

RESENHA

Machado, T. S. (2022). Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil. Fósforo. 400 p.

RAFAELA G. ETECHEBERE

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - São Paulo, Brasil
<https://orcid.org/0000-0001-9017-1089>
rafaela.etechebere@gmail.com

Era 1994, durante a campanha presidencial, diante da acusação de que ele governaria com “mãos brancas”, Fernando Henrique Cardoso declarou, em tom de brincadeira: “Eu sempre disse isso, sempre brinquei comigo mesmo. Tenho um pé na cozinha. Eu não tenho preconceito”. Apesar do evidente cinismo da declaração, amplamente repudiada por diversas entidades do movimento negro à época, a expressão atua na substituição da menção à ancestralidade negra e contribui para a invisibilização da violência sexual potencialmente presente em relações inter-raciais (Machado, 2022, p. 45). A forma como o ex-presidente reafirma uma suposta mestiçagem acabou por mobilizar um estereótipo racista naturalizado no Brasil, o estupro de mulheres negras escravizadas, que operou como uma equivalência que fundiu espaço, corpo e trabalho, num gesto de apagamento e subalternização. A cozinheira preta é essa figura presente-ausente na culinária nacional sobre a qual Taís de Sant’Anna Machado se atenta no livro *Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. Resultado de sua tese de doutorado em sociologia, defendida na Universidade de Brasília (UnB), a obra é conduzida por uma pesquisadora comprometida com os estudos críticos da alimentação no Brasil, em que temas como raça, gênero, classe e trabalho fundamentam a análise.

Publicado após os anos de pandemia e sob a sombra de um governo de extrema-direita, o livro emergiu num contexto em que as desigualdades sociais, sanitárias e raciais se intensificaram, sobretudo para mulheres negras em ocupações precárias e invisibilizadas, como a de cozinheira. Ao optar por seguir os rastros biográficos e históricos dessas trabalhadoras, Machado constrói uma análise enraizada nas epistemologias feministas negras, na historiografia crítica e nos estudos interseccionais sobre alimentação. Sua escrita, ácida, amarga e doce, fala da experiência concreta de cozinheiras negras para propor uma genealogia do trabalho culinário feminino e negro no Brasil e revela não apenas os mecanismos de exclusão e violência, mas também as tecnologias de resistência e sobrevivência criadas por essas mulheres.

O livro está organizado em duas partes: “Cozinha não era lugar de gente” e “A conversa sempre esteve na cozinha”; entre essas duas partes estão distribuídos quatro capítulos, um preâmbulo e três interlúdios, nos quais é possível enxergar os bastidores do trabalho da cozinha, capazes de revelar estruturas de poder, expropriação econômica e acumulação de capital nas quais a sociedade brasileira ainda se baseia e as estratégias das mulheres negras “vivendo nas brechas” (p. 32) destas interações. A pesquisa sócio-histórica se desenvolve através da análise de documentos oficiais, fotografias, entrevistas, obras literárias e folcloristas, relatos e memórias em diálogo com a literatura clássica e contemporânea das ciências sociais em que raça, gênero e trabalho são tematizados. O interesse inicial da pesquisadora seria a contradição na figura da cozinheira negra amplamente evocada como símbolo da cozinha nacional enquanto as mulheres negras seguiriam invisíveis nos espaços de prestígio e reconhecimento do campo gastronômico. No entanto, ao analisar os materiais, essa premissa pareceu ingênua para a pesquisadora. Havia algo mais violento num contexto gastronômico de um país onde a personagem-autora do livro de culinária mais famoso do Brasil seria Dona Benta, mas não a cozinheira Tia Nastácia, e onde Machado teve dificuldade de encontrar entrevistadas negras que trabalhassem como chefs ou como cozinheiras profissionais publicamente prestigiadas (p. 131).

Mulheres negras alimentam o Brasil desde que aqui chegaram, sequestradas por europeus e escravizadas. Amas de leite, amas secas, babás, empregadas domésticas, cozinheiras dentro e fora das “casas de família”, num trabalho compreendido como de afeto e cuidado. A ênfase de Machado e da vida política da América negra nas análises sobre escravidão está longe de ser uma obsessão antiquada de vidas passadas, sendo que as vidas negras ainda são colonizadas e desvalorizadas por um cruel cálculo racial, uma aritmética política consolidado há séculos. Nessa sobrevida da escravidão, com a hierarquização do trabalho e da vida, oportunidades distorcidas, acesso limitado à saúde e educação, encarceramento e empobrecimento, a imagem dos “chefs” são do homem, gringo, branco, com um suposto conhecimento culinário mais elevado, sofisticado do contexto que seria reconhecido como gastronômico (p. 104). De postura militar e vocalização autoritária, a narrativa dessas figuras se difere diametralmente do estereótipo da mãe preta, construída pela literatura memorialista, pré-modernista e modernista do início do século XX, de autoria de homens majoritariamente brancos e de elite. Nas narrativas folclóricas de uma culinária típica, as mães pretas eram versadas nesta sabedoria que em meados da década de 1930 auxiliava a composição da chamada “cultura nacional”. Essas “negras cozinheiras” responsáveis pela iniciação das crianças nas características típicas do país eram reconhecidas, nessa medida, como “civilizadoras”. Mesmo assim, essas mulheres também eram consideradas ignorantes da

“alta cultura”, “das ciências”, “da modernidade” que também compunham essa “civilização”. Por conta dessa perversidade, segundo as pesquisas de Machado, essas mulheres eram retratadas como “negras velhas”, “incautas” e crentes num “misticismo popular”, motivo de chacota e desdém (p. 130).

De acordo com a leitura de Machado sobre esses estereótipos, a cozinha seria uma metáfora para entender o lugar e o papel dado às mulheres pretas brasileiras, assim como o esforço sistemático de invisibilizar a existência e o trabalho dessas (p. 44). Como a configuração das casas e apartamentos de elite mais antigos, a própria planta dessas moradias escondem as mulheres negras compulsoriamente confinadas na cozinha à exaustão e à miséria. A remuneração mínima atrelada aos trabalhos manuais no Brasil soma-se às precárias condições estruturais da cozinha que envolvem o manejo de utensílios pesados e difíceis de manipular, pratos com diversas etapas de preparação que exigem habilidade e força.

Nessas condições exaustivas e em um ambiente insalubre, o adoecimento é consequência. Mas não só. “Acidentes” também se mostraram comuns. Queimaduras graves, fraturas, cortes, amputações como resultado da lida com o fogo e a manipulação de utensílios cortantes e pesados fizeram parte dos documentos analisados e das entrevistas dadas para Machado. A autora coloca que tais eram as condições do trabalho culinário que o permitiam ser visto como uma espécie de castigo. A aparente passividade da cozinha não só engana, como tem a intenção de enganar. As trabalhadoras negras viveram entre a violência e a expropriação econômica em prol do enriquecimento senhorial e as restrições impostas pelos códigos de conduta de autoridades governamentais a seus negócios (p. 56). A imagem criada por seus algozes de uma história romantizada da formação da cozinha brasileira através da imagem de cozinheiras pretas heroicas e abnegadas é exatamente o oposto do que encontramos no texto de Machado.

Ao aproximar a imagem da *mammy* estadunidense com o estereótipo da mãe preta no Brasil, Machado encontra no movimento nacional do século XXI um reforço da ideologia colonizadora modernista, localizando na disputa das mulheres pretas com os chefs brancos, as cozinheiras tendo que reconhecer o “seu lugar” como um código de conduta racial brasileiro (p. 137). Essa localização vai de encontro a um desencaixe evidente quando se trata das profissionais formadas em instituições de prestígio que possuem seus próprios repertórios da alta gastronomia.

A partir das entrevistas com essas mulheres, Machado pôde compreender a profusão de temas vindos das experiências dessas mulheres como chefs que viviam situações de discriminação racial e as estratégias escolhidas para manejar o racismo no campo da gastronomia. Mas, para a frustração da pesquisadora, grande parte desses relatos não pôde entrar no trabalho, pois as situações vividas continham detalhes cruéis que permitiriam a compreensão da profundidade do racismo na área e a possibilidade de manifestação sem esforço dado o caráter invisível do trabalho culinário.

Apesar da habilidade culinária dessas mulheres ser invisibilidade ou subestimada em uma estrutura que as desumaniza, essas mulheres são reconhecidas e valorizadas nas comunidades negras. Mães, avós e tias são reverenciadas pela genialidade empregada nas tecnologias alimentares e culinárias, transmitidas através de gerações e compartilhadas com a finalidade para além do cuidado, por sobrevivência. Para além desse espaço de exploração, insalubridade e violência, essas mulheres encontram na cozinha um espaço de articulação de redes de solidariedade (p. 273). Taís de Sant’Anna

Machado defende que o trabalho culinário se tornou uma ferramenta de ação social e política dessas trabalhadoras, levando em conta as diversas articulações para a construção e manutenção de laços.

Desse modo, a pesquisadora também encontra na cozinha um espaço de ação das mulheres negras, que nos informa sobre agências com o pouco que se tinha ao alcance, redefinindo-se para além dos esteriótipos e violências perpetrados por seus algozes que, assim, criaram espaços negros de sociabilidade, de cuidado, de ação política e social. A cozinha permaneceu como um espaço possível para alcançar objetivos. As condições de trabalho e a mentalidade dos contratantes pouco mudaram desde o período da escravidão, mas as redes de solidariedade e cuidado permanecem. Transitando entre mundos, na cozinha, mulheres pretas habilidosas garantiram um futuro para uma população que “não deveria ter sobrevivido” (p. 252).

Rafaela Gava Etechebere é Doutoranda pelo Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Pesquisadora na área de Antropologia da Alimentação e Processos de Racialização no Brasil.

FINANCIAMENTO

Bolsa de Doutorado - CAPES (Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior)

MACHADO, T. S. (2022). UM PÉ NA COZINHA: UM OLHAR SÓCIO-HISTÓRICO PARA O TRABALHO DE COZINHEIRAS NEGRAS NO BRASIL. FÓSFORO. 400 P.

Resumo: Em “Um pé na cozinha”, Taís de Sant’Anna Machado reconstrói os percursos históricos e biográficos de cozinheiras pretas, figuras fundamentais para a cozinha nacional. Na pesquisa, a autora revela como o trabalho extenuante, os salários irrisórios e a apropriação de saberes culinários se ocultam sob estereótipos romantizados, como o da “mãe preta”, perpetuando hierarquias de raça e gênero. Mesmo num cenário de exploração e violência, Machado encontra nas cozinhas e nessas mulheres como a resistência, através de práticas de cuidado, partilha e memória, possibilita a sobrevivência da comunidade preta no Brasil.

Palavras-chave: racismo; cozinha; trabalho.

MACHADO, T. S. (2022). UM PÉ NA COZINHA: UM OLHAR SÓCIO-HISTÓRICO PARA O TRABALHO DE COZINHEIRAS NEGRAS NO BRASIL. FÓSFORO. 400 P.

Abstract: In “Um pé na cozinha”, Taís de Sant’Anna Machado reconstructs the historical and biographical trajectories of Black women cooks, foundational figures in Brazilian cuisine. Her study demonstrates how exhausting labor, paltry wages, and the appropriation of culinary knowledge are obscured beneath romanticized stereotypes —foremost the “Black mother”— thereby perpetuating racial and gender hierarchies. Even within a landscape of exploitation and violence, Machado locates in kitchens and in these women a mode of resistance that, through practices of care, sharing, and collective memory, sustains the survival of Brazil’s Black community.

Keywords: racism; kitchen; labor.

MACHADO, T. S. (2022). UM PÉ NA COZINHA: UM OLHAR SÓCIO-HISTÓRICO PARA O TRABALHO DE COZINHEIRAS NEGRAS NO BRASIL. FÓSFORO. 400 P.

Resumen: En “Um pé na cozinha”, Taís de Sant’Anna Machado reconstruye los itinerarios históricos y biográficos de las cocineras negras, figuras fundamentales de la gastronomía nacional. Su investigación revela cómo el trabajo extenuante, los salarios ínfimos y la apropiación de saberes culinarios quedan velados por estereotipos romantizados—entre ellos el de la “madre negra”—que perpetúan jerarquías de raza y género. Aun en un contexto de explotación y violencia, Machado identifica en las cocinas y en estas mujeres una forma de resistencia que, mediante prácticas de cuidado, solidaridad y memoria, posibilita la supervivencia de la comunidad negra en Brasil.

Palabras clave: racismo; cocina; trabajo.

SUBMETIDO: 28/04/2025

APROVADO: 06/05/2025

PUBLICADO: 31/07/2025



Este é um material publicado em acesso aberto sob a licença Creative Commons BY-NC