



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

LETÍCIA DE CARVALHO SANTOS

**UM DEFEITO DE COR : A LITERATURA COMO CAMINHO METODOLÓGICO
DE LEITURA DO MERCADEJAR DE COMIDAS NA CIDADE DE SALVADOR
PELAS GANHADEIRAS NO SÉCULO XIX**

**JOÃO PESSOA
2024**

LETÍCIA DE CARVALHO SANTOS

**UM DEFEITO DE COR : A LITERATURA COMO CAMINHO METODOLÓGICO
DE LEITURA DO MERCADEJAR DE COMIDAS NA CIDADE DE SALVADOR
PELAS GANHADEIRAS NO SÉCULO XIX**

Trabalho de conclusão de curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Orientadora: Profa. Ingrid Conceição Dantas
Guerra.

JOÃO PESSOA
2024

**Catálogo na publicação Seção de
Catálogo e Classificação**

S237d Santos, Leticia de Carvalho.

Um defeito de cor: a literatura como caminho
metodológico de leitura do mercadejar de comidas
na cidade de Salvador pelas ganhadeiras no século
XIX / Leticia de Carvalho Santos. - João Pessoa,
2024.

41 f.

Orientação: Ingrid Conceição Dantas
Guerra. TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Um defeito de cor - diáspora africana-
Gastronomia. I. Guerra, Ingrid Conceição Dantas.

UFPB/C . Título.

TDR

CDU

641(813.8): (6)

LETÍCIA DE CARVALHO SANTOS

**UM DEFEITO DE COR : A LITERATURA COMO CAMINHO
METODOLÓGICO DE LEITURA DO MERCADEJAR DE COMIDAS NA
CIDADE DE SALVADOR PELAS GANHADEIRAS NO SÉCULO XIX**

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

RESULTADO: Aprovada NOTA: 10,0
João Pessoa- PB 17/10 /2024

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
 **INGRID CONCEICAO DANTAS GONCALVES**
Data: 25/10/2024 17:08:15-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Ingrid Conceição Dantas
Guerra Orientadora
Universidade Federal da Paraíba

Documento assinado digitalmente
 **FABIANA CARNEIRO DA SILVA**
Data: 22/10/2024 18:30:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Fabiana Carneiro da
Silva Avaliadora
Universidade Federal da Paraíba

Documento assinado digitalmente
 **LOURENCE CRISTINE ALVES**
Data: 24/10/2024 08:01:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Lourence Cristine Alves
Avaliadora
Universidade Federal da Bahia

*À todas mulheres que conquistaram sua liberdade por meio
da comida em diferentes tempos históricos.*

AGRADECIMENTOS

A Terra é povoada /Mas, também sou terra /A gente também é terra de povoar [...] / Povoada/ Quem falou que eu ando só?/Nessa terra, nesse chão de meu Deus/ Sou uma mas não sou só.

Sued Nunes

À minha vó Cecê, de quem herdei o amor pela cozinha, uma colher de pau, a necessidade quase fisiológica de carregar muitas sacolas, o formato do corpo, o prazer de alimentar pessoas e, de certa maneira, a ousadia e a teimosia. À minha avó Eneida, também grande cozinheira, por ter me presenteado com a lembrança (e presença), um dia antes da defesa, do cheiro de seu caldo/sopa de jerimum permeado e sustentado por cebolas calmamente amolecidas pelo fogo.

O curso de Gastronomia foi a materialização de um longo e importante processo que primeiro se iniciou com a panificação. Em um momento de incertezas, comecei a fazer pães e, depois, comecei a presentear alguns amigos com esse alimento que é pra mim um dos alimentos mais fascinantes e aconchegantes do mundo. Depois do pão como presente, comecei a vender e surgiu de Henny, uma grande e inspiradora amiga, a ideia de chamar essa marca de Drão, em alusão ao amor por Gil, ao nome de minha mãe e a sonoridade poética e afetiva com a palavra grão. Foi no tratar e lidar do tempo, que o fazer do pão nos coloca, que comecei um caminho longo e alicerçado nesse território fascinante, mas também violento, a cozinha. Após ponderar bastante, entrei no curso de Gastronomia e encarei começar outra graduação. Para minha grande alegria, não ganhei só apenas o conhecimento de técnicas, os novos horizontes de discussões amplas sobre comida, o amor por outras comidas, mas ganhei gente que anda comigo e que virou meu povo. E que gentes! E são elas que gostaria de agradecer de pronto. Hellen, obrigada por me fazer perder o medo da cozinha, do que seria uma cozinha profissional, especificamente. O teu: bora, tô contigo!, me trouxe até aqui e até hoje estamos nesse caminho bonito de uma amizade do "bora, tô contigo". Julinha, a tua doçura na minha vida é tão imensa que na porta da minha geladeira tem a receita favorita de bolo minha e das crianças. Nem sei dizer o que seria desses anos no curso sem esse aconchego com cheirinho de bolo assando que tua amizade é. Ao passo que perdi o medo da cozinha e achei aconchego nela, encontrei as risadas de Cris. Esse ser sensacional que apareceu como um presente pra divertir, acolher e transformar os nossos em momentos de fortalecimento dos nossos músculos da bochecha. Não tem tempo ruim nem que tudo esteja caótico. E sim, o bom de ser deslocada é que no meio do caminho você encontra uma baiana-pernambucana-paraibana grande na estatura e na acolhida, fofocas e parceria. Iasmim,

não tem como não sentir o cheiro de dendê e não pensar em tu com um carinho do tamanho que tu é e significa pra mim.

Amar a panificação me trouxe também preciosos amores, meu trio maravilha: Marcos- Anna Theresa(TT)- Gabriel-Geo. Eu, definitivamente, não teria terminado esse curso sem esse trio. Ajuda nas burocracias, prazos, estágio, pastel, cervejinha, mais uma vez estágio, fofocas mil, amor, muito amor. Obrigada minha mistura perfeita de Minas, Pernambuco e Paraíba. Fui sustentada por vocês infinitas vezes e só agradeço.

Cheguei até aqui guiada e fortalecida pela minha galera amor que sustentou a pisada no momento mais duro: Giu-Gabi-Henny-Moa-Duda. Todas juntas porque, como num nó de uma corda forte, foram vocês que me fizeram emergir. Eu amo infinitamente vocês!

À Gabi, mãe de Gal, por ter sido a grande incentivadora para que eu iniciasse a jornada da leitura de Um defeito de cor. Ela sabia o quanto esse livro me faria companhia e me mudaria. Às minhas meninas do Sul, também entusiastas do livro, companheiras e jornadas e de conversas sobre o livro: Manu-Pri-Mari. Todo meu amor!

À Gabi, mãe de Amora, por ter, mesmo na correria, se prontificado a ser minha primeira leitora, com observações incríveis, e ter me confirmado que eu estava no caminho certo.

À Inara, pela amizade e por ter sido minha casa-porto seguro em Salvador (nas tantas vezes que fui) e por ter me mostrado Itaparica. Uma viagem que me marcou e me fez perceber que estava tudo ali mesmo. Te amo, te amo!

Às comadres, Dora-Lívia-Camis, pela companhia precisa e necessária nesse percurso, por serem sustentação, alegria, segurança, firmeza e pelo nosso elo pulsante, forte e bonito. Amo muito vocês!

Se eu sei que sou Povoada, se eu comecei com as Ganhadeiras em cada uma das seções desse trabalho, é porque também fui feita no samba e sou porque tenho comigo elas do Samba Se Ata: Bruna-Tessy-Jad-Suca-Regina-Dora! Carinho, amor e admiração! Cozinha sem batuque e sem terreiro é nada, nadinha. Nas ruas a gente se fortalece e cresce.

Comecei falando do pão e não poderia deixar de agradecer à minha mestra na panificação: Estefânia. Professora, obrigada pelos ensinamentos, pela generosidade, compreensão e conversas enquanto o pão fermentava. Aprendi muito e tenho certeza que continuarei aprendendo. Agradeço também a Marcelo, técnico do laboratório de Panificação, pelos ensinamentos e convivência com provas incríveis de sorvete ao longo dos estágios.

À Ingrid, minha orientadora desde o início do curso, quem eu sempre soube que me orientaria até aqui e para sempre. Voltar à universidade e encontrar uma professora que

respeita e luta pela educação pública, foi a certeza que esse percurso daria certo. Obrigada pela confiança sem restrições, pelas conversas e pelo nosso encontro.

À Fabiana Carneiro e Laurence Alves. Como já falei, vocês foram minha banca dos sonhos, da cura! Imensas intelectuais, mulheres negras que conduzem, pela palavra, revoluções necessárias e de sustentação para existência plena e feliz. Tenho sempre encontros inspiradores e transformadores com vocês. Que nossos encontros se multipliquem pelos anos! Máxima admiração!

À mainha, responsável pela minha vida, quem primeiro me alimentou e quem me ensinou o caminho inicial do mundo e quem me fez entrar primeiro na cozinha para cozinhar. Foi com seu caderno de receitas, com sua grafia, que li a primeira receita e a executei. Mainha, grandiosa cozinheira, dona-do-melhor-feijão-preto, obrigada, obrigada por tudo. Por me sustentar inúmeras vezes nesse caminho e pela parceria inabalável. Te amo infinitamente!

RESUMO

Normalmente não vemos a construção da cultura alimentar brasileira ser narrada a partir da perspectiva das mulheres negras cozinheiras, tampouco das africanas escravizadas. O presente artigo aborda essa questão por meio da representação do trabalho das ganhadeiras em Salvador durante o século XIX, a partir do livro *Um defeito de cor* (2006) de Ana Maria Gonçalves -que é um trabalho inventivo a partir da experiência das mulheres negras, sobretudo africanas e escravizadas- e na história de sua protagonista, Kehinde, para buscar compreender a formação da cozinha brasileira no contexto da escravidão, construindo um diálogo com a pesquisa realizada por Taís Machado presente no livro *Um pé na cozinha* (2022). O estudo aborda como a comida desempenhou um papel crucial na vida das mulheres, proporcionando não apenas sustento, mas também um meio de alcançar a liberdade e construir uma identidade alimentar em um novo território. As ganhadeiras, apesar das condições precárias e da constante vigilância, conseguiram criar um espaço significativo de atuação nas ruas de Salvador, utilizando o comércio de alimentos como forma de autonomia e negociação diante da escravidão. O trabalho destaca a importância da culinária afro-brasileira, que surgiu da diáspora africana e da fusão de diferentes culturas e técnicas culinárias. Através da venda de seus alimentos nas ruas, as ganhadeiras não apenas contribuíram para a alimentação da população, mas também difundiram suas tradições, conhecimentos e habilidades gastronômicas, moldando a gastronomia brasileira. A pesquisa aborda como as ganhadeiras, e sua capacidade empreendedora, encontraram na comida um caminho para a liberdade, a construção de laços comunitários e a preservação de sua cultura, mesmo diante da opressão da escravidão.

Palavras chave: Um defeito de cor- diáspora africana- Gastronomia Brasileira.

ABSTRACT

Typically, the construction of Brazilian food culture is not narrated from the perspective of Black women cooks or enslaved Africans. This article addresses this quest by means of the representation through the work of the *ganhadeiras* in Salvador during the 19th century, the research focuses on Ana Maria Gonçalves' book *Um defeito de cor* (2006) -which is an inventive work based on the experiences of Black women, especially African and enslaved women- and the story of its protagonist, Kehinde, to understand the formation of Brazilian cuisine within the context of slavery, establishing a dialogue with Taís Machado's research presented in *Um pé na cozinha* (2022). The study examines how food played a crucial role in the lives of women, providing not only sustenance but also a means to achieve freedom and construct a food identity in a new territory. Despite precarious conditions and constant surveillance, the *ganhadeiras* managed to create a significant space for action in the streets of Salvador, using food trade as a form of autonomy and negotiation in the face of slavery. The work highlights the importance of Afro-Brazilian cuisine, which emerged from the African diaspora and the fusion of different cultures and culinary techniques. Through the sale of their foods in the streets, the *ganhadeiras* not only contributed to the population's nourishment but also disseminated their traditions, knowledge, and culinary skills, shaping Brazilian gastronomy. The research explores how the *ganhadeiras*, with their entrepreneurial spirit, found in food a pathway to freedom, community building, and cultural preservation, even amidst the oppression of slavery.

Keywords: *Um defeito de cor* - african diaspora - Brazilian Gastronomy.

SUMÁRIO

1. A Literatura e a Gastronomia: uma serendipidade	9
2. A escolha da receita e a separação dos ingredientes (o pré-preparo)	12
3. O fazer da receita	16
3.1 “As tecnologias ancestrais nós temos”	16
3.2 O ganho e as ruas	19
3.3 A cozinha, a coletividade, as negociações e as formas de resistência pela comida	24
3.4 A geografia da resistência através tabuleiros e pelas cabeças das ganhadeiras	27
4. A degustação do prato	30
Referências bibliográficas	33
Anexo	40

1. A Literatura e a Gastronomia: uma serendipidade

O fazer de um alimento chega de maneiras distintas à vida das mulheres e, portanto, é comum que a narrativa sobre suas histórias de vida, em algum momento, seja permeada pela comida. Aprender o preparo de um alimento pode ter muitas funções (ou objetivos), seja para o fazer diário das refeições, seja para vender o alimento, ou ainda um preparo para alguma data específica. Para muitas mulheres a comida representa uma preocupação constante, algumas vezes pela sua escassez, em outros momentos porque cabe a elas pensar no cardápio, comprar os alimentos e cozinhar. Cozinhar também é trabalho remunerado de tantas outras mulheres, tanto em cozinhas domésticas, como profissionais.

Trarei, neste trabalho, a narrativa de vida de uma mulher que teve sua existência atravessada por assuntos diversos, como: escravidão, revolta, maternidade, amor, festas, religiosidade e a comida (produção, venda e liberdade). Kehinde, a narradora e protagonista do livro *Um defeito de cor* (2006) de Ana Maria Gonçalves, conduzirá, por meio de sua história, a construção de uma espécie de tessitura alimentar do Brasil e África. Convido para que possamos refletir sobre a formação da alimentação no Brasil a partir da obra, com foco no contexto da escravidão. Para guiar esse percurso, proponho um diálogo com outro livro, *Um pé na cozinha* (2022), fruto da tese de doutorado de Taís de Sant’Anna Machado.

De antemão, faço um convite para conhecer um pouco o enredo e comentar sobre o uso da palavra serendipidade apresentada pela autora já no prólogo do livro, intitulado *Serendipidades!*. Esse termo se refere a uma espécie de surpresa que encontramos pelo caminho, sem muito planejamento, algo muito ligado ao mistério. No entanto, essa surpresa só fará sentido se também estivermos atentos, para que possamos atribuir a importância devida. De partida, a autora narra sua serendipidade ao encontrar manuscritos na casa de uma mulher em Itaparica, na Bahia. Ao dialogar com a portadora dos manuscritos, que estavam na altura sendo usados como papel para colorir pelo seu filho, Ana Maria consegue ficar de posse dos papéis e a partir desse momento vai se construindo a narrativa contida no livro, traduzindo alguns termos e preenchendo eventuais lacunas.

A mistura entre ficção e não ficção, tendo em vista os anos de pesquisa e a capacidade inventiva de criar histórias de experiências de mulheres negras por Ana Maria Gonçalves, permeia a narrativa de Kehinde que é trazida, de maneira forçada pelo tráfico de escravizados, ainda criança para o Brasil. A nossa personagem e narradora, relata no livro sua vida e a busca pelo seu filho. A comida permeia sua vida, é fonte de renda e propulsora de

significativas mudanças em sua vida. Kehinde descreve a cultura alimentar de Uidá na época em que lá esteve, quando chega à Bahia, a comida também se fará presente na cultura alimentar do engenho em Itaparica e nas influências dos povos originários na alimentação das pessoas oriundas da diáspora africana. Mais adiante, aparecerá na narrativa os alimentos mais consumidos nas ruas da cidade de Salvador e o trabalho da narradora com a venda de comida, o nosso objeto de estudo aqui neste trabalho. Utilizo, portanto, a literatura como um caminho metodológico para compreender e analisar o mercar de comidas nas ruas, como também as estratégias de agenciamento da vida por meio do trabalho desempenhado pelas ganhadeiras no abastecimento da cidade de Salvador.

Em seu estudo, Machado (2022) discute a presença e o trabalho das cozinheiras negras desde o período da escravidão até os dias atuais, construindo assim, um dos principais estudos sobre tal temática, contribuindo para os estudos críticos sobre alimentação no Brasil. A autora sinaliza a relevância do uso da literatura para o estudo sobre comida e cozinheiras negras. Embora ela não cite *Um defeito de cor* (2006) em específico, a mesma aponta para o potencial das obras literárias como fontes para o estudo da alimentação produzida por mulheres negras:

Por causa da escassez de registros sobre a vida de cozinheiras negras, julgo que vale a pena a consulta a outro tipo de arquivo: obras literárias inspiradas em histórias orais. Mais uma vez, não se trata de um material que pode ser utilizado como uma descrição fidedigna ou totalizante de suas vidas, mas como a possibilidade de revelar elementos sobre seu cotidiano. (MACHADO, 2022, p. 92)

É notável que Ana Maria Gonçalves realizou uma pesquisa de fôlego para escrever o livro, ainda que apresente uma bibliografia reduzida diante da quantidade de informações apresentadas ao longo da narrativa, marcada pela mescla de ficção e realidade.

Sobre o livro *Um defeito de cor* (2006) já existe uma quantidade considerável de trabalhos acadêmicos publicados em torno de temas que permeiam questões como escravidão, literatura negra e maternidade, como a tese de doutorado *Maternidade negra em Um defeito de cor: história, corpo e nacionalismo como questões literárias* de Fabiana Carneiro da Silva, que foi meu arcabouço teórico e sensível para olhar analiticamente para a obra literária aqui trabalhada. Todavia, não foram identificados artigos, teses e dissertações ou livros em que os alimentos presentes na obra fossem objeto de estudo.

Iniciei a pesquisa em um momento posterior à leitura inicial das primeiras páginas do livro. Ao perceber que a comida ocupava um papel importante na narrativa e após me deixar envolver na vida da personagem Kehinde, ainda confusa sobre a veracidade da história contada por Ana Maria Gonçalves a respeito dos manuscritos no prólogo do livro, busquei

um lápis e resolvi destacar todos os alimentos mencionados no livro. No decorrer das páginas, percebi que eles apareciam frequentemente e estavam atrelados a muitas possibilidades de pesquisa e reflexão que permitiam ampliar a compreensão da situação onde esse alimento era consumido ou comercializado, por exemplo, conforme demonstrado na tabela em anexo, como um breve recorte desse trabalho de mapeamento feito por mim. Talvez essa foi a minha serendipidade, perceber a presença desses alimentos e resolver, de alguma maneira, buscar alguma relação ou seguir seu rastro. Mapear e separar esses alimentos, dentro da compreensão do seu contexto de consumo e produção, funciona como um trabalho de fabulação crítica (Hartman, 2020) permeado pela literatura no intuito de tentar cartografar a cultura alimentar iniciada nas ruas de Salvador pelo mercar.

Ao avançar na leitura do livro e iniciar, em seguida, alguns estudos sobre cozinha afro-brasileira com a professora Lourence Alves, visualizei a possibilidade que *Um defeito de cor* (2006) oferece para entender a formação da Gastronomia Brasileira através da literatura. Compreendo a formação das nossas culinárias e das nossas cozinhas a partir dos fluxos de pessoas provocados pela diáspora, demarcando a contribuição da população vinda de África, tanto nos modos de fazer – nos mais diversos conhecimentos de técnicas, quanto na variedade de alimentos produzidos e utilizados para o preparo. Diante da lacuna de um estudo sobre essa temática e da urgência de ampliar e atualizar nossas reflexões em torno da Gastronomia Brasileira, esse trabalho traz uma discussão inicial sobre a leitura de *Um defeito de cor* na Gastronomia.

O diálogo entre *Um defeito de cor* (2006) e *Um pé na cozinha* (2022) se dá dentro do contexto da escravidão, especificamente no trabalho de venda de comidas prontas e outros alimentos por escravizadas de ganho. De maneira breve, é preciso citar os inúmeros trabalhos que as mulheres escravizadas executaram durante esse contexto, além das possibilidades reais que foram construídas para alcançar sua liberdade conseguidas a partir do seu trabalho. Tratarei mais adiante, porém como apresentação inicial, cabe pontuar que a conjunção entre as duas narrativas ocorre no momento onde Kehinde se torna escrava de ganho e ocupa as ruas de Salvador vendendo *cookies*. Ocupar as ruas pelo comércio de ganho dá a ela novos conhecimentos sobre as relações de associação, sobretudo entre mulheres escravizadas, além do desenvolvimento de sua vertente empreendedora que traz consequências cruciais para seu futuro. Não é apenas no comércio de comidas nas ruas que se dará o empreendedorismo de Kehinde, mas ela também abrirá uma padaria, depois irá para a produção de charutos, isso para citar apenas alguns dos seus negócios na Bahia.

Do livro *Um pé na cozinha* (2022) chamo atenção para a discussão realizada sobre as

cozinheiras de porta afora na seção intitulada “*Nós também somos gente; por sermos pretas, não pensem que havemos de nos calar*”: o trabalho culinário porta afora que - está presente na Parte I- “*Cozinha não era lugar de gente*”, em que a autora discute o trabalho das cozinheiras negras, do período colonial e imperial, marcado, portanto, pelo contexto escravista.

O preparo de um alimento costuma seguir a estrutura de uma receita. Em muitas famílias ou grupos de mulheres, as receitas são transmitidas através da oralidade, seja em momentos coletivos no ambiente da cozinha ou, mais recentemente, à distância, através dos meios de comunicação. Algumas famílias conservam, como relíquias, cadernos de receitas que atravessam gerações e registram no papel os modos de fazer. A estrutura de uma receita será a base deste trabalho, desde a determinação do objeto de estudo até a conclusão, como metodologia de escrita, reflexão e preparo do que será apresentado aqui, tal qual um alimento. Até agora, estabelecemos uma conversa inicial que permeia o pensar no preparo de uma comida. Uma conversa que pode ser estabelecida de maneira individual ou coletiva. Imaginando a estrutura da receita como a listagem dos ingredientes, na abertura, e em seguida, o modo de preparo e, por fim, uma sugestão de como servir o prato.

Escolhi para abrir cada uma das seções desse artigo uma tirinha de samba das Ganhadeiras de Itapuã, um grupo formado por mulheres de várias gerações que cantam sobre o ganho de comida e rememoram as ganhadeiras lavadeiras da Lagoa do Abaeté, em Salvador.

2. A escolha da receita e a separação dos ingredientes (o pré-preparo)

Galo cantou, pé na estrada pra amanhecer
Na beirada do rio pra ver marear
Esperando a maré baixar

No cheiro da aroeira
A sombra pra descansar
História das ganhadeiras
Que nós viemos contar

Xaréu, robalo, guaricema, peixe-galo
Sardinha, pititinga, preta maria, chegou
Mangaba,. Cambuí, araçá
Cajá-umbu, caju, manéveio
Nicuri, côco verde, gajirú

[História das Ganhadeiras- Ganhadeiras de Itapuã]

Diante de um contexto de violência - perda de seu irmão e de sua mãe, Kehinde, Taiwo e sua avó migram de Savalu para Uidá, ambos lugares localizados no Benin, antigo Reino de Daomé. Uidá era uma cidade portuária de grande importância, tanto no tráfico de escravizados quanto na circulação de mercadorias¹.

A primeira passagem do livro onde os alimentos são mencionados é justamente na chegada em um novo lugar e compõe a descrição da cidade de Uidá. No trecho, já se pode perceber a dinâmica movimentada da cidade, além de alguns alimentos disponíveis em África que também serão encontrados e consumidos entre os africanos da diáspora no Brasil, além de elementos da religiosidade e a ligação com a comida:

Havia pessoas apenas andando, outras comerciando coisas como obi, *omi*, aluá, acará, óleo de palma, utensílios de casa, panos coloridos e fitas para cabelo. [...] A minha avó parou e comprou peixe cozido. [...] Depois ela parou em outra barraca, nos mostrou para a mulher que vendia acarás e ganhamos dois, em nome dos Ibêjis. As pessoas ficam felizes em dar presentes aos ibêjis, pois é uma maneira de agradar aos espíritos sagrados. (GONÇALVES, 2006, p. 28)

Em uma nota de rodapé, Ana Maria explica cada um desses alimentos, ora elucidando sua ligação com a religião (alimento utilizado em oferenda, por exemplo, no caso do obi), ora traduzindo esse alimento para o nome mais comumente utilizado no Brasil. Destaco a questão

¹ Para mais informações sobre Uidá, consultar: LAW, Robin. A comunidade brasileira de Uidá e os últimos anos do tráfico atlântico de escravos, 1850-66. *Afro-Ásia*, Salvador, n. 27, p. 41-77, 2002.

religiosa e cultural para a tradição iorubá no que se refere ao alimento que é ofertado como presente, no caso das Ibêjis, as gêmeas Kehinde e Taiwo.

Salles (2021) escreve sobre a representação dos Ibêjis (ou Ibejis, como está grafado em seu artigo) para a cultura iorubá e suas vivências e representações na cultura brasileira a partir da diáspora. O autor narra as origens do mito, as vinculações dos Ibêjis aos Orixás, as celebrações no Brasil (além das comidas que são feitas nas oferendas): “Os Ibeji são um sinal de benção para qualquer um que os receba com felicidade [...]” (Salles, 2011, p.11). Ele aponta ainda para como essa narrativa deveria estar presente nas aulas de História, destacando, portanto, a existência da Lei 10.639/2003 sobre o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Outro aspecto presente no trecho de *Um defeito de cor*, acima citado, é a prática do comércio entre as mulheres africanas. Adiante trarei mais informações, uma vez que esse será nosso tema principal: o mercadejar das ganhadeiras partindo da narração de Kehinde. Para o diálogo sobre essa prática utilizarei alguns suportes, como a pesquisa historiográfica de João José Reis em *Ganhadores: A greve negra de 1857*, publicado no ano de 2019, e o artigo "As Ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX" de Cecília Soares (1996). De maneira sucinta e elucidativa, Reis pontua que alguns africanos tinham “[...] uma formidável experiência, homens e mulheres, na arte de negociar. [...] Na Bahia, a inclinação para o negócio desembocou no sistema de ganho.” (p. 94). Soares (1996) cita a prática do comércio que muitas mulheres já trazem de África:

Esse tipo de atividade não era estranho às negras importadas pelo tráfico negreiro, pois que em muitas sociedades africanas delegaram-se às mulheres as tarefas de subsistência doméstica e circulação de gêneros de primeira necessidade. Muitas ganhadeiras africanas eram provenientes da costa Ocidental da África, onde o pequeno comércio era tarefa essencialmente feminina, garantindo às mulheres papéis econômicos importantes. (p.60)

Kehinde chega ao Brasil com cerca de seis anos de idade. Ela, sua irmã gêmea e sua avó são retiradas à força de Uidá e trazidas para o Brasil. Após serem embarcadas em um navio negreiro, a narradora descreve em detalhes o interior da embarcação, as sensações, a aparência, os sons e cheiros daquele lugar que transportava gente viva, gente morta e gente que estava por morrer. A explanação do navio, na perspectiva de uma criança, faz parte dessa capacidade inventiva de Ana Maria conforme destaca Silva (2017), uma vez que a narradora ainda não tinha dimensão, ou mesmo ideia do que estava acontecendo. E Ana Maria consegue trazer esse olhar infantil para descrever sentimentos, dúvidas e angústias sentidas por Kehinde, sua avó e sua irmã, além de outras mulheres que são citadas diante da violência profunda da travessia pelo Atlântico:

A descrição da presença feminina num navio negreiro é rara na literatura brasileira. Aqui, a narradora recupera elementos da experiência infantil, para a qual a situação da captura e deportação como escrava para o Brasil não podia ser apreendida com clareza quanto a seu significado, e elabora a dinâmica de aprisionamento, bem como da estrutura de um tumbeiro e, na sequência, da viagem. (p. 118)

Depois de longos e cruéis dias, Kehinde desembarca sozinha na Bahia, especificamente na Ilha dos Frades. Aqui ela será batizada de Luísa e depois de ser comprada por um senhor de engenho, irá viver em Itaparica. Assim tem início sua trajetória nesse território. Além da Bahia, especificamente em Itaparica, Salvador e Cachoeira, Kehinde também irá passar pelo Maranhão, Rio de Janeiro e São Paulo. Nesses lugares, ela descreve os alimentos da cultura alimentar local em várias situações. Inclusive, no caso de São Paulo, ela consegue viajar com os tropeiros quando se dispõe a ser a cozinheira no percurso. Não cabe aqui pontuar os territórios e seus alimentos, uma vez que o foco será o trabalho do ganho em Salvador pelas mulheres, porém, ressalto o potencial da obra de Ana Maria Gonçalves para o estudo da formação da Gastronomia Brasileira.

Como uma sugestão metafórica do preparo de uma receita, após a separação dos ingredientes – aqui já foram mencionados alguns que irão permear nossa receita, como: diáspora, religiosidade, cultura, comércio – a conhecida *mise en place*², a partir da próxima seção do artigo passaremos a “feitura da receita”, com a análise de alguns trechos do livro. Mas não poderia passar para a próxima etapa da receita sem antes abordar alguns pontos importantes.

Quando Machado (2022) avança para a metade da parte I do seu livro, ela explica que as ganhadeiras:

[...] foram capazes de construir e preservar uma autodefinição que ia de encontro ao tratamento desumano. Além disso, agiram e se movimentaram em uma sociedade que tornava sua sobrevivência impossível, 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. 97).

Adiante iremos acompanhar o movimento que Kehinde faz pelas ruas de Salvador e como o mercar das comidas acompanha esse movimento. Eram como ganhadoras que algumas

² Dentro da Gastronomia, a *mise en place* é precede o cozinhar porque ela faz parte não só da separação, prévia, de todos os ingredientes que serão utilizados na elaboração do prato, como na separação dos utensílios. Diria que é uma das principais lições que aprendemos no curso de Gastronomia.

mulheres tinham a possibilidade de ter mais agência sobre suas vidas, como salienta Machado (2022) em vários trechos do seu livro.

No contexto do século XVIII em Salvador as ganhadeiras eram as grandes protagonistas no abastecimento de alimentos. E, portanto, a rua era delas. Mesmo que houvesse um intenso controle do seu trabalho, além de dificuldades presentes em vender comida nas ruas (peso das mercadorias, subir e descer ladeira, dentre outros), a rua foi um espaço, sem dúvida, de expansão e de criação de novas possibilidades e sonhos, como a alforria e o gestar de revoltas. O Estado tentou muitas vezes manter o controle das ganhadeiras, como veremos com os Códigos de Postura, mas elas executavam um trabalho essencial para a sobrevivência da população. Não se restringia apenas à venda de alimentos, mas contribuiu para o fazer e criar de uma cultura alimentar pela diáspora.

O período da escravidão foi também um momento de intensas negociações para a sobrevivência de quem era escravizado. Para as cozinheiras, viver e cozinhar no Brasil não foi só transpor as comidas de África para cá, mas também criar uma nova cultura alimentar a partir das possibilidades existentes como forma de ratificar como o processo da diáspora africana constrói experiências coletivas e criativas, além das ruas serem esse espaço onde é possível entender tanto a comida, como a diáspora africana.

[...] a maioria das mulheres africanas trabalhava na rua. Foi através delas que uma dieta marcadamente influenciada pelo azeite-de-dendê e demais produtos de origem africana ganhou dimensão pública, sendo introduzida na alimentação brasileira, através das comidas comercializadas nas atividades remuneradas que realizavam na condição de escravas-de-ganho, sendo o lucro auferido dividido em proporções negociadas com seus senhores. (SANTOS, 2013, p. 25)

Foram essas mulheres africanas de tabuleiros, caixas e fogareiros (sem deixar de mencionar o trabalho nas cozinhas domésticas) que criaram e produziram muito do que ainda se come em Salvador, no Recôncavo e em tantos lugares do Brasil onde houve presença africana.

3. O fazer da receita

Ô freguesa venha cá, o coco vou ralar
Vou fazer minha cocada, vou pra feira pra mercar
Já ralei o coco, vou ralar, minha cocada, vou mercar
Vem benzer freguesa, cocadinha preta tá na hora tá
[Mercação- Ganhadeiras de Itapuã]

A transformação de alimentos em pratos pressupõe o uso de técnicas possíveis de serem desenvolvidas a partir de uma convivência que muitas vezes ocorre de maneira coletiva. Esse convívio é criador de identidades, símbolos e outros aspectos culturais que imprimem, sobre os alimentos, modos de fazer e/ou novas técnicas (Montanari, 2013). No contexto do Brasil, verifica-se uma disputa entre as cozinhas. De um lado, as técnicas herdadas pela presença dos povos originários nesse território, aprendidas e somadas às técnicas trazidas na diáspora, do outro, os livros de receita e as influências europeias que precisavam ser servidas às mesas das famílias brancas, no caso em estudo no período da escravidão, nas mesas das casas grandes dos engenhos.

3.1 “As tecnologias ancestrais nós temos”

O verso acima é do rapper Don L e outros compositores que enaltecem a resistência diante da ocidentalização dos costumes, da vida e o afastamento do reconhecimento de nossas potencialidades ancestrais. Optei por evocar esse verso para iniciar a discussão sobre as técnicas indígenas que entraram na cultura alimentar africana, para tanto, destaco a passagem de *Um defeito de cor* (2006) sobre o tema:

Perto da fundição havia um telheiro onde salgavam peixe e armazenavam mariscos, que comíamos junto com feijão e às vezes o arroz comprados na capital, que ficavam no paiol, onde também eram guardados o milho e a mandioca, colhidos na fazenda durante quase o ano inteiro. A mandioca era plantada nos corredores deixados para facilitar a colheita da cana. Depois de arrancada da terra, ela era descascada e ralada, e a massa grossa que se obtinha era colocada dentro de sacos feitos de palha, que ficavam pendurados sobre imensos tachos. Com o passar dos dias, a massa soltava um caldo de cheiro insuportável de tão pestilento, que era deixado apurando até o ponto certo de fazer goma e carimã. O que sobrava dentro dos sacos era espalhado sobre enormes alguidares de barro para ser torrado enquanto era mexido e remexido com um rodo, para secar e torrar por igual, resultando na farinha que comíamos em quase todas as refeições. (GONÇALVES, p. 138-139)

No fragmento acima destacado, é descrito o processamento da mandioca³ e suas possibilidades de alimento. Esse conhecimento foi desenvolvido e repassado pelos povos indígenas aos africanos que, com o cultivo e consumo desse tubérculo, preenchiam parte de sua dieta diária, ou seja, o compartilhar de uma potente tecnologia de alimentos. Nesse ponto da narrativa Kehinde comenta como os escravizados cuidavam da fazenda, e a partir do que produziam com o seu trabalho, retiravam o que precisavam para sobreviver. É necessário destacar essa tecnologia compartilhada para compreender pontos que podem até parecer pormenores, mas na verdade são fundamentos da formação das nossas cozinhas, como o reconhecimento de quem produz e da atividade criativa envolvidos no fazer dos alimentos e ênfase das trocas culturais em torno da comida como uma estratégia de sobrevivência em uma sociedade escravista.

Em oposição ao processo de partilha de técnicas descrito acima, havia o cotidiano das cozinhas domésticas no período da escravidão. As cozinheiras de porta adentro, para empregar um termo utilizado por Taís Machado em seu trabalho mencionado anteriormente, enfrentavam uma jornada de trabalho exaustiva (especialmente quando tinha algum evento na casa dos senhores) e precisavam aprender a executar receitas que nunca tinham visto antes, pois estas faziam parte de uma cultura alimentar europeia. Submetidas a castigos e outras humilhações, as escravizadas que eram cozinheiras “[...] executavam diversas tarefas envolvendo a comida em âmbito doméstico, na rua ou, provavelmente o que era mais comum, no trânsito entre a casa e a rua.” (Machado, 2022, p. 51).

³ Indicações de trabalhos sobre o tema:

GODOY, Mariana Marangon; FRIGHETTO, Rúbia Helena. A presença indígena na alimentação brasileira: os usos da mandioca no Brasil e na América pré-colombiana. *Projetos e Dissertações em Sistemas de Informação*, v. 25, n. 2, p. 157-172, 2022. Disponível em:

<https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/viewFile/971/1088>

LIMA, Margarida. Tecnologia indígena de processamento da mandioca e seus impactos na alimentação brasileira. *Revista Brasileira de História*, v. 39, n. 80, p. 13-30, 2019. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rbh/a/ZCM7CZ5hBFdC6GQyG7h4sqv/>

SILVA, José Antônio. História e usos da tecnologia indígena de processamento da mandioca na América pré-colombiana. 2023. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/377538399_Historia_e_usos_da_tecnologia_indigena_de_processamento_da_mandioca_na_America_pre-colombiana

Um exemplo da violência que permeava a cozinha no engenho é descrito no trecho abaixo. Kehinde ainda trabalhava ‘porta adentro’ e relata a seguinte situação:

[...]pois nós, da cozinha, trabalhamos muito preparando quitutes sob a supervisão da sinhá Ana Felipa, que acompanhava tudo de caderno em punho e língua afiada. Depois de cada prato pronto, ela experimentava e jogava fora o que não ficava bom, no lixo mesmo, não sem antes jogar água ou fazer qualquer outra coisa para que nós não pudéssemos aproveitar. Fazia isso dizendo que preto não tinha paladar para apreciar aquele tipo de comida e nem ela queria ser acusada de ter alimentado escravos com comida digna de reis, mesmo que estragada pela nossa incompetência, pelo nosso dom de fazer somente a ração a que estávamos acostumados todos os dias. (GONÇALVES, 2006, p. 155).

Dentro do contexto de violência que marcou a escravidão, é possível observar também os desmandos e as agressões que aconteciam no ambiente das cozinhas e na construção do que viria a ser a cozinha brasileira. A força de trabalho da produção do alimento era preta, mas o conhecimento, o requinte e o paladar apurado eram brancos. O mercado de trabalho gastronômico dos dias atuais, quando analisado pelo viés de gênero e, sobretudo, pelo viés racial, é mantenedor dessa estrutura violenta herdada do período escravista brasileiro.

A história de Benedita Ricardo de Oliveira, mais conhecida como Benê Ricardo, é um exemplo de um reconhecimento tardio no campo da Gastronomia. Sua história foi estudada inicialmente por Briguglio (2020) e posteriormente também por Machado (2022). Sua formação foi no curso de Primeiro Cozinheiro organizado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), o que a fez a primeira mulher cozinheira formada no país. Apesar de diplomada por um curso renomado, ela sofreu durante sua vida uma sequência inumerável de violências racistas nas cozinhas que ocupou durante o século XX, bons anos após o período em que se passou a narrativa de *Um defeito de cor*.

Após Benê Ricardo, outras mulheres negras adentraram as cozinhas profissionais e se tornaram *chefs*, embora em um número ainda reduzido se considerarmos a quantidade de mulheres negras que são cozinheiras:

[...] ocorre uma atualização do léxico racializado, de gênero e de classe da gastronomia que permanece dificultando o acesso, a permanência e o reconhecimento de outros profissionais que não sejam chefs homens, de classe média e alta e majoritariamente brancos. Uma exclusão que pretende se esconder a partir de uma ideia genérica de popularização do ofício ou de um discurso de defesa de uma gastronomia brasileira. (p. 180)

Machado (2022) problematiza a democratização com ressalvas do campo da Gastronomia, tanto em relação aos cursos na área, como na ocupação das cozinhas profissionais e da

permanência das mulheres negras nesses espaços. Se hoje o reconhecimento do trabalho das mulheres negras na cozinha se dá pelos homens chefs, que geralmente são brancos, antigamente essa validação normalmente era dada pelas sinhás brancas. Essa mudança está vinculada às transformações dentro do campo da Gastronomia e as alterações pelas quais o campo passou, mas não se pode esquecer que a constituição desse campo, no Brasil, foi feita a partir de uma história de dominação colonial profundamente racializada. Ou seja, apesar de presentes nas cozinhas em grande quantidade, as mulheres negras, em raras exceções, ocupam funções de poder e destaque nesses espaços.

3.2 O ganho e as ruas

Retomando as ganhadeiras, chamo atenção às suas funções na circulação de todos os tipos de alimentos, não só refeições prontas. Reis (2019, p. 17) em *Ganhadores: A greve negra de 1857*, aprofunda os pormenores da primeira greve de trabalhadores que ocorreu no Brasil, especificamente em Salvador. Ao falar dos homens que eram ganhadores, dos motivos que provocaram a greve, do tipo de trabalho desempenhado, dos códigos de postura, Reis também destaca em algumas passagens as mulheres que eram ganhadoras em Salvador. O que aproximava ganhadores e ganhadoras, para além do trabalho, eram as formas de negociação, persistência e outras sabedorias, sobretudo diante dos desmandos e da perseguição aos africanos promovidos pelo Estado.

Kehinde começa a vender comida nas ruas de Salvador após desentendimentos com a sinhá Ana Felipa. Esses conflitos surgiram principalmente devido às tentativas que a sinhá fez em relação aos cuidados de Banjokô, filho de Kehinde, isso em meio à violência e aos desrespeitos do contexto da escravidão. A sinhá começa, então, a empreender esforços para afastar cada vez mais Kehinde de seu filho. Um deles será alugá-la para uma família inglesa. No período em que passou nessa casa, ela aprenderá inglês e a receita da comida que irá mercar nas ruas de Salvador e depois no Recôncavo: *cookies* (Gonçalves, 2006, p.219).

Existem algumas discussões que comparam e pontuam as vantagens e desvantagens dos trabalhos na rua em relação aos domésticos. Não é uma questão de defender o trabalho de ganho como uma salvação por completo, mas representava uma possibilidade de maior agência da vida, incluindo a possibilidade de economizar algum dinheiro, além do estreitamento das relações com outras pessoas escravizadas, Machado (2022) pontua o seguinte a respeito do tema:

[...] as pesquisas sobre a vida das mulheres negras envolvidas com o comércio em diferentes cidades coloniais mostram como o trabalho na rua poderia significar a possibilidade de acumular pecúlio para a compra de sua própria alforria e a de familiares. E, não menos importante, a possibilidade de ter uma vida mais autônoma, distante da violência da casa senhorial (que perpassava todos os aspectos de seu cotidiano) e mais próxima de redes de apoio de outras pessoas africanas ou crioulas - como irmandades, terreiros de candomblé [...] Assim, julgo importante demarcar que o trabalho na rua era uma opção que podia ser identificada como mais vantajosa para as trabalhadoras negras escravizadas, livres e libertas à época, visto que a única outra ocupação disponível para elas era o trabalho doméstico, nas condições brutais descritas na seção anterior. (MACHADO, 2022, p. 76)

Corroborando com essas perspectivas, temos o relato de Kehinde:

A sinhá Ana Felipa me colocou na rua, como escrava de ganho, a quase um mil e setecentos réis por semana, dinheiro que tinha que pagar a ela aos domingos. Como escrava de ganho, eu poderia sobreviver do que quisesse, poderia escolher meu trabalho, e ficaria com o dinheiro que ganhasse acima da quantia pedida por ela. Muitos escravos viviam nessas condições, exercendo as mais diferentes atividades, e muitos senhores viviam do dinheiro que eles levavam para casa. (GONÇALVES, 2006, p.241)

Alguns dados levantados por Reis (2019) sobre a remuneração dos escravos de ganho reforçam essa perspectiva de possibilidade de acúmulo de recursos:

A cota variava de uma ocupação para outra, e dependia também da idade, saúde e outras características individuais dos escravos. O elemento principal nos cálculos dessa cota era provavelmente a produtividade média de cada ocupação no mercado. A historiadora Maria José Andrade oferece alguns exemplos para o ano de 1847: um carregador de cadeira entregava ao senhor quatrocentos réis por dia, o mesmo que um sapateiro; um ganhador de cesto, 320 réis ; uma lavadeira, 240 réis. Em 1872, as diárias variavam entre 428 réis e 571 réis. (p. 42)

Mais adiante, Reis expõe em um quadro intitulado: rendimento diário de libertos em Salvador, 1849 (p.66-67), os dados sobre a remuneração de múltiplas funções. Embora se trate da remuneração de libertos, achei importante trazer tais informações a fim de fazer um comparativo em relação ao pagamento que Kehinde deveria fazer a sinhá ao fim de cada semana, como mencionado acima. Na tabela elaborada pelo historiador com base na “Relação dos Africanos Residentes na Freguesia de Santana”, tanto uma ganhadeira (sem especificação da função) e uma vendedora de comida pronta ganhavam por volta de 640 réis, uma remuneração maior que a de cozinheira doméstica, como destaca Machado (2022, p.77) a partir também da análise da pesquisa.

Uma das causas principais da greve de 1857 estudada por João José Reis (2019) é a questão do controle do trabalho e da autonomia dos ganhadores. Esses trabalhadores possuíam uma forma de organização “os cantos”, que além de um espaço físico e de uma forma de gerir os ganhos, tinha uma dimensão coletiva de solidariedade e religiosa.

Os ganhadores se organizavam em *cantos*, como se chamavam os agrupamentos – etnicamente delimitados sem que fossem exclusivistas –, nos quais se reuniam eles para oferecer serviços em locais também demarcados, além de estratégicos, da geografia urbana.

[...] O canto era a representação mais acabada da solidariedade e do espírito comunitário do trabalhador africano de rua na Bahia oitocentista, Mesmo aqueles que exerciam isoladamente suas atividades, como o ganhador de cesto, o aguadeiro e o vendedor ambulante em geral, tinham no canto sua âncora coletiva, onde estacionavam para aguardar o próximo cliente ou ali mesmo vendiam o que fabricavam ou mercadejar. Era o etos coletivo que constituía a alma do trabalho de ganho. A inspiração para esse tipo de organização pode ter origem em grupos de trabalho cooperativo comuns na África Ocidental, conhecidos ali como *ero* entre os nagôs e *dókpwê* entre os jejes. (REIS, 2019, p. 82-83)

Cabe salientar que, embora sua pesquisa foque no trabalho dos ganhadores, as ganhadeiras estão inseridas nesse universo e foram, como veremos adiante, inclusive com a narrativa de Kehinde, controladas pelos códigos de conduta e obrigação de identificação antes dos homens.

Adiante o historiador discute algumas informações sobre um código de posturas ainda do século XVIII, precisamente de 1785, que aborda algumas regras sobre os cantos e, neste, as mulheres estão ainda presentes. Dentre as descrições sobre remuneração para os trabalhos desempenhados por homens e mulheres, o delas aparece como o mais baixo, como ele menciona.

O jornal⁴ da mulher, portanto, equivale ao mais baixo entre aqueles estabelecidos para o homem. A inclusão de ganhadeiras na postura sugere que elas faziam parte de cantos nessa época, tendo sido posteriormente afastadas, ou elas próprias se afastaram, para se reunir em agrupamentos apenas femininos. (REIS, 2012, p. 84)

Os cantos têm dimensões significativa e representativa dessa associação geográfica e simbólica entre os africanos:

Alguns ganhadores recuperavam suas energias no próprio canto: “os que dormiam geralmente tinham uma sentinela pronta para acordá-los quando chamados para os serviços”, observou o pastor norte-americano Daniel Kidder, em torno de 1840. [...] Lá também iam as vendedoras de mingau, aberém, acaçá, caruru, vatapá e outras iguarias africanas. [...] Muito mais do que mera estação de trabalho, o canto era um nicho cultural, um conjunto de sociabilidades em que dimensões étnicas, de classe, de gênero e territorialidade convergiam, se entrelaçavam, transformaram um ambiente em que diferentes culturas dialogam e visões de mundo eram compartilhadas – onde, enfim, o futuro era planejado. (Ibid, p. 86)

O governo vinha empreendendo uma política de controle dos africanos pelas ruas de Salvador, particularmente em decorrência das revoltas, sobretudo a do ano de 1835, a Revolta dos Malês (Reis, 2019, p.25). Portanto, quem estivesse se movimentando pelas ruas, deveria ser facilmente identificado, correndo o risco de ser detido caso não houvesse explicação e/ou comprovação do motivo de estar nas ruas. No caso de Kehinde, ela relata a documentação

⁴ Sobre o termo jornal, ele é mencionado em *Um defeito de cor* e aparece como uma nota de rodapé para ser explicado depois de ser mencionado por Kehinde. Em conversa com Esméria, depois de um desentendimento com a sinhá que a coloca para fora de casa, ela diz: “[...] eu ia arrumar um lugar para morar e com muito gosto, e que apareceria uma vez por mês para pagar o jornal.” (GONÇALVES, 2006, p. 254). Em nota de rodapé, Gonçalves explica: “Jornal: ou fêria, o que era devido ao dono pelo escravo de ganho. (Ibid)

que portava no momento que se tornou ganhadeira e especifica sua condição de voltar para dormir na casa da sinhá, uma vez que alguns escravos de ganho não moravam mais nas casas dos seus proprietários: “Recebi uma carta, que também chamava de bilhete ou passe, em que a sinhá afirmava a quem pudesse interessar que eu tinha permissão para exercer atividade na rua a qualquer hora do dia, sendo que à noite deveria retornar para dormir em casa”. (Gonçalves, 2006, p.241)

Esse domínio, exercido sobretudo nos africanos que ocupavam as ruas, representava uma contradição diante da demanda pelo abastecimento das cidades, principalmente em relação às comidas. Existiu continuamente esse controle das mulheres escravizadas, mas normalmente até os códigos de postura tinham pontos revistos ou afrouxados diante da dependência da função essencial executada pelas ganhadeiras.

Kehinde, ao narrar sua condição de ganhadeira, fala sobre a questão do controle dos corpos, da necessidade do abastecimento e da exigência da documentação. Reis (2019) descreve:

[...] mas a escravidão na cidade era um bom negócio para uns, e fonte de serviços e comida para todos. Assim, enquanto não se pudesse dispensar essa mão de obra, cabia melhor controlá-la. Se queriam ou precisavam se movimentar pela cidade ou além dela, os africanos escravizados deviam então levar passes assinados pelos senhores. Tais papéis designaram quando e por onde pretendiam ou podiam circular. Sobretudo, eles e elas não deviam frequentar as sombras da noite, evitando que encobrissem fugas, conspirações e o abuso individual e coletivo do sossego público. (REIS, 2019, p. 26)

Ocupar um novo lugar e construir novos significados fez parte de todo o período da escravidão, esteve no cotidiano das pessoas escravizadas. As ruas, portanto, sobretudo quando falamos dos ganhos, se transformaram em espaços integradores e semelhantes aos antes vividos na África. Todos os trabalhos que utilizo como referencial teórico aqui, descrevem as modificações que os trabalhadores africanos empreenderam na vida urbana das cidades.

Salvador, Rio de Janeiro, Recife, e tantas outras cidades, foram ocupadas por pessoas escravizadas que mercavam e, quando ocupavam as ruas, criaram diferentes formas de registrar suas presenças, agenciar suas vidas e criar formas distintas de negociação. Como destaca Reis: “A rua era das negras e dos negros – escravizados, libertos ou livres — e, sobretudo, dos carregadores ambulantes, conforme perceberam os viajantes estrangeiros, um após outro, que visitaram a Cidade da Bahia – como era então conhecida Salvador [...]”. (2019, p. 21). Na narrativa de Kehinde, aparece essa rua da cidade da Bahia dominada por negros e negras, os cheiros, os sabores e a associação com África:

A vida durante a semana era muito diferente da que acontecia aos domingos, quando tudo era bem mais calmo. Durante a semana a cidade parecia uma grande feira, muito maior que as maiores que eu já tinha visto, com pessoas correndo de um lado para outro, apressadas, gritando quem queria comprar isso ou aquilo, se oferecendo para carregar qualquer coisa, perguntando quem precisava de cadeirinhas ou de algum outro serviço. [...] O trabalho mais comum entre as mulheres era o de vendedora, e elas andavam por toda cidade equilibrando imensos tabuleiros na cabeça, onde iam os diversos tipos de doces e salgados, frutas, verduras, refrescos, água e aguardente. Havia vendedores homens também, mas em menor número, e os tabuleiros de pratos quentes, como os de acará, eram só das mulheres. Estas ficavam em lugares fixos porque fritavam o bolinho na hora, em fogareiros improvisados, espalhando por todo lado o cheiro do dendê, que prontamente me levava à África. (GONÇALVES, 2006, p. 241-242)

Ana Maria Gonçalves traz para a narrativa a descrição de uma competição existente entre as sinhás que tinham mucamas no ganho: “Outras, mesmo muito ricas, colocavam mucamas para vender doces ou salgados, disputando entre si quem tinha a mucama mais bonita ou mais bem-vestida, ou que sabia fazer o doce ou o quitute mais gostoso.” (p.241)

A partir do relato da viajante francesa Adèle Toussaint-Samson sobre o Rio de Janeiro, Taís Machado (2022) enfatiza a relevância do trabalho de venda de alimentos realizado pelas escravizadas para a economia doméstica (renda) das famílias, bem como o papel das donas de casa na supervisão da produção desses alimentos. As mulheres brancas não saíam às ruas para a venda dos alimentos mas geriam a sua produção.

Uma das opiniões mais geralmente acreditadas acerca da brasileira é que ela é preguiçosa e conserva-se ociosa todo o dia. É um engano. A brasileira não faz nada por si mesma, mas manda fazer: põe o maior empenho em não ser vista nunca em ocupação qualquer. Entretanto, quem for admitido à intimidade, achá-lá-á pela manhã de tamancas, sem meias, com um penteador de cassa por vestido, presidindo à fabricação de doces, cocada, arrumando-os nos tabuleiros de pretos e pretas, que os levam aos vender pela cidade. (VIANNA, 1973, p.44 apud MACHADO, 2022, p. 73)

Em oposição ao exposto acima, em *Um defeito de cor*, quando Kehinde saiu para o ganho, produzia os *cookies* em uma espécie de cozinha comunitária. Ela chegou até lá através de Adeola que era liberta, brasileira e vendedora de acará. Ela mercava na rua em um ponto que antes era ocupado por sua mãe, também vendedora de acará. Sobre Adeola, uma breve descrição do espaço e dessa mulher que era uma grande articuladora e agenciadora do mercar nas ruas:

A cidade alta parecia um pouco mais organizada e com melhores opções, e decidi que era por lá que queria ficar. Foi então que me lembrei da Adeola e fui procurá-la nas imediações da Santa Casa da Misericórdia, onde ela tinha um ponto de tabuleiro. Mesmo na cidade alta, lugar tido como mais seguro, policiado e organizado, a maior parte das pessoas pelas ruas era de pretos; os brancos quase não saíam de casa. Mulheres brancas, então, era como

se não existissem, se não soubéssemos que iam todas dentro das cadeirinhas de arruar e das liteiras, protegidas por cortinas e janelas. Do lado de fora reinávamos nós, as pretas e as mulatas, alegrando as vistas de homens de todas as cores, mesmo dos que não admitiam isso publicamente. A Adeola era uma linda crioula muito extrovertida, falante, na faixa dos trinta anos, com um sorriso largo que parecia não caber dentro da boca. Tinha peitos pequenos cobertos por uma blusa de tecido quase transparente, com pala de renda, e ancas enormes que não se escondiam sob a saia de chita estampada que vestia no dia em que a conheci. O pescoço e os braços estavam sempre enfeitados com voltas e mais voltas de contas coloridas, e o cabelo ficava escondido dentro de um turbante muito armado e engomado. Quando me aproximei, ela estava atendendo um freguês e não me reconheceu de pronto, mas não tive dúvida de que era ela. (GONÇALVES, 2006, p. 243)

Esse espaço coletivo, a cozinha comunitária, reunia muitas mulheres que também eram ganhadoras e utilizavam o espaço para produzir suas comidas e, em troca, pagavam o que podiam. Esse lugar, coletivo e comunitário, apresenta o antagonismo aos espaços das cozinhas das casas grandes ou as cozinhas das casas das famílias brancas onde as escravizadas cozinham em um ambiente permeado pela violência, onde técnicas eram impostas e seus conhecimentos e fazeres eram rechaçados. No trecho a seguir, evidencia-se, portanto, a convivência entre mulheres que compartilhavam a experiência de produção e venda de alimentos.

Paramos em frente a uma construção grande mas simples, parecendo um caixote onde tinham sido feitos buracos em forma de janelas e porta, e a Adeola foi entrando sem bater. [...] entramos em uma cozinha onde trabalhavam várias pretas [...] Todas as pretas que estavam na casa e muitas outras que apareciam em dias e horários alternados, usavam o espaço para fazer bolos, doces, pães e refeições que vendiam nas ruas, pagando ao padre e à dona Maria Augusta o que pudessem, quando pudessem, e se pudessem.” (Gonçalves, 2006, p. 244-245).

Isso não acontecia com todos os escravos de ganho, como pontua o historiador:

Em 1857, grande parte dos negros de Salvador, escravizados ou não, trabalhavam nas ruas. Eram responsáveis, sobretudo, pela circulação de objetos e pessoas através da cidade. [...] e as mulheres cobriam alargado território urbano na condição de ambulantes. Muitas escravas e escravos dividiram sua jornada de trabalho entre a casa e a rua: compravam o alimento nos mercados e nas feiras para depois prepará-lo na cozinha senhorial e, em seguida, retornavam às ruas para vender comida pronta e outros produtos. Assim, após cumprirem as tarefas do serviço doméstico, saíam para o ganho na rua, uma típica dupla jornada escravista. (REIS, 2019, p. 19)

Quando Kehinde foi para o ganho, ela produzia seu alimento de mercar em uma cozinha fora da casa onde trabalhava antes e dedicava seu tempo no trabalho de produção e venda, o que não era pouco, mas ela não precisava, como obrigação, trabalhar na casa da senhá.

3.3 A cozinha, a coletividade, as negociações e as formas de resistência pela comida

A utilização de uma cozinha comunitária promovia a criação de laços de solidariedade e, conseqüentemente, de troca de informações e favores. Nesses espaços comunitários fermenta a criação de uma gastronomia brasileira em disputa. Considerando que das mãos dessas mulheres surge uma cultura alimentar brasileira – basta ir até a cidade de Salvador e atentar para o que se come nas ruas, a disputa aparece, por exemplo, quando Ana Maria Gonçalves traz a perspectiva de uma comida que tem uma espécie de aprovação ou passe concedido pelas sinhás que acompanham de perto a produção da comida e, por outro lado, a construção de um espaço comunitário onde quem conduz e chancela são as próprias mulheres africanas ou negras, escravizadas ou não.

O ganho proporcionava que as mulheres ocupassem as ruas de uma forma diferenciada, não sem os desafios ligados ao trabalho e a negociação pela liberdade, mas com possibilidades distintas das vivenciadas no espaço doméstico. Sobre esse espaço coletivo, Kehinde retrata as seguintes características:

Todas as pretas que estavam na cozinha, e muitas outras que apareciam em dias e horários alternados, usavam o espaço para fazer bolos, doces, pães e refeições que vendiam nas ruas, pagando ao padre e à dona Maria Augusta o que pudessem, quando pudessem, e se pudessem. (Ibid, p. 245-246)

As comidas nas ruas poderiam ser adquiridas pelas ganhadeiras que eram ambulantes ou pelas vendedoras de comidas que tinham seus pontos fixos. Cada uma delas, irá experimentar a cidade de uma maneira e terá que fazer negociações distintas, tanto para se locomover (dentro das exigências dos códigos de postura, por exemplo) como da manutenção do seu ponto fixo. As comidas organizadas pelos horários e o detalhe dos balaio ou caixas que as mulheres levavam nas cabeças, são pormenorizados:

O Tico e o Hilário, acostumados ao movimento das ruas, queriam me mostrar tudo e contar dos hábitos das vendedoras de comida, as ambulantes. Elas tinham certos horários para passar pelas ruas, e de manhã bem cedinho vendiam acaçá, mungunzá, bolos e pães. Um pouco mais tarde apareciam com o almoço, geralmente peixe frito ou carne de sol, angu, feijão e farofa, sendo que as mulheres de etnia hauçá também vendiam o arroz de hauçá, feito com iscas de carne de sol frita, que era uma delícia. À tarde, o que tinha mais saída eram os refrescos, a água, os pães, os bolos e os doces, e à noite ainda podiam voltar a vender o que sobrava do almoço. As que não vendiam comida pronta também podiam comerciar peixe, negociado de madrugada com os pescadores que acabavam de voltar do mar, ou carne verde, que iam buscar nos matadouros e vendiam em barras ou pelas ruas, em balaio sangrentos que equilibravam sobre as cabeças. (Ibid, p. 242)

Kehinde descobre, com a ajuda de Tico e Hilário – sempre presentes na sua narrativa em seu

tempo na Bahia – uma cidade com uma efervescência oriunda do comércio que antes do ganho ela não tinha tanta noção.

Sobre esse comércio, Reis apresenta uma metáfora econômica e geográfica para ilustrar as cabeças das mulheres que mercavam vários produtos:

As ganhadeiras vendiam de tudo um pouco: verduras, frutas, peixe, carne verde, moqueada e cozida, quitutes doces e salgados, panos da costa, toda sorte de quinquilharias, entre outros produtos locais e importados, mormente da África, mas doutras partes do globo também. **Sobre essas mulheres, uma antiga postura municipal, republicada em 1873, estabelecia, entre vários “locais” onde era permitida a venda de carne verde, as “cabeças das ganhadeiras”. As cabeças das negras eram então um lugar fundamental na geografia econômica de Salvador.** Elas percorriam a cidade de porta em porta, ruas, becos, praças, a subir e descer ladeiras, equilibrando suas gamelas, tabuleiros abertos e fechados, estes feitos de vidro e armação de madeira, denominados “caixinhas”, que de pequenas nada tinham. (REIS, 2019, p. 20, grifo nosso).

Mercar utilizando o corpo, transportando a mercadoria na cabeça e sendo considerada como um local privilegiado e primordial, reafirma as possibilidades de circular e exercer influência pela cidade, como também, as dificuldades enfrentadas na locomoção para a saúde dessas mulheres.

Depois do reconhecimento da cidade e de conseguir se filiar à rotina da cozinha comunitária, Kehinde precisou decidir qual seria a comida que venderia na rua, bem como saber em qual lugar seria seu ponto de venda. Esméria propõe a primeira opção para venda: bolo de laranja. Mas Kehinde lembra da receita de *cookies* que havia aprendido no tempo em que trabalhou na casa da família inglesa e resolve que os venderia nas ruas:

Os *cookies* eram gostosos, fáceis de fazer e eu não estaria tirando a freguesia de ninguém, já que ninguém vendia cookies pelas ruas, e nem eram muitas as pessoas que sabiam fazê-los, o que aumentava a possibilidade de ter mais fregueses. (Gonçalves, 2006, p.247).

À revelia dos comentários que escutou sobre o insucesso que seria a venda de *cookies*, ela consegue: entender a dinâmica dos locais onde conseguiria mais clientes, quem seriam seus clientes fixos e em potencial, como apresentar o alimento, como se vestir para o trabalho, como controlar as finanças, planejar a produção, organizar as entregas e adaptar-se às diferentes encomendas. É crucial destacar aqui que a venda de alimentos e refeições vai além do fazer do alimento, uma vez que esse trabalho movimenta, mobiliza e consolida uma cadeia produtiva, e Kehinde vivencia todo esse processo, inclusive intervindo e modificando o mesmo.

Kehine aponta para questões como a predominância de negros e negras nas ruas e, como estas não ofereciam segurança, sobretudo para as mulheres que poderiam estar sujeitas

a abuso sexual, como aponta Machado (2022, p.94)⁵. Além disso, havia a organização do mercar, quais espaços poderiam ser ocupados e qual a dinâmica do que poderia ser mercado a depender do local. Kehinde explica que entendeu com Adeola essa organização e como cumprir esses acordos era fundamental para que não houvesse desentendimento: “Eu pensava que poderia vender o que quisesse onde bem entendesse, mas ela disse que não era bem assim, que alguns pontos já tinham donos, como era o caso do ponto dela, e todos respeitavam isso em nome da boa convivência.” (Gonçalves, 2006, p. 247).

Antes de começar a abordar a relação entre as revoltas que eclodiram em Salvador no século XIX e as ganhadeiras, trago esse excerto de Taís Machado em *Um pé na cozinha* (2022) onde ela aborda algumas questões importantes que dialogam com a circulação de informações sobre as revoltas, dentre elas a capacidade de negociação protagonizada pelas ganhadeiras em decorrência da relevância da sua função para o funcionamento da cidade.

As condições precárias de circulam revelam não apenas a necessidade do trabalho dessas mulheres na distribuição de mercadorias, sobretudo em uma cidade íngreme como Salvador, mas também as dificuldades que enfrentavam para fazê-lo. É evidente que esse trânsito afetava, em especial, as mulheres que trabalhavam de modo itinerante, levando muitas delas a tentar estabelecer um ponto fixo para a venda (a quitanda) em locais de grande circulação nas cidades, algo que era controlado ostensivamente pelas autoridades em seus códigos de postura. [...] Mais uma vez, é importante pensar que essa regulação e esse controle são indicativos do comportamento disruptivo dessas trabalhadoras negras, que podiam insistir em se posicionar em locais estratégicos ou ignorar os horários e os lugares estabelecidos para comerciar. Até o século 19, como vimos, a rua permanece um espaço negro, fundamentalmente, e as mulheres que vendiam comida tinham um espaço especial na negociação com as autoridades graças a importância de seu trabalho para o cotidiano da cidade. (MACHADO, 2022, p. 86-87)

3.4 A geografia da resistência através dos tabuleiros e pelas cabeças das ganhadeiras

Se mover por Salvador, cidade cuja geografia é acidentada, e ainda mais com peso nas cabeças, trouxe consequências para a saúde das ganhadoras e dos ganhadores. Muitas começaram a procurar se estabelecer em locais fixos onde pudessem mercar. Esses espaços chamados de quitandas, como descrito acima, foram pontos de encontro para escravizados que muitas vezes precisavam se alimentar nas ruas (Machado, 2022, p. 85). Sobre o termo quitanda, a título de conhecimento, seu significado é:

Na versão aportuguesada do termo “quitanda” encontramos os significados de: mercado;

⁵ Machado (2022) destaca a quantidade ínfima de fontes históricas mais aprofundadas sobre o cotidiano das ganhadeiras, mas é importante destacar a questão das violências às quais essas mulheres estavam submetidas, seja no trabalho realizado no ambiente doméstico ou nas ruas. A discussão sobre a sexualização do corpo das mulheres e a narrativa de Kehinde sobre as situações de violência vivenciadas, incluindo a questão do estupro sofrido, é discutido no trabalho de Silva (2017) quando aborda a questão da representação dessas mulheres na Literatura (p. 130-131) e na construção do testemunho que, de certa maneira, desafia a morte (p. 194-195).

feira; praça; posto de venda de gêneros frescos; pequena loja ou barraca de negócios; ou ainda o que se vende em maleta, tabuleiro ou quinda que se vende pelas ruas. (RIBAS, 1989, p.174 apud FREITAS, 2015, p. 16).

Na narrativa de *Um defeito de cor* também está presente um aspecto importante sobre o trabalho das ganhadeiras: a capacidade que tinham de circular informações. Machado (2022) destaca: “Para além de acumular pecúlio, elas efetivamente utilizaram sua circulação pelas ruas para formar ou se inserir em redes de sociabilidade, apoio e revolta, algo que não era possível quando trabalhavam isoladas na casa senhorial” (p. 81). Quando trabalhou no engenho, Kehinde construiu uma amizade com Fatumbi, um muçurumim (mulçumano) responsável pela educação da sinházinha Maria Clara. Eles passaram muitos anos afastados, mas, nas ruas pelo ganho, Kehinde o reencontra e estabelece novamente o vínculo. Em um dia quando se encontram, Fatumbi solicita que Kehinde transporte um bilhete e leve-o até um local onde haveria outros muçurumins:

Na sexta-feira, o Fatumbi apareceu cedo na loja e perguntou se eu podia fazer um grande favor pra ele. [...] Disse que poderia me contar do que se tratava, mas para minha segurança preferia que eu não soubesse, e me passou um bilhete que deveria ser entregue a um homem chamado Manuel Calafate, [...] É claro que no caminho eu não aguentei de curiosidade e abri o bilhete, mas não adiantou nada, porque estava escrito em árabe, com os desenhos que representavam as letras que só os muçurumim entendiam. [...] depois de olhar por uma fresta, percebi que havia vários muçurumim lá dentro. Imaginei que estavam em reunião importante, com todos sentados em um círculo no chão da sala. (GONÇALVES, 2006, p. 324-325)

Posteriormente, após alguns anos, eclodiu, em Salvador, a Revolta dos Malês (1835) que mudaria, mais um vez, os códigos de postura em relação aos deslocamentos, sobretudo dos africanos, pela cidade. Como pontua Reis:

A outra parte da rede mercantil africana alcançava Salvador, onde reinavam as ganhadeiras. [...] Elas “vendiam toda espécie de gêneros alimentícios”, escreveu Huell no início do Oitocentos. Quando, em 1835, depois do levante malê, uma junta de juizes de paz de Salvador sugeriu que os africanos fossem proibidos de comercializar alimentos, o próprio chefe de polícia, apesar de adversário fidalgo dos africanos, discordou com o argumento de que semelhante proibição anterior gerara “carestia repentina” e confusão na implementação da medida. Os africanos, e sobretudo as africanas, eram peça vital no abastecimento da capital. (REIS, 2019, p. 95)

Complementando o argumento do historiador, Taís Machado aponta a partir da análise de estudos sobre o trabalho das ganhadeiras e as tentativas do governo de tentar controlar o trabalho das mesmas:

É importante dizer que a tentativa de controle das autoridades era em geral frustrada, por causa da importância do trabalho dessas mulheres para o abastecimento e a distribuição de itens pela cidade. Apesar da vigilância ser constante, os estudos analisam como era comum que as medidas mais duras de controle constantemente recuassem ou que a fiscalização afrouxasse, e como esse trabalho, por ser imprescindível, tinha de ser tolerado pelas autoridades. (2022, p. 82)

A participação em revoltas e o descumprimento às regras impostas fazem parte de um arcabouço constantemente reorganizado a partir de negociações e resistências que foram fundamentais para a agência e autodeterminação de muitas mulheres, mesmo vivendo o absurdo das inúmeras violências do período da escravidão. Cientes do poder que exerciam com seu trabalho pelas ruas, elas organizaram como puderam alternativas à vida no contexto da escravidão. Além disso, criaram, adaptaram e produziram a comida afro-brasileira oriunda da diáspora. Cabe também mencionar a capacidade empreendedora dessas mulheres que viam na venda das comidas, na circulação de informações e participação em revoltas, o caminho para a liberdade.

Para finalizar essa seção do preparo da receita, longa e necessária etapa, ressalto um aspecto pontuado por Reis sobre a noção do tempo trazida com os africanos, que assim como a comida, foram adaptadas ao que foi possível encontrar em terras brasileiras, como matéria prima de reelaboração da vida mas sem perder de vista o território de onde vieram.

O escravo ganhador organizava com alguma autonomia o seu tempo de trabalho – o tempo, o ritmo e, por vezes, o volume de trabalho. O trabalho do ganhador era medido por tarefa cumprida, não por unidade de tempo, o que constituía algo familiar aos africanos. Entre os iorubás, segundo Afolabi Ojo, em certas circunstâncias o próprio tempo era marcado pelo volume de trabalho feito ou previsto. E este tinha limites que o nagô na Bahia buscava fixar africanamente. [...] Sob o sistema colonialista em suas terras ou sob o regime escravocrata em terras alheias, os africanos resistiram quanto puderam ao aniquilamento de suas noções de tempo e de trabalho, não por aferro a tradição qualquer, mas porque fazia sentido no esforço para pôr algum frio à exploração escravista – no caso do liberto, um limite à autoexploração – e por nutrir-se de noções próprias de bem viver, no que também o liberto investia. Mas não se tratava de trabalho pouco, nem mole. Era trabalho duro, estafante – “trabalho de negro”, como se dizia, pois branco não o fazia, e mesmo o crioulo nativo parecia recusar. (2019, p. 74-75)

O tempo e as formas de negociação para ainda manter o controle sobre ele consiste em um ponto significativo e proximal com a cozinha. O fazer dos alimentos é permeado, em tudo, pelo tempo, a sua degustação também. Ao contrário do modo de ocidental do tempo, violentamente acelerado e fecundo de ansiedade e expectativa em excesso, está o tempo africano, de apreciação, de tempo cíclico, de olhar o passado como fundamento e viver o presente com cuidado. O tempo da degustação de um alimento não pode ser negligenciado, deve ser longo, celebrado e compartilhado. O tempo ritual e sagrado se faz no cotidiano, nas atitudes e aí está a relação com o alimento que desejo trazer aqui.

4. A degustação do prato

Vem chegando as ganhadeiras da praia de Itapuã

Hoje tem samba de roda só termina de manhã

[...]

Vai moleque buscar o azeite

Traga pão dormido gengibre tem lá

Camarão e castanha no cesto

Traga coco seco vai ter vatapá

[Bando das Ganhadeiras/Com a alma lavada- Ganhadeiras de Itapuã]

Utilizei tirinhas das Ganhadeiras de Itapuã na abertura das seções desse trabalho porque, abrindo os caminhos para a narrativa de Kehinde, elas reforçam a possibilidade de haver alguma fresta de celebração no cotidiano do trabalho. Trago, portanto, como primeiro elemento de degustação o aspecto da ritualização do trabalho com a história da origem da festa de Iemanjá – orixá da cultura iorubá – em Salvador, mencionada por Reis em sua pesquisa sobre os ganhadores:

Se os homens ritualizavam o trabalho de rua em cerimônias como a posse de capitães de cantos, também as mulheres buscavam propiciar suas vendas celebrando deuses e deusas que as acompanharam no Brasil. A hoje afamada festa de Iemanjá foi aos poucos se fixando no panorama cultural da cidade e é provável que tenha derivado da convergência de diversas tradições. Uma delas seria, precisamente, a celebração da Mãe d'Água pelas ganhadeiras, conforme relatou em 1868 o jornal O Alabama, com a alta dose de antipatia que lhe era peculiar quando tratava de cultura religiosa africana. [...] salta aos olhos a riqueza de uma cultura que vinculava trabalho com religião na celebração da deusa do mar – talvez a própria Iemanjá – que unia Brasil e África, o mar de onde vinha o peixe que muitas das ganhadeiras vendiam em seus tabuleiros através da cidade. Contudo, elas agora “davam de comer” à deusa para propiciar toda sorte de atividade.

O tempo do descanso na sombra de uma árvore ali pelo Rio Vermelho, após percorrer os altos e baixos do relevo da cidade de Salvador, o tempo-espço das histórias partilhadas e o momento para se alimentar, trocar receitas, compartilhar técnicas. Está presente nos versos das Ganhadeiras de Itapuã e, provavelmente, estava presente no cotidiano das ganhadeiras do século XIX.

A degustação do alimento envolve muitos rituais, especialmente quando coletivos. Ao provar uma comida, feita por alguém, por exemplo, costumamos pedir a receita, perguntar como a pessoa fez o alimento e, se isso é feito em grupo, pode surgir dali um percurso de novos fazeres, de atualizações ou de aprendizados.

Há ainda poucos estudos sobre as ganhadoras que consigam desmistificar, por exemplo, as narrativas que muito circularam sobre a possibilidade constante de enriquecimento por meio do ganho, como demonstrado a seguir:

É importante destacar que, em razão da competição acirrada e de uma estrutura social hierárquica em que mulheres negras estavam nas piores condições, esse rendimento ainda era, na maior parte dos casos, insuficiente para garantir uma vida tranquila, apesar de ser mais rentável que o trabalho doméstico, em especial para livres e libertas.” (MACHADO, 2022, p. 88)

Posição complementada por Reis (2019): “[...] o trabalho de ganho não era um mar de rosas. Além de atritos com senhores, patrões, patroas, autoridades policiais e fiscais, sem falar dos clientes, o sistema consumia implacavelmente o corpo dos ganhadores, com frequência lhes abreviando a vida.” (p. 44)

Ao falarmos do trabalho das ganhadeiras e da comida que elas produziam, estamos falando da comida de rua. O objetivo deste trabalho foi, portanto, identificar na comida de rua uma das bases para pensar a Gastronomia Brasileira e refletir sobre a cultura alimentar a partir das contribuições das africanas escravizadas que trouxeram uma série de conhecimentos com a diáspora. Também, trazer para a reflexão o preconceito em torno do fazer de comidas nas ruas:

Para além da vigilância em torno do “ajuntamento de negros” que as vendedoras de comida promoviam, havia o olhar depreciativo das elites e criminalizador por parte das autoridades sobre a comida que vendiam. [...] O ofício era observado com desconfiança e desprezo, e a identificação de técnicas culinárias e iguarias de ascendência africana agravava essa visão.” (p. 89-90)

Diante do exposto, de difícil porém necessária degustação é a o desafio de abordar essa questão mais contemporaneamente. Para tanto, é essencial pontuar o racismo na formação do campo gastronômico. Ao mencionar o início do século XX e a formação dessa área, Machado (2022) expõe:

Vale lembrar que a construção, no período, do ideal de brancura como atributo de qualidade de mão de obra está vinculado a ideias racistas de que trabalhadores negros eram indolentes, sujos ou incapazes, uma narrativa comumente estendida às cozinheiras negras. [...] Assim, a história do desenvolvimento de restaurantes, cafés e hotéis e o reconhecimento dos chefes esteve articulada com a expulsão e a patologização da comida de rua de cozinheiras negras [...]. (p. 159-160)

A tirinha das Ganhadeiras de Itapuã, que abre essa seção, versa sobre os ingredientes para o preparo do vatapá, componente essencial do acará ou acarajé, ou comido separadamente e já vendido nas ruas nos tempos das ganhadeiras. O tabuleiro, os sons dos tambores, o riscado do pé no samba de roda que tem uma cadência mais lenta ali pelas bandas do Recôncavo, o cheiro do dendê, o fogareiro levado para cima e para baixo, as diferentes

tonalidades do camarão seco, as montanhas de coco ralado, o verde comovente e vibrante do coentro, o pilão que recebe o feijão fradinho e oferece a “pasta” que na habilidade do manusear das colheres cai como um bolinho modelado no dendê que pipoca pela elevação da temperatura, as tramas de revoltas, as tranças que mapearam a fuga, a busca pela liberdade, a insistência em manter viva as crenças, a oralidade que permeia todos esses conhecimentos mantém viva até hoje conhecimentos e marcadores de tempo que ainda sabemos tão pouco, mas que buscamos, com uma curiosidade de quem tem muita fome, entender: por que a história da Gastronomia Brasileira não pode ser contada por uma mulher negra? E se ela for contada nos espaços da universidade ou nos restaurantes de cozinha clássica, ela será ouvida? Optei por decidir não esperar a resposta dessas perguntas, mas narrar a história da formação Gastronomia Brasileira pela narrativa de Ana Maria Gonçalves contida em *Um defeito de cor*, contada por Kehinde, cozinheira, ganhadeira e empreendedora.

REFERÊNCIAS

BRIGUGLIO, Bianca. *Cozinha é um lugar de mulher?: a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*. Campinas: Unicamp, 2020. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Disponível em: <<https://repositorio.unicamp.br/acervo/detalhe/1129325>>. Acesso em: 16 ago. 2024.

FREITAS, Fernando Vieira de. *Das kitandas de Luanda aos tabuleiros da Terra de São Sebastião: conflitos em torno do comércio das quitadeiras negras no Rio de Janeiro do século XIX*. 2015. 122 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento Urbano e Regional) - Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e Regional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

GODOY, Mariana Marangon; FRIGHETTO, Rúbia Helena. *A presença indígena na alimentação brasileira: os usos da mandioca no Brasil e na América pré-colombiana*. Projetos e Dissertações em Sistemas de Informação, v. 25, n. 2, p. 157-172, 2022. Disponível em: <https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/viewFile/971/1088>. Acesso em: 20 ago. 2024.

GONÇALVES, Ana Maria. *Um defeito de cor*. 25º ed. – Rio de Janeiro: Record, 2020.

HARTMAN, Saidiya. *Vênus em dois atos*. Revista ECO-Pós, Rio de Janeiro, v. 23, n. 3, p. 12–33, 2020b. Trad. Marcelo R. S. Ribeiro e Fernanda Silva e Sousa. Disponível em: <https://doi.org/10.29146/eco-pos.v23i3.27640>. Acesso em: 22 out. 2024.

MACHADO, Taís de Sant’Anna. *Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. São Paulo: Fósforo, 2022.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LAW, Robin. *A comunidade brasileira de Uidá e os últimos anos do tráfico atlântico de escravos, 1850-66*. Afro-Ásia, Salvador, n. 27, p. 41-77, 2002. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/21032/13631#:~:text=Uid%C3%A1%2C%20o%20principal%20%E2%80%9Cporto%E2%80%9D,que%2C%20por%20volta%20do%20final>. Acesso em 10 ago. 2024.

LIMA, Margarida. Tecnologia indígena de processamento da mandioca e seus impactos na alimentação brasileira. Revista Brasileira de História, v. 39, n. 80, p. 13-30, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbh/a/ZCM7CZ5hBFdC6GQyG7h4sqv>. Acesso em: 20 ago. 2024.

REIS, João José. *Ganhadores: A greve negra de 1857 na Bahia*. 1º ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2029.

SALLES, Alexandre de. *Ibeji: o arquétipo dos gêmeos na tradição afro-brasileira*. In: Anais do XIX Encontro Estadual de História da ANPUH-RJ. Rio de Janeiro: ANPUH-RJ, 2021. Disponível em: https://www.historiaeparcerias.rj.anpuh.org/resources/anais/19/hep2021/1636032663_ARQUIVO_d3033c35c892053a7eb183baa5e9b4f4.pdf. Acesso em: 27 de jul. 2024.

SANTOS, Vagner José Rocha. *O sincretismo na culinária afro-baiana: o acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus*. 2013. 159 f. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade) - Instituto de Humanidades, Artes e Ciências, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2013.

SILVA, Fabiana Carneiro da. *Maternidade negra em Um defeito de cor: história, corpo e nacionalismo como questões literárias*. 2017. Tese (Doutorado em Letras) - Departamento de Teoria Literária e Literatura Comparada, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.

SILVA, José Antônio. História e usos da tecnologia indígena de processamento da mandioca na América pré-colombiana. 2023. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/377538399_Historia_e_usos_da_tecnologia_indigena_de_processamento_da_mandioca_na_America_pre-colombiana. Acesso em: 20 ago. 2024.

SOARES, Cecília M. *As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX*. Afro-Ásia, Salvador, n. 17, 1996. DOI: 10.9771/aa.v0i17.20856. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20856>. Acesso em: 26 jun. 2024.

VIANNA, Hildegardes. *A Bahia já foi assim: crônicas de costumes*. Salvador: Itapuã, 1973.

ANEXO

Alimento	Localização	Situação/contexto/Tempo	Página do livro
obi; omi; aluá; acará; óleo de palma; peixe cozido; acará	Uidá	Chegada em Uidá (mercado)	29
Inhame e lascas de peixe; acará	Uidá	Chegada em Uidá (mercado)	29
carne fresca assada; aluá	Uidá	Recepção na casa de Titilayo em Uidá	31
mandioca; obi; vinho de palma; farinha	Uidá	Mudança de Kehinde, a avó e a irmã da casa de Titilayo (ainda em Uidá)	35
feijão; farinha; inhame	Uidá	Momento em que Kehinde e Taiwo foram capturadas. Essa alimentação foi servida numa espécie de galpão onde estavam as pessoas que seriam traficadas	40
mingau de farinha e água	Uidá	Terceiro dia de captura (ainda no local espécie de galpão/barracão)	.42
-carne salgada; -farinha; -feijão.	Algum lugar do oceano Atlântico durante a travessia	Navio negreiro	.51
-peixe (fresco e frito); -quitutes; refrescos.	Ilha dos Frades-Brasil	Chegada ao Brasil	66
- água, ossos e verduras.	Mercado de pessoas escravizadas em Salvador	Comida sendo preparada por mulheres que foram capturadas para serem escravizadas em um mercado para compra de escravizados em Salvador	68
bolo e leite	Itaparica	Chegada de Kehinde no engenho	74
doces	Itaparica	Visita do padre ao engenho, livro de receitas (letramento)	91
Contexto histórico: vésperas da independência do Brasil			
carne fresca	Itaparica/ engenho	Preparação para o dia de São José	.98
mingau (farinha, água e pedaços de carne)	Senzala grande (Itaparica/ engenho)		115

Alimento	Localização	Situação/contexto/Tempo	Página do livro
Farinha de mandioca, toucinho, feijão e banana + carne de baleia, farinha, feijão e alguma bebida	Itaparica	Comida de trabalho no processamento da carne de baleia	117
bolo; pães; leite	Itaparica/ Fazenda do Amparo	Comida que Esméria trazia da cozinha da casa-grande e deixava na esteira de Kehinde	118
Carne-seca e farinha	Itaparica	Comida oferecida por Rosa Mina	121
Cachaça, mandioca, banana	Itaparica	Comida lazer de domingo	"[...] onde os amigos dele já nos esperavam com cachaça, mandioca cozida, bananas e liamba." (p. 136)- Na página 158 aparece assim "[...] comemos banana assada e bebemos cachaça [...]."
Lavoura de subsistência e diferença da alimentação entre os engenhos: "[...] mas na grande maioria das fazendas os senhores distribuíam apenas uma refeição por dia, se tanto, e os pretos tinham que aproveitar os dias de folga para tirarem o sustento, para arrumar um jeito de pelo menos se alimentarem o suficiente para trabalhar. Faziam isso plantando em um pedaço de terra meado [...] que tinham, como bordar, tecer cestos, chapéus e utensílios de palha." (p. 138)			
Processo de preparação da farinha e presença de frutos do mar na alimentação: "Perto da fundição havia um telhado onde salgavam peixe e armazenavam mariscos, que comíamos junto com o feijão e às vezes o arroz comprados na capital, que ficavam no paiol, onde também eram guardados o milho e a mandioca, colhidos na fazenda durante quase o ano inteiro. A mandioca era plantada nos corredores deixados para facilitar a colheita da cana. Depois de arrancada da terra, ela era descascada e ralada, e a massa grossa que se obtinha era colocada dentro de sacos feitos de palha, que ficavam pendurados sobre imensos tachos. Com o passar dos dias, a massa soltava um caldo de cheiro quase insuportável de tão pestilento, que era deixado apurando até o ponto certo de fazer ome e carimã. O que sobrava dentro dos sacos era espalhado sobre enormes alguidares de barro para ser torrado enquanto era mexido e remexido com um rodo, para secar e torrar por igual, resultando na farinha que comíamos em quase todas as refeições." (p.138-139)			
Comida de festa-pão, carne (vaca e porco) e cachaça.	Itaparica	Colheita e moagem da cana	142
Alimento	Localização	Situação/contexto/Tempo	Trecho/ página
Tabuleiro de acará	Salvador	Momento do nascimento de Banjokô	189
Comidas do dia a dia do solar (primeira morada de Salvador- mudança da sinhá Ana Felipa)	Salvador	Oferta/ disponibilidade de comida na cidade	197
Comida pronta vendida na porta de casa- caso dos doces e das mulheres quituteiras	Salvador	Doceiras	197
Acará	Salvador	Presença das quituteiras, religião e papel de enrolar acará	201
Aluá	Salvador (sítio/terreiro de Baba Ogumfditimi)		202
Pimenta	Salvador (sítio/terreiro de Baba Ogumfditimi)	Ikomojade- "cerimônia de apresentação"- presença de 7 vasilhas com oferendas	205-206

Alimento	Localização	Situação/contexto/Tempo	Página do livro
Vinho de palma Pudim de inhame, sopa de quiabo com carne, arroz branco e farinha	Salvador (sítio/terreiro de Baba <i>Ogumfditimi</i>)	Batizado de Banjakô	208-209
Temporada em que Kehinde irá ser alugada por ingleses			
Milho	Salvador	Trabalho	229
Castigos e humilhações a partir do trabalho da cozinha: “A situação ficou insustentável dentro de casa, com a sinhá criticando tudo o que eu fazia, me obrigando a cozinhar pratos de que não gostava para depois me chamar à mesa onde era servida e jogar a comida toda em cima de mim, dizendo que aquilo era lavagem e que lavagem se dava aos porcos.” (p. 240)			
Comidas doces e salgadas vendidas na rua (sem especificação da comida)	Salvador	Trabalho	241
Comidas de tabuleiros (os que andavam pela cidade e os que ficavam parados)	Salvador	242	
Uma variedade de comidas vendidas pelas ambulantes	Salvador (comércio)	Quando foi trabalhar como escrava de ganho (observação do comércio realizado na cidade)	242
Variados tipos	Cozinha comunitária um espaço para produzir os alimentos que iam ser vendidos nas ruas de Salvador		245-246
<i>Cookies;</i> <i>rice pudding.</i>	Lugares mencionados: Terreiro de Jesus; Venda dos biscoitos nas portas dos teatros.	A venda dos <i>cookies</i>	247