

MULHERES NEGRAS EM SEUS NOVOS ZUNGUS:

Cozinha e Poder no Rio de Janeiro Contemporâneo¹

DEBORA RIOS DE SOUZA²

Museu Nacional – UFRJ

Palavras chaves: Zungu, Cozinha, Poder

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas.

(MONTANARI: 2009 – 11)

A cozinha é o que nos diferencia dos demais animais, isso por que enquanto heterótrofos todos nós necessitamos ingerir, (o ser humano e demais animais) ou absorver moléculas orgânicas pré-formadas de outros seres vivos, para obtenção de energia e síntese das biomoléculas de que necessitamos, essa é uma condição fisiológica, por isso nos alimentamos. Mas apenas nós, seres humanos, temos a capacidade de *fazer cozinha*. Cozinhar é a capacidade exclusivamente humana, é o gesto que transforma o produto natural em algo excepcionalmente diverso. (MONTANARI, 2004)

Cozinha é o símbolo da civilização e da cultura. Montanari (2004) ainda afirma que como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Uma extraordinária representação de troca cultural: é instrumento de identidade.

Como a Linguagem, a Cozinha, tem métodos que transpõem domínios pois ambas são formas de atividades humana universais. Não existe sociedade sem linguagem, assim como também não existe nenhuma sociedade que de alguma forma não cozinhe algum dos seus alimentos. (LÉVI-STRAUSS, 2013)

A especificidade de determinado prato, a peculiaridade no preparo dos alimentos, a combinação de temperos e sabores, a forma própria de servir e comer, as receitas típicas, também podem estar relacionadas a características que distinguem uma sociedade, também podem adquirir o *status* de patrimônio regional ou nacional ou ainda também podem estar intrinsecamente ligados a cultura de um local ou serem alçados ao patamar

¹ Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2024);

² Doutoranda em Antropologia Social – Programa de Pós Graduação em Antropologia Social – Museu Nacional – Universidade Federal do Rio de Janeiro

de tradições culinárias de um lugar, indicando a forte relação das cozinhas com a identidade local.

Existe interdependência dos indivíduos entre si e para com a comunidade na qual eles estão inseridos. A conexão social inicia-se com o que há de mais primário, o instinto de autopreservação; e esta não é só suprir as necessidades mais primárias, notadamente, a fome, mas também as que se desdobram a partir dela acompanhando as alterações sócio-históricas. A fome é a necessidade que pode ser diretamente apresentada. O faminto tem crédito! A fome é vista como o ponto edificante, é o seu ponto de referência, é ela que faz a conexão concreta com a realidade. A fome é a pulsão mais elementar e confiável (mais que a libido freudiana), pois ela é o impulso de autopreservação mais evidente e universal do ser humano. Como a fome não pode crescer infinitamente, ela permite que a autopreservação se transforme em auto expansão. Para o indivíduo, a ânsia da espera possibilita a percepção da carência de algo. A negação e a carência provenientes da fome, enraízam a esperança de superar a ausência presente, voltando-se para o futuro. (BLOCH, 2005)

Para Freire (1992), a humanidade é formada por indivíduos da esperança e como tais são seres capazes de criar outro futuro. A esperança que mobiliza em busca da alegria também cria a “raiva” diante das condições que negam a existência e a sobrevivência do indivíduo. A esperança da ação, desacomodada, pragmática à realidade, livre de idealismos que nos mobiliza a interferir na história.

Cozinha e Linguagem são atividades humanas universais. Como também é uma forma de expressão, a Cozinha pode ser entendida como uma Linguagem e, tal qual a Esperança é peculiar aos seres humanos. Sendo assim, é possível afirmar: A Cozinha é uma Linguagem de Esperança!

Os Zungus também trazem essa esperança transmutada de expressão repleta de ação!

Zungus: Espaços de Resistência Preta

A favela é zungu yorubá
Tem muita luta, raça e resistência
(PAULA, GIGANTE & MALAFAIA, 2019)

Nzungu – O Quilombo Negro de Resistência, vamos fazer barulho de preto na Avenida, foi um dos sambas finalistas de 2019 do Grêmio Recreativo Escola de Samba Unidos do Jacarezinho. Durante a apresentação do samba, o carnavalesco Eduardo

Gonçalves afirmou: “A resistência é com o samba de terreiro, com o funk, com o rap. Resistimos com nossas rádios e jornais comunitários, agência de moda e tantos outros pontos de resistência da cultura negra. Jacarezinho é luta, é resistir, e mostrará o seu verdadeiro quilombo na avenida”³.

Os Zungus surgiram como uma tática de negros escravizados, libertos e livres que buscavam lutar por sobrevivência, por liberdade e também se configuraram como espaços de resistência cultural, religiosa e de acolhida; inclusive para indivíduos de baixa renda, desafortunados socioeconomicamente ou, como citado no livro *Zungú: Rumor de muitas vozes* que foi referenciado na letra do samba enredo “indivíduos de baixa condição”.

Até marinheiros eram encontrados nos Zungús, procurados como espaços de socialização, troca social e cultural, igualdade, coisas raras numa sociedade violentamente excludente como era a sociedade escravista, mesmo para homens livres de baixa condição, como marujos. (SOARES, 1998, p.60)

Embora não sejamos mais uma sociedade escravista, a escravidão deixou marcas profundas que persistem na história. Essa nossa condição de violência é ainda mais evidenciada ao levarmos em consideração que, para nos mantermos como uma sociedade escravista driblamos por anos, leis e imposições mundialmente determinadas que vislumbravam o término dessa escravidão.

Assim, na contramão do cenário mundial, fomos o último país a abolir a escravatura, prolongamos o quanto foi possível o tráfico e o comércio de africanos e negros e pardos que sujeitos as condições raciais eram subjugados e coisificados. E graças a essa mesma política violentamente excludente que se perpetua, seguimos sentindo e vivendo as agruras que o tráfico e o comércio dessas pessoas, imprimiu em seus descendentes.

Em *Zungú: rumores de muitas vozes*, Carlos Eugênio Líbano Soares afirma que a *casa de quilombo*⁴ traz todos os indícios de ser o ancestral dos Zungus e também diz que a casa de quitanda representa outro termo para o mesmo significado social. Ele também mostra que a década de 1830 foi o apogeu dos Zungus e destaca como que as autoridades policiais da época associavam ao termo valores pejorativos, como sinônimo de desordem, confusão, turbulência, males da população escrava ou de cor. Cita uma ocorrência policial

³ Disponível em: <https://sambanaintendente.blog/2018/06/17/nzungu-quilombo-negro-de-resistencia-vamos-fazer-som-de-preto-na-avenida-e-o-enredo-da-unidos-do-jacarezinho-para-o-carnaval-2019/>. Acessado em: 20/10/2022.

⁴ Casa de Quilombo: Locais que possivelmente foram os ancestrais dos zungus. É provável que esta denominação esteja relacionada ao vocabulário policial que remete ao local de esconderijo dos escravos foragidos, que é o significado inevitavelmente associado ao quilombo. Na era joanina, a casa de quilombo está intimamente relacionada ao padrão de fuga dos escravizados no ambiente urbano (Soares, 1998).

em que o chefe de polícia se refere a uma casa abandonada que é invadida durante a noite como Zungu.

Não falando do zungú que de noite fazem na mesma casa, onde tem ocorrido frequente desordens que os pretos ali fazem, puxando facas e paus, como de tudo tenho sido testemunha ocular. (SOARES, 1998, p 59)

Soares (2007) afirmou que uma vez estabelecidas as normas que regulamentavam a conduta dos escravos, procurava-se proibir as suas manifestações culturais e religiosas que se opusessem às manifestações da sociedade branca. A proibição primordial era o impedimento do funcionamento das Casas de Zungu e batuques; o ajuntamento de escravos com “tocatas, danças ou vozerias” também era rigidamente proibido nos lugares públicos, principalmente em casas que ofereciam bebidas.

O angu foi o elemento chave para a criação dos espaços conhecidos como Zungus ou Casas de Angu. A alimentação fornecida pelos senhores era escassa ou de má qualidade, logo por conta da alimentação os escravizados justificavam o encontro e assim socializavam, trocavam experiências e rememoravam histórias da África, terra natal tão distante. (SOARES, 1998)

Zungus representam a mais importante instituição da cultura escrava do Rio de Janeiro do século XIX, mais do que um local de descanso, uma referência obrigatória da cidade. Não é possível falar da geografia da escravidão no Rio de Janeiro desse período sem referenciar as Casas de Angu. São espaço de solidariedade, referencial da identidade coletiva, profundamente ligado a um sentido de comunidade. Lugar de luta e resistência contra as arbitrariedades dos senhores e as intervenções do Estado. Os Zungus não eram apenas lugares de refúgios, mas agências de novas casas coletivas para uso comunitário criando polos da vida social urbana de negros nativos e africanos. Eles representaram o *locus* da formação de novas famílias, extensas, não-consanguíneas que surgiram para suprir um pouco o desespero da escravidão em terras estranhas. (SOARES, 2008)

Soares (1998, 2008) e Soares (2007) produziram material que marcava fortemente o conceito dos Zungus; locais de sobrevivência, resistência cultural, religiosa e de acolhida, de busca por liberdade e alimentação. Abrigo seguro para práticas religiosas e expressões culturais, principalmente música e dança não apenas de negros livres, escravizados ou ex-escravizados, mas também da população desprezada socioeconomicamente, como os marinheiros. Os Zungus também se destacam como lugares majoritariamente comandados por mulheres.

Novos Zungus: a cozinha como identitário, cultural e de resistência

Mesmo durante a pandemia, novos espaços foram inaugurados no Rio de Janeiro, alguns deles geridos por empreendedores negros, na maioria dos casos cozinheiras e cozinheiros que se arriscaram empreender durante um período onde tantos estabelecimentos estavam passando por dificuldades ou sendo fechados. A maior parte desses lugares são, segundos seus administradores, Novos Zungus. E se considerarmos a forma como os Zungus se configuravam originalmente, fica admissível compreender porque essas pessoas definem seus espaços assim.

A resistência, a determinação e a união parecem ter sido resgatadas dos modelos ancestrais tão presentes naqueles espaços do século XIX sendo reconfigurados e remodelados, mantendo a persistência em existir, a resistência em sobreviver, a força por lutar tipicamente oriundas da ancestralidade quilombola perpetuada dos Zungus e renascidas nestes espaços agora chamados de Novos Zungus.

O que também se configura como uma forte marca presente em muitos desses lugares é a noção de solidariedade, um sentido de comunidade. Muitos deles trazem a pluralidade presente pois são bar, produtoras de eventos culturais, livraria, floricultura, loja de acessórios; onde cada espaço pode ter um gestor próprio, mas todos estão sob a égide do restaurante, ou seja, a cozinha como o centro agregador para o funcionamento de outros espaços. Mais um traço remanescente da ancestralidade Zungu, a manifestação da cultura, da identidade e da resistência preta pela cozinha. Outra força presença ancestral é que a maioria das cozinhas desses Novos Zungus é gerida por mãos femininas.

Vale ressaltar uma questão importante: nesses Novos Zungus, diferentemente dos seus ancestrais, a clientela mais frequente é formada pela classe média negra, em geral politizada e universitária. É relevante mencionar que essas novas características dos frequentadores apontam para conquistas históricas imprescindíveis dos negros, marcando também limites dados por cortes de classe.

Esse modelo de empreendedorismo preto tem despertado atenção. Tanto que a Secretaria Municipal de Cultura firmou apoio a Kanu Akin Trindade para produzir o *Zungu: Guia de Gastronomia Preta* do Rio de Janeiro, publicado no mês de novembro de 2021. O desenvolvimento do guia teve o intuito de fomentar em moradores e amantes da cidade o orgulho pela cultura e gastronomia. Kanu é um dos administradores do Dida Bar e Restaurante, estabelecimento tradicional na cidade do Rio de Janeiro, quem propôs a

curadoria e a organização do Guia. “Convidamos para fazer um movimento de construção de coletividade, e criação de uma rede”. O guia teve a participação de 21 estabelecimentos espalhados pela cidade e contou o apoio da Prefeitura através da Secretaria Municipal de Cultura e também da Subprefeitura do Centro. (COSTA, 2021)

Kanu é um dos filhos de Dida Nascimento, idealizadora e cozinheira do Dida Bar e Restaurante. Quando nos falamos, Kanu estava as voltas com a finalização do projeto cuja data de lançamento estava bem próxima. Após algumas conversas, tive acesso Kanu me passou algumas informações muito úteis, sobre a trajetória de Dida, sua mãe, e como o Dia da Bar e Restaurante se configurou em um desses Novos Zungus.

Dida herdou da mãe, tia Maria - dona de bar na Pavuna, o dom das panelas, o sorriso e o tino para o negócio. Cresceu no bairro do Cachambi, sua avó Coracy teve 7 filhos e todos construíram suas casas no terreno. Dida relembra do lugar dizendo “era como um Quilombo”. Conciliou a graduação em economia com o emprego. Ao se aposentar resolveu abrir com os filhos e sobrinhas um bar na região central do Rio, onde homenageia a África e a cultura negra. No cardápio, pratos típicos de países como Moçambique e Angola. Em 2017 foi o único estabelecimento brasileiro a preparar um petisco “africano” para o concurso “Comida de Buteco”, o petisco Cestinha de Hauça, segundo Dida, uma releitura do africano Arroz de Hauça. Foi homenageada por Marielle Franco com a medalha Chiquinha Gonzaga, concedida pela Câmara dos Vereadores, destacando que a homenagem era por Dida estar à frente de um local que aliava gastronomia, família, cultura negra e acima de tudo afeto.

Em 20 de outubro, Kanu e eu voltamos a nos falar. Fui informada da finalização do *Zungu: Guia de Gastronomia Preta*. O livreto começou a ser distribuído gratuitamente nos estabelecimentos participantes em 20 de novembro de 2021 em Comemoração ao Mês da Consciência Negra. *Zungu: Guia de Gastronomia Preta* surge para valorizar a gastronomia preta da cidade, despertando o orgulho através da nossa culinária, dos nossos espaços, dos nossos afetos, dos nossos lugares de pertencimento e identidade. No total, 21 bares e restaurantes estão contemplados no guia e cozinheiras, cozinheiros e/ou os empreendedores negros retratados como os guardiões da nossa ancestralidade culinária.

Em agosto de 2023, representantes do Guia Zungu e do Instituto Casarão estiveram no SEBRAE RIO para a abertura do “Projeto Afroempreendedorismos”⁵. O

⁵ Disponível em: <https://sites.rj.sebrae.com.br/inscricao/projeto-afroempreendedorismo>. Acessado em: 26/03/2024.

Guia Zungu e o Instituto Casarão foram a base de articulação deste projeto no SEBRAE RIO que expandiu e passou a reunir empreendedores além da gastronomia.⁶

No dia 23 de janeiro de 2024 ocorreu no Dida Bar e Restaurante o lançamento do *Zungu 2024 – Guia da Gastronomia Preta*. Nesta nova edição estão 17 restaurantes e dois chefs atualmente sem restaurantes, mas com previsão de voltarem a chefear seus próprios estabelecimentos até o final deste ano. Neste dia ocorreu a exibição do mini documentário com a apresentação da atualização do guia. Dida Nascimento, Matheus Buka, Kanu Akin e Stefani Nascimento estão na organização deste novo guia, que não contou com apoio da Prefeitura do Rio de Janeiro. Nesta data o exemplar físico ainda não estava finalizado.

O “Prêmio Gastronomia Preta” idealizado por Breno Cruz, professor de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) também se configura como uma potente iniciativa para proporcionar reconhecimento social e valorização profissional aos diversos trabalhadores negros e negras que trabalham com cozinha. A primeira premiação aconteceu em 2022 no Museu da História e da Cultura Afro-brasileira (MUHCAB) e contou com 23 categorias, além de *Chef*, houve premiação para merendeira, confeitiro, sommelier, hostess, garçom, garçonete, fotógrafo, entre outras categorias.

Nos dias 25 e 26 de novembro de 2023, ocorreu o “2º Prêmio de Gastronomia Preta” no Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB) e na Praça da Pira Olímpica. Além da premiação o agora “Festival de Gastronomia Preta” também contou com shows, palestras, debates, feira gastronômica e aulas com *chefs* como Aline Guedes, Diva Oliveira, Kátia Barbosa, Nanda Crioula e Paulo Rocha⁷.

O Prêmio Gastronomia Preta 2024 já está com edital aberto para que ocorra a sua terceira edição.

Essas são algumas das inúmeras iniciativas que estão sendo tomadas para que a resistência, a ancestralidade e o fazer culinário realizado por cozinheiras e cozinheiros negros que empreendem, idealizando e gerindo seus próprios restaurantes possam alcançar valorização social e financeira.

Cozinheiras Negras e seus Novos Zungus

⁶ Disponível em: https://www.instagram.com/p/CwVEK7arid1/?img_index=1. Acessado em: 26/02/2024.

⁷ Disponível em: <https://www.instagram.com/stories/highlights/18013295533839804/>. Acessado em: 26/02/2024.

Desde a fundamentação da cozinha profissional tradicional, a distinção entre o cozinhar feminino e masculino foi construída, mostrando que a disputa pelo poder que emana da cozinha vem de longa data e se perpetua até os dias atuais.

“uma mulher, com tal conhecimento de comida e vinho, é capaz de escravizar os mais poderosos reis do mundo” (ESCOFFIER, 1997B:8, *appud* DÓRIA 2012)

A frase representa a opinião do chef Auguste Escoffier, o mais importante sistematizador da cozinha ocidental moderna, sobre Madame de Montespan, a favorita de Luis XIV. O poder da cozinha transborda seus conceitos enquanto arte, linguagem e cultura. Esta consciência sobre a cozinha como um centro de poder, confirma e reafirma seu lugar de disputa. Essa constatação coloca a cozinha como mais um espaço para a ocorrência de disputa entre gêneros, entre raças e entre classes.

“Na tradição francesa – e ela é o paradigma da culinária ocidental – historiadores indicam vários momentos nos quais é notável o desenvolvimento em direção à substituição da mulher pelo homem no domínio culinário (...) em meados do século XVIII começa a surgir na França uma literatura culinária assinada por homens: chefs de cozinha, em geral do interior, publicam livros que ensinam seu ofício, tornando-se conhecidos fora das casas aristocráticas onde cozinham. Observe-se ainda que, mesmo superado esse período, os grandes chefs da história da gastronomia continuaram a ser homens. De Antonin Carême a Ferran Adrià não há dúvidas de que estamos diante da dinastia do trabalho masculino.” (DORIA, 2012, p.254)

Historicamente, a cozinha era um lugar feminino e também é notadamente sabido que este local era ocupado por mulheres pobres e/ou pretas. Curiosamente, para as sociedades e práticas tradicionais, ainda é mantida a ideia que o espaço alimentar é de domínio das mulheres. Na cozinha o caráter paradoxal se expressa assumindo uma natureza discriminatória. A mulher, pobre, na maioria das vezes negra e/ou nordestina que cozinha ao longo de toda a sua vida e trabalha a frente da cozinha do restaurante que não lhe pertence, é a cozinheira; já o homem branco, de classe média, que cursou gastronomia ou é apaixonado por cozinha, é classificado como autodidata, inovador, visionário, abre o seu próprio restaurante rapidamente alcança a posição de chef.

A cozinha de um grupo não se resume a um conjunto de pratos, mas se compõe de elementos pautados na tradição desse grupo. A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento, de um país, de uma região ou de um grupo étnico, segue caminhos relacionados às suas condições históricas. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida comum a um determinado grupo. (MACIEL, 2005)

Como toda forma de expressão cultural, a cozinha confere representatividade como posicionamento ou conjecturas políticas, concepção de mundo, demonstração de sentimentos, convicções, reivindicações ou protestos.

Programas de culinária sempre estiveram presentes nas grades dos canais de televisão. Uma das primeiras apresentadoras deste gênero na televisão brasileira foi Ofélia Ramos Anunciato. A cozinha Maravilhosa de Ofélia, foi ao ar entre 1968 e 1998, ano do falecimento da apresentadora. Ofélia publicou inúmeros livros de receitas, que contavam com preparos dos mais cotidianos aos mais refinados e festivos. Também à frente das câmeras do programa, estava a mineira Cidinha Santiago que, por ser a empregada doméstica de Ofélia, foi “convidada” para fazer o programa de culinária na TV junto de sua patroa.

Cidinha Santiago, mineira de Belmiro, estudou para ser enfermeira em Juiz de Fora (MG), mas também ainda durante os estudos já trabalhava em casa de família. Por acreditar que a realidade dos hospitais não condizia com o que devia ser o trabalho em saúde, desistiu da enfermagem. Em 1985, escreveu o livro *Receitas de Comidas Típicas* com tiragem de mil exemplares, totalmente esgotados. Atualmente se identifica como "culinarista de TV". Já trabalhou com diversos apresentadores em diferentes canais de TV, sempre como auxiliar. Cidinha é uma representante de ambiguidade: é e não é famosa, é e não é reconhecida. Tem mais de 25 anos de experiência trabalhando em programas culinários na televisão, além de uma enorme responsabilidade no ensino e formação de profissionais de cozinha. Mas, nunca teve um espaço só seu sob os holofotes. (BRIGUGLIO, 2020)

“Atualmente, os programas culinários, apesar de parecidos levando-se em conta que tratam de fazer e consumir comida, correspondem a produtos culturais que operam simbolicamente em níveis diferenciados. Anteriormente eram apresentados por culinharistas que comumente ligadas às figuras da mãe e da avó, hoje são atores e atrizes, modelos, chefs, gastrônomos e donos de restaurantes diversos. (FERREIRA, 2018)

Essas mudanças representam a abertura para novos nichos de consumo. Ainda assim, nestes programas culinários, as cozinheiras, aquelas que realmente elaboram e executam as receitas, não apareçam na frente das câmeras, sabe-se da existência dessas profissionais nos programas pois elas realizam os testes das receitas e preparos prévios,

mas são os e as culinharistas brancos e brancas que mostram suas facetas alvas e revelam “suas” receitas.

Em 2012, a revista Valor Econômico fez uma reportagem sobre a grade culinária do Brasil. No período, entre TV aberta e por assinatura, programas nacionais e estrangeiros, foram registrados mais de uma centena de possibilidades à disposição do telespectador. (TREFAUT, 2012) Nenhum destes apresentadores era negro.

“Desse modo, a afirmação de que somos todos iguais perante a lei assume um caráter nitidamente formalista em nossas sociedades. O racismo latino-americano é suficientemente sofisticado para manter negros e indígenas na condição de segmentos subordinados no interior das classes mais exploradas, graças a sua forma ideológica mais eficaz: a ideologia do branqueamento, tão bem analisada por cientistas brasileiros. Transmitida pelos meios de comunicação de massa e pelos sistemas ideológicos tradicionais, ela reproduz e perpetua a crença de que as classificações e os valores da cultura ocidental branca são os únicos verdadeiros e universais. Uma vez estabelecido, o mito da superioridade branca comprova a sua eficácia e os efeitos de desintegração violenta, de fragmentação da identidade étnica por ele produzidos, o desejo de embranquecer.” (GONZALAEZ, 2009)⁸

Até o final de 2022, a grade do canal GNT contava com 31 programas culinários, apenas oito eram comandados por culinharistas negros, sendo a metade destes por chefs negras. Eram cinco programas internacionais com chefs negros: quatro apresentados pelo chef inglês Ainsley Harriot e um apresentado pela chef padeira, Nadiya Hussain. Ainda estavam na grade dois interprogramas (com duração de 2 a 15 minutos) brasileiros: “Esse doce tem história”, apresentado pelos chefs confeiteiros Michele Crispim e Paulo Rocha e “Drinks e petiscos” apresentado pela chef Andressa Cabral e pelo bartender Laercio Zulu. A chef Andressa Cabral ainda apresentava o programa “Iron Chef Brasil”.

Publicado em 2013, o livro “As Chefs”, tratado como uma (possível) primeira edição de uma curadoria ainda não encerrada, traz uma seleção com 21 cozinheiras que se destacam na gastronomia brasileira, nenhuma dessas cozinheiras é fenotipicamente negra. O curioso é que no prefácio do livro, Bettina Orrico, estilista e consultora culinária, editora da revista Claudia Cozinha de 1973 à 2003 e autora de livros sobre culinária diz:

“Olho para essas chefs mundiais de tanta inspiração e vejo que meu desejo foi realizado. Já houve tempo em que a mulher se envergonhava de ser cozinheira. Nunca me esqueço das nutricionistas que diziam com orgulho: “Eu não cozinho”, estabelecendo um tom separatista entre as tabelas e as panelas. Hoje as coisas estão diferentes. **Está de volta o elã pela**

⁸ Texto: “Por um Feminismo Afrolatinoamericano”. Autor: Lélia Gonzalez. O texto foi encontrado em formato digital, sem dados de publicação. Disponível em: <https://patriciamagno.com.br/wp-content/uploads/2021/04/GONZAL3.pdf>. Acessado em: 26/10/2022.

profissão, herdado pelas africanas que, em tempos coloniais, enchem de gostosuras as mesas das portuguesas.”
(BOCCATO, 2013, grifo meu)

É notório que o conhecimento relacionado ao trabalho de cozinha adveio de mulheres negras! Mas não existe qualquer tipo de argumento que promova o mínimo de estranhamento pelo fato de não haver chefs negras que se destaquem na gastronomia brasileira nessa curadoria! É muito improvável que seja aceito que foi o racismo que negou às chefs negras marcar presença no livro “As Chefs”. Entretanto, o que justificaria a ausência de cozinheiras negras consagradas? Nomes como Benê Ricardo, Cidinha Santiago, Dona Carmem Virgínia, Dida Nascimento, Dadá, Kátia Barbosa, Luisa Souza, todas cozinheiras que fazem ou fizeram parte do mundo da gastronomia durante muito tempo. Muitas destas cozinheiras aprenderam na lida diária da cozinha e possuem muita experiência. Alguns poderão dizer que seria o fato delas não possuírem formação em gastronomia, o que não possui respaldo pois conhecemos exemplos de profissionais de cozinha que possuem prestígio e reconhecimento ainda que não tenham formação em gastronomia.

Benê Ricardo, é outra grande culinária negra brasileira que não recebeu o devido prestígio e reconhecimento social e econômico. Benedita Ricardo de Oliveira, mineira da cidade de Ouro Fino, venceu o concurso de receitas da Revista Cláudia em 1978 (durante o período que Bettina Orrico era editora da Revista Claudia Cozinha), quando ainda era empregada doméstica. Em seguida, foi convidada para trabalhar na cozinha experimental da revista. Sua sorte mudou quando serviu um jantar alemão (trabalhou em uma casa de família alemã e chegou a morar na Alemanha com essa família) para convidados ilustres, entre os quais estavam o então presidente militar Ernesto Geisel e o presidente da Federação do Comércio, ambos se surpreenderam com a qualidade da refeição e pediram para conhecer a cozinheira. Conseguiu uma bolsa de estudos para fazer o curso de 1º Cozinheiro em 1981, aos 38 anos, no Senac, sendo a primeira mulher a se formar. Única mulher da turma, ela não tinha lugar no alojamento de estudantes, exclusivamente masculino. Tornou-se professora de Gastronomia em diversas instituições de São Paulo. Faleceu no dia 31 de março de 2018, em consequência de um câncer de pâncreas. Nenhuma palavra na grande mídia. Sua história, não é contada como mais uma história de racismo, machismo, sexismo e exploração, sua história sempre é individualizada, assim minimiza-se mais esse exemplo de como são as opressões sofridas pela mulher negra. (BRIGUGLIO, 2020)

Mulheres negras estão sujeitas as questões sociais relacionadas ao sexismo, ao racismo e a classe. O termo interseccionalidade foi usado por Crenshaw (1991) para descrever as opressões cruzadas de mulheres afro-americanas. Um estudo de como identidades sociais sobrepostas ou interseccionadas, particularmente identidades minoritárias, se relacionam com sistemas e estruturas de opressão, dominação ou discriminação. Seus estudos examinam os sistemas sobrepostos de opressão e discriminação aos quais as mulheres estão sujeitas devido a sua etnia, sexualidade e histórico econômico.

No Brasil, a análise interpretativa da interseccionalidade teve a participação de Carla Akotirene. A pesquisadora afirmou que interseccionalidade instrumentaliza teórica e metodologicamente, de forma indivisível, os marcadores identitários do racismo, do capitalismo e do cisheteropatriarcado. Tais mecanismos coloniais; gênero, raça e classe, se sobrepõem sistematicamente, atingindo mulheres negras. “A interseccionalidade nos instrumentaliza a enxergar a matriz colonial moderna contra os grupos tratados como oprimidos”. (AKOTIRENE, 2019, p. 27)

Retorno ao questionamento: o que, se não o racismo, a discriminação ou o preconceito para a negação do reconhecimento do talento de profissionais negras na gastronomia? Será que no imaginário social a vinculação entre cozinha e trabalho por sobrevivência é associada ao fazer culinário das mulheres negras? Como se cozinhar fosse algo imposto pela necessidade no caso das mulheres negras, uma imposição para sobrevivência? Para as mulheres brancas, a cozinha se apresenta como um trabalho desinteressado, uma distração, um “hobby” e por puro talento elas consigam se destacar? O fazer culinário de mulheres brancas por estar mais assemelhado à arte do que ao trabalho braçal seria mais valorizado?

O protagonismo das cozinheiras negras sempre esteve presente, mas foi usurpado, pois o pulo do macho branco elitista está justamente aí, os princípios de separação e de hierarquização foram subvertidos para que a cozinha passasse a ser um local dominado por homens que se apossaram de uma expertise que não possuíam. Comprovando o quanto os princípios que regulam a divisão social do trabalho podem ser extremamente plásticos e altamente adaptáveis às negociações masculinas.

A socióloga Oyěwùmí (2021) afirma que o processo colonial também foi diferenciado por sexo já que os colonizadores eram homens e se utilizaram da identidade de gênero para determinar a política e que, a hierarquização colonial além de se utilizar

da raça, também usava o gênero como forte componente para a distinção. E que ambas as categorias são uma consequência bio-lógica da cultura ocidental.

“É oportuno descolonizar perspectivas hegemônicas sobre a teoria da interseccionalidade e adotar o Atlântico como *locus* de opressões cruzadas”. (AKOTIRENE, 2019, p.15) Resgatando uma profecia iorubá, a pesquisadora também afirma que a diáspora negra deve buscar caminhos que se atentem aos acordos com os antepassados. E que Exu, Senhor da encruzilhada e, portanto, da interseccionalidade, responde como a voz sabedora de quanto tempo a língua escravizada esteve amordaçada politicamente e que, mesmo antes do pensamento feminista e da interseccionalidade servirem de instrumento metodológico, a encruzilhada já engolia oferendas analíticas contra nós. (AKOTIRENE, 2019)

A constatação das imposições hierárquicas dos fazeres masculinos sobre os fazeres femininos fundamenta-se de forma mais notória quando a observação está associada às questões raciais. Sobre a divisão sexual do trabalho Lélia Gonzalez afirma:

“Tratar, por exemplo, da divisão sexual do trabalho sem articulá-la com seu correspondente em nível racial, é recair numa espécie de racionalismo universal abstrato, típico de um discurso masculinizado e branco. Falar da opressão da mulher latino-americana é falar de uma generalidade que oculta, enfatiza, que tira de cena a dura realidade vivida por milhões de mulheres que pagam um preço muito caro pelo fato de não ser brancas.” (GONZALEZ, 2009)⁹

A resistência das cozinheiras negras a esse somatório de forças subalternizantes tem que atuar em sentido inversos, de forma mais intensa e acelerada. Os Novos Zungus se apresentam como um exemplo de somatório de forças com intuito descolonizador.

Os Novos Zungus representam espaços de resistência que trazem a marca ancestral, mas fundamentam-se como locais renovados pelos traços sociais de classe, econômicos, de instrução e de luta por pertencimento de seus frequentadores que buscam acolhida e integração social através dos temperos e dos sabores da cozinha preta.

O Zungu: Guia de Gastronomia Preta se apresentou como um referencial para chegar nas interlocutoras que estavam comandando, cozinhando, acolhendo e permitindo a circulação da cultura negra em seus Novos Zungus.

Pesquisei quem eram os idealizadores e as (os) cozinheiras(os) em cada um desses espaços, e por fim, cheguei a *Chef* Georgia Gomes e o seu G&G Gourmet Pequena África

⁹ Texto: “Por um Feminismo Afrolatinoamericano”. Autora: Lélia Gonzalez. O texto foi encontrado em formato digital, sem dados de publicação. Disponível em: <https://patriciamagno.com.br/wp-content/uploads/2021/04/GONZAL3.pdf>. Acessado em: 26/10/2022.

e a *Chef* Maria Julia Ferreira e ao seu Kaza123. Maria Julia apresenta uma especialidade pois seu empreendimento tem um nome comum referente ao espaço, o Kaza123, mas sua cozinha tem nome próprio, o Angurmê, como uma boa e velha Casa de Angu.

Ambas as chefs batalharam para conquistar seus espaços, trabalharam em eventos, com carrinhos de mercado, levavam panelas e demais utensílios de um lado para o outro, até que, em plena pandemia de Covid 19, a materialização dos seus Novos Zungus aconteceu. Geórgia inaugurou seu G&G Gourmet no Morro da Conceição no dia de Yansã, 04 de dezembro de 2019. Maria Julia inaugurou o Kaza123 em 28 de agosto de 2020, mesmo dia em que Martin Luther King Jr discursou o seu “I have a dream” em 1963. Por convivência ou coincidência ambos os estabelecimentos foram inaugurados em datas notáveis, em meio a maior pandemia em décadas. E a reinauguração do G&G Gourmet Pequena África, na Rua Sacadura Cabral, 55 também foi em data marcante, sob a proteção de Ogum, dia 23 de abril de 2022.

Na tese “Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil” algumas considerações bem reveladoras são colocadas. A autora afirma que sua determinação em provar que a antinegitude se apresenta como o marcador mais importante do trabalho na cozinha profissional, vista como um racismo que se vale de uma negação profunda no campo da gastronomia, a impedia de enxergar a vida daquelas mulheres negras em sua complexidade. Sustenta que foi preciso que ela sensibilizasse o olhar para compreender a forma crítica de observar a sociedade brasileira que suas interlocutoras haviam desenvolvido a partir de uma visão proveniente da cozinha e das tecnologias de sobrevivência que foram forçadas a desenvolver. E que a observação do que escolhiam falar e o que permitiam que ela revelasse evidenciava como preferiam enfatizar suas conquistas; e o primordial: como se recusavam a ser resumidas à dor, à injustiça ou à violência. (MACHADO, 2021)

Mulheres negras cozinheiras estão à frente do fazer culinário há muito tempo. Descredenciar, desmotivar e invisibilizar este fato é algo que merece nossa atenção para que um esforço contrário seja possível e exitoso. Ainda há muito o que ser trabalhado, novas discussões e pesquisas são pertinentes e necessárias. Estamos longe de esgotar estas argumentações.

A percepção da descabida localização social que as cozinheiras negras se encontravam dentro do mercado gastronômico foi a iniciativa para esta pesquisa. Foi enriquecedor o encontro com a resistência e a união dos conceitos Zungus e a constatação

do resgate desse modelo ancestral com a manutenção dos seus ideais de persistência e sobrevivência renascidos nos Novos Zungus. Constatar que ainda que as amarras profundamente presentes nas cozinhas profissionais impulsionadas pelo racismo, sexismo e pela estratificação social tentem imobilizar essas cozinheiras e que cada uma delas, com seus temperos, angus, bobós e axés são capazes de enfrentar, destrinchar e vencer cada violência ou novo desafio.

“A força radical da Negridade reside na virada do pensamento; o conhecer e o estudar conduzidos pela Negridade anunciam o Fim do Mundo como o conhecemos. Diretamente ao ponto: o Mundo conhecido e conhecível e nossas ferramentas intelectuais críticas modeladas pela Categoria da Negridade.” (FERREIRA DA SILVA, 2019, p.91/92)

Este artigo é parte da minha dissertação de mestrado em Antropologia Social e, ao longo da pesquisa, minha maior pretensão foi fundamentar uma etnografia que evidenciasse a forma como cozinheiros e cozinheiras pretas passaram e ainda passam por um apagamento histórico com evidentes consequências sociais e econômicas no mundo da gastronomia, um mercado eurocentrado e embranquecido. Isto porque seus conhecimentos empíricos e suas formações técnicas e/ou acadêmicas são invisibilizadas pelo racismo e misoginia que, fortalecidos pela raço colonial e classista negligenciam a expertise destes profissionais, das cozinheiras principalmente.

Luiz Rufino (2016) compara o que estou chamando de raço colonial ao carregue das religiões de matrizes africanas. Carregue é a obrigação religiosa que precisa ser entregue ou despachada para que os caminhos possam ser abertos.

“Como nos ensinam os praticantes da encruzilhada formada pelo candomblé, umbanda, jongo e capoeira: para termos bons caminhos precisamos despachar o carregue. Farei a “estripulia epistemológica” de considerar a colonialidade como um carregue moderno ocidental que precisa ser urgentemente despachado. Assim, é necessário desobsediar toda as pragas e más sorte herdadas pelo colonialismo.” (RUFINO, 2016, p. 62)

Para extrapolar essa condição, percebi que, para cozinheiros negros e principalmente, para cozinheiras negras, o fato de comandarem seus próprios restaurantes se configura como uma condição mais contundente com o sucesso econômico e prestígio profissional.

Referencias Bibliográficas

- AKOTIRENE, Carla. **Interseccionalidade** - São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019. 152p. (Feminismos Plurais / coordenação de Djamila Ribeiro).
- BLOCH, Ernst. O princípio esperança. vol. I. Rio de Janeiro, Eduerj/Contraponto, 2005.
- BOCCATO, André. **As Chefs**. 1ª edição. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.
- BRIGUGLIO, Bianca, 2020. **Cozinha é Lugar de Mulher? A divisão sexual do trabalho em profissionais**. Disponível em: http://repositorio.unicamp.br/jspui/bitstream/REPOSIP/345669/1/Briguglio_Bianca_D.pdf. Acesso em 21/04/2021.
- COSTA, Vanessa, 2021. Guia de gastronomia preta é distribuído gratuitamente nos estabelecimentos do Rio. Disponível em: <https://diariodorio.com/guia-de-gastronomia-preta-e-distribuido-gratuitamente-nos-estabelecimentos-do-rio/>. Acessado 01/12/2021.
- CRENSHAW, Kimberlé (1991) “Mapping the margins: intersectionality, identity politics and violence against women of color”. **Stanford Law Review**, vol. 43, Julho de 1991, pp. 1241-1299.
- DORIA, Carlos A. “Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário”. In: **Cadernos Pagu** (39), julho-dezembro de 2012: p.251-271.
- FERREIRA DA SILVA, Denise. “1 (vida) ÷ 0 (negritude) = ∞ – ∞ ou ∞ / ∞: sobre a matéria além da equação de valor e IV. Dívida Impagável” e “Lendo Cenas de Valor Contra a Flecha do Tempo”. In **A dívida impagável**. São Paulo: Casa do povo, 2019, p. 121-148 / 149-188.
- FERREIRA, Thalita. **O amor pelo gosto: sobre a gastronomia e os food trucks na cidade de São Paulo**. 2018. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas, SP, 2018. Disponível em: https://www.academia.edu/41638281/O_amor_pelo_gosto_sobre_a_gastronomia_e_os_food_trucks_na_cidade_de_S%C3%A3o_Paulo. Acessado em: 07/09/2022.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da esperança**. Um reencontro com a pedagogia do oprimido. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1992.
- LEVI-STRAUSS, C. The Culinary Triangle. In: **Food and Culture: A Reader**: Claude Lévi-Strauss. Editora Routledge, 2013.

MACHADO, Tais de Sant'anna. **Um pé na cozinha**: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. 2021. 305 f., il. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade de Brasília, Brasília, 20

MACIEL, Maria Eunice, 2005. **Olhares antropológicos sobre a alimentação**: Identidade cultural e alimentação. Disponível em: https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui_9788575413876-03.pdf. Acessado em 13/01/2022.

MALTA, Cynthia. Grade de culinária na TV aumenta 38%, Empresas, **Valor Econômico**, 04 setembro de 2014. Disponível <http://www.valor.com.br/empresas/3682100/grade-de-culinaria-na-tv-aumenta-38>. Acessado em: 28/03/2022.

MONTANARI, Massimo. **A comida como cultura**. 2004. Editora: Senac SP.

_____ (org.) O mundo na cozinha. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

OYĚWÙMÍ, Oyèwùmí. **A invenção das mulheres**: construindo um sentido africano para os discursos ocidentais de gênero. 1ª Edição. Rio de Janeiro. Bazar do Tempo, 2021.

RUFINO, Luiz. Performances afro-diaspóricas e decolonialidade: o saber corporal a partir de Exu e suas encruzilhadas. **Revista Antropolítica**, nº 40, Niterói, p.54-80, 1.sem. 2016.

SOARES, Carlos Eugênio Líbano. “Zungú: Rumor de muitas vozes”. Rio de Janeiro: Arquivo Público do Rio de Janeiro, 1998.

_____. A capoeira Escrava no Rio de Janeiro – 1808-1850. 2008. Campinas. Editora da UNICAMP. 2ª Edição.

SOARES, Luiz Carlos. O “Povo de Cam” na Capital do Brasil: A Escravidão Urbana no Rio de Janeiro do Século XIX. Editora 7Letras. 2007. 1ª Edição.

TREFAUT, Maria da Paz. Cozinhandando com o controle remoto da TV em punho, Cultura & Estilo, **Valor Econômico**, 12 de dezembro de 2012. Disponível em: <http://www.valor.com.br/cultura/2936728/cozinhandocom-o-controle-remoto-da-tv-em-punho>. Acessado em 09/09/2022.