

## O Ofício da Cozinheira de religião afro-brasileira: Atividade Voluntária e Resistência à Exploração do Trabalho Remunerado

Maria Grazia Cribari Cardoso<sup>1</sup>

**Resumo:** O objetivo do artigo é discutir o trabalho feminino realizado nos terreiros de xangô enquanto uma atividade laboral que implica uma definição de si mesmo e uma forma de resistência à exploração do trabalho da mulher negra na sociedade brasileira. A metodologia qualitativa orientou a pesquisa de campo. Se, por um lado, a situação social da mulher negra lhe limita as chances na sociedade, por outro, os terreiros de matriz africana são formas alternativas de resistência simbólica coletiva à exploração do trabalho.

**Palavras – Chave:** Saber Tradicional, Sociabilidade, Resistência, Cozinheiras.

**Abstract :** The aim of the article is to discuss the female work carried out in the terreiros of xangô as a work activity that implies a definition of self and a form of resistance to the exploitation of the work of black women in Brazilian society. Qualitative methodology guided field research and, on the one hand, the social situation of black women limits their chances in society, on the other hand, African-based terreiros are alternative forms of collective symbolic resistance to the exploitation of work.

**Keywords:** Traditional Knowledge, Sociability, Resistance, Cooks.

### Introdução

O objetivo do artigo é discutir o trabalho feminino realizado nos terreiros de xangô<sup>2</sup> enquanto uma atividade laboral que implica uma definição de si mesmo e uma forma de resistência à exploração do trabalho da mulher negra na sociedade brasileira. O interesse pelo tema surgiu a partir de um projeto anterior onde tive a oportunidade de conhecer uma profissional da gastronomia, nascida em família de religião afro-brasileira cujo conhecimento das preparações culinárias das comidas de terreiro foi adquirido na vivência desde a infância. Profissionalizou-se e hoje é chef de cozinha e está na mídia. Chama a atenção seu diferencial enquanto cozinheira: ela tem um preparo, além de religioso, leigo e técnico

---

1 Professora de Antropologia da UFRPE.

2 Denominação utilizada em Pernambuco para designar os terreiros de origem africana.

adquirido em instituição de ensino da gastronomia. Na ocasião da pesquisa pude tomar conhecimento, através da literatura, da importância da comida na religião assim como da invisibilidade da cozinheira de terreiro nos estudos.

O trabalho é uma discussão essencial da condição humana. O trabalho humano no sentido amplo envolve todas as atividades humanas materiais voltados para a manutenção da sobrevivência. Ele também é importante para o entendimento das relações de gênero. A divisão social do trabalho suscitou muitas discussões e classificações do trabalho humano. Dentre elas, está a classificação em manual e intelectual, compreendendo esferas distintas. Por sua vez, o trabalho foi separado e estudado em duas esferas: produção e reprodução. Em torno dessas esferas desenvolveram – se muitos estudos sobre a inserção da mulher neste universo, que creio, iluminaram o debate com novos aportes e contribuições, sendo um deles, a visibilidade do trabalho doméstico, discutido também como trabalho produtivo e não apenas reprodutivo. O foco do conceito de trabalho foi redefinido de produtor de bens para a produção da vida (KERGOAT, 2016; MELO 2018).

A produção da existência humana se faz também pelo trabalho doméstico seja ele remunerado ou não remunerado. Esse domínio da vida nos remete a uma discussão sobre a construção do indivíduo pelo trabalho e o papel da socialização na profissionalização. Conforme Dubar (2012), a sociologia das profissões funcionalista diferencia ocupação de profissão. Enquanto a profissão se refere àquelas adquiridas no ensino formal superior, a ocupações dizem respeito aos ofícios, ou seja, são aquelas as atividades e habilidades alçadas pelo domínio técnico. As profissões superiores permitem autonomia, qualificação escolar e percurso profissional e valorização social e os ofícios, por sua vez são desvalorizados, precarizados e ‘não qualificados’. Pelo contrário, afirma, essa distinção é arbitrária, tem em vista que, em princípio, toda atividade de trabalho pode se converter em profissão e permitir o acesso a um ofício reconhecido “ (...) desde que resultassem de uma socialização que permitisse a aquisição de competências e o reconhecimento – inclusive monetário – de todos os que a exercem e a compartilha”.

Exemplifica com a profissionalização dos médicos cujo êxito está na iniciação prática e também numa conversão no qual o estudante ultrapassa uma visão estereotipada dos valores médicos aderindo a uma conduta de vida e da incorporação de uma visão de si e de seu futuro. A socialização profissional não é apenas a aquisição de saberes teóricos abstratos. Ela é uma transformação identitária do estudante em profissional da medicina, ou seja, é aceder um *ethos* profissional. Nas palavras dele, trata-se também de “incorporação de uma definição de si mesmo e de uma projeção no futuro, envolvendo antes de tudo, o compartilhamento de uma cultura do trabalho profissional e a exigência de um trabalho bem feito”.

Partimos da ideia de que “todas as atividades de trabalho poderiam se tornar ‘profissionais’ e que “todos os problemas fundamentais com que os homens se deparam em seu trabalho são os mesmos” e procuramos ampliar essas considerações sobre o trabalho para atividades que não fazem parte do mercado de trabalho ou é resultado de uma recompensa financeira. É o caso do ofício de cozinheira de terreiro. Esta atividade parece abranger as exigências de um trabalho profissional dado que abrange a socialização ocupacional, satisfação e reconhecimento social e oposição à exploração do trabalho.

No debate sobre comunidades tradicionais, mais que discutir os atributos dessas comunidades é preciso repensar as categorizações adicionando uma análise que envolva as dimensões situacionais dessas sociedades. Nas palavras de Brandão (2012) é preciso significar este conceito a partir do contexto e “observar as dimensões institucionais, legais, políticas, das ideias de si mesmo e dos outros” das comunidades estudadas. As “comunidades não se fazem “tradicionais” por meio de traços ‘floclozizáveis’ de sua cultura”. Os indicadores usuais de reconhecimento dessas comunidades focam características unificadas como conhecimento e dependência da natureza, concepção e utilização de território por várias gerações, pela organização familiar e de parentesco pela realização de diversas atividades, pela descentralização do poder e “pela auto identificação por outros de pertencer a uma cultura distinta” e a transformação da natureza “através de um trabalho legítimo de socialização” realizado de geração à geração e associado a um saber e fazer específicos.

A esses indicadores de tecnologia social, o autor propõe os de natureza política, quais seja, a autonomia na medida em que o trabalho nessas comunidades é socializador, realizado enquanto totalidade social e capaz de permitir um grau de autonomia e liberdade e, a resistência, isto é, a memórias das lutas e sofrimentos passados que estão no centro da memória e organizando-se “politicamente em torno do trabalho comunitário”.

A autonomia e a liberdade do trabalho nas comunidades tradicionais resultam da natureza socializadora e integradoras das atividades. O trabalho é coletivo e muitas vezes é realizado e transmitido de geração à geração. De acordo com Brandão (2012) “o preço da condição de pobre é a experiência da autonomia. Ser dono de seu tempo de trabalho”. Vivem suas vidas e seu trabalho como uma totalidade e diferentemente do trabalhador inserido no mercado ocupacional que tem sua vida pautada pelas exigências do trabalho informal.

A categoria de resistência será usada em seu sentido amplo. É uma forma de oposição ativa ou passiva “trata-se mais de uma reação, de uma defesa que de uma ofensiva, de uma oposição que de uma revolução” (BOBBIO, 1998 p. 1363). E é justamente o fato de ser uma atividade que implica em compartilhar uma cultura do saber – fazer e que se efetua fora

do mercado de trabalho é que ele é vivenciado com satisfação e uma forma de resistência.

Campos (2015, 2017) afirma que “as religiões afro-brasileiras são historicamente alvo de perseguições.” Relata os discursos justificatórios das práticas de discriminação em relação aos cultos das religiões afro-brasileiras a partir de recortes diferenciados na história do Brasil desde as perseguições da catequização dos negros escravizados no Brasil colônia e império, do culto enquanto ‘caso de polícia’ no início do século XX e na atualidade através dos discursos da intolerância propagados pelas religiões neopentecostais no século XXI. A forma de agir dos devotos se expressa de muitas maneiras: na denúncia da violação de seus direitos, exigindo o cumprimento do preceito constitucional a liberdade de credo religioso, se inserindo no espaço público e denunciando os casos de intolerância e nos movimentos sociais.

A resistência da mulher negra de terreiro é o que podemos chamar de uma resistência cotidiana/vital características de trabalhadores sujeitos a uma desvantagem estrutural e a opressão e a exploração na sociedade. Nas palavras de Scott (2000) resistências individuais e de certa forma ‘insignificantes’ todavia “obstinadas, persistentes e irredutíveis”

Neste artigo, buscamos examinar o ofício das cozinheiras de terreiro revelando as contradições do trabalho doméstico: ao mesmo tempo fonte de sobrevivência das mulheres negras desde longas datas e atividade sujeita a exploração e a falta de segurança social até hoje. Apresentaremos o trabalho doméstico desenvolvido no terreiro como uma terceira via através do qual as mulheres negras realizam atividades domésticas não remuneradas, no entanto, diferentemente do que acontece na sociedade brasileira mais envolvente onde há exploração do trabalho e insegurança, o afazer doméstico no terreiro favorece a emancipação e socialização comunitária e divina. Na primeira seção verificaremos a situação das mulheres negras e do trabalho doméstico remunerado e a segunda seção tratará do trabalho doméstico no terreiro.

## **Metodologia**

A metodologia qualitativa orientou a pesquisa de campo. A investigação e os dados produzidos por elas consistem em descrições e análises das atividades e das crenças, desde a perspectiva dos membros do grupo ou da cultura, como objetivo de compreender o grupo estudado em seus próprios termos (GOLDEMBERG, 1999). Na primeira etapa fizemos uma revisão e atualização da literatura disponível, aprofundando as dimensões teóricas da reflexão sobre o trabalho feminino e identificando e localizando obras sobre a presença negra no Brasil desde as dos pioneiros até as produções contemporâneas. O segundo passo foi o levantamento de campo. Realizamos entrevistas com cozinheiras

de terreiro. Estas foram selecionadas numa rede de relações de um informante e de uma pesquisadora<sup>3</sup>. Visitamos tanto terreiros *ribeirinhos*, ou seja, terreiros emergentes, com menos capital simbólico e que não são consagrados como os terreiros mais “tradicionalistas” da cidade como também dois dos mais conceituados.

Inicialmente, a técnica utilizada foi a entrevista. Realizamos um total de dez entrevistas com nove cozinheiras e um cozinheiro em sete terreiros diferentes. A observação participante foi também utilizada como técnica de pesquisa. Percebemos que a coleta de informações não poderia se restringir apenas a perguntas e respostas e o mergulho no terreiro foi essencial para ouvir, ver, escutar, enfim, usar todos os sentidos na relação direta com as pessoas a fim de entender a lógica de suas experiências de trabalho no terreiro (OLIVEIRA, 2010). Por fim, na análise dos dados das entrevistas e da observação participante, usamos o método de interpretação de sentido (GOMES, 2007) com a construção de categorias utilizadas pelos entrevistados buscando os conteúdos dos textos nos seus contextos, revelando as relações existentes e os seus significados quando cotejados com a teoria sobre o trabalho.

### **Trabalho Doméstico Remunerado**

As cozinheiras nas religiões afro-brasileiras são as guardiãs do conhecimento culinário considerando que a comida é central na religião de santo. A trajetória delas, desde a década de 30 nos terreiros de Recife e Olinda se modificou com o tempo. Mulheres que cozinham nos terreiros sempre existiram nos Xangôs do Recife. No entanto, partir da década de 1990 houve uma migração de outras “nações” exemplo da keto, jeje etc provenientes de São Paulo, Rio, Bahia para o Recife e essas nações tem uma hierarquia mais complexa e uma nomenclatura mais rica. A partir daí o Xangô do Recife passou aos poucos a ser chamado de Candomblé (também devido aos movimentos políticos negros entrando nos terreiros) e o povo começou a dar nomes yorubanos a papéis que antes já existiam nos terreiros, mas que não tinham essa nomenclatura específica. Então temos yabás, Yapetebis, yalaxés, yabassês etc.

No Brasil, a culinária afro-brasileira, foi transmitida para as casas de família pelos escravos. Supõe-se que a popularização da cozinha de matriz africana no Brasil deve-se a essas mulheres que inicialmente trabalhavam como escravas e posteriormente como empregadas domésticas nas casas de classe média e alta (QUERINO, 1957). Esta culinária

---

<sup>3</sup>Agradeço a professora da UNICAP doutora Zuleica Dantas Pereira pela orientação geral do universo das religiões afro brasileira em Pernambuco, por me confiar sua rede de relações em Recife e Olinda e da mesma forma agradeço a Tiago Nagô, advogado, militante negro por confiar em minha pessoa e me colocar em contato com os sacerdotes, sacerdotisas e cozinheiras de Olinda. Agradeço principalmente aos pais e mães de santo e cozinheiras (o) de terreiro que nos ajudaram na pesquisa.

foi perpetuada inicialmente pela tradição oral e gradativamente foram surgindo memórias escritas (FREGONEZE, COSTA, 2015; SOUZA, CARDOSO, 2011).

De acordo com a análise culturalista, o trabalho da cozinheira (o), era prestigiado entre os senhores de escravos e posteriormente pelas famílias burguesas. Numa visão suave do ofício das cozinheiras em Pernambuco no século XIX, Freyre (2003) afirma que elas ocupavam um status mais elevado entre os serviçais, de maneira que, em alguns casos, proporcionava a quem cozinhava certas vantagens como a liberdade, no caso dos escravos, ou até mesmo direitos a verbas nos testamentos dos patrões ou donos, mas esses casos eram uma minoria. Silva (2011) alerta que não é seguro pensar que os todos os escravos desfrutavam de proteção e segurança por parte de seus proprietários. Estudando a vida das trabalhadoras domésticas e vendedoras no Recife revela a importância dos micros espaços e das consequências destes sobre aquelas pessoas que dão vida a esses pequenos territórios e revela o péssimo estado das cozinhas dos sobrados da cidade do Recife no século XIX.

A respeito de certo médico preocupado com a higienização da cidade diz que “de um lado, o médico generalizou o péssimo estado das cozinhas. De outro, referiu-se àquelas ainda piores situadas no centro das habitações, e que concentravam ainda mais fumaça pela menor circulação de ar no interior da casa. É neste ambiente doentio e sujo que as cozinheiras trabalhavam” (SILVA, 2011. p. 87.). Não raro sofriam com a tuberculose. Era comum à época associação entre cozinha e sujeira. Chama a atenção o fato que as cozinheiras não eram exerciam unicamente este ofício. Os anúncios de contratação, estudados pelo autor acima revelam que a atividade de cozinhar estava associada a outros trabalhos domésticos como “engomar, lavar, costurar, comprar” (SILVA, 2011, p.242).

Além de péssimas condições de trabalho oferecidas os senhores e senhoras nutriam uma perspectiva que não dizia respeito apenas às qualidades dos serviços prestados.

A principal expectativa dos contratantes de criadas era que estas fossem honestas, o que implicava um comportamento sexual e uma conduta moral irrepreensíveis. (...) Normalmente, na busca de criadas honestas, os anunciantes acrescentavam que elas deveriam se de meia idade, ou de ‘maior idade’, pois supunham que estas mulheres cuja vida sexual e reprodutiva já havia cessado não trariam problema com ‘seduções’, namoros ou casos de gravidez ( SILVA, 2011, p. 210).

As “cozinhas eram insalubres, mas se exigiam das criadas que ‘fossem limpas e asseadas’. Exigia-se além das competências do ofício, “os contratos das cozinheiras pautavam-se por observações ligadas ao comportamento” (SILVA, 2011, p. 245).

As atividades realizadas pelas mulheres no terreiro, em especial no seu papel de cozinheira, foram distribuídas nas ruas e nas cozinhas das famílias brasileiras e em

especial este trabalho foi fonte de independência e mobilidade social das mulheres negras e foi através desse comércio que elas puderam garantir a liberdade e uma vida digna a si mesma. (QUERINO, 1957; VIANNA, 1973; VERGER, 1986; FREYRE, 2003; SILVA, 2011).

Atualmente, no que diz respeito ao trabalho doméstico, este tem um gênero, uma cor e uma classe social. No Brasil, são as mulheres negras de baixa renda que os exercem. O trabalho doméstico remunerado ainda é uma das principais ocupações das mulheres negras mesmo após décadas do fim da escravidão. Profissão secular está associada a formas inferiorizadas de trabalho com pouca valorização social, baixa remuneração e proteção social.

A participação da mulher negra no mercado de trabalho incorpora as desigualdades de gênero, classe e raça presentes na sociedade brasileira. Se por um lado, este trabalho representa uma das principais fontes de renda das mulheres negras, por outro lado é fonte de desigualdades sociais considerando que nele estão às mulheres negras, pobres e com pouca escolaridade (XAVIER, WERNECK, 2013; NOGUEIRA, JACINO, 2013; SILVA, 2013; IPEA, 2011, MELO, 2018).

Entre as nossas entrevistadas, percebemos uma mudança em referência às atividades remuneradas das mulheres de terreiro. Querino (1957); Freyre (2003); Vianna (1973) apontam como trabalhos remunerados dessas mulheres ou o emprego doméstico ou o de vendedoras de rua. Encontramos hoje maior diversificação das atividades remuneradas entre elas. No que diz respeito ao trabalho extra doméstico, três são cozinheiras (o) (que trabalham por conta própria ou em restaurantes), uma comerciante, duas administradora/contadora, uma professora com doutorado em Química, uma empregada doméstica e uma chef de cozinha. Duas alegaram ser donas de casa.<sup>4</sup> Entre as entrevistadas houve um aumento na escolaridade, o que possibilitou o acesso a ocupações de melhor remuneração ou mesmo em profissões superiores. No entanto, supomos que a maior escolarização e profissionalização não foram iguais para todas as mulheres de terreiro que continuam em ocupações de baixa qualificação e baixo salário, como o emprego doméstico remunerado que continua sendo central na vida das mulheres negras (XAVIER, WERNECK, 2013; NOGUEIRA, JACINO, 2013; SILVA, 2013; IPEA, 2011).

No trabalho doméstico remunerado atua a interseccionalidade, ou seja, há uma conjugação integrada das relações de sexo, de raça e de classe que estruturam a experiência da mulher negra na sociedade considerando que “(...) diversas formas de discriminação se combinam e afetam as vidas de determinadas pessoas” (CRENSHAW, 2012, p.11). As

---

4 Em um dos terreiros visitados conhecemos uma advogada cozinheira do terreiro que não nos concedeu entrevista.

opressões provenientes desta interseção são múltiplas. O mercado de trabalho a discrimina porque é mulher, porque é negra e porque é pobre. O resultado é a produção de relações sociais de poder e a multiplicidade de eixos de opressão que fabricam a experiência de trabalho das mulheres negras (HIRATA, 2014; KERGOAT, 2016).

### **Saber Tradicional e o Ofício de Cozinheira de Terreiro: Trabalho e Resistência**

Antes de adentrarmos na descrição do ofício, é preciso compreender o valor da comida nas religiões afro-brasileiras. Nelas a culinária e as comidas de santo são elementos ritualísticos estruturadores das crenças nos Orixás.

Se a comida profana e o ato de comer nos remetem, entre outras coisas, a dimensão da emoção e da afetividade a comida sagrada nos leva para os aspectos simbólicos e religiosos da alimentação. No Xangô existem prescrições e proibições alimentares relativas a certas comidas. “Oxalá nunca vai comer junto de azeite, ele é pro fumo, é o branco, da paz, é um santo frio, limpo. É muito mel”.<sup>5</sup> Nelas a comida parece ter também uma função espiritual. A comida de santo reveste-se de um caráter sobrenatural. A crença nos Orixás estabelece um tipo de relação entre os filhos de santo e as divindades de forma que os deuses personificados nos elementos da natureza água, (fogo, terra, ar) exigem uma atitude ritual em relação a eles (ALVES, C.; OLIVEIRA, G, 2011) . Um Orixá não se mistura com o outro “Quem tocou no dendê não poderá fazer nada para Oxalá”<sup>6</sup>. A cozinha sagrada é uma cozinha mágica. A preparação dos alimentos vem acompanhada não só da combinação dos ingredientes, mas também de palavras mágicas, evocações, cantos e orações. Assim, a comida de santo também alimenta a alma coletiva do terreiro ao evidenciar um conjunto de conhecimentos transcendentais partilhados pela comunidade de crença. “É a felicidade do invisível, não vem com coisas visíveis”<sup>7</sup>

Os orixás são ávidos comedores. A esse respeito, Bastide ( 2001,p.332) é bastante explícito. Descreve como os mitos que retratam a vida deles contam histórias de banquetes ‘pantagruélicos’. Nas oferendas dos filhos de santo a abundância, as formas e cores das comidas conforme os santos saltam aos olhos, pois “Cada orixá tem seu prato preferido. Os deuses não são apenas comilões, mas também finos *gourmets*. Sabem apreciar o que é bom e, como o comum dos mortais, não comem de tudo”. O saber da cozinheira de terreiro inclui desde a preparação culinária que pertence a cada divindade e mitologia correspondente e um saber que envolve desde os insumos e a preparação e a oferta da comida ao santo e a distribuição entre os membros da comunidade e os visitantes. Tudo isto em observância as tradições da cozinha de cada casa ou terreiro e aos orixás. (MENDONÇA; CARDOSO,

5 Entrevista concedida por uma iabassê.

6 Idem.

7 Idem.

2011).

O xangô é uma religião que está às margens da sociedade e como tal pouco institucionalizada. Ele se organiza a partir de uma estrutura formal doméstica ( Pai, Mãe e Filhos) fundamentadas em relações de parentesco sagradas. As relações de parentesco se originam a partir da ‘iniciação’<sup>8</sup>. A partir da antiguidade desta, ou seja, o tempo de santo, é que se estabelece todos os protocolos e obrigações de cada membro da comunidade sagrada: ogans, iabás, etc. As cozinheiras iniciam limpando a casa, depenando galinhas, depois cozinhando para o santo até ser tornar iabassê ou a principal da cozinha. Cada terreiro se denomina como ‘minha casa’ ( CAMPOS, 1994).

A aprendizagem do ofício corresponde ao início de suas trajetórias na religião. Todas são escolhidas pelo santo, mas existem aquelas que são de família pertencente ao xangô e outras que se tornaram cozinheiras a partir da iniciação. A esse respeito Amélia<sup>9</sup> é um exemplo. Apesar de não ter nenhum familiar pertencente a religiões de afro-brasileira já se considerava pertencente desde “a barriga da mãe”, e por sofrer abusos dos familiares no interior, por causa de sua mediunidade, mudou-se para Recife, e passou a trabalhar na casa de um Pai de Santo, e assim adentrou de fato a prática religiosa. Para Marta, por outro lado, o aprendizado de cozinheira de santo se deu na própria família. Ela nos fala:

O que me encanta assim, é o ofício de cozinhar. Independentemente de ser de terreiro ou não. De terreiro tem toda aquela magia, o cheiro né, o dendê, a pimenta, o coco, tem aquela fartura ,muita coisa na mesa, né. A mesa cheia de coisas, né. Mas o ofício de cozinhar, né. A minha vó costumava, sabe era um ritual, mas era um ritual lindíssimo. Eu achava aquilo maravilhoso. Quando ela fazia o feijão e aquele primeiro caldo ela tirava e botava num pratinho. Pegava um pouco de farinha, botava em outro prato. Vinha com o caldo bem quente, uma água bem quente. Botava ali, naquela farinha. Com a mão, com a duas mãos ali ela tava ficando um pouco de cheiro verde, um pouco de cebolinha ralada, uma colherinha daquela manteiga da boa, “Aviação”. Naquela época ,vixe quem tinha aquela manteiga dentro de casa era praticamente rico. E isso ela fazia , ela comprava uma manteiga daquela quando ia receber dinheiro no final do mês. Então, ela fazia aquela farofinha bolão. Com aquela farofinha ela molhava ali naquele caldo e batava na boca, e isso convidava alguns netos pra provar também daquilo das mãos dela. Então esses rituais, essas histórias de cozinha, eu também gostava, eu gosto do ofício (...).

---

8 Iniciação se refere a uma cerimônia realizada no terreiro que materializa a passagem do indivíduo para a religião. Representa o nascimento do sujeito para a comunidade religiosa.

9 Todos os nomes das cozinheiras são fictícios.

Semelhantemente a entrevistada acima citada, Maria nasceu dentro da religião, e aprendeu toda a arte da cozinha de santo por meio de sua avó, que também era a “labá”. A aprendizagem faz-se, via de regra, em casa ou no terreiro, pela observação direta. As crianças aprendem as técnicas de cuidado da casa com as mães/avós ou outras mulheres que as substituam. Os adultos, no terreiro, através da observação e ensinamentos de outras cozinheiras (os) mais experientes.

Eu aprendi só vendo mesmo. A primeira obrigação que eu fiz foi *pro* meu padrinho. Ele tinha recolhido e não tinha ninguém para cozinhar para ele, aí eu fui fazer. (Ronaldo).

É que ela chega, é ela que diz: ‘olhe, é o quiabo *pra* Xangô vai ser cortado de tal forma. Por mais que eu corte quadrado, se ela disser que é redondo, eu tenho por obrigação cortar redondo, porque o orixá só aceita redondo’. (Paula . Aprendiz )

Rapaz, eu acho que ninguém me ensinou não, eu via a mãe de santo fazendo, aprendi na tóra! Porque eu entrei aqui, eu era marinheira de primeira viagem e só fazia muito mal depenar as galinhas. As mães de santo abriam, temperavam, a gente só fazia depenar e cortar as cebolas, aí eu ficava só curiosa olhando como que se fazia.(...) eu via como ela abria, via como tirava que era tudo na junta dos bichos *pra* ser tudo ali certinho, pescoço, limpava tudinho, *pra* botar os temperos, só cebola, azeite, pimenta e o sal, e fui aprendendo mas muitas não gostavam de eu na cozinha não. Muitos dava fora! Mas um dia eu entro! Aprendi assim, ajudando a depenar galinha... (Selma)

O aprendizado se dá através de receitas tácitas no sentido que se orienta por ingredientes e modos de preparação baseados na tradição oral. As receitas são aprendidas no contexto familiar ou comunitário através da aprendizagem direta e por observação.

Se as cozinheiras de terreiro são invisíveis para a literatura, por outro lado, são essenciais para o funcionamento da casa de santo e de seus rituais. Na tradição nagô são as filhas de santo que executam a tarefa de cuidar da cozinha da preparação das comidas sagrada, sob a supervisão da mãe ou do pai de santo. Em geral são as mulheres que executam essas tarefas. Tanto nesta última quanto nas nações de hierarquia mais complexa e nomenclatura mais rica, ou seja, onde a cozinheira tem um cargo, elas são escolhidas entre as filhas de santo mais velhas, tendo em vista que, segundo as explicações correntes dos membros dos terreiros, o conhecimento rico e diversificado que possuem sobre as comidas de santo, acrescidos aos tabus em relação ao sangue menstrual das mulheres, jogam um papel importante nessa escolha. Além disso, há a exigência do interdito sexual. Elas precisam estar limpas, o que na linguagem ritual significa não estar menstruada e não ter tido relações sexuais. Da mesma forma que para as mulheres há para os homens o impedimento sexual. Resguardado este, homens e mulheres estão aptos para o trabalho

na cozinha.

Supomos que a divisão entre gerações seja definidora também das atribuições na cozinha. Considerando ser uma culinária de aprendizagem oral, se estabelece uma relação entre o aprendiz e o sábio (a) que domina o conhecimento das comidas de santo. É uma relação de aprendizado para o trabalho religioso entre a geração mais velha e a geração mais nova. Sendo assim, de fato não encontramos uma divisão sexual do trabalho baseada exclusivamente na hierarquia de gênero.

Trabalho doméstico para o lar, serviços domésticos ou afazeres domésticos dizem respeito à arrumação da casa, o trabalho de lavar e passar roupas, a cozinha e a manutenção da casa em geral e das crianças. De maneira geral é um trabalho que se funda na disponibilidade contínua das mulheres a sua família. Assim, os afazeres domésticos são conjunto de tarefas vinculadas aos cuidados prestados às pessoas, em geral compreendidas na família – lar conjugal ou parentela – trabalho gratuito desempenhado pelas mulheres. Dentre estas atividades a mais lembrada é cozinhar devido às associações que existem entre comida e afetividade. (HIRATA; 2000; FOUGEYROLLES-SCHWEBEL, 2000; PRADO, 1979; MELO, 2013)

O trabalho doméstico para o lar é a disponibilidade de serviço gratuito dado pela esposa/mãe/mulher à família. Há uma naturalização como sendo necessariamente feminino. Muitas vezes esta atividade é 'invisível' aos olhos do grupo familiar. Geralmente ele é constituído por uma sobrecarga de horas despendidas pela mulher, pois exigem dedicação contínua de tempo e presença em tempo integral. A contribuição nos afazeres domésticos de pais e filhos é considerada 'ajuda' à mãe/esposa, mas a obrigação principal e a manutenção dos serviços dependem dela. No entanto, há uma desvalorização da atividade apesar do altruísmo implicado na execução, pois é pensado como 'amor' e 'obrigação' da mulher.

O trabalho doméstico não remunerado é marcado pela desigualdade de gênero e se amplia na sociedade quando se conjuga a questão de raça. Segundo o IPEA (2011) e Xavier e Werneck (2013, p.271)

O trabalho doméstico não remunerado constitui sobrecarga adicional de horas de trabalho despendidas por mulheres e homens de diferentes grupos raciais, penetrado pelas iniquidades presentes na sociedade em relação aos papéis raciais e de gênero. Segundo o estudo, o trabalho doméstico não remunerado realizado por mulheres no mercado de trabalho era exercido por 91% das mulheres negras ocupadas, que utilizavam 22 horas semanais para isso em 2009. Enquanto os homens negros eram apenas 48,5% dos ocupados e utilizavam somente 9,8 horas com esses afazeres. Entre a população branca, as mulheres correspondiam a 88,1% e os homens 50,6% e utilizavam 20,3% horas e 9,1 horas semanais respectivamente.

Para aquelas mulheres que trabalham fora ele vivenciado com pesar, pois têm que se dividir entre os afazeres domésticos e a vida profissional e para aquelas exclusivamente donas de casa é vivenciado como trabalho exaustivo que provoca desvalorização de si mesma (SILVA, 2013; XAVIER, WERNECK, 2013; MELO, CONSIDERA, 2013; PRADO, 1979; MELO, 2018).

Assim como os afazeres domésticos da casa são atividades de cuidado realizadas no âmbito da família e da parentela, que exige uma disponibilidade constante, o trabalho doméstico no terreiro é um “trabalho gratuito desempenhado pelas mulheres” (FOUGEYROLLAS – SCHWEBEL, 2000).

O trabalho doméstico para o terreiro é semelhante aos afazeres domésticos no lar. Ele consiste em cuidar do terreiro em geral. Limpar, lavar, arrumar e principalmente cozinhar. É igualmente aos afazeres domésticos no lar exige uma sobrecarga de trabalho na sua realização. Considerando que além da jornada do trabalho remunerado e dos afazeres do lar se acrescenta o trabalho doméstico doado ao terreiro. Podemos falar de uma tripla jornada de trabalho para a mulher de terreiro<sup>10</sup>. Perguntada sobre horário para cumprir as “obrigações” no terreiro, Selma afirma:

Eu botava pra cozinhar e eu trabalhava a noite todinha. Dava dois dias com duas noites. Três noites, três dias (risos) (.....) as vezes eu venho aqui e faço várias atividades, tendo pra fazer eu faço. (...) tá pensando que quando eu chego em casa que eu vou dormir, é? Vou fazer as coisas em casa, vou fazer almoço, vou varrer casa, boto as roupas do santo no sabão, é fia eu só durmo de noite, aí quando da seis horas, eu estou um bagaço (...).

O afazer doméstico realizado no terreiro é trabalho voluntário. Ele tenciona a mulher enquanto dona de casa e trabalhadora. O que as obriga nas ocasiões rituais, uma jornada tripla de trabalho. Nesse sentido, a preferência pelas mulheres mais velhas faz sentido considerando que são desobrigadas das tarefas domésticas realizadas no lar e fora dele.

No entanto, diferentemente do lar, os trabalhos domésticos no terreiro são voluntários. É trabalho doado a comunidade de crença. É expresso como atividade de devoção. É a

10 As cerimônias religiosas de matriz africana se realizam geralmente durante a noite e a madrugada. O que dá margem para acusações de perturbação do sossego. Durante a pesquisa um pai de santo de um dos terreiros pesquisados era réu num processo movido por um vizinho. Percebemos uma tendência atual das cerimônias iniciarem ao final da tarde e finalizarem até as 10 horas da noite. Em parte devido à legislação que estabelecem restrições ao barulho e também a problemas de transporte dos adeptos e os perigos da violência na cidade.

doação do serviço para o sagrado e a comunidade. Embora ele seja a continuidade dos afazeres domésticos e do trabalho remunerado, o trabalho doado ao terreiro é diferente da rotina casa – trabalho porque proporciona sociabilidade mais ampla e acolhimento espiritual. É a participação voluntária para a vida coletiva do terreiro e é vivenciado como cultura profissional, com reconhecimento social e uma definição de si mesma.

Diferentemente do trabalho doméstico não remunerado, é vivenciado com contentamento e satisfação. Nas palavras de Selma:

É porque eu me sinto uma pessoa assim... uma pessoa feliz. Trabalhando na cozinha dos orixás, entendeu? Qualquer entidade: pode ser Jurema, pode ser pra Exu, pode ser pra caboclo. Pode ser pra qualquer entidade. Me jogou na cozinha, me entregue tudo que ela tem direito, pra eu preparar a cozinha que eu entro de dentro e faço bem feito (risos). É muitos anos poxa, eu trabalho aqui, muitas mães de santo, agora muitas se foram, é Juliana só pra resolver as coisas, aí uma tem que entrar de cabeça... (...) Tal dia eu chego, depois que sai desse corte, pra mim parece que aquilo me consagrou, eu entro na cozinha de cabeça erguida, entendeu? Gosto de uma garrafa de café, quando é de fumo, eu fumo, quando é pra Orixá eu saio, dou uns dez minutos, depois lavo a mãos.

O trabalho doméstico no terreiro não é visto com sofrimento e desvalorização, apesar de não receberem remuneração e de não trabalharem para suas famílias exclusivamente. A esse respeito Maria nos diz: “Gosto, e parece que estando na cozinha num instante minha comida sai, parece que Xangô ajuda”.

Diferentemente do trabalho doméstico no lar (onde o estado de disponibilidade permanente é sentido como negativo) e do trabalho doméstico remunerado (onde pesa a memória da escravidão), o trabalho doméstico doado ao terreiro evoca sentimentos de pertencimento social e espiritual. É essa característica que o faz ser resistência das mulheres negras. No terreiro o ofício tem um sentido e um significado maior para coletividade e proporciona pertencimento social.

## Considerações Finais

No xangô, trabalho doméstico tem uma dimensão mais ampla porque proporciona reconhecimento social, realização de si e acolhimento espiritual. É o caso do ofício das cozinheiras de terreiro. A socialização na atividade é fruto de um trajeto de vida, mas não garante emprego porque o contexto sócio - cultural religioso não atribui as características de trabalho profissional à atividade.

O trabalho das cozinheiras de terreiro é trabalho doméstico voluntário. É trabalho doado ao sagrado. Diferentemente dos afazeres domésticos do lar ou do trabalho doméstico remunerado, esse tipo de trabalho não tem raiz na ideia de sofrimento e de opressão. Pelo contrário, ele é vivenciado como algo diferente da exploração econômica do serviço

doméstico remunerado e da imposição do trabalho no lar.

O trabalho doméstico voluntário cria outro valor. Não monetário. Não visa o lucro nem é visto como exploração. Ele tem foco na sociabilidade e no bem estar da coletividade. É a doação do trabalho aos deuses e a sociedade. Ele é uma resposta criativa num contexto específico à interseccionalidade de discriminação de gênero, raça e classe no mercado de trabalho e revela um modelo de conciliação das tarefas femininas desenvolvidas por mulheres negras. Se por um lado a interseccionalidade da situação social da mulher negra lhe limita as chances na sociedade, por outro, os terreiros de afro-brasileiros são formas alternativas de resistência simbólica coletiva a exploração do trabalho.

### Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com o apoio da FACEPE, entidade do Governo do Estado de Pernambuco voltada para o fomento de pesquisa e ao desenvolvimento tecnológico do Estado.

### Referências

ALVES, C.; OLIVEIRA, G., et.al. **A comida e o Sagrado**. O alimento que satisfaz o corpo e o espírito. Eclética. Disponível em: [puc-riodigital.com.puc-rio.br/](http://puc-riodigital.com.puc-rio.br/) Acesso em : 15 de jul.,2011.

BASTIDE, Roger. **O Candomblé da Bahia**. São Paulo; Companhia das Letras, 2001.

BOBBIO, Noberto. Resistência. **Dicionário de Política**. Brasília: UNB, 1998.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; LEAL, Alessandra. **Comunidade Tradicional**: conviver, criar, resistir. Revista da ANPEGE, v.8,n.9,p.73-91,jan/jul.2012.

CAMPOS, Zuleica D. P. **O terreiro de Obá Ogunté**: parentesco, sucessão e poder. Dissertação ( Mestrado em Antropologia) – UFPE, Recife, 1994.

\_\_\_\_\_. **Religiões Afro-brasileiras**: perseguições antigas e novas. Disponível em: <file:///D:/Grazia/Downloads/609-2272-1-PB.pdf>. Acesso em: 26.10/2020.

\_\_\_\_\_. **Religião e Resistências**: os afro-brasileiros e a perseguição. Revista Parallelus. Disponível em: <http://www.unicap.br/ojs/index.php/parallelus/article/viewFile/1085/pdf>. Acesso em: 26.10/2020.

CRENSHAW, Kimberle. **A Interseccionalidade na discriminação de Raça e Gênero**. Disponível em: <http://www.ufpb.br/evento/index.php/18redor/18redor/paper/viewFile/2041/781>. Acesso em : 06/08/2018.

DUBAR, Claude. A Construção de si pela atividade de trabalho: a socialização profissional. **Cadernos de Pesquisa**. V.42,n.146, -.351-362,maio/ago,2012.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime patriarcal. São Paulo: Global, 2003. (286-290)

FOUGEYROLLAS – SCHWEBEL, Dominique. Trabajo doméstico. In: HIRATA, Helena; Laborie, Françoise; et.al. **Diccionario Crítico del Feminismo**. Madri: Síntese, 2000.

FREGONESE, Josmara B., COSTA, Marlene Jesus da, et. al. **Cozinhando História**. Receitas, Histórias e Mitos de pratos afro-brasileiros. Salvador: FPV, 2015.

GOLDEMBERG, Mirian. **A arte de Pesquisar**. 3 ed. Rio de Janeiro: Record, 1999.

GOMES, Romeu. Análise e interpretação de dados de pesquisa qualitativa. In: SOUZA, Maria Cecília; DESLANDES, Suely Ferreira, et. al. **Pesquisa social**. Teoria, método e criatividade. 25 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

HIRATA, Helena. **Gênero, classe e raça**. Interseccionalidade e consubstancialidade das relações sociais. Tempo Social. V. 26, n.1, junho, 2014. P.1-p.73.

HIRATA, Helena; ZARIFIAN, Philippe. Trabajo (concepto de ). In: HIRATA, Helena; Laborie, Françoise; et.al. **Diccionario Crítico del Feminismo**. Madri: Síntese, s.n.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (Ipea), **Situação Atual das Trabalhadoras Domésticas no País**. Comunicado n. 90 do Ipea. Brasília, maio de 2011. Disponível em: [http://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8278](http://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=8278). Acesso em: 25/07/2018.

KERGOAT, Danièle. **División sexual Del trabajo y relaciones sociales entre los sexos**. In: HIRATA, Helena; Laborie, Françoise; et.al. Diccionario Crítico del Feminismo. Madri: Síntese, 2000.

MELO, Hildete Pereira de; THOMÉ, Débora. **Mulheres e Poder**. Histórias, ideias e indicadores. Rio de Janeiro: FGV, 2018.

MELO Hildete Pereira; CONSIDERA, Cláudio Monteiro; et.al. **10 anos de mensuração dos afazeres domésticos no Brasil**. Disponível em: <http://www.spm.gov.br/area-imprensa/documentos-1/versaoartigopibafazeredomesticossitespm.pdf>. Acesso em: 15/03/2013.

NOGUEIRA, Maria Julia Reis; JACINO, Hakon. A mulher negra e as desigualdades no mundo do trabalho. In: VENTURI, Gustavo; GODINHO, Tatau (orgs). **Mulheres Brasileiras e Gênero nos Espaços Público e Privado**: uma década de mudanças na opinião pública. São Paulo: SESC, 2013.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O Trabalho do Antropólogo**. São Paulo: UNESP, 2010.

PRADO, Danda. **Ser esposa. A mais antiga profissão**. São Paulo: Brasiliense, 1979.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Bahia: Livraria Progresso Editora, 1957.

SILVA, Maciel Henrique. **Pretas de Honra**: vida e trabalho de domésticas e vendedoras no Recife do século XIX (1840 – 1870). Salvador: EDUFBA, 2011.

SILVA, Nilza Iraci. As mulheres negras e as formas de indicadores sensíveis. In: VENTURI, Gustavo; GODINHO, Tatau (orgs). **Mulheres Brasileiras e Gênero nos Espaços Público e Privado**: uma década de mudanças na opinião pública. São Paulo: SESC, 2013.

SOUZA, Andréa Carla M. de; CARDOSO, Maria Grazia C. **Orixás à mesa em Recife e Olinda**. Recife: Top, 2011.

SCOTT, James. **Formas Cotidianas de Resistência Camponesa**. Disponível em: <http://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/175>. Acesso em: 26/10/2020.

VIANNA, Hildegardes. **A Bahia já foi Assim**. Salvador: Itapuã, 1973.

XAVIER, Lúcia; WERNECK, Jurema. Mulheres e trabalho: o que mudou para as mulheres negras no mercado de trabalho? In: VENTURI, Gustavo; GODINHO, Tatau (orgs). **Mulheres Brasileiras e Gênero nos Espaços Público e Privado**: uma década de mudanças na opinião pública. São Paulo: SESC, 2013.