lata de Keroseene (sic) contendo água. Ai é a cozinha, e quando termina o movimento, dormitório da proprietária.”¹⁴²

Muitos outros registros caberiam aqui, mas esta breve 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 análises mais detidas podem expor a diversidade de estratégias adotadas por essas trabalhadoras para tal. Porém, quero destacar, por último, uma das entrevistas realizadas por Virginia Bicudo,¹⁴³ socióloga e psicanalista. Em 1940, a pesquisadora investigou as percepções e posturas de pessoas negras diante do racismo antinegritude em São Paulo. O relato de um membro de uma organização negra, 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:

Concluímos, 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 demonstrado capacidade para correspondente, teve por resposta: “O sr. tem competência, mas é pena, não aceitamos elementos de cor”.¹⁴⁴

Ao evidenciar a dificuldade que familiares, maridos ou companheiros dessas mulheres tinham de empregar-se na cidade no início do século, o excerto mostra como seu trabalho é central para sua família, sendo um dos estímulos para o sustento de si e dos seus. Nesse sentido, 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 para garantir que a comida sobrasse, de modo que pudessem levar certa quantidade para casa. E 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. E assim que concluo esta seção, concentrando-me nos registros do cuidado familiar de cozinheiras negras. O tema já foi abordado em trechos de histórias de vida ao longo deste livro, que ilustram a luta constante de mulheres negras para viver junto dos seus, como as reivindicações de Esperança Garcia¹⁴⁵ sobre o fim da violência contra seus filhos e a reunião de sua família, ou na busca de Theodora Dias da Cunha¹⁴⁶ por seu marido e filho. De modo similar, no orgulho de dona Risoleta¹⁴⁷ 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 adorados:



18. Retrato de família, Diamantina, Minas Gerais (s.d)*

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.¹⁴⁸

Ao longo dos capítulos anteriores, por meio 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

* Ainda que a imagem não tenha data, considerando outras imagens produzidas em estúdio pelo fotógrafo, é possivelmente das décadas de 1910 ou 1920.

emprego, que exigia uma dedicação ininterrupta.¹⁴⁹ Nesse sentido, é necessário entender a ênfase que dona Risolera 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 sua agência e resistência. E essa percepção é um emblema de muitas outras, como Dona Inez, “dada” pelo pai para trabalhar como trabalhadora doméstica em uma casa aos 8 anos de idade, que não só conseguiu manter parte de sua família reunida, mas seu 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.”¹⁵⁰

Os esforços para assegurar a educação formal dos filhos se revela como um de seus principais investimentos, como no caso de dona Risolera¹⁵¹ 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.”¹⁵² O fato de terem sido impedidas de estudar, seja pela falta de escolas, reflete-se em um projeto coletivo de mulheres negras, como as cozinheiras, em garantir o acesso de seus descendentes à educação.¹⁵³ 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 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

* “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.

** Escrevi este trabalho 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, as netas e os 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.

encontrei nos registros foi a forma imaginativa e sofisticada 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 lhes necessessem. Dois registros se destacam nesse sentido: o de Genira, registrado por suas filhas Ana Luzia de Sant'Anna Machado e Ana Lúcia Sant'Anna Dantas,¹⁵³ e o de Joana Josefa Evaristo Vitorino, registrado por sua filha, Conceição Evaristo.¹⁵⁴

Quando se casou, Genira foi proibida pelo marido, Raimundo, de continuar trabalhando, porque, a partir daquele momento, ela deveria ser sustentada por ele e cuidar apenas da família.¹⁵⁵ Contudo, seu salário como estivador do porto não era suficiente para pagar as contas da casa e 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, Genira trabalhava para permitir que elas pudessem ter os pequenos luxos de menina que ela mesma não pôde experimentar. É interessante observar o relato de suas filhas sobre como não percebiam a profundidade da pobreza em que viviam em razão da ação da mãe em pequenas coisas:

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 quê? 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.¹⁵⁶

De modo similar, a escrita literária de Conceição Evaristo deixa ver o afeto, a generosidade e a inventividade de sua mãe, que trabalhava como lavadeira em Belo Horizonte, Minas Gerais, diante das condições perversas da pobreza em que foram forçadas a viver.¹⁵⁷ Há um conto marcante em seu livro *Olhos d'água*, em que ela descreve



19. Vendedora de acarajé com seu filho na procissão de Nosso Senhor dos Navegantes

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 infântis 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 brinadeira 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 delatadas 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.¹⁸⁸

Na brincadeira-sonho, ela e suas filhas estariam em um reino distante da fome, onde as flores que cultivavam ao redor do barraco seriam adorno de outra vida, uma em que ela seria celebrada e suas filhas poderiam ser princesas. Ainda que não mudasse a escassez de alimento, como a panela de “água solitária” no fogo, ou o fato de que ela trabalhava muito, mas não conseguia o suficiente para alimentá-las, seu esforço em criar outra realidade podia mudar a forma como as filhas se viam diante da precariedade da vida — como princesas cuja existência importava para a mãe-rainha. E, considerando a maneira como a autora, Conceição Batista, também construiria outros mundos sobre e para mulheres negras, que tornam trabalhos como este livro possíveis, retorno a Saídya Hartman: “Esse cuidado, que é coagido e dado gratuitamente, é o coração negro da nossa poética social. Do fazer e da relação.”¹⁸⁹ Por meio 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 outros futuros, a ser forjado por elas e eles.

Considerações finais: um trabalho por, sobre e para mulheres negras

Temos uma dívida com as mulheres negras que estiveram 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.

DAINA RAMEY BERRY E KALI NICOLE GROSS¹

Em março daquele ano, Maria Aurora* foi convidada para palestrar em um evento em homenagem ao Dia das Mulheres no órgão público em que trabalha como servidora pública concursada. Ela comporia uma das mesas da programação, junto com integrantes do alto escalão da

* 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 tratada pelo marido, mudou-se para São Paulo, onde passou a sustentar os filhos como trabalhadora doméstica. Em 1947, nasceu sua terceira filha, Maria Aparecida dos Santos Aveujo. Ela e sua filha, Maricy Santos Rabelo de Aveujo, lembram de uma história inusitada como prova da habilidade de Maria Aurora na cozinha. Em 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 baillinhos 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.