

Pia, faca, fogão e rodo; o corpo e a cozinha¹

Rafaela Gava Etechebere (Unicamp)

Palavras-chave: cozinha; corpo; movimento social

Descuidou-se e a faca picou a ponta do dedo. Estava com pressa, pegou a forma e queimou mãos nuas. Não ouviu o pino da panela de pressão soltar e ela explodiu. Esqueceu-se da hora, passou o dia todo em pé e as pernas não suportam as escadas. Na cozinha, a todo momento, estamos descaracterizando algo vivo para torná-lo comestível. O corpo nessa relação sempre é testado até o seu limite. E geralmente falha. Mesmo vivendo em tempos de glamourização da profissão de chef, o serviço na cozinha, como os outros trabalhos manuais no Brasil, geralmente é desvalorizado. Ao contar alguns acontecimentos ocorridos na Ocupação relacionarei com os textos sobre raça, trabalho e cozinha de Machado (2022), Hartman (2022), Silva Filho (2004), Cunha (2000) e De Holanda (1948).

Tshanza - A Mão

"Deus criou a mão sofredora trabalhando incessantemente
Quando a cabeça está sofrendo
a mão vai socorrer; quando a perna está com dor
a mão vai confortada; para beber e comer
a mão tem que dar
então quando está com dor a mão voa em seu socorro(...)

Refrão

Ai minha irmã! Ai meu irmão! Dizem em nossa cultura que a mão nasceu sozinha
o quem poderia consolá-la quando surgisse um problema (...)
A mão é única, não tem irmãos
A mão nunca dorme, porque mesmo à noite está ativa"
Tshanza - Tshala Muana

“A mão é a que sempre vai ao auxílio das outras partes do corpo. É que ampara na dor, que limpa a sujeira. Mas quando é a mão que sofre, nenhuma outra parte zela por ela.” Traduzindo a música Tshanza de Tshala Muana, cantora congoleza da etnia Luba, Hortense Mbwi Mwanza fala sobre si mesma com emoção. Lembro-me do dia que estávamos somente eu, que por pouco passo de 160 centímetros, e ela, de um metro e meio, na sozinhas na Cozinha. A comida estava apurando e quase não mexíamos no que seria o almoço daquele domingo. No entanto, com a quantidade que

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

fazíamos, não era raro que a comida em contato com o fundo da panela queimasse. Quando mexêramos e encontramos uma camada grossa, que resistia ao movimento da colher, sabíamos que tinha “pegado”. Para não misturar a parte queimada do arroz caldoso que preparávamos para os vegetarianos e para abrir espaço no fogão para a produção do outro prato, com carne, que seria servido no dia, Hortense pediu para que levássemos a panela, a maior que tínhamos, do fogão para a bancada. Fôramos com pano de prato cada alça, cada uma pegou uma de um lado, e no três, levantamos a panela e a tiramos do fogão. Infelizmente, a bancada era mais alta que o fogão e não calculamos a força que teríamos que fazer para finalizar a transferência. Tirando forças desde as costas, dos ombros, do abdome e dos braços, sem a execução correta do movimento de puxada, conseguimos colocar a panela na bancada. Rimos da conclusão e sentimos as dores desse momento de pressa e descuido.

Cheguei a Cozinha da Ocupação 9 de Julho acreditando que eu poderia contribuir muitíssimo nas atividades propostas. Claro, eu pensava ser excelente cozinheira. Não falo isso para cultivar meu ego e minha vaidade, mas sempre deixo isso claro nas questões práticas de organização do cotidiano e na divisão de tarefas entre possíveis comensais. Quando aprendi a cozinhar, costumava preparar refeições para quatro pessoas. Meu pai sempre adorou fazer os doces, o que o atrapalhava na hora de preparar os pratos principais. Foi nessa brecha que eu aprendi a preparar os pratos preferidos da minha família. Minha mãe era excelente cozinheira antes da esclerose múltipla, logo, tinha uma percepção apurada de cheiros, sons, manobras e sabores que nos ajudava muito na hora de preparar um prato. Nesse esquema do meu pai preparando os doces e minha mãe na “comissão de palpites”, aprimorei meus pratos e tornei mais eficiente meu processo de cozinhar. A ponto de num aniversário do meu pai, eu chegara a cozinhar para 30 pessoas. Essa cozinha de final de semana e depois a culinária ordinária renderam-me algumas marcas no corpo.

Mas o que eu viveria na 9 de Julho era uma atividade bastante distinta. Seria como comparar treinos de equipes amadoras com jogos de profissionais. Os ingredientes eram os mesmos. Os formatos e tamanhos que picávamos também eram os mesmos. E só. A cozinha é sim um lugar lindo, que cultiva afetos e memórias, que nutre, que cuida, que ajunta. No entanto, ao me propor a fazer uma etnografia gastronômica, é necessário falar sobre o principal instrumento que temos diante da pia, da tábua, do fogão, do prato e do rodo: nossos corpos.

Durante o tempo em que desenvolvi essa pesquisa² junto aos moradores que trabalhavam na Cozinha, percebi que meu corpo, assim como o corpo de meus interlocutores, era parte relevante do campo e que através deles eu era informada sobre a intensidade de uma tarefa, lembrada de alguns processos e ingredientes e condicionada, ou não, para as atividades realizadas. Nas pequenas pausas para fumar um cigarro, dores eram divididas, conselhos de remédios, alongamentos, até “simpatias” eram trocados.

Conforme as semanas foram passando, o cansaço foi diminuindo, o sofrimento em relação a realização das tarefas também. Fiquei mais forte. Não na musculação, exercício que eu praticava a época. Comecei a ser capaz de ajudar os homens nas tarefas mais pesadas, como carregar painéis, levar o lixo, picar a cabotia, pois meu corpo foi se “modelando” às necessidades do trabalho realizado na cozinha.

Ocupação 9 de Julho e o Movimento Sem Teto do Centro

“Quem não luta tá morto!” grita a mulher negra grafitada no muro da rua Álvaro de Carvalho, número 427, no lado direito do portão azul. Do lado esquerdo temos o anúncio da peça em cartaz. Ao entrar na ocupação e passar do grande muro colorido vemos na rampa curvelínea, as crianças correndo em alguma brincadeira. Por cima dessa rampa, você pode encontrar luzes penduradas em zigue-zague e uma parreira de maracujá que só faz crescer e com ajuda de uma rede e logo cobrirá parte desse pátio. Andando um pouco depois da portaria, é possível apreciar mais o verde do que se está acostumado na capital paulista. Uma outra rampa, essa para cima, leva por um caminho ladeado por inúmeras plantas que possuem a função de alimentar e curar, até chegar a horta. Nos últimos meses (julho e agosto) estava com seus temperos, vegetais e leguminosas em fase de crescimento, ela parecia um pouco nua. Descendo a rampa se tem acesso a quadra logo em frente, onde os eventos acontecem e à esquerda aos apartamentos.

Esse caminho é feito todo dia pelos moradores que saem de casa no retorno para o lar. Ao seguir em frente, para a quadra é o caminho que o visitante, nos domingos, faz para conhecer a Ocupação. O edifício projetado pelo arquiteto Jayme C. Fonseca Rodrigues começou a ser edificado em 1939 e foi inaugurado em 1943. O projeto fora pensando como um dos símbolos da era Vargas, deveria ser sede da delegacia de São Paulo do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Empregados em Transportes e Cargas (IAPETC), depois reestruturado como Instituto Nacional de

² Final de 2021 até setembro de 2022

Seguridade Social (INSS). Foi desapropriado pela prefeitura no ano de 1970, para auxiliar na quitação de dívidas do INSS com o município. O prédio foi abandonado em 1976 e teve sua primeira ocupação 21 anos depois, em 1997, pelo Fórum dos Cortiços.

Depois dessa primeira ocupação o edifício foi reintegrado e ocupado algumas vezes antes de ser finalmente ocupado em 2016 pelo Movimento Sem Teto do Centro, liderado por Carmen Silva. O MSTC atua na mobilização e organização de famílias sem teto que estão na luta por moradia digna. Direito esse assegurado como bem de primeira necessidade na Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948) e da Constituição Federal Brasileira (1988), artigo 6º, em que “são direitos sociais a educação, a saúde, o trabalho, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.”

O Movimento que tem seu início em novembro de 1997, quando algumas pessoas ocuparam o prédio na Rua Álvaro de Carvalho, hoje conhecido como Ocupação 9 de Julho. Com a dissidência do Fórum de Cortiços em 2000, mulheres que lideraram a ocupação em 1997, entre elas Carmen Silva, se unem e fundam o MSTC, para mobilizar e organizar famílias sem moradia. Mesmo já tendo realizado outras ocupações, Carmen conta para a FIO que “foi em 2000, na ocupação do antigo prédio do INSS, que aprendemos o que era organizar uma ocupação, coordenar um movimento de moradia.” (MSTC;FIO, 2022).

Ao longo de sua história o MSTC já realizou, na cidade de São Paulo, quase 30 ocupações de imóveis que estavam vazios e não cumpriam sua função social. Atualmente o movimento coordena 5 ocupações na região central da cidade que juntas abrigam de 310 famílias que juntas somam mais de 700 pessoas entre crianças, adultos e idosos (MSTC; FIO, 2022). Todas as ocupações estão sob o mesmo regimento interno, ou seja, é um mesmo conjunto de regras que orienta o cotidiano das famílias que vivem nas ocupações. Este documento foi aprovado em assembleia e registrado em cartório. Nele encontramos, de forma geral, como o movimento se organiza e também as ocupações. Além das ocupações, o MSTC coordena, até 2022, a reforma do antigo Hotel Cambridge através programa minha Casa, Minha Vida - Entidades. Após o longo processo luta e organização a obra está entregue, tendo ainda pequenos detalhes sendo organizados enquanto os moradores vão mudando. O prédio abrigará 126 famílias com renda familiar até R\$1.800,00.

O MSTC, que atende mais de duas mil pessoas, considera que moradia não se resume a propriedade física, mas também diz respeito à qualidade da vida familiar, a segurança, a saúde, a educação, a mobilidade e a convivência comunitária. Para isso, ter acesso a um lar é tido como a porta de entrada para uma série de outros direitos, que também são bandeiras do movimento. Para

além do teto sobre suas cabeças, os cuidados com os moradores vai desde a atenção para a educação de jovens em fase pré-vestibular, com aulas de cursinho para jovens periféricos, com a saúde das crianças, com o preparo e distribuição de xaropes para tosse no período em que esta atormentava o cotidiano das famílias, chega até o cuidado com a doação de cestas básicas, vale gás e, no contato próximo e cotidiano com assistentes sociais, qualquer necessidade premente, de roupa à assistência psicológica, o Movimento procura atender.

Cozinha da Ocupação 9 de Julho

Seguindo mais adentro do prédio, à direita, tenho acesso a Cozinha. A Cozinha, na verdade, são um conjunto de salas localizadas no terceiro andar, ou seja, na área comum da Ocupação 9 de Julho. As chamadas cozinhas 1 e 2 são cômodos grandes. A cozinha 1 é uma espaço de apoio, onde os preparos começam e o consumo termina. Lá, o principal item é a pia, que tem sua torneira em constante manutenção pela quantidade de vezes que é usada. Lavam-se os legumes nessas pias e depois as panelas, as bacias, as tábuas, as facas e também pratos e talheres utilizados no servir. Nesta cozinha existem também dois fogões menores, uma mesa de inox para secar a louça, três geladeiras, um armário e duas cabritas, ou picadores de legumes, para os menos íntimos.

Já na sinalizada cozinha 2, a principal, o objeto mais importante é o fogão, seguido de todas as gigantes panelas, das colheres de pau, das facas de corte, das tábuas, das duas pias menores e, claro, dos temperos. Tudo que foi descascado, cortado, ralado, triturado, moído, lavado, debulhado e marinado nas outras salas é frito, selado, escaldado e cozido nessa cozinha.

Projeto “Lute como quem cuida”

A Cozinha começa a se formar desde a entrada do prédio, sendo um dos primeiros aspectos a serem resolvidos no processo de ocupação. Nesse primeiro momento ela opera como uma cozinha comunitária, mas a ideia é que cada família tenha seu próprio espaço, seu lar, que como o dicionário Houaiss defini é o lugar, na cozinha, onde se acende o fogo. Quando esse processo ocorre, a cozinha deixaria de ser necessária.

No entanto, Dona Carmen, em um desdobramento de projetos que já operavam na Ocupação Cambridge - que no momento em que eu pesquisava estava na fase final de reforma, transformando-se em Residencial Cambridge - como a padaria e almoços mensais, resolve trazer esse modelo de

interação para a Ocupação 9 de Julho. Junto dos artistas que ocuparam a Funart³, que ajudaram na organização e no financiamento da reestruturação da Cozinha, os eventos mensais voltaram a acontecer em novo endereço. A ideia dos eventos era ser uma porta de entrada, um meio de apresentar a Ocupação para aqueles que não teriam a oportunidade. Nesses eventos chefs renomados eram convidados para cozinhar na Ocupa junto de uma equipe que ainda não era composta por moradores.

Começa 2020 e em poucos meses a realidade da pandemia chega a vida dos brasileiros. É imperativo ficar em casa. A fome passa a ser uma realidade entre a população mais vulnerável. A Cozinha deixa de fazer seus eventos. No entanto, Dona Carmen e Dudu, fotógrafo e coordenador da Cozinha, veem a urgência da fome e os efeitos práticos da pandemia, como a perda da fonte de renda de vários moradores. É nesse contexto que tem início o projeto “Lute como quem cuida”, nesse momento, em parceria com Movimento Sem Terra. Foi então que formaram uma equipe de moradores que foram impactados pela pandemia e estes cozinham marmitas para serem distribuídas para a população de rua. Os recursos para o projeto duraram três meses. Quando isso ocorreu, sem previsão de quando a vida voltaria a ser como era, os coordenadores tiveram a ideia do delivery, agora contando com o MST em parcerias pontuais.

Durante a pandemia o delivery funcionou da seguinte maneira: todo domingo, pelo valor de trinta e cinco reais, se compraria um prato assinado por um chef, preparado na Cozinha e entregue pelos Entregadores Anti-fascistas⁴. Com esse valor seria doada duas “quentinhas” para pessoas em situação de vulnerabilidade.

Dona Carmen diz que não queria ser mais uma distribuindo comida para aqueles que precisavam, queria criar um almoço partilhado entre aqueles que doam e aqueles que recebem a doação.

³ “Ocupação da Funart - Os profissionais da área artística, de maneira geral, sentiram-se ultrajados com a extinção do MinC (Ministério da Cultura), uma das primeiras ações do presidente em exercício Michel Temer, assim que assumiu o poder. Em sua reforma ministerial, o “presidente” reduziu de 32 para 23 o número de ministérios, anexando o Ministério da Cultura ao Ministério da Educação. A recente extinção do órgão gerou reações em todo o território nacional. Coletivos artísticos, grupos teatrais, bandas e artistas renomados têm se mobilizado de diferentes formas reivindicando a volta do MinC. Uma das ações coletivas com maior visibilidade foi a ocupação da Funarte (Fundação Nacional das Artes, órgão responsável pelo desenvolvimento de políticas públicas de fomento às artes, subordinado ao MinC) em diversas capitais. Em São Paulo, o início da ocupação aconteceu no dia 17 de maio, organizada por artistas e membros de diversos movimentos culturais. Tal mobilização ganhou repercussão na imprensa, inclusive internacional, causando o recuo do governo com relação à extinção do órgão, o que não gerou, por outro lado, a desocupação dos equipamentos.” Soares e Lapiccy - em: <https://journals.openedition.org/pontourbe/3147>

⁴ Movimento Entregadores Antifascistas, foi fundado por Paulo Galo. O grupo está presente em 11 estados e pleiteia melhores condições de trabalho.

Segundo Hortense, nessa início do projeto, os expedientes de trabalho começavam na quinta-feira. Foi nessa época, também, que os moradores passaram a receber pela hora trabalhada na cozinha.

Eu chego em campo, dezembro de 2021, com o retorno das atividades presenciais, devido ao avanço da vacinação. O delivery continuou até a primeira semana de setembro de 2022, quando foi encerrado. Então as atividades passaram a ser inteiramente presenciais e o projeto, que através dos trinta e cinco reais, serve-se três pratos se modificou, mas continuou.

As modificações vieram com um maior fluxo de pessoas que passaram a frequentar os eventos de domingo, que agora eram semanais. “Todo domingo tem almoço na Ocupa!”, passou a ser divulgado nas redes sociais. Houve um aumento na demanda de marmitas, já que a crise econômica só agravou no decorrer dos anos. Com isso, a cozinha passou a fazer cardápios distintos para atender (e chamar os clientes) e conseguir doar o maior número de marmitas. Outra alteração do delivery para os eventos presenciais foi a retomada do bar, que trouxe uma “sobra” maior para a administração e organização de eventos futuros.

Corpo e a cozinha

Comecei minha pesquisa como voluntária, acreditando que meu conhecimento culinário, vindo de uma experiência amadora, seria suficiente para dar conta das demandas da Cozinha. Eu, que preparara uma refeição para no máximo trinta pessoas, me deparei com as preparações para 200, 300, 500 clientes, dobrando o volume para as quentinhas que seriam doadas através do projeto “Lute como quem cuida”. Nessa dinâmica continua de preparo de 800 à mil pratos, começando no sábado para terminar no domingo, vi modificações claras no meu corpo no formato de calos, músculos, resistência ao calor, nas queimaduras que, olhando de maneira mais próxima, já faziam parte dos corpos de mulheres e homens que trabalhavam nas várias tarefas do preparo de uma refeição. Dona Nice e Mineiro repararam que me “entortei”. A escoliose em “S”, que possuo nas costas, foram acentuadas no fazer das tarefas. Quando percebi, estava realmente torta, tentando acomodar as dores e melhorar minha performance nas atividades que exercia.

É fácil perceber os efeitos práticos ao se trabalhara com 300 quilos de alimento semanalmente. O primeiro deles, em nossos corpos, com toda certeza, é a dor. Difícil ver quem efetivamente trabalhe na cozinha e não sinta a lombar, no meio das costas, nos braços ou na mão. Até as pernas, para os menos acostumados a trabalhar o dia todo em pé ficam rijas e doloridas. As costas se machucam no que carregamos peso demais (e da maneira “errada”, segundo os educadores

físicos). A lombar pinça quando lavamos muitos alimentos ou a louça encurvados sobre a pia. A dor nos braços vem do carregamento de peso somado a atividades repetitivas com os legumes mais pesados, como filetar bananas, cortar cabotia, o legume mais duro que trabalhamos, e descascar mandioca, por exemplo. E as mãos sentem cada vez que temos que cortar legumes e verduras em espessura pequena, utilizando as facas que perdem o corte com frequência.

Os calos são a próxima marca corporal sensível na lida com tanta comida. Os da mão se formam principalmente com a incontável repetição que fazemos ao cortar os legumes. Nos primeiros meses, para dar conta da dor e das bolhas que se formavam, eu passava esparadrapo na base do dedo indicador. Assim eu conseguia terminar o serviço. Outro lugar que usei esparadrapo por um tempo foi nos meus calcanhares. Não era acostumada a ficar em pé, nem com o sapato fechado (pós-pandemia), isso acabou formando feridas e depois pequenos calos no meu pé.

Outra marca clara de quem está participando efetivamente no preparo da comida são os cortes. Já lá pela vigésima cenoura que eu cortava, a faca desviara e fora para o meu dedo. Quase! Pela trigésima cenoura, ela faz o mesmo movimento e, quase, novamente. Miria comenta que percebeu enquanto trabalhava na Cozinha da “Ocupa” que a faca avisava quando pegaria seu dedo. Testava duas vezes antes de te pegar. Dito e feito. Enquanto estava com a quinquagésima cenoura, quase no fim, a faca pegou a ponta do meu dedo indicador esquerdo. O sangue pingou e eu limpei a área suja com um pano molhado e depois com um pano seco, enquanto mantive o dedo na boca, demonstrando nenhuma noção de higiene e primeiro socorros.

A outra marca que a Cozinha deixa em nossos corpos são as queimaduras. Essas doem por sentirmos a sensação de queimação cada vez que nos aproximamos do calor. Além das bolhas e da descamação, que são muito incomodas na hora de trabalhar com as panelas. As queimaduras, assim como os cortes, são feitas em momentos de distração e pressa. Quando não levamos muito a sério a dimensão e o calor nas panelas que estamos lidando.

Mas nem tudo é ruim. Ganhamos músculos e gordura no processo.

Trabalho Manual

“ Manual do trabalho doméstico

Manual: próprio ou pertencente à mão sua às mãos, feito ou desempenhado com as mãos. Especialmente com relação ao trabalho físico . Manual em distinção ao mental e ao intelectual. Manual: referente a uma arma, ferramenta, instrumento etc.; que é usado ou trabalho com a mão ou as mãos. Na verdade, nas mãos de alguém, não

apenas em potencial. (Manual: abreviação para exercícios manuais, isto é, trabalho físico, e não o exercício da razão ou imaginação.) Uma ferramenta ou objeto, sob o domínio de alguém, não especulativo, não uma proposição ao gênio feminino negro. Uso do corpo como ferramenta ou instrumento. Próprio de ocupação e posse. Apto a se ter nas mãos de alguém, enquanto posse representa três quintos da lei, enquanto posse faz de você três quintos de um ser humano⁵, uma propriedade manuseada por outro. Também uma coisa a ser possuída. A ser manuseada com pertencente, anexada, marcada, invadida, ingerida, não autônoma. Manual: ser manejada por outro, ser manejada a bel-prazer; ser manejada como um exercício da vontade do outro, ser separa de sua própria vontade, motivações ou desejos. Manual: em oposição ao mental, um não exercício das faculdades racionais. Em oposição à formulação de reflexões e críticas; em oposição à contemplação do eu e do mundo. Um método de operar ou trabalhar. Uma função. Abreviação de exercício mania. Abreviação de ferramenta manual.

Manual: oposto de automático, oposto ao ato de agir ou funcionar por si ou para si, oposto à deliberação e ao julgamento, algo necessitado de direcionamento, sob a imposição da senhora ou do senhor.

Manual: pertencente à mão ou às mãos. As mãos a serem a serem desatualizadas ou tornadas obsoletas pela máquina. Próprio ou pertencente à mula mais que à máquina. Trabalhado com as mãos, finalizado com as mãos. Não mais que um par de mãos. Mãos rachadas e inchadas pelo sabão cáustico e pela amônia. Mãos queimadas ao tirar tortas do forno. Mãos rígidas e desfiguradas de torcer os lençóis e toalhas gelados lá fora no inverno, antes de serem pendurados no varal para secar. Mãos, não mais suas, restringidas, possuídas e dirigidas por outro, como uma ferramenta ou um objeto. As mãos que manuseiam você. As mãos que levantam o vestido, as mãos na sua bunda, as mãos que despem suas roupas íntimas, as mãos que te prendem ao chão. As mãos que te pagam dois dólares pelo dia ou treze dólares por semana. Manual: algo sujeito ao uso, tornado ferramenta, manuseado, agarrado espalmado, estapeado, acariciado, abraçado, atormentado, afagado; pertencente à mão.

⁵ Referência a um pacto firmado entre os estados do sul e do norte dos Estados Unidos em 1787, cujo objetivo foi resolver um impasse relativo ao poder de representação dessas regiões. Como uma maior densidade populacional significava maior representação, e como nos estados sulistas havia um contingente maior de pessoas escravizadas, para não haver disparidade em relação aos estados nortistas, foi estabelecido o Compromisso dos Três Quintos, que previa que cinco pessoas escravizadas contavam como três pessoas.

Manual: oposto à contemplação ou à teoria. Oposto ao uso do intelecto. Oposto a olhar, visualizar, contemplar. Oposto ao ato de pensar, refletir, esquematizar, esboçar, planejar, pesar, ponderar. O uso das mãos em oposição a uma concepção, esquema mental ou paradigma. Manual: o concreto, o físico, o incorporado em oposição ao conhecimento abstrato e sua formulação. Em oposição à razão. Manual: pertencente à ignorância, obtusidade, estupidez e oposto à erudição.

Relacionado ao manuseio, a ser manuseada como uma ferramenta sem nenhuma consideração, a ser manuseada como uma ferramenta ou instrumento; a ser manuseada como uma escrava, como uma mocinha qualquer, como uma puta, como uma vadia, como uma crioula. Manuseada como se pertencente àquela parte da coisa que deve ser agarrada pela mão para ser usada ou movida. Ser agarrada pela mão ou às vezes pelo pescoço, a bunda, a garganta. Coloquial: perder as estribeiras; se enfurecer; acabar com tudo. Figurativo: aquilo pelo qual algo é ou pode ser tomado; uma, duas ou mais formas pelas quais uma coisa pode ser tomada ou apreendida. Manipular, administrar: sujeitar à ação das mãos, tocar ou sentir com as mãos. Oposto a: não me toque. Pertencente a: mãos para cima, não atire. Administrar, conduzir, dirigir, controlar. Ser manuseada por homens, ser maltratada, ser tomada por homens, ser usada por homens, ser consumida por homens. Manuseada, com relação ao uso da coisa, fazer algo com o a ferramenta, em oposição a ser dirigida pela vontade e pelo desejo; oposto ao consentimento, oposto a me deixar em paz, porra. Lidar com, tratar como bem queira, usar, acumular, gastar, exaurir.

Manual: com realça a um livro etc. - da natureza de uma manual feito para ser mantido a mão para referência. Um tratado conciso, um compêndio, um guia.”

Vidas rebeldes, Belos Experimentos. Saidiya Hartman (2022)

No capítulo-poesia de Hartman (2022) - que abre este capítulo-, a autora condensa muito mais que acúmulo de definições intelectuais e racionais sobre o que seria manual e traz a força, a dor, a repugnância, a raiva e a desvalorização que envolve as relações com esses trabalhos. O uso do corpo como principal ferramenta na cozinha faz dela um ofício manual.

De acordo com a leitura de Paulo Alexandre da Silva Filho (2004) de Friedrich Engels e Thorstein Veblen as classes sociais se intensificam com base nos diferentes papéis que os indivíduos desempenham na sociedade. Isso cria contradições entre o trabalho físico e intelectual, sendo este último historicamente resultado da divisão da sociedade em classes. A discriminação entre trabalhos

dignos e indignos reflete a percepção de dignidade associada a certas atividades. No mundo ocidental clássico, houve um conflito entre a valorização e a desvalorização do trabalho, sendo esta última favorecida, especialmente com a intensificação da exploração da mão-de-obra de escravizados. O distanciamento das atividades produtivas manuais e a associação do trabalho manual à fraqueza e sujeição exacerbaram a degradação do trabalho físico. Portanto, a busca por evitar o trabalho manual tornou-se um meio de distinção social e dignificação.

Segundo essa interpretação, o desdém pelo trabalho manual na foi profundamente enraizado na Península Ibérica, “onde a rejeição ao trabalho manual era especialmente forte, como, também, pela ação pedagógica dos padres jesuítas, que elaboraram à sua maneira a herança clássica” (Cunha, 2000). Essa mentalidade de enaltecimento do ócio também foi transferida para o Brasil colonial, onde a escravidão desempenhou um papel fundamental na divisão social e na percepção do trabalho. Em Portugal, enquanto uma parte da população desfrutava de conforto e prestígio sem precisar se envolver em trabalhos considerados menores, como os realizados por pessoas escravizadas, críticos como Alexandre de Gusmão apontavam para os efeitos prejudiciais desse sistema, incluindo a preguiça e a decadência moral da sociedade.

A elite portuguesa, apesar de sua aparência de luxo, muitas vezes enfrentava problemas financeiros e sustentava um estilo de vida insustentável. Sérgio Buarque de Holanda (1948) observou que a sociedade portuguesa tendia a desprezar moralmente o trabalho manual, reservando privilégios e honras para aqueles que não dependiam dele para sobreviver. Essa mentalidade foi transmitida para a elite colonial brasileira, que valorizava a ociosidade e a ostentação de riqueza. O espírito aventureiro dos colonizadores portugueses também contribuiu para uma cultura de menosprezo pelo trabalho árduo, buscando riquezas sem se comprometer com o esforço necessário. Essa atitude em relação ao trabalho manual foi uma característica proeminente tanto na sociedade portuguesa quanto na brasileira, comumente associada à influência da escravidão e à mentalidade aristocrática de distância do trabalho árduo.

No contexto colonial, a sociedade escravista brasileira se desenvolveu em meio a um clima tropical que muitos acreditavam justificar a ociosidade. O trabalho das pessoas escravizadas era o principal associado à produção, especialmente nos engenhos de açúcar. Desse modo, de acordo com o debate realizado por Silva Filho (2004) e Cunha (2000) o trabalho manual passou a ser desvalorizado, estigmatizado, por ser associado à escravizados. Esse menosprezo ao trabalho manual não era exclusivo da elite; mesmo entre pobres livres, havia uma aversão às ocupações físicas, consideradas inferiores, prejudicando o desenvolvimento da produção artesanal no Brasil colonial. Os historiadores em questão destacam que entre as pessoas escravizadas havia uma valorização de certas atividades especializadas, criando uma hierarquia entre eles. Os viajantes europeus ficavam chocados com as condições de trabalho nos engenhos, onde os aqueles que

permaneciam cativos trabalhavam sem descanso. Essa contradição entre a necessidade de trabalho físico e a desvalorização do mesmo reflete as relações de poder entre as classes proprietárias e dos “desapropriados”.

Desse modo, Silva Filho (2004) e Cunha (2000) concluem que elite que se consolidara durante a era da escravidão no Brasil, aproveitando-se da mão de obra compulsória dos africanos escravizados, destacou-se por sua postura de total distanciamento do trabalho produtivo. Essa cultura de ociosidade ostentosa foi fortemente moldada pela escravidão, que deixou sua marca profunda na classe dominante brasileira. Essa exibição extravagante de riqueza, caracterizada pela aversão ao trabalho manual, pelo desprezo pelos ofícios produtivos e pela associação do trabalho com a servidão, permeava todos os aspectos da vida da sociedade escravista. Neste sentido, Silva Filho (2004) destaca que a divisão entre as ocupações e estilos de vida da elite e da população desfavorecida, sem acesso aos direitos políticos, era marcada por discriminações óbvias, ritualisticamente destacadas para reforçar as hierarquias sociais.

Reconhecendo as importantes diferenças nos processos históricos entre os Estados Unidos e o Brasil, é inegável que a escravização de africanos, que foram sequestrados de suas terras do outro lado do Atlântico, gerou uma dinâmica de desigualdades bastante aproximada, que culminou em uma visão negativa dos ofícios manuais que persiste desde os tempos da escravidão até os dias de hoje. Em minha pesquisa, uma das principais críticas a esse menosprezo está relacionada à remuneração mínima atribuída a um trabalho que demanda tanto esforço. Um segundo aspecto, menos problemático para aqueles que desempenhavam trabalhos domésticos, diz respeito à falta de segurança laboral. Por fim, associado aos dois pontos anteriores, está a questão dos limites físicos do corpo e a precarização do trabalho manual.

O trabalho manual (e meu corpo) foram as primeiras fronteiras que encontrei na cozinha. Foi o primeiro espaço de alteridade onde eu pude perceber que apesar das semelhanças nos utensílios e nos ingredientes, eu passara a trabalhar em outra realidade. Ainda longe das indiferentes cozinhas forradas de aço inox, mas nada perto de qualquer cozinha (de casa, república, de chácara, de rancho) que eu cozinhasse. Na 9 de Julho, as dores, os cortes, as bolhas e as queimaduras passaram a informar sobre o volume muito maior de serviço que fizera e passaram a me constituir como pessoa e a me transformar em cozinheira da Ocupação.

Caráter geral invisível (e exaustivo) da cozinha⁶

⁶ Machado, 2022:24

Quando nos bastidores do trabalho na cozinha, assim como Taís Sant'Anna Machado (2022), foi possível enxergar para além das memórias e emoções que somente um prato bem preparado pode despertar, e vivenciar "as estruturas de poder, a violência, a expropriação econômica e a acumulação de capital nos quais se baseiam a sociedade brasileira" (Machado, 2022:29). Em *Um pé na cozinha*, Machado apresenta-nos esse espaço como um microcosmo da sociedade brasileira e do mercado de trabalho. Uma metonímia para pensar sobre o trabalho doméstico. Como uma metáfora, Machado nos apresenta a cozinha como o contexto para entender o lugar e o papel delegado às mulheres negras na história do Brasil, em um esforço sistemático de inviabilização. Adianto que nessa tese ainda será discutida a "imagem de controle da mãe preta" no capítulo nove, sobre Dona Nice. Por ora, a discussão ficará por conta do trabalho invisível, exaustivo e desvalorizado.

Pois, segundo as evidências apresentadas por Machado (2021), somadas às condições estruturais das cozinhas e aos inúmeros abusos e violências, também existem inúmeros registros sobre a rotina de trabalho, que relacionam-se com o manejo de muitos utensílios pesados e sem condições adequadas. Ainda, faz-se necessário levar em conta que, naquele contexto, praticamente todos os pratos exigiam diversas etapas de preparação dos próprios ingredientes, em decorrência de uma produção industrial alimentar ainda incipiente. (Machado, 2021:29)

Tendo em mente as condições exaustivas de trabalho, a autora compreende que não era somente o adoecimento das cozinheiras pelo ambiente insalubre que afetava a vida dessas mulheres, mas também como "acidentes" eram bastante comuns nas cozinhas. A lida com o fogo e a manipulação de utensílios cortantes e pesados (e, muitas vezes, em condições precárias), aliados ao esgotamento, causavam queimaduras graves, fraturas, cortes e amputações, ainda que não fossem comumente reportados. Chegando à conclusão junto de Silva Filho (2004) e Cunha (2000), Machado também encontra o vínculo do trabalho culinário (e o trabalho doméstico em geral) com a imagem do trabalho escravizado, "mesmo entre libertas e livres, ou no período do pós-abolição e, nesse sentido, era comumente considerado algo ultrajante para aquela que o executa" (Machado, 2021:63).

Como Hildegards Vianna traz sobre Salvador uma percepção também das cozinheiras que chegaram a trabalhar na "casa de família", tinham de que "ir para a cozinha de alguém era destino triste." Nesse sentido, Machado coloca que o cozinhar fora colocado como o mais degradante e exaustivo entre os trabalhos domésticos, "e ceder a ele era a última opção entre mulheres que tinham pouca ou nenhuma margem de negociação de trabalho – o que indica o grau de degradação que representava" (Machado, 2021:63). A autora pontua que nessa tarefa exigente e desvalorizada, há a construção do valor do ócio, que assim como Cunha (2000) e Silva Filho (2004) pontuaram, foi uma construção racializada da beleza estética.

"conservação de mãos brancas finas, sem cicatrizes ou marcas de queimaduras por parte das mulheres brancas como um símbolo de sua almejada feminilidade, dependia da existência de mãos negras femininas cuja pele foi engrossada pelo trabalho e cheias de marcas de um trabalho exaustivo e violento." (Machado, 2021:67).

A socióloga retoma para essa reflexão a pertinente passagem da música *Mão da Limpeza* de o Gilberto Gil em que

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

O chef e a cozinheira

Inúmeras foram as inspirações, diálogos e referências nos textos de Machado, mas essa fala na entrevista de Edileide⁷ parecia saída de inúmeras falas de chefs, cozinheiras, colegas, auxiliares de cozinha e minhas sobre o trabalho na cozinha:

“ Edileide: Muita gente, na verdade, se **decepciona** porque **trabalho na cozinha é puxado, é bem dolorido**, sabe? É difícil, e você tem que **amar muito**. Eu acho que qualquer coisa que você faça você tem que amar muito, mas de fato **você trabalhar numa cozinha que é quente, em pé, você ficar horas cortando as coisas, cozinhando**, é um **trabalho bem cansativo**, sabe? E eu acho que **muitas vezes as pessoas se iludem** achando que não é isso, **acha que já vai entrar chefe então os auxiliares vão fazer tudo para você**, você não vai ter que fazer nada. Que assim, você não vai entrar numa cozinha chefe, você tem que passar por todos os processos, sabe, é difícil você já entrar assim chefe. Eu no caso já entrei sendo chefe porque é o meu negócio, mas ainda assim eu ralo para cacete, sabe? Porque não é um negócio que eu coloco um monte de gente para trabalhar comigo, ainda não tenho dinheiro para botar um monte de gente para trabalhar para mim, então **eu trabalho muito**. Então é **cansativo, é exaustivo (...)**” (Machado, 2021:185; grifos meus).

Para as gerações que cresceram acompanhando Ana Maria Braga, que consegue preparar receitas em apenas 20 minutos em uma cozinha impecável, ou os participantes do reality show MasterChef, que realizam preparos em um tempo impossível, com ingredientes perfeitos e

⁷ Entrevista realizada por Tais Sant’Anna Machado em 05/08/2019 com Edileide, chef de cozinha e dona de um restaurante. A autora escolhe utilizar um pseudônimo para proteger a privacidade da profissional.

utensílios fornecidos pelos patrocinadores, e até mesmo com bombeiros à disposição para cada picada no dedo, parece quase um devaneio extremamente pessimista as reflexões até aqui. Enquanto na televisão por assinatura, a apresentadora Rita Lobo, sempre impecável e organizada, demonstra receitas infalíveis passo-a-passo (posso atestar que são mesmo), é surpreendente ver figuras como Antony Bourdain, Éric Jacquin, Rodrigo Fogaça, Gordon Ramsay, Paola Carosella, Bela Gil, Bel Coelho, Helena Rizzo, Rodrigo Oliveira reclamarem tanto quanto eu e outras cozinheiras neste capítulo! Afinal, a cozinha é arte, criatividade e conhecimento. Machado (2021), em sua tese, também explora esse contraste nas produções culturais sobre o tema e traz para a reflexão uma comparação com os Estados Unidos, onde Gwen Hyman resume bem os efeitos dessa narrativa: "A cozinha se tornou, no imaginário popular, um reino não de exaustão e exploração, mas de energia e paixão" (Hyman, 2008: 44).

Junto dessa colocação provocativa, Taís Machado informa relevantes dados para compreensão do cenário gastronômico atual:

“ Os efeitos da proliferação do discurso midiático em torno da gastronomia podem ser observados, por exemplo, no crescimento vertiginoso de cursos superiores de gastronomia no país nesse período. De acordo com dados mantidos pelo Ministério da Educação, na década de 1990 havia apenas um curso de gastronomia em atividade no país, em uma universidade privada. No final da década de 2000, já eram 83, número que aumentou 326% até o fim da década de 2010, totalizando 354 cursos. Em 2021, o Ministério registra o funcionamento de 357 cursos de gastronomia em atividade no Brasil. Vale destacar que a maior parte dos cursos é oferecida por instituições privadas e que apenas em 2005 começaram ser criados cursos de gastronomia em universidades públicas, totalizando, em 2021, 18 instituições federais e estaduais que oferecem a formação (5% do total). Ademais, apesar do grau tecnológico majoritário dos cursos, há 13 instituições que oferecem bacharelado em gastronomia.” (Machado, 2021:163)

No mercado de trabalho, chefs, homens, brancos, cis abrem seus restaurantes de pratos autorais ou afetivos. Na mídia, “heróis” da culinária nacional nos resgatam da nossa (paulistas) ignorância dos ingredientes e técnicas dos Brasis profundos - postura adjetivada por Machado *neocolonizadora*. Mas a cozinha não mudou. O calor, as facas, os calos. O corpo como principal instrumento. Tudo continua. Esse desencontro que eu experimentei na pesquisa, das minhas prenoções sobre a cozinha-deslumbre e a minha vivência na cozinha-trabalho. Trago, na sequência, não uma experiência que anotara no caderno de campo. Aliás, que enquanto vivia nem imaginava que seria pertinente à pesquisa, pois se tratava da situação de trabalho do meu ex-namorado, Maranhão.

Corpo, um traidor

Eu e Maranhão começamos a namorar em junho de 2022. Na época, eu estava sem bolsa e ele sem trabalho, dedicando-nos exclusivamente às atividades da Cozinha 9 de Julho. Trabalhávamos durante a semana e em eventos externos. A exaustão era evidente, mas, dadas nossas circunstâncias, compensava, já que éramos remunerados por hora trabalhada. Após dois meses, um cliente da Ocupação, amigo de Du, que trabalhava com marmitas orgânicas saudáveis congeladas, pediu uma indicação de um cozinheiro para auxiliar, pois sua funcionária entraria em licença maternidade. Como eu me dedicava às atividades do doutorado durante a semana, Du indicou Maranhão. Com o dinheiro do novo serviço, Maranhão conseguiu resolver vários problemas que seu espaço enfrentava e comprar alguns móveis de que precisava. Durante esse período, o rigor exigido na cozinha, com medidas precisas e porcionamento de ingredientes, e a impecável limpeza de todos os equipamentos a cada turno, começaram a afetar o corpo de Maranhão, que ainda estava se adaptando à rotina peculiar de ônibus em São Paulo e às exigências do novo local de trabalho.

Antes do retorno da funcionária da licença maternidade, devido à queda nos pedidos e à falta de serviço, Maranhão, que ainda estava nos primeiros meses de experiência, foi demitido. Seu corpo ainda estava dolorido e o nervo ciático não dava trégua, o que o obrigava a tomar medicamentos com frequência. No entanto, em menos de um mês, a banqueteira e chef Ariadne, conhecida pela cozinha “Das Turca”, acompanhou sua amiga em um dos eventos de domingo do projeto “Lute como quem cuida” e gostou do trabalho e do comprometimento de Maranhão, convidando-o para integrar sua equipe. Meu então namorado adorou trabalhar com Turca. Em vez de medir cada ingrediente para elaborar um prato, Ariadne era uma cozinheira brilhante, com uma boa mão para temperar, criando receitas inovadoras e afetivas ao mesmo tempo. Ela fornecia o passo a passo para Maranhão e deixava desde o pré-preparo até a finalização dos pratos por conta do capoeirista. Ela gerenciava a agenda e organizava os eventos, e de vez em quando estava junto na cozinha para provar os temperos e esclarecer dúvidas sobre os preparos. E, é claro, preparava seus lendários quindins, que nem precisavam de qualquer aperfeiçoamento para serem beliscados os restinhos deixados na cozinha. Ela sempre mandava uma caixa com Maranhão quando os preparava, mas parecia nunca ser suficiente.

Por mais leve que o trabalho na Turca fosse em comparação com a Cozinha da Ocupação, ainda assim era uma cozinha que atendia grupos de dez a cem convidados, com a diferença de que Maranhão contava com mais dias de trabalho e apenas uma auxiliar de limpeza nos preparos. Aquela dorzinha no ciático se agravou e o que era incômodo virou a impossibilidade de sair da cama. Meu ex-namorado ia todos os dias ao posto de saúde para tomar injeções para as dores e semanalmente para modificar os medicamentos, que não surtiam efeito na dor. Ao contrário do trabalho na Ocupação, o trabalho com Turca tinha salário e horários fixos, que ele não conseguia

mais cumprir. Sem muitas opções e considerando a dificuldade de manter um funcionário doente mais um substituto, Turca conversou com Maranhão e os dois concluíram que até ele melhorar seria muito difícil mantê-lo como seu funcionário.

Com o corpo doente, Maranhão não conseguiu trabalhar nem com Turca nem voltar às atividades na Ocupação. Tentou, mas a dor não permitia a permanência em pé, manuseando painéis no calor, carregando bacias e bacias de ingredientes. Assim como ele, testemunhei Camila ficar semanas sem ir ao trabalho na escola, onde trabalhava como faxineira, e na Cozinha da Ocupação, por conta de uma unha encravada e infeccionada que a impossibilitava de colocar o pé no chão. Vi Hortense desmaiar devido ao estresse em casa, ao calor da cozinha, e ficar impossibilitada de trabalhar por algumas semanas. Vi Dona Dulce não aguentar as dores na lombar, que a impediram de coordenar as atividades na Cozinha por um mês. Lembro também de Dona Nice tendo que lidar com as críticas dos colegas de cozinha por parar com muita frequência para fumar, pois as pernas inchadas dos anos que trabalhara como cozinheira em pé, somadas à dedicação na ocupação, faziam com que dormência e dor percorressem cada vez mais frequentemente suas pernas.

Assim como qualquer humano, que não pode prever nem evitar a doença e a dor, eu e os outros integrantes da cozinha sofremos muito com as pressões, pesos e acúmulos que a cozinha deixava marcados em nossos corpos. Mas ganhávamos por hora trabalhada, e o caderninho de Dona Nice, somado às fofocas da equipe, não permitiam brechas nem concessões. Queríamos trabalhar. Precisávamos. O trabalho era abundante, e como os moradores, que estavam lá como cozinheiros e auxiliares, eram pagos por hora trabalhada, isso seria mais do que bem-vindo. No entanto, o corpo cansava. Doía. Se machucava. Falhava. E nossos corpos, limitados a movimentos repetitivos e sobrecarregados, nos traíam, tornando-se um dos principais motivos para a maioria dos integrantes da cozinha ter deixado de trabalhar lá em questão de um ano.

Uma anedota de superação

Era uma das primeiras vezes que eu estava cozinhando na 9 de Julho. Ainda estava sempre ao lado de Hortense. Ficamos, então, encarregadas de cortar as cebolas na cabrita. Vi Hortense manuseá-la com firmeza e destreza, num movimento simples de colocar a cebola cortada ao meio sobre a tela e apertá-la, cortando-a através dos buracos. Como ela dispensava muita energia a cada pressão do braço, sugeri que alternássemos. Ao empurrar o cabo para baixo, senti a cebola apenas encaixar na tela da cabrita. Ela mal havia começado a ser cortada! Fiz mais força e ela apenas deslizou para baixo, parcialmente cortada.



Imagem de uma “cabrita”,
ou cortador de legumes

Desisti da assistência e Hortense continuou cortando. Depois de alguns meses trabalhando na cozinha todos os fins de semana, chegou ao final de julho e eu fiquei com a tarefa das cebolas, sozinha. Fui descascando os 15 quilos e comecei a “cabritar”, com facilidade. Hortense chegou à cozinha 1, onde eu estava trabalhando, e fez uma exclamação de comemoração. Comentou com os outros que estavam realizando outras tarefas no mesmo espaço que antes eu não conseguia cortar nem mesmo uma metade de cebola, imagine picar todas essas! Ela conta num tom de orgulho e brincadeira com sua aprendiz.

Bibliografia

CUNHA, Luiz. A. 2000. O ensino de ofícios artesanais e manufatureiros no Brasil escravocrata. São Paulo: Editora UNESP, Brasília, DF: Flacso.

HARTMAN, Saidiya. 2022. Vidas rebeldes, Belos Experimentos. São Paulo: Fósforo.

HYMAN, Gwen. 2008. The Taste of Fame: Chefs, Diners, Celebrity, Class. *Gastronomica*, v. 8, n. 3, p. 43–52. Disponível em: <https://doi.org/10.1525/gfc.2008.8.3.43>

MACHADO, TAÍS. 2021. “UM PÉ NA COZINHA”: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. Tese (Doutorado em Sociologia), Instituto de Ciências Sociais - Universidade de Brasília.

MACHADO, TAÍS. 2022. Um pé na cozinha: uma olhar sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Fósforo.

SILVA FILHO, Paulo Alexandre. Desvalorização e desprezo ao trabalho manual e mecânico na sociedade escravista colonial. V Encontro Nordestino de História. Memória e História. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2004. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/resources/pe/anais/encontro5/01-imaginario/Artigo%20de%20Paulo%20Alexandre%20da%20Silva%20Filho%202.pdf>.