

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS JURÍDICAS E ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO

ANDIARA ROSA DOS SANTOS BORSATTO

**“Fazendo do limão uma limonada sofisticada” -
Generificação e racialização do cozinhar/comer de gestoras
negras no (re)organizar do espaço periférico**

VITÓRIA

2021

ANDIARA ROSA DOS SANTOS BORSATTO

**“Fazendo do limão uma limonada sofisticada” -
Generificação e racialização do cozinhar/comer de gestoras
negras no (re)organizar do espaço periférico**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em Administração, na linha de pesquisa Práticas Organizacionais e Culturais.

Orientadora: Prof^a. Dra. Leticia Dias Fantinel

VITÓRIA

2021

Ficha catalográfica disponibilizada pelo Sistema Integrado de Bibliotecas - SIBI/UFES e elaborada pelo autor

B738" Borsatto, Andiar Rosa dos Santos, 1993-
"Fazendo do limão uma limonada sofisticada": Generificação e racialização do cozinhar/comer de gestoras negras no (re)organizar do espaço periférico / Andiar Rosa dos Santos Borsatto. - 2021.
99 f. : il.

Orientadora: Leticia Dias Fantinel.
Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas.

1. Práticas. 2. Espaço. 3. Periferia. 4. Mulheres negras. 5. Gestão ordinária. I. Fantinel, Leticia Dias. II. Universidade Federal do Espírito Santo. Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas. III. Título.

CDU: 65

ANDIARA ROSA DOS SANTOS BORSATTO

“FAZENDO DO LIMÃO UMA LIMONADA SOFISTICADA” - GENERIFICAÇÃO E
RACIALIZAÇÃO DO COZINHAR/COMER DE GESTORAS NEGRAS NO
(RE)ORGANIZAR DO ESPAÇO PERIFÉRICO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-
Graduação em Administração (Mestrado) da
Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)
como requisito parcial para obtenção do título de
Mestre em Administração.

Aprovada em 04 de novembro de 2021.

Profa. Dra. Letícia Dias Fantinel

Orientadora

Prof. Dr. Alfredo Rodrigues Leite da Silva

Membro interno – PPGADM/UFES

Profa. Dra. Josiane Silva de Oliveira

Membro externo – Universidade Estadual de Maringá



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por LETICIA DIAS FANTINEL - SIAPE 1618662
Departamento de Administração - DAd/CCJEE
05/11/2021 às 13:04

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/302056?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por ALFREDO RODRIGUES LEITE DA SILVA - SIAPE 1802333
Departamento de Administração - DAd/CCJE Em
05/11/2021 às 13:11

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/302058?tipoArquivo=O>

A todas as mulheres negras periféricas e faveladas.

AGRADECIMENTOS

Dou início a seção de agradecimentos honrando ao criador. O que pode soar como clichê, para mim tem verdadeiro significado de fé, porque “todas as coisas foram feitas por ele, e sem ele nada do que foi feito se fez”, como está escrito na bíblia em João no capítulo 1 e versículo 3. Acredito e reconheço a existência de um Deus que dá sentido à minha vida e por isso, agradeço pela força de ter chegado até aqui e o louvo por ter honrado as minhas escolhas e ter me permitido conhecer e conviver com pessoas memoráveis que também prestarei singelas homenagens nesse momento inicial.

Agradeço a minha família pela compreensão, mesmo que tardia, dos meus objetivos. Agradeço em especial a minha mãe, Ivani, por ter me gerado, me incentivado pela vida e por ter proporcionado condições de melhorar o meu desempenho acadêmico, como no período em que custeou um curso de inglês para mim, em condições financeiras adversas, mas que nas suas palavras: “vou fazer faxinas dobradas, mas vou pagar para você ser alguém na vida”. E olha, mãe, a sua filha é alguém prestes a ter uma titulação de mestra. A mulher que sou hoje é graças a você e as outras mulheres da nossa família. Também quero deixar um agradecimento especial ao meu parceiro de vida, Evandro, pelo encorajamento diário, por embarcar em todas as minhas aventuras, por acreditar em mim quando eu já nem acreditava mais, por proporcionar um ambiente tranquilo e seguro para que pudesse trabalhar e desenvolver a minha pesquisa, porque no cotidiano pandêmico dentro de casa, o silêncio ou até mesmo o oferecimento de um café, são atos que simbolizam incentivo, respeito e amor; e também por ouvir as minhas análises, tentar entendê-las e ainda contribuir com alguns *insights*.

Agradeço as minhas amigas e amigos por todo apoio ao longo da trajetória e em especial faço menção a Andressa para simbolizar todo o meu círculo de amizade. Talvez muitas pessoas só vão descobrir esse fato agora, mas a Andressa foi fundamental para que eu conseguisse concluir a graduação e ingressar no mestrado, porque foi ela, dotada de uma gentileza grandiosa que me emprestou o seu notebook quando o meu queimou. Eu fiquei com o notebook de Andressa por mais de três anos e só recentemente (três meses atrás)

consegui adquirir um pra mim e enfim, devolvi o dela. Nesse tempo ela nunca me cobrou nada referente a isso. Esse gesto dela tem um significado e uma importância imensuráveis pra mim, porque sem essa ferramenta digital eu não teria nem feito a inscrição no mestrado. Sou muito grata a ela por todo o incentivo e por acreditar em mim. A Andressa simboliza as minhas amizades sinceras e leais. Muito obrigada por tanto, amiga! E amigas e amigos, sintam-se agradecidos por aqui também, vocês sabem quem são e o que representam em minha vida.

Agradeço também ao corpo docente, em especial na figura da minha orientadora Letícia. Talvez você, Letícia, não tenha dimensão da importância que o seu trabalho tem na vida das pessoas. Foi graças a você que eu acessei uma academia mais humanizada e vi que é possível uma orientação pautada na afetividade e no respeito. Que honra é apreender com você! Me faltam palavras para expressar a gratidão de ter trilhado a jornada do mestrado ao seu lado. Obrigada pela compreensão ímpar, por me mostrar caminhos alternativos quando eu achava que o meu já estava todo fechado e impossível de continuar, por me incentivar e me ajudar a desenvolver pensamentos robustos que eu nem sabia que era capaz. Obrigada por ser tão generosa também, em tudo. Eu não posso deixar de mencionar também as professoras Josiane e Juliana que tem nas suas palavras bálsamos de curas e representam tanto para as pesquisadoras negras.

Por fim, agradeço a universidade pública federal do Espírito Santo por ter me forjado a ser uma administradora e pesquisadora compromissada com as reivindicações por espaços mais inclusivos, plurais, com equidade e respeito.

RESUMO

Esta pesquisa objetivou compreender a (re)organização dos espaços periféricos no contexto de perturbações do cotidiano a partir das dinâmicas de generificação e racialização das práticas do cozinhar/comer. O quadro teórico de referência parte da teoria da prática com foco na gestão ordinária e práticas cotidianas. Foram captadas narrativas de gestoras ordinárias negras, posteriormente analisadas com o uso da técnica denominada dialógica narrativa, buscando dialogar com as vozes que contribuíram com a pesquisa, que são as sujeitas ordinárias e também com as/os leitoras/res, assumindo que a intersubjetividade e a reflexividade compõem as análises. Os achados de pesquisa evidenciaram a cozinha como espaço organizativo central para compreensão das periferias, ainda que por vezes invisibilizado e silenciado; a apreensão heterogênea do saber-fazer culinário; a articulação dinâmica entre práticas do tipo táticas e estratégicas para fins de sobrevivências. Essas práticas vão desde a mobilização de espaços domésticos para geração de renda, a empregabilidade de familiares e amigas da comunidade até o fortalecimento de redes de sociabilidades com familiares, amigas e vizinhas que formam a clientela. As narrativas ainda evidenciaram que a pandemia não se constituiu como fenômeno extraordinário no cotidiano dos espaços periféricos, mas sim mais uma fissura envolta a tantos outros dissabores. Empiricamente, este estudo contribui ao mostrar que o organizar nas periferias e favelas é tão heterogêneo quanto o são os espaços experienciados e produzidos cotidianamente. Teoricamente, as contribuições se dão na constatação de que as práticas produzem espaços híbridos que mesclam o privado com o público e a sociabilidade com negócio. Além disso, o organizar se mostra como uma prática situada e constituída pelas categorias analíticas de gênero, raça e classe. Nesse sentido, a neutralidade considerada na maior parte dos estudos da área da Administração é falha porque o organizar está imbricado nos corpos e nos espaços. Há um avanço então, da compreensão dos entrecruzamentos da plasticidade de espaços periféricos e centrais, tendo as dinâmicas de racialização e generificação atravessando esses espaços.

Palavras-chave: Práticas. Espaço. Periferia. Mulheres negras. Gestão ordinária.

ABSTRACT

This research aimed to understand the (re)organization of peripheral spaces in the context of daily disturbances from the dynamics of gendering and racialization of cooking/eating practices. The theoretical frame of reference is based on the theory of practice with a focus on ordinary management and everyday practices. Narratives of black female ordinary managers were captured and later analyzed using the technique called narrative dialogic, seeking dialogue with the voices that contributed to the research, which are the ordinary subjects and also with the readers, assuming that intersubjectivity and reflexivity compose the analyses. The research findings showed the kitchen as a central organizational space for understanding the peripheries, even if sometimes invisibilized and silenced; the heterogeneous apprehension of culinary know-how; the dynamic articulation between tactical and strategic practices for survival purposes. These practices range from the mobilization of domestic spaces for income generation, the employment of family members and friends from the community, to the strengthening of sociability networks with family members, friends, and neighbors who form the clientele. The narratives also showed that the pandemic was not constituted as an extraordinary phenomenon in the daily life of the peripheral spaces, but as a fissure surrounded by many other troubles. Empirically, this study contributes by showing that organizing in the peripheries and slums is as heterogeneous as are the spaces experienced and produced daily. Theoretically, the contributions come from the observation that the practices produce hybrid spaces that mix the private with the public and sociability with business. Moreover, organizing is shown as a situated practice constituted by the analytical categories of gender, race and class. In this sense, the neutrality considered in most studies in the field of Administration is flawed because organizing is imbricated in the bodies and spaces. There is an advance in the understanding of the intersections of plasticity between peripheral and central spaces, with the dynamics of racialization and gendering crossing these spaces.

Keywords: Practice. Space. Periphery. Black women. Ordinary management.

Sumário

PRÓLOGO - “PODE A SUBALTERNA FALAR?”	12
1. SENTANDO À MESA: PALAVRAS INTRODUTÓRIAS	15
2. TEMPERANDO A DISCUSSÃO TEÓRICA COM SAL E PIMENTA A GOSTO	25
2.1 UMA PITADA DE SAL: A TEORIA DAS PRÁTICAS E SUAS IMPLICAÇÕES PARA A COMPREENSÃO DO COZINHAR/COMER	25
2.2 APIMENTANDO O PRATO: DINÂMICAS DE GENERIFICAÇÃO E RACIALIZAÇÃO NA PRODUÇÃO E PERIFERIZAÇÃO DO ESPAÇO.....	33
3. LIVRO DE RECEITAS METODOLÓGICO	47
3.1 DA RECEITA À PRÁTICA DO PREPARO, AJUSTES SÃO NECESSÁRIOS	50
4. “SOMOS GUERREIRAS. GUERREIRAS NÃO RECONHECIDAS, MAS SOMOS VALENTES”: APRESENTANDO AS GESTORAS ORDINÁRIAS PERIFÉRICAS	55
5. “COMO QUE ELA VAI TER UMA CHEF DE COZINHA PRETA?”	61
6. “MAS TEM ESPAÇO PRA TODO MUNDO, CADA UM COM SUA CULINÁRIA, CADA UM COM SEU TEMPERO”	74
7. “FAZENDO DO LIMÃO UMA LIMONADA SOFISTICADA”: REFLEXÕES E CONCLUSÕES	85
REFERÊNCIAS	90
APÊNDICE A – ROTEIRO DAS ENTREVISTAS	98

PRÓLOGO - “PODE A SUBALTERNA FALAR?”

Caras e caros leitores, as minhas primeiras palavras neste trabalho são para explicitar os motivos que estão demarcados em mim subjetivamente e historicamente e que me induziram na escolha temática e nos caminhos traçados para a discussão que as leitoras e os leitores estão prestes a apreciar.

Escolhi a provocação feita por Grada Kilomba em seu livro “Memórias da Plantação: Episódios de Racismo Cotidiano” como título para refletirmos sobre quais são as vozes que mais ecoam e ainda ecoam no campo científico. Acolho o pensamento de Grada Kilomba e partilho da perspectiva de uma ciência não neutra, sendo importante a consideração do campo científico como político. Nas palavras da autora:

Eu, como mulher negra, escrevo com palavras que descrevem minha realidade, não com palavras que descrevam a realidade de um erudito branco, pois escrevemos de lugares diferentes. Escrevo da periferia, não do centro. Este é também o lugar de onde eu estou teorizando, pois coloco meu discurso dentro da minha própria realidade (KILOMBA, 2019, p. 58–59).

Com esse pensamento, nesta pesquisa trabalho com as práticas da culinária e inseri nessas discussões questões de gênero, de raça e de classe, porque sou uma mulher negra periférica que adora cozinhar. Sendo assim, escolhi falar *sobre* mulheres *com* as mulheres, e estas escolhas estão refletidas nas sujeitas de pesquisa, nas autoras referenciadas, que, não por mera coincidência, ocupam majoritariamente os espaços de discussões nesse estudo e na escrita do texto que enfatiza o feminino, como ao usar o primeiro nome das e dos autores.

Faço o convite para que nesse primeiro momento, conheçam um pouco mais sobre a pessoa que escreve.

Na condição de mulher negra periférica, cresci tendo a cozinha como o principal espaço de vivência e sociabilidade. Como sou filha de uma empregada doméstica, a cozinha, mesmo fora de casa, sempre me foi um lugar familiar, onde fui socializada e “domesticada” para ser educada e gentil. Além disso, sou filha exclusivamente da minha mãe; me refiro assim, pois minha mãe não foi

“mãe solteira”: foi “mãe independente” ao escolher me trazer a vida, mesmo ainda no seio da adolescência, ao invés de continuar o relacionamento com o namorado à época, meu pai biológico. Minha mãe sempre me orientou a ser a mais educada em todos os ambientes e me passou códigos de condutas, que acredito serem convencionais as mães negras: falar baixo; não comer muito; esperar ser servida nos eventos; estar bem vestida; falar com “os patrões” somente para responder as suas perguntas; não ser notada; estudar e ter um bom emprego. Hoje tenho consciência que essas e tantas outras regras sociais são passadas às pessoas negras em uma busca de minimizar os efeitos do racismo cotidiano.

Fui moldada em uma família com mulheres incríveis como minha mãe, minha avó (em memória) e minhas tias, que são detentoras de saberes que a academia não é capaz de mensurar e que sempre se encontravam na cozinha para preparar as refeições típicas da família e “falar sobre como anda a vida”. Eu fui incentivada desde a infância, com ênfase maior pela minha avó, a aprender a arte da culinária, mas confesso que não era algo que me agradava à época porque eu não queria ter uma imagem associada ao da “mulher do lar”, já que isso soava muito pejorativo nos meus círculos sociais; então, eu me “rebelava” e me dedicava cada vez mais aos estudos. Minha mãe, apesar de me impor as tarefas domésticas, foi a grande incentivadora dos meus estudos, pois acredito que ela via em mim toda a oportunidade que não teve. Minha mãe sempre me dizia: “estuda e não engravida, pra conseguir um bom emprego e não precisar limpar chão como eu limpo”.

Então eu cresci, e, mesmo aos 28 anos, ainda tenho medo de ‘engravidar na adolescência’. Brincadeiras à parte, é nítido que todos os ensinamentos que me foram passados na infância, tivessem sido eles verbalizados ou não, forjaram as minhas escolhas até então. Eu me graduei em administração na universidade pública (a primeira do meu núcleo familiar) e confesso que, ao ingressar, eu só queria me formar para ir trabalhar. Mas as universidades públicas não são meras formadoras de profissionais, elas formam também pessoas conscientes politicamente. Então, ao mergulhar nas possibilidades que a universidade me apresentava, eu amadureci. A externalização de todo esse processo de

amadurecimento veio à tona pela minha transição capilar, no qual reafirmei todas as minhas origens e passei a compreender os não ditos vividos em toda uma vida.

Hoje, com um pouco mais de consciência do que eu sou e de tudo que está em minha volta, quero, por meio de minhas pesquisas, dar visibilidade a questões que estão presentes no cotidiano de tantas mulheres que ainda são marginalizadas, estigmatizadas e invisibilizadas. Quero quebrar o silêncio que foi posto e questionar os lugares que a sociedade acha que convêm para mim e tantas outras.

E é por esses e tantos outros motivos que abracei instantaneamente a proposta da minha orientadora Letícia Fantinel em trabalharmos com a prática do cozinhar e, ainda na lapidação deste trabalho, sinalizei minha vontade em discutir mais uma vez as dimensões de gênero e raça na problematização do trabalho. Digo “mais uma vez” pois, na graduação, meu trabalho de conclusão discutia essas duas categorias analíticas. Entendo que, como mulher negra, não posso ocupar um lugar na academia e ficar indiferente às questões que atravessam o meu povo há gerações.

Ao realizar esta pesquisa, pude me reconectar ao passado e compreender que a prática do cozinhar/comer é minha constituinte de vida, não havendo como dela fugir. Compreendi também que a minha repulsa a cozinha na infância e adolescência foi fruto do racismo e sexismo introjetados em nossa sociedade, que leva ao imaginário social de que as mulheres negras só podem ocupar lugares de subalternidade. Ao escrever isso, me recordo que muitas pessoas questionaram o fato de eu fazer graduação, me acharam “nariz em pé”, julgaram que eu não ia conseguir concluir e, se eu concluísse, iria enriquecer e negar as minhas origens. Mal sabem que escolhi a carreira acadêmica pela luta por uma educação pública, gratuita, inclusiva e de qualidade, sendo que essas, na conjuntura brasileira são antônimos de enriquecimento fácil.

Finalmente, espero que as palavras aqui tenham os/as encontrado bem e que as discussões propostas ao longo do texto possam lhes afetar com a mesma intensidade que fui afetada.

1. SENTANDO À MESA: PALAVRAS INTRODUTÓRIAS

As práticas culinárias são milenares, estando presentes no cotidiano das sociedades desde o início de sua existência. O comer nos é apresentado como condição essencial para a sobrevivência, mas, em conjunto com o cozinhar, tornam-se práticas socialmente construídas (GIARD, 2002) com características de pertencimento à cultura local em que estão sendo praticadas. Todo alimento é, portanto, culturalizado (GIARD, 2002). Tais práticas ainda podem ser imaginadas, interpretadas, classificadas e ressignificadas a fim de organizarem socialmente todos os povos do mundo em seu espaço e tempo (IPIRANGA; LOPES; SOUZA, 2016).

Considero como práticas culinárias o cozinhar/comer, pois, quando uma pessoa cozinha, faz isso para que outra pessoa coma e, da mesma forma, o inverso se justifica. Sendo assim, entendo este binômio como composto por atividades que se constituem mutuamente. O cozinhar carrega consigo a memória afetiva, a engenhosidade criativa, a inteligência e a receptividade sensorial (GIARD, 2002) e o “comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo [...]” (GIARD, 2002, p. 250). Dessa forma, o cozinhar/comer transcende o entendimento de análise de duas práticas separadas, uma vez que elas são aqui compreendidas como profundamente relacionadas. Evidencio, ainda, que as práticas culinárias tratadas nesse estudo são situadas no cotidiano (CERTEAU, 1998), de forma que assumo interesse nas relações dinâmicas entre as práticas e as sujeitas ordinárias (CARRIERI; PERDIGÃO; AGUIAR, 2014).

Nos Estudos Organizacionais Brasileiros (EOB), o cozinhar e o comer têm sido investigados e discutidos de forma delimitada e distinta, como sob a abordagem da estética (IPIRANGA; LOPES; SOUZA, 2016; SOARES; BISPO, 2017) e até mesmo da territorialidade da cozinha (PENA; SARAIVA, 2017); entretanto, não há indícios de trabalhos que abordem essas práticas de maneira imbricada, como o que é proposto nesta pesquisa. Tal discussão tem ocorrido em outras áreas, como na Antropologia e Arquitetura e Urbanismo, revelando uma importante relação entre as práticas do cozinhar/comer e as microdinâmicas

políticas do cotidiano indígena (ROCHA, 2018), além de evidenciá-las como marcadores identitários (MATTHES; SILVA, 2017).

Sendo as práticas culinárias forjadas no cotidiano, considero os seus praticantes como sujeitas e sujeitos ordinários, ou seja, as pessoas comuns que praticam o cozinhar/comer são dotadas de conhecimento popular e estão mergulhadas nos emaranhados sociais e culturais que compõem o cotidiano (CARRIERI; PERDIGÃO; AGUIAR, 2014; CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2002).

Considero ainda que há uma importante relação entre os alimentos, os corpos e os arranjos sociais (GIARD, 2002). Logo, as práticas culinárias não ocorrem isoladamente: são engendradas em um meio social/cultural e diferem de acordo com quem as pratica e qual papel social representa. Dessa forma, por exemplo, uma mulher, dona de casa e mãe, terá uma relação afetiva para a escolha e preparo dos alimentos e muito provavelmente não saberá explicar com exatidão como alcançou o sabor único da receita que fez, já que o “saber-fazer” (GIARD, 2002) passou de geração em geração; além disso, possivelmente não saberá explicar em detalhes o motivo de uma receita não ter dado certo e talvez apenas pense que não está em um dia bom ou que ter usado outra panela estragou a receita. Assim, enfatizo aqui a relação complexa dessas práticas que unem as pessoas, os artefatos e os aspectos sociais que estão imbricados em cada cultura.

É importante ainda destacar as simbologias distintas com relação ao gênero e raça das/dos praticantes, mas antes é necessário que eu informe a compreensão dos termos raça e gênero que são empreendidos neste trabalho. Aqui, raça é compreendida como uma categoria construída socialmente e reivindicada como política para a análise de fenômenos cotidianos demarcados por desigualdades estruturantes (CONCEIÇÃO, 2009; TEIXEIRA; OLIVEIRA; CARRIERI, 2020). Semelhantemente, gênero também é compreendido como uma construção social, afastando o entendimento biológico de identificação do masculino e feminino, porque gênero é construído pelas diferenças culturais (JESUS, 2012).

Retomando a discussão sobre as simbologias existentes nas práticas culinárias, por exemplo, no contexto brasileiro, que é marcado pelo modelo de sociedade

patriarcal, de classe e racista, determinadas práticas culinárias estão destinadas às mulheres, que vão desde as donas de casa, passando pelas trabalhadoras domésticas (PENA; SARAIVA, 2017), e sem esquecer das mulheres escravizadas que viveram em um passado recente e as que ainda vivem em condições análogas à escravidão. Dessa forma, as práticas culinárias cotidianas, praticadas majoritariamente pelas mulheres, são geralmente consideradas de menor prestígio, sem imaginação e criatividade, atreladas a movimentos repetitivos e rotineiros, ou seja, algo tedioso e maçante (GIARD, 2002). Essa interpretação errônea provocou ainda, nos estudos sobre alimentação, uma negligência de investigações dessa temática com cunho social (AZEVEDO, 2017).

Entretanto, um grupo foi capaz de ressignificar as práticas culinárias, transformando-as do cotidiano tradicional para o “*gourmet*”, sendo impulsionados pelos espetáculos midiáticos televisivos: os homens, em sua maioria esmagadora, brancos (PENA; SARAIVA, 2017). Esses homens, chamados de “*Chefs*”, muitas vezes detentores de um saber legitimado pela conclusão de cursos como o de gastronomia, possuem grande prestígio profissional e social e têm suas práticas significadas como envoltas em requinte. Contudo, todo esse estereótipo nada mais é do que uma construção social propagada ao longo dos anos e que reforçou, e ainda reforça, a cozinha como um território demarcado ideológico e politicamente (GIARD, 2002; PENA; SARAIVA, 2017).

Neste trabalho, compreendo as práticas culinárias enquanto práticas sociais (CERTEAU, 1998; GHERARDI, 2009a), considerando-as como lentes de análise do organizar de um espaço periférico demarcado simbolicamente, que não se encerra na domesticidade, mas atravessa o organizar urbano. Isso é possibilitado pela compreensão ontológica do organizar enquanto processo (*organizing*), em uma vertente na qual se analisam os fenômenos organizacionais como constituintes do campo das práticas, ou seja, tais fenômenos só podem ser lidos pelas e a partir das práticas (DUARTE; ALCADIPANI, 2016; GHERARDI, 2009b). Além disso, nessa perspectiva, as formas organizativas inserem-se em realidades complexas e dinâmicas,

deixando de serem vistas como estáticas e abrindo o leque para as mais variadas interpretações do que venham a ser fenômenos organizacionais (DUARTE; ALCADIPANI, 2016).

Diante do exposto, esta pesquisa consiste em analisar as práticas cotidianas (CERTEAU, 1998), mais precisamente as práticas do cozinhar/comer, para compreender o (re)organizar de espaços periféricos tendo as narrativas de gestoras negras ordinárias como pilares dessas práticas. O uso da gestão ordinária neste trabalho se dá pela alternativa de construção teórica divergente das ideias gerencialistas hegemônicas, ainda predominantes, no campo da Administração. Com isso, torna-se possível concentrar o olhar para o cotidiano das sujeitas comuns que gerenciam os seus negócios utilizando as maneiras de fazer, tecendo a (re)organização dos empreendimentos, os usos e sentidos dos espaços domésticos que se misturam entre lar e trabalho e as estratégias de sobrevivência (CARRIERI; PERDIGÃO; AGUIAR, 2014).

Sendo assim, este estudo insere-se em um diálogo no campo de EOB, que apresenta pluralidade de investigações in loco, no qual as práticas são vistas como constituintes de processos organizativos do cotidiano, como em uma padaria (SILVA; LEITE-DA-SILVA; FANTINEL, 2019), em um bar (DOMINGUES; GRIPP; FANTINEL, 2017), em um restaurante (FANTINEL; CAVEDON, 2010), em uma organização circense (OLIVEIRA; CAVEDON, 2013) e até mesmo em um processo de territorialização por parte de trabalhadores de um canalial (BOAS; ICHIKAWA, 2020).

Nesse sentido, é importante destacar que o uso do conceito espaço se baseia nas ideias certeunianas, segundo as quais é possível compreendê-lo como uma metáfora narrativa, transformando-se de um lugar estático para um espaço praticado (CERTEAU, 1998), ou seja, um espaço vivido (DOMINGUES; FANTINEL; FIGUEIREDO, 2019). Michel de Certeau (1998) acrescenta ainda a ideia de que esses espaços são vivenciados por meio de táticas, fazendo alusão de apropriação e até mesmo subversão de utilização desses espaços outrora planejados para outros fins e/ou até mesmo não planejados para determinados usos.

A partir deste entendimento de espaço como sendo praticado socialmente, adiciono a condição periférica à discussão. Compreendo que a utilização deste termo extrapola a localização geográfica, também dizendo respeito a uma dimensão simbólica, subjetiva e existencial. Ao analisar-se um contexto maior de constituição das periferias brasileiras (assunto que será problematizado oportunamente nesta pesquisa), é possível compreender que esses espaços também são territórios racializados, pois foi nos territórios periféricos que negras e negros puderam encontrar moradia para se reerguerem após a abolição da escravatura que foi concedida sem qualquer tipo de assistencialismo pelo Estado a esse povo (COSTA; AZEVEDO, 2016; MONTEIRO, 2012), forçando-os assim a viverem em habitações precárias e a ocuparem postos de trabalhos subalternos, condição que persiste até os dias de hoje. É de ressalva, no entanto, ainda que possuam características comuns, as periferias são heterogêneas e seus moradores encontram-se em constante interação com a cidade normatizada, transpassando a fronteira imaginária entre o território perigoso *versus* o território legítimo (IVO, 2010).

O capítulo, na construção social brasileira, de tentativas de apagamento e silenciamento da população negra, ocasionou desigualdades de acesso por essa população à educação, saúde, moradia, renda, entre outros, empurrando-a para lugares de vulnerabilidade social. Esse fato, que por décadas é negligenciado pelo poder público e pela elite nacional, está latente e escancarado nos dias atuais devido à pandemia causada pelo novo Coronavírus.

O vírus apresenta características altamente contagiosas, sendo necessário o distanciamento social e práticas de higienização para conter a sua propagação, o que o torna mais letal para a população negra, não por questões biológicas, mas sim sociais, pois essa população ocupa majoritariamente habitações precárias e além disso, o contato presencial foi mantido com muitas pessoas, seja no convívio familiar ou pelos postos de trabalho que ocupam. A maior letalidade na população negra é observada por todo o mundo, sendo que nos EUA, por meio de um levantamento feito pelo APM Research Lab foi possível constatar que a taxa de mortes da população negra é de 50,3 por 100 mil pessoas e da população branca é de 20,7 e no Reino Unido um estudo feito pelo

Office of National Statistics revelou que os homens negros possuem 3x mais chances de morrerem do que os homens brancos (GRAGNANI, 2020).

No Brasil, é importante frisar que o primeiro caso confirmado e curado da doença no país foi de um homem branco que retornou de viagem da Itália, mas as primeiras mortes foram de uma empregada doméstica negra e um porteiro negro. Com isso, no mês de abril de 2020, o país registrou um salto no número de mortes de pessoas negras causadas pela COVID-19, passando de 180 para mais de 930, sendo a média de 1 morte a cada 3 pessoas negras hospitalizadas e 1 morte para 4,4 pessoas brancas hospitalizadas (MUNIZ; FONSECA; PINA, 2020). Esse levantamento mostrou ainda uma relação entre o número de mortes e regiões periféricas, ou seja, há uma concentração maior de óbitos nas regiões periféricas que consequentemente são habitadas em sua maioria pelas pessoas negras.

O estado do Espírito Santo acompanha o cenário nacional e foi possível identificar que, durante o período de fevereiro a abril de 2020, entre a categoria 'adultos' (de 30 a 59 anos), as mulheres negras foram as que sofreram maior contaminação, com cerca de 36,6% do total de 2.164 pessoas infectadas e maior mortalidade com cerca de 42,4% do total de 77 pessoas mortas (FORDE; FORDE, 2020). Em 12 de julho de 2020, os óbitos da população negra no estado chegavam em cerca de 42% do total de 2.010 (FERNANDES, 2020).

Estes dados contrariam as narrativas iniciais de que o vírus seria democrático: contaminando e levando a óbito toda e qualquer pessoa independente de gênero, raça, etnia e classe. Diante de toda a problemática inicialmente exposta fica evidenciada a política racista histórica e estrutural que no atual contexto pandêmico configura em uma relação estreita entre raça, classe, saúde pública e ação do Estado Brasileiro (GOMES, 2020; MESQUITA; TEIXEIRA, 2020), operacionalizando assim uma política de morte (TEIXEIRA, 2021).

É de ressalva que no Brasil existe um número expressivo de pessoas infectadas e de óbitos sem a consideração da raça/cor nos registros do Ministério da Saúde e das Secretarias de Saúde estaduais, sendo que o Ministério da Saúde cessou a divulgação desses dados no final de abril de 2020. A falta de transparência do

Ministério da Saúde somada as subnotificações por raça/cor dificultam a elaboração de novos estudos que possam contemplar este tipo de análise.

Diante desse cenário que impacta diretamente, em maiores ou menores graus, a vida das pessoas, é evidente que o organizar cotidiano como um todo foi alterado. A esse respeito, evoco as ideias de Rogerio Leite (2010) para reflexões sobre as “perturbações” do cotidiano na contemporaneidade. Para esse autor, que se inspira nas teorizações de Michel de Certeau, o cotidiano não é rotineiro e normatizado, mas constituído por fissuras que atravessam as práticas regulares e dão outro dinamismo ao cotidiano. Essas fissuras são manifestas pelas táticas que subvertem as estratégias postas pelo “próprio” ou até mesmo pelos contra usos dos espaços urbanos (LEITE, 2010). Nesse sentido, é possível observar a pandemia que vivenciamos pela ótica das “perturbações” do cotidiano, uma vez que em suas fissuras emergem novas táticas de contra usos para sobrevivência.

Busco então, a partir da problematização construída nesta pesquisa e considerando a pandemia um agravante às desigualdades e contexto motivador de reconfigurações organizativas, responder à seguinte questão: como espaços periféricos se (re)organizam a partir das dinâmicas de generificação e racialização das práticas culinárias em contextos de perturbações do cotidiano?

A fim de atender à discussão proposta, configuro como objetivo geral deste trabalho: compreender a (re)organização dos espaços periféricos no contexto de perturbações do cotidiano a partir das dinâmicas de generificação e racialização das práticas do cozinhar/comer. Estabeleço ainda os seguintes objetivos específicos:

- Relacionar as narrativas das gestoras ordinárias praticantes do saber-fazer cozinhar/comer com as dinâmicas de generificação e racialização de tais práticas;
- Analisar o papel da prática do cozinhar/comer no (re)organizar dos espaços periféricos no contexto de perturbações do cotidiano;
- Analisar, por meio das narrativas, os impactos causados pela pandemia no saber-fazer das gestoras ordinárias periféricas.

Justifico essa pesquisa a partir de três lacunas existentes nos EOB: a primeira consiste na análise de duas práticas cotidianas, o cozinhar e o comer, de forma imbricada; a segunda, em discussões que possam contemplar as categorias analíticas de gênero, raça e classe como determinantes marcadores de identidade, diferença, desigualdade, pertencimento e afetividade nas organizações (CONCEIÇÃO, 2009; MESQUITA; TEIXEIRA; SILVA, 2020; TEIXEIRA; OLIVEIRA; CARRIERI, 2020; TEIXEIRA; OLIVEIRA; MESQUITA, 2019; TEIXEIRA; SARAIVA; CARRIERI, 2015); e a terceira, em responder à provocação de Alexandre Carrieri e Gabriel Correia (2020) e Josiane Gouvêa, Rocío Cabana e Elisa Ichikawa (2018), ao questionarem a visão hegemônica dos estudos na área da Administração e ensejarem por pesquisas que se aproximem do popular e valorizem os saberes construídos cotidianamente (CARRIERI; CORREIA, 2020; GOUVÊA; CABANA; ICHIKAWA, 2018). Além disso, esta pesquisa, até mesmo pelo contexto temporal em que é produzida, contribui para reflexões sobre um cenário alternativo que se forma a partir de estudos sobre o cotidiano pandêmico.

A relevância desta pesquisa consiste, ademais, em evidenciar um território predominantemente feminino que é, em seu cotidiano, invisibilizado e subjugado (GIARD, 2002; PENA; SARAIVA, 2017). É importante ouvir as mulheres que cozinham, pois a elas foi imposto o silêncio, e ao fazer essa fissura evidencio as histórias contadas pelas suas próprias autoras, até mesmo porque não seria possível compreender seus modos de saber-fazer sem ouvi-las e observá-las (GIARD, 2002). Procuo racializar a discussão porque corroboro com as/os autoras/autores sobre a importância de considerar raça como elemento constituinte das organizações (MESQUITA; TEIXEIRA; SILVA, 2020; TEIXEIRA; OLIVEIRA; CARRIERI, 2020) e reconheço também que a academia ainda é um ambiente predominantemente masculinizado e embranquecido, sendo necessário romper com as narrativas hegemônicas que acarretam em silenciamento e esvaziamento de temáticas sociais importantes (DAR et al., 2020).

Com base nestas constatações encontro espaço para me localizar enquanto pesquisadora negra e periférica. Declaro que escolhi de forma consciente todas

as autoras e todos os autores que são as referências para as discussões propostas e dei preferência por escolher trabalhos de autoria feminina negra, sendo que, na sua ausência, optei sempre por trazer mulheres à discussão. Evidentemente, não negligenciei nomes consagrados da literatura discorrida, mas busquei evidenciar as mulheres negras, porque:

[...] não é que as mulheres negras só possam aprender umas com as outras, mas porque as circunstâncias do racismo, do sexismo e da exploração de classe garantem que outros grupos não necessariamente se interessem por incentivar nossa autodefinição (HOOKS, 2019, p. 121).

Posicionar-me, neste estudo, é, por isso, um ato político, na medida em que concordo com a discussão proposta por Josiane Oliveira (2018) e argumento que o contexto pesquisado faz parte da minha constituição social. Além disso, estou rompendo com o silenciamento científico que impõe distanciamento e neutralidade no desenvolvimento das pesquisas.

Com isso, convido as/os leitoras/es a permanecerem comigo para degustarem as demais seções que compõem este trabalho. No próximo tópico, início as discussões teóricas acrescentando “Uma pitada de sal” para teorizar sobre as práticas e suas implicações nas práticas culinárias e finalizo “Apimentando” a discussão sobre as “dinâmicas de generificação e racialização na produção e periferização do espaço”. Apresento ainda a descrição metodológica que está dividida em duas partes, no qual narro o meu percurso indo da teoria a prática para compor assim o “Livro de receitas metodológico”. Em seguida apresento e analiso os dados produzidos que conta com dois capítulos, a saber: “Como ela vai ter uma Chef de cozinha preta”, onde eu analiso as narrativas produzidas e costuro a relação entre as dinâmicas de gênero e raça; e “Mas tem espaço pra todo mundo, cada um com sua culinária, cada um com seu tempero” no qual analiso o papel da prática estudada no (re)organizar dos espaços periféricos, considerando o contexto de perturbações cotidianas. Esse trabalho encerra-se com as considerações finais, em que faço “do limão uma limonada sofisticada”, sintetizando as discussões feitas ao longo do texto e apresentando as contribuições, que empiricamente, evidenciaram que as periferias e favelas são espaços experienciados de forma heterogênea e o ser periférica/a e favelada/o não é produzido e limitante a esfera geográfica; e teoricamente, pela constatação

de que as práticas produzem espaços híbridos que mesclam o privado com o público e a sociabilidade com negócio. Além disso, o organizar se mostra como uma prática situada e é constituído pelas categorias analíticas de gênero, raça e classe. Nesse sentido, a neutralidade considerada na maior parte dos estudos da área da Administração é falha porque o organizar está imbricado nos corpos e nos espaços, sendo fundamental a compreensão dessas e outras categorias analíticas que demarquem as identidades, diferenças, desigualdades, pertencimentos e afetividades como constituintes das organizações. Há um avanço então da compreensão dos entrecruzamentos da plasticidade de espaços periféricos e centrais, tendo as dinâmicas de racialização e generificação atravessando esses espaços.

2. TEMPERANDO A DISCUSSÃO TEÓRICA COM SAL E PIMENTA A GOSTO

2.1 UMA PITADA DE SAL: A TEORIA DAS PRÁTICAS E SUAS IMPLICAÇÕES PARA A COMPREENSÃO DO COZINHAR/COMER

Os Estudos Baseados na Prática - EBP (do original *Practice-Based Studies - PBS*) representam uma “virada prática” no campo dos Estudos Organizacionais (EO). Essa nomeação vem abarcar estudos heterogêneos que demarcam a pluralidade de sentidos que o conceito “prática” detém, além da análise crítica sobre a visão racional-cognitivista do conhecimento e rejeição da diferença normativa entre as análises em nível micro e macro (GHERARDI, 2009a). A prática não possui definição consensuada, sendo que as convergências e divergências dos teóricos são oriundas, entre outros aspectos, da epistemologia que serve de base aos respectivos estudos (CORRADI; GHERARDI; VERZELLONI, 2010).

Na contemporaneidade, os EBP no contexto brasileiro têm discorrido sobre como as práticas cotidianas podem ser elementos de constituição das organizações, sendo essa última, movida pelas interações sociais já investigadas pela ótica das práticas de territorialização (BOAS; ICHIKAWA, 2020); como esfera de sociabilidade e trabalho (MARINS; IPIRANGA, 2017); como integralizantes na construção de sociabilidades e simbolismos na terceira idade (SILVA; LEITE-DA-SILVA; FANTINEL, 2019); nas particularidades e peculiares da produção carnavalesca (JÚLIO; TURETA, 2018); na ruptura com práticas pedagógicas hegemônicas (LAGE; FANTINEL, 2018); e até mesmo do turismo como prática por meio de análise etnometodológica (CAVALCANTE; BISPO, 2018).

Marly Corradi, Silvia Gherardi e Luca Verzelloni (2010) apresentam duas linhas de pensamento distintas que caracterizam a prática a partir da empregabilidade ao objeto de estudo: a prática como um ‘objeto empírico’ que consiste no *locus* em que a prática acontece e a prática como uma ‘maneira de ver’, ou seja, como uma epistemologia. Para as autoras, as práticas no *locus*, se referem àquilo que as pessoas fazem enquanto manifestação empírica, por exemplo, a “estratégia

como prática”, trata de como as pessoas manifestam empiricamente esse fazer estratégia, sem preocupação em tratar a prática como uma epistemologia, algo que altera a produção do conhecimento. Já o uso da prática como uma epistemologia, por exemplo, aproxima as/os pesquisadoras/pesquisadores da investigação do conhecimento enquanto produção/consumo, bem como o modo de reprodução, sendo esse o uso mais comum no campo dos EO (CORRADI; GHERARDI; VERZELLONI, 2010).

Em outra classificação dos EBP, Martha Feldman e Wanda Orlikowski (2011) defendem que todo uso da prática é uma lente para a compreensão dos fenômenos organizacionais e possibilita três diferentes focos de estudo: empírico, teórico e filosófico. De acordo com essas autoras, na abordagem empírica as ações humanas são exaltadas com foco nas atividades cotidianas organizativas, sejam elas rotineiras ou de improviso. Essa abordagem responde ‘o que’ da prática; no enfoque teórico, a ênfase está nas relações dinâmicas das práticas cotidianas e não nas ações humanas, para assim descrever especificamente a prática analisada. Nessa abordagem, o ‘como’ de uma lente da prática é respondido; já o foco filosófico se dá pelo entendimento ontológico de que as práticas constituem a realidade social. Com isso, esse enfoque responde ao “porquê” da prática como uma lente, justamente pelo teor crítico de compreensão das práticas cotidianas como responsáveis pela construção da realidade social (FELDMAN; ORLIKOWSKI, 2011). Por meio do entendimento de Martha Feldman e Wanda Orlikowski (2011), situo este estudo na abordagem teórica, pois me aproprio da teoria da prática para compreender um fenômeno organizacional, a partir das dinâmicas entre as práticas, e assim explicar o cotidiano em seus mais variados contextos.

Silvia Gherardi (2009b, 2009a) apresenta ainda a possibilidade da/do pesquisadora/pesquisador realizar a investigação das práticas pela ótica ‘de fora’ e ‘de dentro’. Ao analisar as práticas ‘de fora’ (do exterior), será observada a regularidade que organiza as atividades e isso implicará na leitura das práticas como rotineiras, aproximando a organização de algo padronizado e gerando mais estudos pragmáticos nessa área (GHERARDI, 2009b). Já o olhar ‘para dentro’ das práticas representa a leitura pela ótica dos praticantes com todos os

processos envolvidos e a temporalidade existente (GHERARDI, 2009b). Nesse sentido, para uma prática ser executada é necessário saber integrar os humanos com os artefatos e saber como construir e manter um emaranhado de ações, onde cada um dos elementos tenham o seu próprio lugar e sentido durante as interações (GHERARDI, 2009a). Aqui, o saber torna-se uma atividade situada e o conhecer possibilita a imersão na complexa relação entre humanos, artefatos materiais e atividades (GHERARDI, 2009b).

Para essa autora, as práticas não são meras ações padronizadas (produção), mas sim o somatório dessas com ações sustentadas socialmente (produção e reprodução) e então, passíveis de serem ensinadas e serem aprendidas. Esse é um processo coletivo situado e as práticas são caracterizadas como formas de fazer em conjunto (GHERARDI, 2009a).

Nas discussões que pontuam a prática como uma atividade social e, portanto, originada a partir das interações, Michel de Certeau e seus discípulos apresentam boas contribuições à conversa. As práticas para esse autor são “maneiras de fazer” cotidianas com ênfase nas relações e não nos indivíduos. A investigação, por Michel de Certeau, dessas “maneiras de fazer”, revela que as interações acontecem em espaços cotidianos e os praticantes irão ocupar lugares distintos, determinados, pelo autor, como ‘lugar do próprio’ e ‘lugar do outro’, a depender da atividade que estão realizando (CERTEAU, 1998). Nesse sentido, as práticas podem ser desvendadas pela concepção de que o espaço é uma experiência vivida (DOMINGUES; FANTINEL; FIGUEIREDO, 2019). Essa discussão ainda acarreta na constituição e distinção das práticas como sendo do tipo ‘estratégica’ e do tipo ‘tática’ (CERTEAU, 1998).

Michel de Certeau (1998) apresenta o próprio como sendo um lugar de vitória sobre o tempo, pois a condição de próprio não está no indivíduo em si, mas sim na posição (lugar) que ocupa e nas relações estabelecidas no cotidiano. O lugar do próprio será então, de maior poder e poderá estabelecer as regras dos sistemas e discursos hegemônicos. Em contraste a essa posição, surge o “outro”, na condição de fraco, mas com astúcia e criatividade que encontrará em

instantes oportunos maneiras de infringir o lugar do “próprio” (CERTEAU, 1998).

Teorizar o lugar do “próprio” e do “outro” implica em evidenciar também os conceitos de estratégia e tática certeuniana. As estratégias dizem respeito ao “próprio”, pois são manipulações “das relações de forças que se torna possível a partir do momento em que um sujeito de querer e poder [...] pode ser isolado” (CERTEAU, 1998, p. 99). Já as táticas são as transgressões que acontecem em momentos oportunos ao lugar do “próprio” e não perduram ao longo do tempo. Michel de Certeau (1998) as define como sendo pequenos golpes cotidianos.

As teorizações de Michel de Certeau (1998) sobre a condição do “próprio” e do “outro” e os usos das “estratégicas” e “táticas” possibilitaram a outros autores e autoras expandirem as ideias sobre os usos dos espaços urbanos no cotidiano contemporâneo, como é o caso de Rogerio Leite (2010) que considera o cotidiano constituído por fissuras que atravessam as práticas regulares gerando outros dinamismos. Essas fissuras são manifestas pelas táticas que subvertem as estratégias postas pelo “próprio” ou até mesmo pelos contras-usos dos espaços urbanos (LEITE, 2010). A essas fissuras, contras-usos, o autor denomina de “perturbações” do cotidiano que causam a “inversão do cotidiano” pelos sujeitos ordinários, ou seja, os sujeitos ordinários estão a todo tempo causando fissuras na rotina do cotidiano, subvertendo os usos dos espaços pelas suas práticas. Dessa forma, observar e analisar o cotidiano consiste em revelar o inusitado, o extraordinário, que o compõe, buscando compreender as perturbações pela qual as sujeitas e os sujeitos estão em constante (re)organização de suas práticas. Porque, no caso contemplado, o cotidiano não é sinônimo de rotinização e alienação, mas sim de fissuras e rupturas provocadas pelas e nas táticas.

Nos EOB, Michel de Certeau tem sido usado como base para discussões acerca do espaço urbano e suas práticas organizativas enquanto esfera de sociabilidade e trabalho (DOMINGUES; FANTINEL; FIGUEIREDO, 2019; MARINS; IPIRANGA, 2017); de práticas de resistência frente a segregação espacial e discriminação racial (NASCIMENTO et al., 2016; SANTOS;

OLIVEIRA, 2019); das práticas cotidianas enquanto micropolíticas organizativas (OLIVEIRA; CAVEDON, 2013), práticas de territorialização (BOAS; ICHIKAWA, 2020) e do fazer estratégia nas organizações (LEITE-DA-SILVA; CARRIERI; JUNQUILHO, 2011; LEITE-DA-SILVA; CARRIERI; SOUZA, 2012); e do cotidiano organizacional e o sujeito ordinário (CARRIERI; PERDIGÃO; AGUIAR, 2014; GOUVÊA; CABANA; ICHIKAWA, 2018).

Nesse sentido, a intenção aqui é fazer uma apropriação das discussões sobre as práticas cotidianas, dialogando com um corpo de escritos já consolidados no campo dos EOB, com a finalidade de problematização de fenômenos organizacionais decorrentes das práticas culinárias.

Concordando com a teoria certeuniana e com as definições e possibilidades de uso da prática por Silvia Gherardi (2009b, 2009a), classifico as práticas do cozinhar/comer como práticas socialmente sustentadas e situadas, destacando que as/os praticantes (re)produzem a sociedade por meio de suas atividades (GHERARDI, 2009a). Essas práticas estão relacionadas com o “saber-fazer” (GIARD, 2002). O saber é uma atividade, que por si só constitui-se como uma prática e só pode ser compreendido por meio de um olhar “de dentro da prática”, ou seja, pela ótica do praticante (GHERARDI, 2009a, 2009b). O saber e o fazer se constituem mutuamente (CARLILE, 2003; GHERARDI, 2015; ORLIKOWSKI, 2002). A prática cotidiana de preparar refeições é ainda do tipo tática, pois seus praticantes ao realizá-las vão produzir transgressões, porque o cozinhar sempre requer criatividade em algum ato de improviso (CERTEAU, 1998; GIARD, 2002).

As práticas do cozinhar/comer são vistas ainda como fenômenos sociais que são construídas e reconstruídas constantemente. Dessa forma, ao usar a lente das práticas, consigo interpretar as organizações como verbos, ou seja, em processos de organizar (*organizing*) que emergem das relações sociais cotidianas (DUARTE; ALCADIPANI, 2016; FELDMAN; ORLIKOWSKI, 2011).

Por meio da concepção de *organizing*, o que era visto como organização estática e coisificada passa a ser analisado em suas realidades complexas e dinâmicas, abrindo o leque para as mais variadas interpretações do que venham a ser os fenômenos organizacionais (DUARTE; ALCADIPANI, 2016; WEICK;

SUTCLIFFE; OBSTFELD, 2005). O organizar (*organizing*) está situado ontologicamente nessa pesquisa, pois assim me é permitido analisar os fenômenos organizacionais por e a partir das práticas (DUARTE; ALCADIPANI, 2016).

Utilizando a concepção de *organizing* ontologicamente, posso me debruçar sobre os diferentes modos de organizar, como o que é tratado por Alexandre Carrieri, Denis Perdigão e Ana Aguiar (2014) como gestão ordinária, pois essa gestão ressignifica as práticas de saber-fazer administrar no cotidiano das pessoas comuns, denominadas de sujeitos ordinários e sujeitas ordinárias. Para os autores e a autora, a gestão ordinária se inclina para os pequenos negócios gerenciados por mulheres e homens comuns, como por exemplo, feirantes, vendedores/as ambulantes, artesãos/ãs, cozinheiras/ros, entre tantas outras atividades. Inserir a concepção de gestão ordinária neste trabalho me permite compreender a complexidade e pluralidade das práticas, como acontecem as formas de organizar no cotidiano, quais as relações sociais existentes e o emaranhado entre os usos e sentidos dos espaços domésticos e das ruas (CARRIERI; PERDIGÃO; AGUIAR, 2014) investigados sob a ótica das práticas culinárias.

As práticas culinárias cotidianas têm recebido atenção de alguns pesquisadores brasileiros da área dos EO que percebem nessas práticas a possibilidade de abordar temas como a estética organizacional (IPIRANGA; LOPES; SOUZA, 2016; SOARES; BISPO, 2017) e a territorialidade na cozinha sob uma discussão racializada e generificada (PENA; SARAIVA, 2017). Quando proponho a análise das práticas culinárias, muitos questionamentos e respostas tidas como óbvias surgem, dado um caráter supostamente “natural” em que essas práticas se fazem presente em nosso cotidiano. O fascínio está na leitura e interpretação dessas práticas, a partir de reflexões sobre as questões socialmente construídas e normalizadas que as envolvem.

A primeira questão aparentemente óbvia que surge, consiste em porque é preciso comer. A resposta naturalizada está pautada na biologia, em que o organismo necessita de uma certa quantidade de substâncias energéticas para

continuar o seu funcionamento. Mas, exemplificando, por que então algumas pessoas optam pelo jejum prolongado (seja por questões religiosas ou outras)? A solução dessa inquietação não está no que é naturalizado, mas sim em que a prática do comer é uma atividade social e cultural (GIARD, 2002). Come-se demais ou de menos dependendo em qual meio social a pessoa está inserida e quais as pressões estão inseridas sobre ela (GIARD, 2002).

Dessa forma, o comer não se apresenta na vida das pessoas de forma natural, mas sim como uma prática culturalizada (GIARD, 2002). O que e como se come no Brasil não é o mesmo que se come em Taiwan, por exemplo. Se houvesse uma troca dos alimentos que são ofertados nesses países, certamente os habitantes teriam estranheza ou até repulsa ao se deparar com essas comidas “exóticas”. Ou seja, a comida é apresentada em cada região de acordo com os valores, regras e símbolos que organizam todo o sistema cultural regional (GIARD, 2002; IPIRANGA; LOPES; SOUZA, 2016).

Antes de avançar nessa discussão, é importante pontuar que o estudo se delimita a falar sobre as práticas culinárias de mulheres que vivem em lugares com fortes consequências do período de colonização e escravização e que performam a cisheteronormatividade patriarcal, pois em outras culturas o papel da mulher na culinária tem outra conotação e significado. Um exemplo é que em alguns povos de países africanos o cozinhar é destinado exclusivamente as mulheres, pois a elas foi dado a responsabilidade de nutrir os seus. De igual modo, em povos indígenas, como no povo Tupinambá, a cozinha é um espaço feminino, permeado de sociabilidades familiares e de acolhimento ofertado pela mãe, que é a coordenadora geral desse espaço (ROCHA, 2018). Nesse sentido, a prática de cozinhar não é utilizada como opressora e discriminatória, mas como uma prática essencial, importante e sagrada.

Luce Giard (2002) afirma que as práticas culinárias estão inseridas em nosso cotidiano por duas maneiras: como elemento primordial e como o mais desprezível. De acordo com a autora, essas práticas serão significadas como primordiais, por exemplo, pela exaltação do papel das mães em nutrir o outro, papel que pode se estender desde a escolha e compra dos alimentos até a

preparação, mas curiosamente, também ao mesmo tempo, essas práticas serão percebidas como algo desprezível pelo fato de que os gestos na cozinha podem soar como repetitivos e monótonos.

Essa constatação implica na impossibilidade de se discorrer sobre práticas culinárias sem uma discussão calcada no gênero. Sobre a mulher, recai a tarefa de cozinhar não só para si, mas para os outros; e é nesse contexto que se insere o cunho pejorativo e opressivo sobre essa sujeita que é lida socialmente como a ideal para executar atividades domésticos e de cuidar, sobretudo se for de pele escura (TEIXEIRA; SARAIVA; CARRIERI, 2015), e que não precisa de destaques públicos, pois faz “tudo por amor”. A cozinha transforma-se então em um terreno silencioso e invisível para a mulher. Mas, para o homem que estuda e torna-se *chef*, a cozinha apresenta-se como parte de um espetáculo mágico com notas de excelência, exuberância e requinte (GIARD, 2002; PENA; SARAIVA, 2017), o que demonstra que essa prática delimita os papéis de gênero, raça e classe.

Entretanto, engana-se quem perpetua esses pensamentos e menospreza a “dona-de-casa” que cozinha cotidianamente, pois o seu cozinhar é complexo. A arte culinária exige memória múltipla, dado que essa prática é apreendida pelo observar; exige também inteligência programadora para calcular o tempo exato de cozimento dos alimentos, a fim de que os processos das receitas aconteçam harmonicamente e que a refeição completa seja entregue; também é preciso gozar de uma receptividade sensorial para identificar quando se deve abaixar ou aumentar o fogo só pelo cheiro do cozimento; além disso, se faz necessário ter engenhosidade para aproveitar os restos de uma refeição e reinventar um prato (GIARD, 2002). Portanto, a prática do cozinhar requer inteligência para satisfazer todas essas exigências e conseqüentemente abertura para descobertas e mudanças diárias (GIARD, 2002).

Independentemente do território geográfico, caberá às mulheres que cozinham serem as responsáveis pela junção de alimento e afeto, memória e material, passado e presente, imaginação e tradição, dando assim forma a terra tornando-a habitável com leveza, alegria e amor (GIARD, 2002).

Me baseio nas discussões propostas por Luce Giard (2002) como um ponto de partida para compreender as práticas culinárias como sendo organizativas nos espaços periféricos, pois apesar do caráter atemporal, o estudo feito pela autora fica limitado a contemplação de uma realidade francesa e não se preocupa em ouvir as mulheres de baixa renda e nem em apresentar uma discussão pautada na raça e/ou etnia. Nos EO brasileiros já são pautados debates sobre as diferenças existentes na cozinha com relação a raça e classe sob a ótica das sujeitas mais afetadas pelo assunto: as trabalhadoras domésticas (PENA; SARAIVA, 2017; TEIXEIRA; SARAIVA; CARRIERI, 2015).

Assim, a compreensão da constituição dos espaços periféricos brasileiros torna-se vital para a análise das práticas culinárias a partir de uma ótica racializada e generificada, que é o objetivo desse estudo. Tal compreensão se desdobrará no próximo tópico.

2.2 APIMENTANDO O PRATO: DINÂMICAS DE GENERIFICAÇÃO E RACIALIZAÇÃO NA PRODUÇÃO E PERIFERIZAÇÃO DO ESPAÇO

Para Michel de Certeau, o espaço é um lugar praticado, fruto das interações entre as/os sujeitas/sujeitos e o mundo. O espaço é palco de apresentação (com ações e representações) das/dos sujeitas/sujeitos no seu cotidiano (DOMINGUES; FANTINEL; FIGUEIREDO, 2019). Assim, o espaço produz o indivíduo, mas também é produzido pelas práticas transmitidas por ele. Já o lugar se caracteriza como um fenômeno estático e que representa uma ordem. O lugar estaria ligado, por exemplo, à arquitetura convencional.

O espaço pode então ser interpretado como uma metáfora narrativa que transforma-se de lugar relativamente estável em espaço praticado (CERTEAU, 1998). O ato de caminhar, exemplificado por Michel de Certeau (1998), se interliga ao ato de enunciar por uma tríplice função: apropriação, realização e relações. Por meio da interpretação feita pelo autor e utilizando um outro exemplo de manifestações populares, compreendo que os manifestantes (praticantes) ao se apropriarem e usarem da caminhada como ato de protesto pelas ruas da cidade, transformam assim o lugar da rua (cidade) em um espaço

praticado por meio das dinâmicas relacionais de usos e “contra usos” (LEITE, 2010).

As concepções de “lugar” e “espaço” e as relações entre “o próprio” e “o outro” com as práticas “estratégicas” e “táticas” acarretam ainda em discussões sobre a cidade enquanto “conceito” e “movimento”. A “cidade-conceito” está posta, consiste nos projetos arquitetônicos e políticas higienistas organizados pelo “próprio” para moldar a cidade à sua condição. Mas “a cidade-conceito se degrada” (CERTEAU, 1998, p. 174) e passa a ser “movimento”, praticada pelos “outros” com seus usos “táticos” para apropriação dos espaços cotidianamente (CERTEAU, 1998).

Michel de Certeau (1998) faz ainda um alerta sobre o caminhar ser uma representação da ausência e busca constante pelo “próprio”. A ausência de lugar do pedestre implica na cidade como antro de “uma imensa experiência social da privação de lugar” (CERTEAU, 1998, p. 183). A partir dessas colocações do autor das dinâmicas de usos da cidade como um movimento, mas também a simbologia de um lugar inalcançado, privado, percebo uma brecha (uma oportunidade de golpe, na compreensão de Michel de Certeau) para uma referência às periferias urbanas brasileiras, visto que nesses espaços os usos pelos moradores foram subvertidos a lógica projetada anteriormente pelos atores hegemônicos. Isto é, as práticas reconfiguram os espaços periféricos por meio das bricolagens cotidianas (CERTEAU, 1998) realizadas pelos sujeitos e sujeitas ordinárias (CARRIERI; PERDIGÃO; AGUIAR, 2014).

Para melhor compreensão sobre esse fenômeno de periferização, é necessário voltar um pouco no tempo colonial e abranger a história até os nossos dias. É importante destacar que, em alguns trechos, aparecerá a palavra território nas contribuições das e dos autoras e autoras e que se justificam serem abordadas de tal forma nesse estudo, pois esse conceito (território) diz respeito as ações políticas e relações de poder existentes em sua concepção, além de implicar em um sentido simbólico que exprime sentimentos de conquista, dominação, pertença e incorporação – ou seja, permite enfatizar o caráter político e identitário do espaço (MENDES; CAVEDON, 2013).

No Brasil do século XVIII, devido à exploração maciça de ouro e diamantes, a coroa portuguesa decidiu aumentar o controle e fiscalização sobre a sua colônia para evitar o contrabando, limitando assim a autonomia dos poderes locais (COSTA, 1999). Nesse período, a mão-de-obra empregada era majoritariamente escravizada, mas o trabalho livre começava a se desenvolver nas áreas de mineração. Devido à dedicação dessas áreas mineiras à indústria extrativa, os trabalhadores foram obrigados a habitar e cultivar alimentos e gado nas chamadas regiões periféricas para abastecer as minas (COSTA, 1999).

Após esse período, o mercado interno cresceu, estimulando o comércio e a urbanização. Foi então a partir da segunda metade do século XIX que ocorreram os marcos da urbanização brasileira, dentre eles: a abolição da escravatura, que só ocorreu em 1888, sendo um dos últimos países do mundo a decretar o fim do regime escravocrata; a crescente imigração europeia, que atingiu maiores números no período pós abolição e que foi conduzida para as lavouras de café justamente para substituir a mão-de-obra escravizada; e o desenvolvimento das ferrovias, que no final do século contava com mais de nove mil quilômetros já construídos e mais de quinze mil em construção (COSTA, 1999).

É oportuno e importante destacar aqui que a vinda dos imigrantes europeus era parte do plano inicial do Estado para embranquecer a população brasileira e criar uma nova identidade nacional. O Decreto nº 528, de 28 de Junho de 1890, deixa explícito quem eram as pessoas bem-vindas:

Art. 1º E' inteiramente **livre a entrada**, nos portos da Republica, **dos individuos válidos e aptos para o trabalho**, que não se acharem sujeitos á acção criminal do seu paiz, **exceptuados os indigenas da Asia, ou da Africa que sómente mediante autorização do Congresso Nacional poderão ser admittidos de accordo com as condições que forem então estipuladas** (BRASIL, 1890, grifo nosso).

Por meio dessa lei, os imigrantes foram convidados a habitar e trabalhar no país e dessa forma, a viagem até aqui não foi conduzida em embarcações precárias e sub-humanas, como aconteceu com os 'navios negreiros', mas em embarcações patrocinadas pelo Estado que tinham as exigências mínimas para a sobrevivência das pessoas que navegavam e não aconteciam assassinatos e

estupros exacerbados. Esses imigrantes tiveram ainda concessão de terras para cultivo e habitação (formação de colônias).

O uso massivo de mão-de-obra escravizada, a autossuficiência do latifúndio e a precariedade em que vivia a população negra como trabalhadora livre, restringiriam a expansão do mercado interno, limitando as funções urbanas (COSTA, 1999). As cidades eram extensão do domínio dos grandes proprietários de terra e frequentemente tornavam-se palco de lutas dessas famílias (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2012). Além disso, havia um critério para escolher os representantes dos conselhos municipais, que deveriam ser “homens de puro sangue”, ou seja, os homens brancos, já que os negros, mestiços e judeus estavam de fora dessa lei colonial, reforçando assim o poder que existia sob os grandes proprietários de terra (COSTA, 1999).

Já na Independência, as funções políticas e burocráticas ganharam novas perspectivas e assim, as capitais das províncias tornaram-se centros político-administrativos de suma importância, alterando então o estilo de vida desses grandes centros urbanos (COSTA, 1999). Os fazendeiros, que até então iam à cidade para realizar compras e como forma de lazer, agora passam a construir casas para viver na cidade (COSTA, 1999), o que gera desenvolvimento para os grandes centros e acirra as disputas pelos espaços urbanos, trazendo à tona a segregação por classe e cor (COSTA; AZEVEDO, 2016). Os casarões de taipa foram substituídos por chalés de tijolo, do tipo europeu, as paredes foram decoradas com papel e os móveis coloniais foram trocados por mobílias francesas e inglesas (COSTA, 1999). Já nos bairros pobres o que crescia eram os cortiços (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2012; COSTA, 1999).

A rua continuava a ser o domínio das pessoas negras já não mais em condição de escravização, considerando-se que, sem nenhum tipo de assistência pelo Estado após o fim do regime escravocrata, poucas opções para sobreviver eram-lhes dadas: perambular pelas ruas, continuar servindo aos ex-senhores por comida e moradia ou submeterem-se a trabalhos subalternos (COSTA; AZEVEDO, 2016).

Entretanto, o povo negro encontrou formas de reorganização para resistir e sobreviver à condição que lhes era imposta. Um exemplo dessa reorganização aconteceu no Espírito Santo, onde haviam grupos espalhados por todo estado de remanescentes dos antigos quilombos que possuíam pequenos quartis de terras nas matas e produziam para a subsistência, resistindo as estratégias governamentais da época que travavam confrontos para expulsar esses grupos das terras, pois alegavam que essas terras eram do Estado e deveriam ser destinadas aos imigrantes europeus (MACIEL, 2016).

Nesse âmbito de reorganização e resistência, as mulheres negras, escravizadas e ex-escravizadas, se destacam pela atividade de Ganhadeiras, ocupando um papel central nos pequenos comércios urbanos (SOARES, 2005). O termo Ganhadeiras tem origem pelas escravizadas e escravizados de ganho que iam para as ruas comercializar algum tipo de produto ou serviço e o dinheiro oriundo das vendas era destinado ao pagamento dos/as seus/suas senhores/as, cuja quantia era pré-estabelecida, sendo permitido as/os escravizadas/os ficarem com apenas a quantia que era excedente; já as mulheres libertas usavam dessa atividade para ‘ganharem a vida com o próprio suor’, ou seja, trabalharem como ganhadeiras para garantir o próprio sustento e dos seus e também para comprarem cartas de alforria para as/os ainda escravizadas/os (SOARES, 2005; VIRADOURO, 2020). As atividades de Ganhadeiras ainda são exercidas em nossos dias, como as lavadeiras na beira do rio, as comerciantes de peixes, frutas e hortaliças que saem pelas ruas (VIRADOURO, 2020) e também pelas vendedoras de acarajé em suas barracas (CONCEIÇÃO, 2015), sendo que as práticas desses grupos em destaque aconteceram e ainda acontecem com maior predominância nas ruas de Salvador (CONCEIÇÃO, 2015; VIRADOURO, 2020).

Ainda sobre as Ganhadeiras, é importante pontuar as desigualdades e diferenças que existiam dentro desse sistema econômico. O primeiro ponto diz respeito à obrigatoriedade das escravizadas em pagarem uma quantia pré-estabelecida aos senhores, que muitas vezes era alta, sobrando pouco para as ganhadeiras acumularem para si; o segundo era a desigualdade de remuneração para as atividades exercidas por mulheres negras e homens negros, onde pagava-se até duas vezes mais para os trabalhos exercidos por

homens negros em relação aos exercidos pelas mulheres negras; e o terceiro, a diferença entre as ganhadeiras escravizadas e libertas, pois o grupo pertencente a essa última podia gozar de toda a remuneração conquistada no dia sem interferências dos/as senhores/as, o que lhes geravam um pouco de prosperidade, mas ainda assim tinham o mesmo status social das mulheres escravizadas (SOARES, 2005). Essas desigualdades e diferenças vividas à época foram berçários para todo o sistema de opressão que recai sobre as mulheres negras experienciado em nossos dias e que será problematizado ainda em tempo nesta pesquisa.

Diante dos fatos, torna-se evidente que, para as pessoas ex-escravizadas, era nos centros urbanos que conseguiam galgar maiores condições de sobrevivência, especialmente as mulheres negras, que transformaram as ruas em espaços permissíveis de trocas simbólicas (como afetos e encorajamento à resistência) e materiais (como lavar e passar roupas e o comércio alimentício) (CONCEIÇÃO, 2015), gerando e acumulando alguma renda para que assim pudessem habitar, em um primeiro momento, os cortiços à época localizados nos centros urbanos, para depois deslocarem-se para bairros mais afastados do centro, a partir dos processos de higienização urbana empreendidos no século XX (COSTA, 1999).

Os cortiços eram grandes casarões onde algumas pessoas ricas moraram durante o Império. Essas estruturas foram abandonadas e passaram a servir de moradia para as famílias que não tinham outra opção de lugar para morar, sobretudo ex-escravizados (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2012). Os cortiços então abrigavam um grande aglomerado de pessoas em espaços precários e pequenos, onde em muitos locais não havia acesso ao saneamento básico e havia apenas um banheiro coletivo, dificultando os cuidados higiênicos e a privacidade (COSTA; AZEVEDO, 2016). A vida levada nos cortiços reforça que a abolição da escravatura não foi um benefício genuíno; pelo contrário, as negras e os negros gozavam da liberdade jurídica, mas estavam presos a um sistema precário de vida.

Os recenseamentos realizados durante esse período revelam que, embora não existisse no país uma segregação racial legalmente instituída que obrigasse a população negra a viver em bairros separados das pessoas brancas, havia a tendência de concentração, por parte daquele grupo, em certos bairros (COSTA, 1999).

Devido à alta concentração de pessoas e falta de condições básicas de higiene sanitária, os cortiços passam a ser locais de proliferação de doenças contagiosas, além de apresentarem risco às elites nacionais e locais, pois entendia-se como perigoso o contato entre a população negra e os imigrantes advindos da Europa, que poderia deflagrar grandes revoltas populistas (COSTA; AZEVEDO, 2016). Os cortiços então tornam-se, aos olhos do poder público, um problema urbano.

O Rio de Janeiro é um exemplo emblemático de como os cortiços foram tratados pelos movimentos de higienização urbana. A cidade foi completamente reconstruída no início do século XX a partir de sua idealização como uma grande metrópole com ares parisienses, pelo prefeito da época, o engenheiro Francisco Pereira Passos, que havia trabalhado e estudado na França e presenciado as reformas urbanas lá empreendidas (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2012). Durante sua gestão, foram demolidos os grandes cortiços para construir novas avenidas, dando início ao rebuscado plano de Reforma Urbana Pereira Passos (COSTA; AZEVEDO, 2016). As pessoas que moravam nos cortiços, expulsas de lá e sem dinheiro, tiveram de ocupar os espaços que ainda não estavam sob o controle do poder público, ou seja, subiram o morro e habitaram as favelas (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2012; COSTA; AZEVEDO, 2016). O nome “favela” tem origem em um arbusto abundante na região de Canudos, cidade do interior da Bahia que viveu um genocídio populacional, mas que resistiu bravamente e confrontou o poder imperial aos finais do século XIX (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2012).

O surgimento das favelas configura-se como um dos primeiros eventos republicanos do país (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2012) e sua presença marca os processos de urbanização brasileira. Os favelados, moradores das favelas,

sofrem, até os nossos dias, os efeitos da segregação urbana e da periferização da cidade. Nas favelas, a ausência da atuação do poder público em promover ações sociais implica aos moradores o papel em criar alternativas para a sobrevivência à margem da cidade, caracterizando a existência de ações legais e ilegais e entre a esperança e o medo (IVO, 2010). É nas favelas que a população empobrecida e negra vive em segregação socioespacial (COSTA; AZEVEDO, 2016), pois como pontua Carolina Maria de Jesus em sua própria percepção e vivência de favelada em uma cidade de São Paulo, “O Palácio, é a sala de visita. A prefeitura é a sala de jantar e a cidade é o jardim. E a favela é o quintal onde jogam os lixos” (JESUS, 2014, p. 32).

Para Danielly Santos (2020), os termos periferia e favela se distinguem quanto ao uso de simbolismos e atuação do poder público, sendo a periferia situada nas margens, mas com uma participação, mesmo que mínima, do Estado e a favela também está situada nas margens, mas se organiza sozinha, com total omissão do Estado. A favela pode então estar contida na periferia, mas não vice-versa (SANTOS, 2020).

Na contemporaneidade, discute-se, com maior atenção, a condição das chamadas periferias urbanas. Anete Ivo (2010) apresenta esses territórios como sendo marcados por conflitos oriundos da crise urbana e dos processos de desigualdade social e também pela contradição entre ser o lugar de moradias populacionais endossadas pelo regulamento do espaço urbano pelo poder público e pela expansão imobiliária. Portanto, “a condição de ‘periférico’ [...] não é natural, mas representa um ponto de vista do ‘outro’, ou seja, dos atores hegemônicos sobre o espaço construído e normatizado das cidades” (IVO, 2010, p. 9). A autora pontua ainda que nas periferias vivem pessoas que lutam por equidade social mesmo sendo permeadas de adversidades, violência e medo. As periferias são heterogêneas e seus moradores estão sempre interagindo com a cidade normatizada, transpassando a fronteira imaginária entre o território perigoso (ilegal) *versus* o território legítimo (IVO, 2010).

No Brasil, a segregação entre pessoas brancas e negras não foi explicitado em alto grau, se comparado com países como África do Sul e EUA (MARIANI et al.,

2015; TEIXEIRA; OLIVEIRA; CARRIERI, 2020), entretanto isso não significa que o Estado e a elite branca não desenvolveram estratégias que visavam a extinção, o apagamento da população negra. Desde o incentivo a vinda de imigrantes europeus, que entre vários acordos existia o estímulo a casamentos entre as pessoas europeias brancas e as pessoas negras habitantes do Brasil, com promessa de concessão de terras, pois acreditava-se que com a miscigenação a população negra seria extinta, até os cortiços forjados por um sistema desigual de trabalho e vida, o país absorveu essas e outras estratégias astutas contra os grupos, ditos minorias políticas (negros/as, indígenas, quilombolas, e afins).

Esse fardo histórico é refletido em nossos dias como demonstra uma pesquisa que apontou as características da segregação socioespacial no Brasil: a negação de acessos a direitos básicos, como saúde, educação, transporte e moradia; com manutenção de maior concentração de pessoas autodeclaradas negras nas periferias dos centros urbanos (MARIANI et al., 2015). Com isso, torna-se possível relacionar os cortiços à inserção massiva da população negra nesses locais, tendo em vista a exclusão que sofreram após a abolição, pois a sociedade brasileira os mantinha em condição de invisibilidade, negando-os os acessos a espaços e serviços públicos essenciais, o que se justificava muitas vezes pelas noções de supremacia racial branca (COSTA; AZEVEDO, 2016).

Sobre as noções de supremacia racial branca existentes no país é pertinente abordar sobre o mito da democracia racial e o embranquecimento da população (NOGUEIRA, 2007; SILVA, 2000) que contribuíram também para segregação socioespacial que perdura até em nossos dias (NOGUEIRA, 2018).

A ideologia de embranquecimento consiste na crença de que a miscigenação das raças (branca, negra e indígena), em virtude de uma suposta supremacia branca, ocasionaria uma gradual extinção das demais (CONCEIÇÃO, 2009). É perceptível nesse imaginário, portanto, a negação das raças que sejam distintas da branca, além da ideia subjacente de que “somos todos iguais porque somos todos mestiços”, o que invisibiliza e escamoteia desigualdades e opressões. Mas, o status e a ascensão social continuam pertencentes aos brancos, fazendo com que haja uma tentativa de embranquecimento dos demais grupos

étnicos/raciais para pertencerem e se enquadrarem nessa esfera social (NOGUEIRA, 2018; SILVA, 2000). Corroborando com toda essa ideologia, o mito da democracia racial tinha como prerrogativa o vislumbre de que todas as diferentes raças e etnias convivem pacificamente no território brasileiro e que há equidade para todos (NOGUEIRA, 2007; SILVA, 2000). Tal mito foi desmitificado por estudos que comprovaram a existência de discriminação e preconceito racial (NOGUEIRA, 2007), contudo ainda há vestígios desse mito enraizado no imaginário de uma parcela significativa da população brasileira.

Considerando a complexidade nas configurações urbanas brasileiras, não há um consenso sobre a teorização do território negro. O território poderá então, ser considerado racializado, por meio da predominância de marcadores identitários, simbólicos e culturais (NOGUEIRA, 2018). “Portanto, os territórios negros são construídos na alteridade, mas também são construídos na coletividade, a partir das relações internas a eles” (NOGUEIRA, 2018, p. 39).

Acolho a compreensão de Azânia Nogueira (2018) sobre a construção da definição de territórios negros. A autora acredita que os territórios negros podem ser:

[...] definidos a partir de relações de poder focadas na perspectiva racial, onde a identidade negra se faz presente, seja pela autodeclaração daqueles que se apropriam daquele espaço, seja pela presença de marcadores culturais e simbólicos [...]. Os territórios negros diferenciam-se não apenas pela simples presença de pessoas negras, mas pelos processos de identificação territorial pelos quais essas pessoas apreendem aqueles espaços [...]. Sendo assim, é possível falar de territórios negros mesmo quando falamos de espaços onde a população é majoritariamente negra, como no Brasil, pois não se trata de um processo de formar guetos em espaços brancos, mas do reconhecimento da multiplicidade do espaço e seu potencial político e social (NOGUEIRA, 2018, p. 41-42).

A apropriação dos territórios urbanos é marcada por raça, mas também por gênero. Azânia Nogueira (2018) propõe essa reflexão ao apresentar o estudo de Antonia Garcia (2012), sendo que essa última, elucida que a constituição da cidade foi pensada a partir de uma lógica machista e racista. Esse apontamento vem para corroborar com toda a discussão proposta nessa sessão, pois falar de apropriação territorial e espacial, consiste necessariamente falar de raça, gênero e classe que são elementos que afetam e são afetados diretamente e de maneira

interseccional, rejeitando a ideia de que as disputas de classe são única e exclusivamente suficientes para discorrer sobre a distribuição populacional nos espaços urbanos (NOGUEIRA, 2018).

Para este estudo, o olhar se dirige a periferias produzidas na região metropolitana do estado do Espírito Santo, que abarca sete municípios, a saber: Vitória, Vila Velha, Serra, Cariacica, Viana, Fundão e Guarapari.

As periferias dessa região apresentam marcadores raciais e étnicos devido ao processo de escravização no estado que teve três polos de maior concentração de pessoas escravizadas: Vitória, São Mateus e Cachoeiro de Itapemirim (MACIEL, 2016). Essa concentração em polo de pessoas escravizadas reflete nos dias atuais pelo posicionamento da capital Vitória como a segunda no *ranking* de capitais brasileiras com maiores índices de segregação socioespacial (MARIANI et al., 2015). Em nossos dias, os morros (favelas) e periferias, na região metropolitana, e as comunidades quilombolas, com maior predominância no sul e norte do estado, são os espaços de maior apropriação da população negra (MACIEL, 2016). Além disso, há também marcadores de gênero manifestos pela forte atuação feminina nas atividades tradicionalmente culturais do estado, que são praticadas nos bairros periféricos e nas favelas, como no congo, nas paneleiras, nas escolas de samba, nas desfiadeiras de siri, entre outras. Tal constatação é fruto de minhas observações ao longo da vida, pois pertenço a uma comunidade periférica.

O resgate histórico feito nessa sessão foi importante para a compreensão de construção do espaço territorial brasileiro por meio da indissociabilidade analítica entre gênero, raça e classe, desvelando que “a experiência coletiva das mulheres negras envolve a luta para sobreviver na diáspora” (hooks, 2019, p. 113). bell hooks¹ (2019) clama para que toda e qualquer análise sobre raça

¹ bell hooks é um pseudônimo utilizado pela autora, sendo inspirado em sua bisavó materna. A autora prefere que todas as citações sejam feitas com todas as letras minúsculas, pois, segundo a autora, o foco deve ser no conteúdo de sua escrita e não na pessoa física. Além disso, ao utilizar essa forma de escrita, a autora quer se libertar de uma única identidade particular e se manter em constante movimento e transformação.

contemple também gênero e classe, pois com esse olhar totalizante se compreende o complexo sistema de opressões e se pode traçar estratégias emancipadoras e revolucionárias, além disso, a “nossa realidade só pode ser abordada de forma adequada quando esses conceitos [raça e gênero] são levados em conta” (KILOMBA, 2019, p. 98).

Para bell hooks, as mulheres negras sofrem com o sexismo e o racismo simultaneamente e independentemente da posição social que ocupam, pois como demonstra em suas análises, mesmo gozando de um status social elevado, muitas mulheres negras tiveram acessos negados e tentativas de silenciamento (hooks, 2019, 2020). O sexismo e o racismo sofrido pelas mulheres negras se manifesta, por ações de homens brancos e mulheres brancas e por homens negros também, pois em uma hierarquia de oportunidades e ascensão social, as mulheres negras ocupam o último lugar, sendo que os homens brancos estão no topo, seguidos das mulheres brancas e depois dos homens negros (hooks, 2020).

Nesse sentido, as mulheres negras são vistas, representadas (sobretudo no campo midiático) e interpretadas como subalternizadas (hooks, 2019) e quando ocupam posições de liderança são sempre comparadas aos homens ou lidas como agressivas, prepotentes e autoritárias. Ou seja, às mulheres negras nenhum adjetivo é dado; não há qualidades exaltadas nessas mulheres e nem afetividade que lhes pertença.

bell hooks teoriza a partir de suas vivências no e para o contexto estadunidense, contudo o Brasil apresenta muitas características semelhantes à situação da mulher negra estadunidense e a teorização do feminismo negro. Sueli Carneiro (2003a), professora e ativista do movimento feminista brasileiro, apresenta reflexões históricas a partir das (sobre)vivências das mulheres negras e propõe enegrecer o feminismo, pois reconhece que as demandas raciais/étnicas são específicas e precisam ser contempladas. Sendo assim, apesar de exercerem papéis fundamentais que culminaram em estratégias de como (sobre)viver em condições adversas, as mulheres negras têm uma condição sócio histórica de vulnerabilidade e invisibilidade, que devido a escravização, essas mulheres

foram diminuídas ao estado de objetificação, sendo negada a sua condição de ser mulher, de ser uma sujeita política e tendo a sua imagem estereotipada (CARNEIRO, 2003b).

Assim, é fundamental o reconhecimento das mulheres negras como sujeitas políticas, porque torna-se possível desvelar os diversos sistemas de opressões estruturantes de uma sociedade patriarcal racista e classista que recai sobre elas (CARNEIRO, 2003b), tendo em vista que as diversas formas de opressões se entrecruzam (CARNEIRO, 2003b; hooks, 2020; KILOMBA, 2019).

Compreender quais sistemas de opressões atravessam as mulheres negras pela ótica da teorização do feminismo negro é importante nesse trabalho, pois me permitiu problematizar as dinâmicas de racialização e generificação das práticas culinárias, bem como possibilitar uma reflexão sobre como e para quem os espaços urbanos foram pensados.

A socialização primária das mulheres negras periféricas as insere em um lugar de subalternidade e objetificação de seus corpos (CARNEIRO, 2003a; hooks, 2020), recaindo sobre elas as tarefas domésticas e do cuidar, pois são lidas socialmente como as ideais para o servir (TEIXEIRA; SARAIVA; CARRIERI, 2015). Nesse sentido, a cozinha se configura como um espaço silencioso e invisível para a mulher negra. Já as cidades foram formadas a partir de uma lógica de pensamentos machistas, racistas e classistas (NOGUEIRA, 2018), por isso ao contemplar a periferia e dar notoriedade as sujeitas ordinárias e as suas práticas cotidianas, estou rompendo com o silêncio desses espaços subjugados e acolhendo as ideias de que os marcadores de diferenças são constituintes de todo e qualquer processo organizativo (TEIXEIRA; OLIVEIRA; CARRIERI, 2020).

Ademais, quando me proponho a investigar o cozinhar e o comer usando lentes raciais e de gênero, trago para a academia discussões que permeiam o cotidiano dessas mulheres e o meu próprio, em uma busca constante de transgressão as narrativas e metodologias hegemônicas que negligenciam os saberes populares e utilizam os grupos marginalizados como meros objetos de pesquisa.

A esse respeito, convido as leitoras e os leitores para permanecerem à mesa a fim de apreciarem o percurso metodológico traçado nessa pesquisa de forma a privilegiar a reflexividade e as trocas entre as sujeitas de pesquisa e essa autora que vos escreve.

3. LIVRO DE RECEITAS METODOLÓGICO

Esse estudo caracteriza-se como qualitativo, descritivo e interpretativo. Pelo caráter qualitativo, observo os critérios necessários para alcançar o rigor metodológico, necessário na academia, tais como credibilidade, transparência, profundidade dos dados e reflexividade (RHEINHARDT et al., 2018). Ao utilizar uma abordagem interpretativa neste trabalho, procuro compreender o fenômeno estudado pela ótica das pesquisadas, pois entendo que a realidade social é construída pelas experiências intersubjetivas e subjetivas das sujeitas (MORGAN, 2005).

No intuito de compreender o fenômeno descrito nas sessões anteriores, esta pesquisa se baseia na produção de interpretações a partir de narrativas pessoais. As narrativas são histórias contadas (ZACCARELLI; GODOY, 2014) por meio oral, escrito ou visual (CHASE, 2018). Dessa forma, faço uso da narrativa em seu significado amplo, somando as histórias narradas oralmente com elementos audiovisuais (fotos e vídeos). Utilizo a palavra “histórias” tal como apresentada no estudo de Laura Zaccarelli e Arilda Godoy (2014), pois compreendo que a terminologia usada pelas autoras provoca a reflexão para as pesquisadoras e pesquisadores de que, quando se emprega narrativas em pesquisas no campo das ciências sociais, não se busca necessariamente a análise de uma suposta “veracidade”, mas sim do porque e como está sendo narrado. Um único fato então, pode ser narrado de formas distintas, a depender do tempo em que as memórias são evocadas (ROPO; HÖYKINPURO, 2017).

A produção das narrativas para fins desta pesquisa apoia-se na incorporação de elementos audiovisuais. Busco a construção do conhecimento científico centrado nesses elementos, ou seja, utilizar o audiovisual para além de uma complementação de informação nos estudos e buscar constantemente a reflexividade nas produções e interpretações desse material (DAVEL; FANTINEL; OLIVEIRA, 2019). Considero, portanto, que os elementos audiovisuais capturam e transmitem as emoções, linguagens corporais e gestos, acarretando em maior robustez de materiais para análise e apresentações (PINK, 2007).

Desse modo, busco usar as imagens, mais especificamente fotografias que fazem parte do acervo pessoal de cada sujeita de pesquisa, para interpretá-las simultaneamente à narrativa produzida oralmente, a partir da ótica das entrevistadas, a fim de compreender como e porque as fotografias foram produzidas e quais significados e emoções transmitem no presente (RIESSMAN, 2008). Me baseio, para isso, nas abordagens investigativas e analíticas de Catherine Riessman (2008), que considera que as imagens não falam por si só, mas é necessário que as/os pesquisadoras/res as contextualize e as interprete, por meio da escrita, relacionando-as sempre com a teoria que está sendo usada na pesquisa.

As sujeitas dessa pesquisa são mulheres autodeclaradas negras que residem e possuem negócios em regiões periféricas, tendo as práticas culinárias como suas principais fontes de renda. Saliento que utilizo a categoria de autoidentificação “negro” do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) que contempla os autodeclarados “pardos” e “pretos”. O ponto de partida na busca de sujeitas que preenchessem aos requisitos se deu com contatos próximos da pesquisadora e posteriormente indicação das próprias entrevistadas, no método amplamente conhecido como bola de neve.

Em tempo, informo que os requisitos prévios para participação na pesquisa atrelados a raça se deram em dois momentos: o primeiro contou com a minha percepção de heteroidentificação, no qual considerei o fenótipo (NOGUEIRA, 2007), como cor da pele, traços negroides do rosto e textura do cabelo, para realizar o primeiro contato e no segundo momento, após eu apresentar o conteúdo da pesquisa e o perfil de pesquisadas que procurava, deixei as mulheres à vontade para me dizerem se elas se percebiam como aptas a participarem, então aqui foi percebido a autoidentificação; já em relação as regiões periféricas e faveladas, considerei o nível de intervenção do Estado nesses lugares em relação a alguns indicadores como infraestrutura, violência, saúde e educação (SANTOS, 2020), tendo as minhas próprias observações como fonte e também matérias de jornais locais (COUZEMENCO, 2020; TEDESCO, 2020) e estudos mais robustos (ARAÚJO, 2016; LIRA; MONTEIRO, 2017; ZANOTELLI; GALVÃO, 2013).

A partir daí, considero que a construção das narrativas neste estudo se deu em dois momentos. O primeiro momento se deu pelo meu contato com as sujeitas de pesquisa em conversas informais originadas por um aplicativo de rede social. Posteriormente, a conversa migrou para um aplicativo de mensagens instantâneas, no qual foi possível estabelecer certa confiança entre as partes, me possibilitando solicitar o envio prévio de fotografias, desde que as entrevistadas se sentissem confortáveis para tal ação, para serem usadas como produções narrativas visuais.

Contudo, nem todas as sujeitas se sentiram confortáveis em me enviar fotos, afinal, como pontuou uma delas, as fotografias são pessoais e íntimas e devem ser usadas com prudência devido a exposição e crimes cibernéticos. Sendo assim, para não anular a experiência das que me enviaram as fotografias e da que gentilmente me mostrou um álbum de infância, decidi utilizar esse recurso como complemento as narrativas, sabendo que as narrativas também são produzidas por ele, ao invés de um recurso central. Sendo assim, o predomínio das análises nesta pesquisa se debruçou sobre as narrativas orais.

O segundo momento de construção das narrativas consistiu na realização de entrevistas, que, devido à pandemia, foram priorizadas via realização online, a partir de um roteiro aberto (BRINKMANN, 2018) composto de tópicos gerais relacionados aos objetivos da pesquisa para assegurar que nenhum ponto importante fosse esquecido no fluxo da interação com as pesquisadas. Também fiz uso de notas escritas (ZACCARELLI; GODOY, 2014) durante as entrevistas, nas quais relatei elementos que me despertaram atenção, como por exemplo presenças ou ausências nas oralidades e nas fotografias de elementos identificados como marcadores de raça e gênero e também as minhas emoções e impressões ao ouvir e interagir com as histórias que me eram contadas.

Nas entrevistas, foram observadas questões éticas (DAVEL; FANTINEL; OLIVEIRA, 2019) como o consentimento das pesquisadas para gravação do áudio, total liberdade das pesquisadas para interrupção da entrevista em qualquer momento, explicação da intenção da pesquisa e os usos dos materiais produzidos, além de anonimato das sujeitas pesquisadas garantido pelo Termo

de Consentimento Livre. Importante pontuar que esta pesquisa possui anuência do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/UFES) sob o parecer nº 4.454.199.

A fim de analisar os relatos obtidos, foi usada a técnica de análise dialógica narrativa, que consiste em abraçar as narrativas a partir de uma lógica de coprodução, compreendendo que todos os relatos são construídos por sujeitas e sujeitos de pesquisa situadas/os (ZACCARELLI; GODOY, 2014). Assim, é possível entender que as/os narradoras/es falam de algum lugar e de um modo específico para quem as/os ouve (RIESSMAN, 2008). O uso que fiz das notas escritas está diretamente ligado a abordagem dialógica de análise, justamente por usar dados que extrapolam elementos verbalizados em um processo de coprodução entre as sujeitas (pesquisadora e pesquisadas) (RIESSMAN, 2008).

Nesta pesquisa, não foi possível incluir a análise narrativa visual, pois como discorrido anteriormente, as fotografias foram utilizadas principalmente para fins de elicitación das narrativas. Com isso, as análises e interpretações dos elementos visuais, se limitaram à complementação das narrativas orais, sendo ilustradas em momentos oportunos ao longo dos capítulos seguintes.

Ao utilizar a análise dialógica narrativa e adotar a voz ativa em primeira pessoa, procurei dialogar com as vozes que contribuíram com esta pesquisa, que são as sujeitas ordinárias e também com as/os leitoras/res, assumindo que a intersubjetividade e a reflexividade compõem essencialmente as análises (RIESSMAN, 2008). Seguindo pelas contribuições de Catherine Riessman (2008), os achados da pesquisa serão apresentados em forma de uma história contada elencando com as respostas aos objetivos propostos e a teoria, em um esforço de diálogo entre as partes envolvidas no processo de pesquisa.

3.1 DA RECEITA À PRÁTICA DO PREPARO, AJUSTES SÃO NECESSÁRIOS

A partir de agosto de 2020, após a reformulação da pesquisa inicial devido ao agravamento da pandemia, iniciei o que pode ser chamado de inserção no campo. Dei início à busca por sujeitas que contemplassem os requisitos através de indicações de amigas e amigos e também por mobilização via redes sociais

peçoais, entendendo que algumas mulheres que poderiam se encaixar nos requisitos estavam conectadas a mim e vice-versa. De agosto de 2020 até a primeira semana de julho de 2021 foram contactadas cerca de 25 mulheres; entre negativas explícitas e silenciosas, ou mesmo por não se adequarem aos requisitos pré-estabelecidos (se autodeclararem negras e serem moradoras de periferias ou favelas), somente sete mulheres puderam e quiseram compartilhar as suas estórias. Vale ressaltar que havia previsto utilizar a técnica amplamente conhecida como bola de neve, porém nenhuma das indicações das entrevistadas se concretizou em participantes nesta pesquisa.

As estórias me foram narradas entre o segundo semestre de 2020 e o primeiro de 2021 de forma virtual, com exceção a uma presencial, por meio de videochamadas em duas plataformas que detêm esse recurso. Ao me permitirem gravar o áudio das entrevistas, pude fazer a transcrição do material com ajuda de *bot* de um aplicativo de mensagens instantâneas. Após o *bot* realizar a ação e eu ter copiado o material gerado para uma ferramenta de edição de texto, a conversa foi apagada, a fim de observar a orientação pelo CEP em resguardar o anonimato das sujeitas pesquisadas e garantir que as suas estórias não fossem expostas por terceiros mal-intencionados. O material gerado pelo *bot* foi ajustado e editado, ao ouvir os áudios e acompanhar a leitura, a fim de que todo o conteúdo escrito estivesse fidedigno ao conteúdo em áudio. A fim de manter o anonimato das sujeitas de pesquisa, decidi fazer uso de codinomes referenciando grandes escritoras negras brasileiras que, por meio de seus escritos e de suas vidas, simbolizam a resistência e genialidade de um povo. Desta forma, serão apresentadas a diante as narrativas de Carolina (Carolina Maria de Jesus), Conceição (Conceição Evaristo), Sueli (Sueli Carneiro), Lélia (Lélia Gonzalez), Cida (Cida Bento), Luiza (Luiza Bairros) e Djamila (Djamila Ribeiro).

Por utilizar a análise dialógica (RIESSMAN, 2008), os momentos de análise dos dados não ocorreram linearmente em relação aos demais procedimentos de pesquisa; por isso, desde o primeiro contato com as mulheres, o processo de análise já teve início. Assim, nesta pesquisa, as narrativas foram construídas conjuntamente na interação entre pesquisadora e sujeitas pesquisadas,

interações essas situadas e contingenciais, ou seja, cada uma falando de um espaço diverso, a partir de experiências diferentes, em um determinado contexto de interação com a pesquisadora. Por esse motivo, na produção do texto desde este capítulo até as conclusões, também apresento as minhas impressões e emoções, que foram percorridas em notas escritas.

Preciso informar que a exceção da condução virtual de entrevista foi com a primeira entrevistada, a Lélia, que me recebeu em sua casa, respeitando os protocolos sanitários devido a pandemia, aproveitando o tempo “livre” em um feriado para testar uma nova massa e conversar comigo por cerca de 50 minutos. Essa entrevista me marcou pelo fato de a entrevistada abrir as portas de sua casa em plena pandemia e pela conversa afetuosa, mesmo que eu estivesse a certa distância física dela e não conseguisse ver os sorrisos que dava por conta do uso da máscara. Mas essa sujeita me mostrou um álbum de infância e reviveu algumas memórias afetivas comigo ao observar as fotografias.

Nas demais entrevistas, as memórias afetivas das sujeitas também foram evocadas ao serem convidadas a contarem as suas histórias de vida e relacioná-las com o cozinhar e o comer. A penúltima entrevista foi a mais emocionante, no sentido de que eu e a entrevistada nos emocionamos em vários momentos ao longo da conversa de pouco mais de uma hora. Destaque foi o momento em que a entrevistada lembrou episódios da infância em que viveu com a avó, sendo ela, segundo a narrativa produzida pela pesquisada, a responsável por lhe ensinar a prática do saber-fazer cozinhar. Ela contou e se emocionou ao lembrar das comidas mineiras que a avó fazia para todas e todos comerem e ao lhe ensinar alguns preparos. Eu também me emocionei e, por milésimos de segundos, enquanto ouvia a história, retornei ao meu passado pela figura da minha própria avó, que também fazia comidas mineiras e me ensinou a maior parte dos preparos que sei fazer hoje. Nessa mesma entrevista, fui igualmente afetada ao ser questionada pela entrevistada, ao narrar um episódio de racismo que sofreu. A entrevistada me indagou com as seguintes perguntas: “Mas por que ela não assinou a minha carteira? Hm? Como que ela vai ter uma chefe de cozinha preta? [pausa de alguns segundos] [ambas reflexivas] Entende?” (CAROLINA). Eu, diante dessas perguntas, só consegui verbalizar um “sim”, que

sonoramente saiu baixo e com um tom melancólico, pois naquele momento me senti desconfortável e impotente.

Ouvir esse tipo de relato voluntário e ser indagada enquanto a narrativa é produzida, me fez perceber o nível de conexão que consegui construir com as entrevistadas, mesmo em um tempo escasso. Da mesma forma, também percebi o quanto sou afetada por esta pesquisa. Essa conexão instantânea entre pessoas negras é o que Grada Kilomba trata como sendo composta por pequenas ações cotidianas que representam, na coletividade, uma busca para romper com os traumas causados pelos colonizadores; uma espécie de reparação onde as pessoas recriam uma conexão quebrada forçosamente no passado (KILOMBA, 2019). Este tipo de conexão entre pesquisadora e pesquisadas permitiu que, por exemplo, casos de racismo fossem verbalizados por duas entrevistadas de maneira totalmente espontânea, pois esse tipo de relato não estava contemplado em meu roteiro de entrevista e não foi diretamente perguntado a elas. Contudo, eu saliento que, sobre essa última questão, eu já esperava que a temática do racismo aparecesse nos relatos; em minha subjetividade, eu já contemplo e faço análises de determinados fatos como oriundos de um racismo introjetado em nossa sociedade há muitos anos. Essas conexões entre pesquisadora e pesquisadas informam a dinâmica dialógica da análise narrativa.

Com isso em mente, todo o processo de organização dos tópicos que compõem os capítulos de análise, ocorreu pela releitura de cada transcrição concomitante a releitura das notas de cada uma delas, onde eu sinalizei no material os pontos chaves que serviriam para discutir a teorização abordada. É pertinente ainda mencionar que, durante todas as revisitações dos dados (releitura das transcrições e das notas), foi possível que eu rememorasse as sensações experimentadas no ato das conversas e assim pude transpassar para a escrita uma maior sensibilidade ao narrar os acontecimentos.

A escolha pela ordem de apresentação dos tópicos de análise, se deu pela lógica de contação de história, o que já era uma premissa inicial devido ao uso da análise dialógica (RIESSMAN, 2008), mas a lógica de sequenciar objetivando

responder aos objetivos específicos desta pesquisa emergiu após a primeira revisão aos dados. Daí também emergiu a ideia de extrair os títulos de cada capítulo a partir de frases marcantes das entrevistadas relacionadas a temática abordada em cada item. A exceção da lógica de responder aos objetivos em sequência está no primeiro tópico de análise, que foi mobilizado devido à frase dita por uma das entrevistadas e que ficou pulsando em minha mente por vários dias, despertando-me assim para a necessidade de construir um capítulo exclusivamente destinado à apresentação de cada uma das mulheres entrevistadas.

Busquei apresentar e discutir os achados de pesquisa, explicitando as minhas percepções e permitindo que as leitoras e os leitores contemplassem a reflexividade exercida e tecessem as suas próprias interpretações, concomitantes às minhas, acolhendo assim a premissa dialógica entre todas as partes que compõem este texto – pesquisadora, pesquisadas, leitoras/es, teóricas/os (RIESSMAN, 2008). Por essa razão, também escolhi apresentar excertos mais longos das entrevistas e descrever os contextos em que os fatos foram narrados, como elementos de identificação com a minha própria vida pessoal, aspectos em que a minha sensibilidade foi afetada, elementos não ditos mas percebidos por meio da intersubjetividade construída com as sujeitas, entre outros.

4. “SOMOS GUERREIRAS. GUERREIRAS NÃO RECONHECIDAS, MAS SOMOS VALENTES”: APRESENTANDO AS GESTORAS ORDINÁRIAS PERIFÉRICAS

A frase que intitula este capítulo foi proferida por Carolina, mulher preta de pele retinta de 60 anos, residente do bairro periférico Paul na cidade de Vila Velha. Ela tem duas formações: antigo magistério e gastronomia; à época da pesquisa, cursava pós-graduação em uma área da gastronomia. Carolina trabalha fazendo encomendas de refeições para os mais variados públicos, mas, como a demanda caiu durante o período pandêmico, ela decidiu investir na produção de doces chamados “casadinhos”. No período da entrevista, Carolina havia inaugurado uma pequena fábrica de casadinhos, onde vendia por atacado e varejo, possibilitando que outras pessoas também gerassem renda através da revenda de seus produtos. Todo o saber-fazer culinário de Carolina foi ensinado majoritariamente pela avó, pessoa que lembra com muito afeto, e pelo pai, sendo curioso o fato que me narrou em que na faculdade de gastronomia, enquanto se especializava na culinária francesa, questionava que os pratos ensinados e degustados como de requintes, eram iguais ou bem semelhantes aos que a avó dela já fazia. Foi com Carolina que me emocionei, como relatei anteriormente, porque ela narrou com muita sensibilidade as delícias e as dores de ser uma Chef preta e periférica. Carolina é detentora de saberes que não estão nos livros acadêmicos e as suas ideias e lucidez sobre a forma como os alimentos são produzidos, preparados e desperdiçados no Brasil é, ao mesmo tempo, inspiradora e perturbadora.

Conceição, por sua vez, tem 65 anos e é funcionária pública de carreira aposentada, residente do bairro periférico Cidade Continental na Serra. Durante os 52 minutos de conversa, ela me contou que trabalhava como cuidadora de idosas e nos finais de semana preparava as encomendas de bolos, de feijoadas ou qualquer outra refeição que fosse pedida para entrega; porém, devido à pandemia, teve que abdicar da atividade de cuidadora e decidiu dedicar-se exclusivamente ao preparo e entrega dos kits de feijoada. Conceição aprendeu a prática de cozinhar ainda na adolescência, quando foi trabalhar em uma casa e dominou esse saber-fazer apenas observando as outras pessoas fazerem,

pois como ela diz, na cozinha se aprende mais observando do que lendo as receitas. Com Conceição, eu tive a doce surpresa de receber conselhos e motivação para além da vida profissional e as suas palavras me cativaram e me emocionaram também. As experiências narradas com entusiasmo pela Conceição são motivações para a persistência.

Lélia tem 34 anos e reside no bairro periférico Maria Ortiz em Vitória, sendo formada em Engenharia Elétrica. Lélia é confeitadeira e iniciou vendendo bolos de pote ainda no período da graduação e atualmente se dedica integralmente ao seu negócio, tendo os bolos e os kits festa na caixa como os principais produtos vendidos. Lélia não interrompeu as atividades durante a pandemia, mas contou que a demanda, fora das datas comemorativas, caiu consideravelmente. Toda a arte da confeitaria, Lélia aprendeu sozinha e foi aprimorando as suas técnicas em cursos de especialização. Interessante é que, quando abriu o seu álbum de infância comigo, logo recordou que os bolos do seu aniversário eram feitos pela sua mãe, as tortas pelo pai e os demais quitutes pelas tias. Tal lembrança me fez indagar, no meu íntimo, se a confeitaria já estava presente no inconsciente dela durante toda a vida. Como mencionei anteriormente, Lélia me recebeu em sua casa, enquanto estava com uma massa no forno, e me narrou a sua trajetória. Senti em Lélia muita alegria ao falar da confeitaria e, mesmo em momento pandêmico, ela narrava os seus sonhos com muito entusiasmo. Com a certeza de um futuro promissor, Lélia traz esperança mesmo em tempos sombrios.

Sueli, que também é residente de Maria Ortiz e tem 41 anos, à época da pesquisa estava concluindo o bacharelado em Serviço Social, mas já tinha a certeza de que a confeitaria seria o caminho a seguir. Sueli ingressou na confeitaria aprendendo o saber-fazer de maneira autodidata porque queria preparar e confeitar os bolos de aniversário do filho. Como os bolos do filho fizeram sucesso, decidiu investir em si mesma e aprimorar os conhecimentos e técnicas, criando então o próprio negócio que era destinado a encomendas de bolos e docinhos no início, mas que, devido à pandemia, teve que expandir o seu cardápio para doces a pronta entrega, como fatias de tortas, *banoffe*, entre outros. Durante os 20 minutos que conversei comigo, entre as pausas para

atender ao filho, sua narrativa foi carregada de afeto, compartilhando o quão prazeroso é cozinhar e ver as pessoas se satisfazendo com a sua comida, ao mesmo tempo em que carrega consigo os desafios de conciliar maternidade com gestão. Este fato converge com as fotografias que me enviou, sendo uma do primeiro aniversário do filho em que preparou o bolo e docinhos, uma em que estava entre amigos em uma mesa que aparenta ser de lanchonete, uma onde está duas crianças, seu filho e seu sobrinho, em uma mesa comendo pão e uma foto bem colorida onde estão dispostos uma panela de feijoada e seus acompanhamentos. A relação de amor demonstrada por Sueli com a prática culinária evidencia o quanto a afetividade está presente na cozinha.

Cida é a mais jovem em idade de todas as sujeitas pesquisadas, tendo apenas 28 anos e sendo uma mulher negra de pele clara. Cida vive no bairro periférico de Laranjeiras Velha na Serra e trabalha em uma clínica paralelamente ao exercício da confeitaria. Ela contou que a mãe sempre foi referência em pratos salgados, mas que a paixão e o dom pela confeitaria floresceram de maneira independente e inusitada na sua vida. Cida sempre era a responsável por levar algum tipo de doce nas festas de escola e de família, passando posteriormente a fazer os bolos de aniversário dos familiares de forma amadora e foi nesse momento que o interesse em ter um negócio próprio surgiu. Apesar do período pandêmico, Cida encorajou-se e iniciou o seu empreendimento, trabalhando sob encomendas e reconhecendo que a culinária é o que a faz feliz, sendo necessário dedicação exclusiva. A coragem de Cida é o ponto que mais me despertou atenção e esse ato de gerir um negócio em plena pandemia é combustível motivador para outras pessoas.

Já Djamila, uma mulher negra de pele clara, vive no morro Bairro da Penha em Vitória e tem 36 anos. O dom de cozinhar foi descoberto por uma inquietação da própria Djamila ao ter o desejo de ter um ofício e uma renda própria, após o nascimento do segundo filho. Começou então a fazer tortas salgadas e bolos servidos em pequenas porções para vender pelas ruas do bairro e posteriormente abriu o “botequinho”, como ela mesmo intitula, na parte de baixo da sua casa e também deu oportunidade de geração de renda a outras pessoas pela possibilidade de revenderem os seus produtos pelo bairro. Devido à

pandemia, as vendas pelo bairro e no botequinho diminuíram drasticamente e, assim, Djamila encontrou nas vendas de marmitas uma forma de sobrevivência. Djamila ainda justifica o momento ruim vivido nas vendas pela ineficiência do auxílio emergencial durante a pandemia e o aumento do desemprego. As experiências que Djamila me narrou durante os 26 minutos de conversa, compartilhados simultaneamente com a atenção ao filho menor, me fizeram lembrar da constatação de que há uma diferenciação de vivências entre as favelas e periferias, sendo os morros considerados como favelas, onde nas favelas as desigualdades e a violência policial são latentes, como mencionado por ela. Djamila narra as dores e as alegrias do cotidiano de uma mulher negra, mãe solo e favelada, descrevendo as opressões de gênero, raça e classe que ocorrem simultaneamente. É interessante, ainda, que Djamila, sem letramento racial, mas com aprendizados de vida, reconhece que é negra de pele clara e isso faz com que ela não sofra tanto o racismo explícito, em contrapartida às opressões que sofre por ser mulher e favelada. Os relatos de Djamila são repletos de resistência e encorajamento.

Por fim, apresento Luiza, que tem 35 anos e mora no morro Floresta em Vitória. Luiza é funcionária pública e formada em Tecnologia da Informação. O seu interesse pela confeitaria surgiu ao trabalhar na empresa da família observando o saber-fazer de seus irmãos e irmãs, até o dia em que tomou coragem e confeitou um bolo sozinha. Luiza me contou, durante os 38 minutos de conversa, que a empresa da família foi uma idealização do irmão mais velho, que infelizmente faleceu repentinamente em decorrência de um câncer, causando a interrupção das atividades no negócio familiar. Foi nesse período que Luiza decidiu cursar a faculdade de Tecnologia da Informação no intuito de construir uma carreira, tendo em vista que era funcionária pública recém contratada. Contudo, o legado do irmão batia forte no peito e ela ainda não sentia a tão sonhada realização profissional, então decidiu se dedicar à confeitaria, fazendo cursos de especialização e fundou o próprio negócio. Ainda exercendo o cargo público, que lhe dá flexibilidade e segurança financeira, ela se organiza na conciliação entre ser funcionária pública, gestora, confeitadeira, mãe, esposa e afins. Os relatos de Luiza versam sobre o não parar de trabalhar na pandemia e até mesmo o esquecimento de que isto está acontecendo, pois já convivia com

muitas outras epidemias que assolam as favelas, como a violência por várias frentes e vertentes, a falta de infraestrutura, a fome, o tráfico de drogas, a invisibilidade social, entre outras. Chamo de outras epidemias porque estão presentes em todas as favelas brasileiras e ainda são problemas crescentes. A determinação e a fé em acreditar em um propósito, faz das vivências de Luiza um chamado para resgatar o próprio eu.

O Quadro 1 sintetiza as principais informações sobre as sujeitas ouvidas:

Quadro 1 - Caracterização das sujeitas pesquisadas

Codiname	Idade	Ramo de Atuação	Localidade	Relação com a cozinha
Carolina	60 anos	Buffet para empresas e Refeições completas por encomendas	Paul – Vila Velha	Incentivada pela avó e pelo pai a cozinhar desde a infância. Nos dias atuais é Pós-Graduada em Gastronomia, com ênfase na culinária francesa.
Conceição	65 anos	Refeições completas por encodas e Kit Feijoada	Cidade Continental - Serra	Aprendeu a cozinhar sozinha pela observação, desde o período em que morou e trabalhou “na casa dos outros”.
Lélia	34 anos	Confeitaria (bolos, docinhos, tortas e afins)	Maria Ortiz - Vitória	Autodidata na confeitaria e afirma não ter influências familiares na sua escolha de profissão.
Sueli	41 anos	Confeitaria (bolos, docinhos, tortas e afins)	Maria Ortiz - Vitória	Autodidata na confeitaria e iniciou nesse ramo para realizar as festas de aniversário do filho. Afirma que a relação da família com a cozinha é de trocas de afetos e isso a influenciou.
Cida	28 anos	Confeitaria (bolos, docinhos, tortas e afins)	Laranjeiras Velha - Serra	Autodidata na confeitaria e se interessou a fazer bolos desde a infância para eximir a mãe dessa função, dado que, segundo ela, a mãe não sabe fazer bolos.
Djamila	36 anos	Bolos de pote, tortas e marmitas	Bairro da Penha - Vitória	Autodidata no cozinhar e afirma que aprendeu tudo pelo Youtube. Na infância, a mãe e posteriormente a madrastra não a deixavam cozinhar, por isso só se interessou pelo cozinhar já na fase adulta e por necessidade.
Luiza	35 anos	Confeitaria (bolos, docinhos, tortas e afins)	Floresta - Vitória	Fez cursos de confeitaria para aprimorar o saber que já vinha adquirindo ao longo dos anos trabalhando no negócio da família.

Fonte: elaboração própria.

Após esta breve apresentação das sujeitas pesquisadas, discorro sobre os achados de pesquisa, bem como as análises, iniciando pelo capítulo “Como ela vai ter uma Chef de cozinha preta?”, onde eu analiso as narrativas produzidas e costuro a relação entre as dinâmicas de gênero e raça; e termino pelo capítulo “Mas tem espaço pra todo mundo, cada um com sua culinária, cada um com seu tempero” no qual analiso o papel da prática estudada no (re)organizar dos espaços periféricos, considerando o contexto de perturbações cotidianas.

5. “COMO QUE ELA VAI TER UMA CHEF DE COZINHA PRETA?”

Como discorrido anteriormente, o comer é uma prática culturalizada (GIARD, 2002), ou seja a comida é apresentada de acordo com os valores, regras e símbolos que organizam todo o sistema cultural regional (GIARD, 2002; IPIRANGA; LOPES; SOUZA, 2016). De igual modo, o cozinhar também é culturalizado e a sua prática será de prestígio ou não, de acordo com o imaginário social calcado, sobretudo, nas construções sociais de gênero e raça.

Luce Giard (2002) afirma haver uma “‘hierarquização alimentar’ que corrobora a hierarquia social [...], e isto ainda continua verdade até hoje” (GIARD, 2002, p. 241). A autora problematiza a pobreza vivida no campo relacionando com os materiais de cozinha do século XVIII, onde os camponeses viviam com utensílios básicos (potes, tachos de cobre, entre outros) e as “pessoas importantes” da época, nas palavras da autora, tinham em suas casas utensílios mais complexos como escumadeiras e saladeiras. Essa diferenciação de utensílios culinários domésticos marca o realismo social vivido (GIARD, 2002), simbolizando famílias empobrecidas e famílias enriquecidas.

Com base nesta afirmação proposta pela autora, observando o tempo e espaço vividos por ela, compreendo que a investigação das práticas culinárias exercidas pelas mulheres negras periféricas e faveladas são uma oportunidade de avançar nesta discussão sobre hierarquização culinária e hierarquia social.

A frase dita por Carolina, que intitula este capítulo, é uma demonstração de como essa hierarquia social potencializa a hierarquização culinária. Ao lembrar episódios de racismo que sofreu ao longo de sua vida, já no final de nossa conversa, Carolina me contou que trabalhou por muitos anos em um cerimonial de festas renomado, onde “só dava grandão: Juiz, Desembargador, eram os que faziam festa lá”, como ela mesmo descreve. Nesse cerimonial, Carolina tinha a sua carteira de trabalho assinada como prestadora de serviços gerais, apesar de ser cozinheira e de fazer outras funções, como exemplo recepcionar e conduzir a degustação de clientes. Carolina lembra que a questão da carteira assinada se repetiu por todos os lugares em que trabalhou, sendo o posto mais alto que

conseguiu galgar o de auxiliar de cozinha em um restaurante de hotel. Ainda assim, auxiliar e não *chef*, mesmo já tendo essa titulação comprovada.

Para a mulher, independentemente da titulação, a cozinha apresenta-se como um terreno silencioso e se torna invisível de acordo com a sua tonalidade de pele e origens étnicas, mas para o homem, sobretudo branco, a cozinha apresenta-se como parte de um espetáculo mágico com notas de excelência, exuberância e requinte (GIARD, 2002; PENA; SARAIVA, 2017). O cunho pejorativo e opressivo sobre as práticas culinárias exercidas por mulheres negras acontece por meio de estruturas e relações de poder que se materializam na socialização primária das mulheres negras periféricas, que as insere em um lugar de subalternidade e objetificação de seus corpos (CARNEIRO, 2003a; hooks, 2020), fazendo com que essas sujeitas sejam lidas socialmente como as ideais para executar atividades domésticas e de cuidar, ou seja, ideais para o servir (TEIXEIRA; SARAIVA; CARRIERI, 2015).

Conceição, ao narrar um episódio de sua vida traçando um paralelo com as práticas culinárias, mostrou empiricamente como as mulheres negras são lidas socialmente como ideais para o servir desde a infância. Nas palavras dela:

[...] porque eu perdi a minha mãe com 12 anos. [pausa de alguns instantes] A minha avó [...] quando eu tive a oportunidade de conhecer a minha avó ela foi embora muito cedo. Então eu fui criada na “casa dos outros”. [...] Fui criada por uma família. E nessa família eu cozinhava, lavava e passava. Então naquela época eu cozinhava com 15, 16 anos [e] as pessoas odiavam a minha comida. [...] Então eu tive que aprender a cozinhar. Com o tempo me casei e tive filhos. Aí foi isso. Fui cozinhando, cozinhando, em casa. [...] (CONCEIÇÃO).

No episódio narrado e vivido por Conceição fica evidente a mentalidade escravocrata de algumas famílias que enxergam as crianças e adolescentes negras como serviçais, empregadas e as privam de serem crianças e adolescentes em sua plenitude (KILOMBA, 2019), retratando assim o lugar de subalternidade e objetificação em que as mulheres negras são colocadas desde a infância (CARNEIRO, 2003a; hooks, 2020).

Apesar de Conceição não explicitar se a família para qual ela trabalhou na adolescência era composta de pessoas brancas, a maneira como ela narra os fatos e usa a expressão “casa dos outros”, aguça o meu imaginário para

interpretar a relação entre a Conceição e essa família como sendo uma relação distanciada, estranha e puramente trabalhista, ou seja, uma relação com forte tendência de ser pautada entre patrões e criada e não entre patrões e empregada (TEIXEIRA; SARAIVA; CARRIERI, 2015). Tal fato evidencia que Conceição não se sentia pertencente a esse espaço, pois, “se a casa era dos outros, era território de outros” (TEIXEIRA; SARAIVA; CARRIERI, 2015, p. 172).

Ao considerar-se que compreendo as práticas do cozinhar e do comer como sendo constituídas mutuamente, com um olhar atento é possível evidenciarmos a hierarquização social (GIARD, 2002) na prática do comer exercida pelas pesquisadas. Nesta pesquisa, a hierarquização social refletida na hierarquização culinária se apresentou na dinâmica relacional entre o tipo de alimento vendido, o gosto das pesquisadas e a clientela atendida.

As mulheres que trabalham exclusivamente com a confeitaria, como é o caso de Luiza, Lélia, Sueli e Cida, relataram que não gostam de doces e, por isso, não consomem o alimento que produzem. Algumas justificativas dadas por elas são interessantes:

Ah, se tô testando alguma receita eu provo pra saber como tá. Mas geralmente vai dando um enjoo, um cansaço [risos]. Porque é muito doce, é muito chocolate. E aí tem vez que eu fico mais focada no salgado, que cê tá vendo ali diariamente, né? [...] (CIDA).

Mas eu não como bolo. Quando eu faço é para os outros, né? Aí é difícil fazer um pouquinho que sobrou. Aí, aqui em casa eles comem resto de bolo. Tipo, o topo, fundo, que eu sempre tiro e coloco aqui [aponta para a vasilha com pedaços de bolo]. Aí, eu deixo ali e eles vão comendo (LÉLIA).

Cida apresenta uma justificativa de enjoar do chocolate e um cansaço, que interpreto ser oriundo não apenas da exaustiva e contínua prática do cozinhar, mas de longos anos de experiência de odores, sabores e cores que foram memorizados em todo o seu corpo desde a infância (GIARD, 2002), pois era ela a responsável de sempre levar os bolos das festividades escolares, desde o ensino fundamental ao médio.

O comer é carregado ainda de memórias afetivas porque, parafraseando Luce Giard, “em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer [e]

gostamos daquilo que ela gostava [...]” (GIARD, 2002, p. 249), embora possamos abrir um leque maior para complementar essa figura da mãe com outras pessoas que venha introduzir essa prática em nossas vidas. Cida afirma que sua mãe “sempre foi muito boa na cozinha, mas nada na área assim de doce”, nas palavras dela. Lélia disse que não gosta da comida da mãe porque é uma comida simples e preparada ao gosto do pai e nas palavras dela: “[...] Meu pai é tipo difícil pra comer. Ele come todo dia arroz, feijão, macarrão, uma carne ou uma verdura e às vezes saladas. Aí eu não gosto nada disso. Eu gosto de lasanha, estrogonofe [...]” e já Sueli afirma que sua mãe “[...] não é muito boa, cozinheira [risos], [sabendo] fazer poucas coisas [...]”, sendo o pai de Sueli o responsável pelo preparo das refeições. Esses relatos me fazem compreender que a construção do gosto de repulsa (GHERARDI, 2009a) por parte das pesquisadas aos doces pode ser compreendida pela ótica de Luce Giard ao abordar a prática do comer como sendo imbricada nas memórias afetivas da primeira infância, porque as pesquisadas não foram estimuladas ao consumo exacerbado de alimentos da confeitaria, dado que o preparo e gosto de suas mães não eram tendenciosos a esse tipo de cozinha. É evidenciado ainda nessa discussão, a importante relação entre os alimentos, os corpos e os arranjos sociais (GIARD, 2002) e o paradoxo existente entre o que essas pesquisadas gostam de comer com o que preparam para comercializar.

Quero destacar ainda a narrativa de Lélia que, para além do gosto particular construído, pode ser interpretada como parte das dinâmicas de hierarquização social manifestas nas práticas culinárias. De acordo com a entrevistada, a família degusta as partes que não são aproveitadas dos bolos, até como uma forma de evitar o desperdício de alimento. Já a clientela consome de fato o que há de melhor, desde a seleção dos produtos que servem de matéria-prima até o resultado final, que são os bolos decorados. Um fato de análise importante aqui se dá pela afirmação de Lélia, em outro momento da entrevista, em que diz não haver clientela no bairro onde mora, sendo os seus clientes de regiões como Praia do Canto, Praia da Costa, Jardim Camburi dentre outros, caracterizando uma clientela de bairros ditos nobres da Grande Vitória.

Carolina, Djamila e Conceição trabalham com outros tipos de alimentos. No caso de Djamila, que faz marmitas, a mesma comida que ela e a família comem é ofertada a sua clientela:

[...] E a minha cozinha mesmo é onde eu faço as minhas marmitas. Onde eu faço a minha comida mesmo. Já faço um 'comidão' onde eu consigo atender os meus clientes e a gente já almoça em casa, entendeu? É cansativo também porque tem que fazer a mais porque a família também é grande (DJAMILA).

Semelhantemente, Conceição também come da própria feijoada que vende e lembra dos momentos de alegria em que sua família e amigos/as se reuniam para comer e passavam a tarde toda conversando pós refeição. Já Carolina, que trabalha com encomendas de *buffet*, jantares, cafés personalizados para empresas e também possui uma pequena fábrica de casadinhos, relata:

Porque o que eu tenho dentro de casa, invento pratos, assim, diferente, com o que tenho. Ou com a cenoura, com abóbora, com chuchu, ou uma batata, um inhame. Não sou muito ligada em pratos sofisticados. Apesar que o meu curso é cozinha francesa [...] Mas, pode acreditar, na cozinha francesa, cê pode usar ingredientes que você tem no dia a dia da sua casa [e] fazer prato francês. [...] Só muda o nome [risos] Só o nome [risos] Lá na faculdade eles ficavam indignado comigo. Porque dava o nome e eu: ah, isso já fiz tanto lá em casa, isso é assim, assim, que aprendi com a minha vó [...] (CAROLINA).

O ponto de interseção entre essas três mulheres está no comer dos mesmos pratos em que cozinham para vender a uma clientela que é composta majoritariamente por amigos/as e vizinhança próxima, sendo que, para Djamila, que mora em um morro da capital Vitória, a sua clientela é toda composta por vizinhas/os.

É interessante ainda abordar o saber-fazer das entrevistadas, pois Lélia, Djamila, Cida e Conceição afirmam que o saber-fazer culinário delas não é originário das memórias afetivas familiares, dado que são auditadas no que fazem, contrariando assim uma premissa minha de que o saber-fazer das práticas culinárias seria apreendido passando de geração a geração familiar. Lélia afirmou categoricamente que as memórias afetivas familiares não a forjaram para a confeitaria, como relata:

[...] Primeiro bolo que eu fiz quando era pequena, foi na casa da minha avó, que ela tava fazendo, ela me ensinou, e fiz um bolo. Aí eu lembro que ele saiu tipo assim, foi uma forma quadrada. Aí ele cresceu isso

[gesto com a mão demonstrando a altura] muito no meio do bolo, tipo um morro, mas eu não lembro, tipo, qual é a receita que ela usou. Mas tipo assim, não foi isso que me influenciou, que eu busquei a fazer por causa disso, mas eu tenho uma lembrança que eu fiz um bolo com ela, entendeu? [...] (LÉLIA).

Ao me mostrar as fotografias de seu álbum de infância, Lélia também me conta que os preparativos das festas de aniversário eram divididos entre a família: “Minha mãe fazia o bolo, meu pai fazia torta, minha tia fazia as coisas [...]”.

Adicionalmente, Cida também afirmou não ter influências familiares na sua escolha pela confeitaria, já que a mãe “não sabia fazer muito bem [bolos], mas ela fazia”, para que ela levasse às festividades escolares, quando ainda não tinha idade suficiente para fazer os preparos sozinha; depois, ao crescer, Cida acabou dominando essa prática no intuito de preparar os bolos e assumir essa responsabilidade que outrora era da mãe.

Djamila, por sua vez, me relatou que sua mãe “não [a] deixava chegar perto do fogão”; e quando ia visitar o pai, a sua, nas palavras dela: “madrasta também não deixava a gente chegar perto do fogão, mas os finais de semana que ela tava em casa ela sempre gostava de ensinar a gente a fazer doces, brigadeiro, bolo, essas coisas [...]”. Djamila afirma então que aprendeu a cozinhar na fase adulta, assistindo aos vídeos do Youtube e foi assim que teve a ideia de aprimorar as suas práticas culinárias para comercializar produtos alimentícios por necessidade de ter uma renda extra.

Uma interpretação possível para esses múltiplos significados produzidos acerca do aprendizado do saber-fazer culinário se daria em duas dimensões: material (corpo) e simbólica. Na dimensão material, o fato de as mulheres mais velhas não deixarem as filhas mexerem no fogão pode ser interpretado como uma tentativa de proteção dos seus corpos contra queimaduras, cortes e afins. A partir de uma dimensão simbólica, também é possível interpretar a ação narrada por meio de uma premissa de proteção, mas agora ligada à busca de incentivos ao desenvolvimento de outros saberes por meio do estudo para que assim, as pesquisadas pudessem trilhar carreiras profissionais não atreladas à cozinha, evitando assim que ocupassem cargos subalternizados. Além disso, a ênfase no aprendizado vinculado a outras fontes que não às mulheres da família, também

poderia ser entendida como uma forma de destacar sua formação a partir da legitimação dos saberes institucionalizados por meio de escolas ou Chefs reconhecidos que ensinam por cursos ou vídeos no Youtube, a fim de ascenderem a espaços mais valorizados.

Semelhantemente a Djamila, o saber-fazer de Conceição foi apreendido pelo olhar, pela observação de outras pessoas fazendo, como relata:

[...] Então eu fui criada na “casa dos outros”. E quando cê é criada na “casa dos outros”, cê tem que aprender a cozinhar. Então o que eu sei, o pouco que eu sei, o que eu gosto de fazer eu aprendi sozinha. Nunca me ensinaram pra nada em relação a comida. Pra cozinhar, se você chegar assim e falar: ‘[Conceição] eu tenho uma receita, vou te passar uma receita de comida’. Eu falo: ‘faz ela, faz a comida e deixa eu vê’. Porque eu aprendo vendo você fazer. Eu não aprendo assim pela quantidade, eu aprendo assim uma colher de arroz, uma colher de sal, então cê vai fazer o arroz, cê põe o alho, cê põe a cebola, você frita e aí pronto... eu quero ver você fazer. Eu gravo na minha memória (CONCEIÇÃO).

O saber-fazer de Conceição está imbricado em memórias afetivas de trabalho e a forma como ela foi afetada por isso não é necessariamente negativa, pois ela afirma ao longo da conversa que: “A minha paixão é cozinhar. [...] e a conexão da gente com a comida, é família, é casa cheia, é amigos. Isso é bom demais. O prazer que cê tem [...]”.

Já Carolina, Luiza e Sueli afirmaram que as memórias afetivas familiares exerceram influência nas práticas culinárias que desenvolvem atualmente. Carolina em vários momentos da nossa conversa relembrou com saudosismo algumas receitas que avó fazia, sendo a matriarca da família a responsável pelos banquetes familiares, por cultivar ervas e hortaliças no quintal e por ensinar aos mais novos os preparos, sem fazer distinção de papéis de gênero. Carolina relata ainda que a figura paterna teve grande atuação no seu aprender. Nas palavras dela:

[...] A minha família é família de gente que gosta de cozinhar, de se reunir na cozinha. Né? Bater papo. E ali desenvolver as aptidões. Eu comecei, eu me lembro mesmo, eu comecei com sete anos é... a cozinhar, eu não tinha nem muita altura. Meu pai fez um ‘caixotinho’ de madeira e botava na beirada do fogão, eu subi ali e ele que me ensinou, né? A cozinhar, é... a gente era em seis irmãos, tudo pequeno e o que ia crescendo, tinha mais habilidade e se envolvia, né? No que gostava de fazer. E eu sempre gostei de cozinha. E eu aprendi aquela cozinha

assim, caseira, a cozinha raiz. De você cozinhar o que tinha dentro de casa [...] (CAROLINA).

Semelhantemente, Sueli contou que o seu pai era o que mais cozinhava em casa e que apreendeu esse saber-fazer dele, já que a mãe não sabia cozinhar tão bem. Além da prática culinária em si, Sueli também apreendeu práticas afetivas, pois ela contou que:

[...] hoje eu tenho a minha família, eu continuo perpetuando isso, que eu aprendi com os meus pais, né? De tomar café da manhã junto, de ter um tempo pra conversar, mesmo e a comida tá sempre presente, né? Quem já tá lá conversando, comendo, ou vai sair com os amigos também, tem essa relação de comer e conversar, comer e partilhar, né? (SUELI).

A fala de Sueli sobre práticas afetivas de “comer e conversar” e “comer e partilhar” foram refletidas nas suas escolhas ao me enviar as suas fotografias pessoais em que uma tinha ela e amigos em uma mesa que aparenta ser de lanchonete, sobre o que ela disse:

[...] foi com os meus amigos, que a gente é amigo há mais de treze anos. E a gente sempre se encontra assim ou pra comer alguma coisa, né? E elas trazem lembranças boas daquele momento, né? Você revive aquele momento novamente com o que aconteceu [...] (SUELI).

Luiza também teve uma figura masculina importante no seu processo de apreender o saber-fazer culinário, que é o seu primo considerado irmão, como ela mesma explica:

[...] minha família toda é de São Paulo. Eu nasci lá. Tenho quatro irmãos. Aí eu vim pra cá com seis meses de idade. Aí vim morar com a minha tia, a minha mãe já tinha duas filhas [...] E eu cresci com a minha tia, com os meus primos, né? Minha tia já tinha mais dez filhos, mas ainda eu vim ainda pra cá. [risos] Aí ela me cuidou, mas depois, acho que eu tinha três anos, e aí ela faleceu e eu fiquei com meus primos, que pra mim eu chamo de meus irmãos hoje, né? Porque desde que eu nasci, eu tô aqui, eu fui pra São Paulo, mas minha mãe ficou lá com meus irmãos, de vez em quando vinha, mas depois sumiu, enfim. A minha história né? Com bolos, né? Foi que meu irmão mais velho [...] começou a mexer com bolos, né? O sonho dele era ter um *buffet*, é... mas fazer tudo. É, da decoração até o buquê da noiva, o bolo e tudo, né? E assim, eu ficava ali do lado, olhando. Ele montava os bolos, aí eu ajudava, mas ele não gostava que mexia, só ele que fazia. Aí eu comecei a me intrometer assim, a molhar os bolos assim, a passar o recheio, aí eu ficava assim, quietinha na minha, só olhando. [...] (LUIZA).

Evidencio ainda que o saber-fazer culinário das sujeitas estudadas também simboliza um ato de amor como narrado por elas:

A gente sempre fez tudo em volta da mesa, né? É, ia tomar café da manhã, era todo mundo sentado conversando, ia almoçar, sempre quem tava disponível junto conversando. Vem também da relação da minha mãe, de ter tido nove irmão, de família grande e tal, todo mundo sempre junto. Eu aprendi cozinhar muito cedo, então a comida pra mim é questão de afeto, né? Ela gera acolhimento, na verdade, as pessoas, pra tá junto, pra tá levando afeto, né? [...] (SUELI).

Gosto que as pessoas comam e se sintam bem. Eu gosto que as pessoas comam coisa boa, coisa agradável ao paladar, então assim, eh, eu me sinto bem. Se for então pra, pra eu tá lá na cozinha fazendo o dia todo eu fico. Não tenho esse problema não. Entendeu? É prazer mesmo. É muito amor. [risos] Cozinhar é muito amor. Muito amor mesmo. [risos] Não tenho outra palavra não. [...] (CIDA).

A minha paixão é cozinhar. [...] Eu falo, como eu sempre digo, quando te retornam, quando a pessoa te elogia é a recompensa maior que tem até, cê não precisa de dinheiro. [...] eu só tenho coisas positivas, eu não tenho coisas negativas. Daí assim, é uma coisa que eu amo fazer. Chegar pra mim e falar assim: “tia, eu vou aí almoçar.” Você pode vim que a comida vai tá a mesa. A comida que você quiser. Aí eu faço o que você gosta porque eu vou querer saber a comida que cê quer comer (CONCEIÇÃO).

Olha, eu vou te falar uma coisa. Em relação assim, a comida. A comida é vida, é amor, é carinho, é uma forma de aproximar as pessoas. A minha família toda sempre se reunia em uma mesa fazendo comida. [...] Pra cozinhar não precisa ter estudo não, basta ter amor e ser criativo e gostar do que faz. Esse é o segredo. E eu quero morrer assim. Sem vaidade, mas ser muito boa na cozinha. Do limão fazer uma limonada, mas uma limonada sofisticada [risos] [...] (CAROLINA).

Todo o saber-fazer apreendido ao longo da vida das entrevistadas as possibilitou desenvolver negócios ordinários. Sendo assim, ao me debruçar sobre essas sujeitas da gestão ordinária, considerando o período pandêmico em que as narrativas foram produzidas e este texto foi escrito, oportuno também uma discussão que contempla as estratégias e táticas criadas e desenvolvidas por elas, a fim de que seus negócios fossem consolidados (CARRIERI; PERDIGÃO; AGUIAR, 2014; CERTEAU, 1998) diante de perturbações cotidianas (LEITE, 2010).

Assim, considerando o período em que as entrevistas foram conduzidas, foi possível observar os efeitos da pandemia pela ótica das perturbações do cotidiano das sujeitas pesquisadas. As narrativas obtidas evidenciaram que este acontecimento não se tornou algo extraordinário em suas vidas, mas sim mais

uma fissura envolta de tantas outras, mais uma dificuldade dentre tantas dificuldades vividas. Luiza, ao ser convidada a narrar sobre o impacto da pandemia em sua vida e no seu negócio, contou:

Menina, eu achei, assim, até um, quase que um milagre, né? Que digamos assim, porque eu comecei ano passado, foi o que? Foi nessa época de maio, junho, né? [...] Aí, eu comecei [e] meu esposo me ajudou a pagar o curso. Logo no início, né? Depois eu mesmo tava pagando o curso com as vendas, né? [...] Hoje, por exemplo, eu preciso de um fogão maior, aí eu vim juntando, né? O valor, né? Do fogão. Aí eu consegui pagar meu curso inteiro, juntei o dinheiro pra comprar o fogão à vista, né? Que o meu fogão é de quatro bocas desde que eu casei. Aí eu preciso de um fogão maior. [risos] Aí é assim, é bem estranho, até pensar que eu tô na pandemia, porque não parece que eu tô [risos] [...] Então, tá dando pra sobreviver até bem, bem, bem melhor do que antes que em 2019, 2018 foi um ano muito complicado pra mim, pra minha família, né? Meu esposo, sempre trabalhou e eu também, mas parecia que tava tudo muito amarrado, muito sofrido, parecia que a gente tava na pandemia antes do que agora. Agora tá assim... as vezes a gente pensa 'meu Deus, tem dinheiro sobrando ainda?'. [risos] É, tá estranho até, pensar que a gente tá na pandemia, né? A gente tá até conseguindo ajudar, né? Algumas pessoas da família que tão passando necessidade e tudo. E isso graças a Deus (LUIZA).

A fala de Luiza me remeteu ao fato de que, historicamente, os/as favelados/as e periféricos/as sobrevivem marginalizados/as pela sociedade e assim lidam em seus cotidianos com outras epidemias, como a violência policial, as doenças causadas pela falta de saneamento básico, a fome, a violência doméstica, o tráfico de drogas, entre tantas outras. Quando Luiza diz que “parecia que a gente tava na pandemia antes do que agora”, é possível interpretar que a frase contraria parte significativa das compreensões sobre o impacto da pandemia na população, no sentido de tratar-se de um momento de ruptura completa das práticas e fragmentação dos espaços. Para muitas pessoas, a pandemia representou apenas mais um obstáculo a ser transposto.

Contudo, por mais que a pandemia represente mais uma dificuldade no cotidiano dessas gestoras, sobreviver em um cotidiano que se apresenta dessa forma tende a ser exaustivo e massacrante, como explana Djamila e Carolina:

[...] E tipo assim, pra mim, que sofro de ansiedade, é horrível você começar a fazer uma coisa, aí daqui a pouco a pandemia no caso, quebrou com tudo. Aí te dá aquela sensação de fracasso. Aí eu vou e tento fazer outra coisa, né? De sair. E minha rotina assim mudou totalmente. O tempo pra mim diminuiu bastante. Aí como que agora as minhas vendas estão muito fracas, eu tô sem funcionárias, essas

coisas. Eu comecei a jogar bola. É aonde eu ocupo o meu tempo. O tempo que eu tô no treino é o tempo assim que eu esqueço de tudo, nem lembro que eu tenho ansiedade, é o tempo que me ocupa. [...] A gente tem um projeto né? Muito legal. Eu faço parte [...] E nessa pandemia também isso foi reduzido por conta da aglomeração. Então as nossas aulas são mais online. Então as aulas online pra mim são estressantes porque eu tenho muita criança em casa. Às vezes eu não consigo estar me dedicando totalmente. [...] É bem complicado, menina. Bem complicado mesmo. Mas a gente vai se adequando a cada dia que vai melhorando. Melhorando não né? Porque esse negócio só vai piorando e não tô vendo melhora nenhuma [...] e a gente que trabalha em casa é pior do que quem trabalha fora porque lá fora você tem o seu horário de almoço, a sua hora de entrar, a sua hora de sair, você sabe que você vai deixar lá e quando voltar amanhã vai tá lá. Em casa não, o serviço não acaba. É as crianças, é as marmitas, é os clientes, é a casa de novo, ih! Até na hora de dormir (DJAMILA).

[...] Eu digo que essa pandemia não deu tempo de eu me relaxar. Eu acho que tô trabalhando mais do que quando não era. Não pelo meu serviço, mas pra abrir outros leques, outras possibilidades. A gente tem que reinventar [...] Não deu tempo nem de sentir assim, como é que vou te dizer? Deprimida. Não dá nem pra deprimir. Porque é tanta luta, é tanta coisa, o dia começa tão cedo. E se você não souber administrar acaba o dia e você não conseguiu concluir. Eu digo que hoje em dia, nós que somos assim, negras, as mulheres, elas têm que ter, assim, muita fé, sabe? Acreditar muito nelas também. Porque a gente sofre, todos os dias um tipo de preconceito [...] Então, é... a gente levanta começa o dia, os afazeres da gente, se a gente sai pra trabalhar, a gente tem que tá sempre preparada pro imprevisto, pra não tirar você do seu foco (CAROLINA).

Carolina conviveu de perto com a doença COVID-19, pois o marido e o filho se contaminaram; Djamilia sofreu as consequências psicológicas da pandemia; Sueli também demonstrou desconforto na rotina ao narrar as suas experiências:

Até pelo fato de que eu trabalhava muito mais quando meu filho tava na creche, agora não tá, tá em casa. Meu marido ficou desempregado também na pandemia. Então, afetou de outras formas... não tanto só no negócio, mas na rotina de casa, né? Que eu me organizava de uma forma e agora teve que mudar totalmente (SUELI).

Estes relatos fazem coro ao estudo de Elaine Swan (2020) que demonstrou serem as mulheres, sobretudo as mulheres negras, as responsáveis por manterem a roda do capitalismo girando mesmo em tempo pandêmico. As mulheres negras, mesmo as que exercem atividades domésticas não remuneradas, assumiram novas responsabilidades e novos papéis sociais, sem isenção das pressões já existentes e das pressões psicológicas que foram agravadas pela pandemia (SWAN, 2020).

Ao encontro do estudo de Elaine Swan (2020), Nilma Lino Gomes (2020), em sua escrita para o jornal Nexo, refletiu sobre a condição da mulher negra brasileira na pandemia ao demonstrar que foram as mais afetadas negativamente com perda da renda, pois a sua predominância nos postos de trabalhos estava relacionada ao setor de serviços (empregada doméstica, manicure, cabeleireira, cuidadora, técnica em enfermagem, garçonne, cozinheira, entre outras profissões). Só a consideração analítica de gênero (mulheres cis, trans, brancas, negras e indígenas) já demonstra um efeito negativo da pandemia na vida das mulheres, onde elas estão sendo mais demitidas e/ou tendo os contratos de trabalho revisados com salários reduzidos e até mesmo suspensos, além de estarem mais sobrecarregadas com o *home office* e as tarefas domésticas (IPEFEM, 2020), não sendo diferente na academia em que as mulheres, sobretudo as mulheres negras, foram as que tiveram a produtividade mais afetada negativamente (PARENT IN SCIENCE, 2020).

Entretanto, mesmo com toda a problemática no cenário, as gestoras ordinárias entrevistadas não interromperam as suas atividades durante a pandemia, com destaques a Luiza, Cida e Conceição, que iniciaram os negócios no período pandêmico e Carolina, Djamila e Sueli, que investiram em novos produtos e novas formas de gestão:

[...] Que eu sempre fiz biscoito, amanteigado. E agora eu resolvi investir só num produto, né? Pra mim poder, assim, ter um retorno e, assim, pegar essas pessoas que tão desempregada, que quiserem pegar um produto, pra revender, eu investi no casadinho. Uma fábrica. Estamos fabricando de atacado e no varejo. Começamos já. A trabalhar em cima disso, né? E eu acho que a gente vai ter assim um retorno mais pra frente, onde o custo não é tão alto. Podemos ver um preço assim, acessível e pegar gente que queira comprar pra revender. E não deixando assim, e deixando aberto, quem quiser ter festa e tudo, comprar salgado e bolo de pote. Que eu trabalho com bolo de pote, não é um bolo mais estruturados, né? E a gente voltar devagarzinho, de novo, né? [...] (CAROLINA).

Então, na verdade eh... com a pandemia eu me reinventei, né? Foi quando eu comecei vender os produtos a pronta entrega. Que até então, eu só atendia a encomendas. A pessoa tinha uma festa, me pedia, né? Ou festa na caixa, essas coisas. Com a pandemia, eu comecei a fazer tipos menores e pronta entrega. Então, eu não tive dificuldade de vendas. Claro que não é a mesma proporção de antes. Mas ainda assim, toda semana eu tenho algum tipo de trabalho, mas tenho uma renda razoável em si. Se a gente for pensar que estamos em pandemia, que não tá tendo festa, né? Não tá tendo eventos grandes, na verdade (SUELI).

[...] eu não considere muito a pandemia, não. Eu achei, assim, que era o momento. Foi, foi assim, o meu despertar mais foi porque eu estava em redução de carga horária do serviço e eu falei assim: eu vou aproveitar esse tempo. Vou aproveitar esse tempo e fui fazer cursos, outros cursos que eu tinha que fazer, que era o meu desejo. E então assim, 'vão bora' que essa é oportunidade que eu tô em casa pra fazer isso, entendeu? Mas nada assim... pensava, ah por conta da pandemia! A minha questão foi mais por conta do tempo que eu estava disponível. Entendeu? Mas não algo exato assim, ah, por conta da pandemia vou conseguir vender bastante? Não, não pensei nisso, entendeu? Não foi esse o meu raciocínio (CIDA).

[...] Comecei a pensar na ideia da feijoada. É uma coisa que eu queria fazer. É uma coisa que eu queria colocar em prática. [...] Deu certo, graças a Deus, é lógico que tem dia que tá bom, tem dia que tá ruim. Tem dia que vende, tem final de semana que eu vendo 20 feijoada, tem final de semana que eu vendo 5, entendeu? E assim, mas, assim, faço, entrego... o completo da feijoada, com todos os acompanhamentos na casa da pessoa, quentinho [...] (CONCEIÇÃO).

A discussão proposta até aqui evidencia que o contexto das perturbações do cotidiano para as faveladas e periféricas estudadas se dão para além da pandemia, porque as fissuras praticadas por elas acontecem o tempo todo (LEITE, 2010). O uso do espaço doméstico extrapolando as dimensões do privado e se tornando parte de um processo organizativo que culmina em geração de renda, bem como a mobilização de redes de amizades para formar clientela são fissuras praticadas por elas e que serão melhor discorridas no próximo capítulo.

6. “MAS TEM ESPAÇO PRA TODO MUNDO, CADA UM COM SUA CULINÁRIA, CADA UM COM SEU TEMPERO”

Ao compreender a prática culinária como construída e interpretada socialmente, evidencio também o sistema cultural regional desigual, a partir da lógica de construção e manutenção dos espaços urbanos brasileiros. As cidades foram formadas a partir de uma lógica de pensamentos machistas, racistas e classistas (NOGUEIRA, 2018) que culminaram na constituição de favelas e periferias, pois como visto no capítulo que conta um pouco da história das favelas, as pessoas empobrecidas passaram a habitar as margens dos grandes centros urbanos, formando imensos bolsões de pobreza em uma notável segregação de classe e raça/cor (COSTA; AZEVEDO, 2016).

O cotidiano é constituído de fissuras que atravessam as práticas regulares e o dinamizam. Essas fissuras são manifestas situacionalmente pelas táticas que subvertem as estratégias postas pelo “próprio” ou até mesmo pelos contra usos dos espaços urbanos (LEITE, 2010). Nesse sentido, as narrativas das sujeitas pesquisadas me levam à compreensão desse cotidiano formado por pequenas fissuras produzidas nas práticas de sobrevivências, no dinamismo de usos e contra usos dos espaços.

As práticas de sobrevivência puderam ser mobilizadas e analisadas por meio da articulação com as práticas culinárias, que possibilitaram às sujeitas ordinárias (re)organizarem espaços outrora eram domésticos e privados, agora tornados espaços de negócios, mas que não deixaram de ser espaços de trocas de afetos e sociabilidades. Essa articulação evidencia que o organizar e o reorganizar são situados, estando imbricados nos corpos, nos espaços, ou seja, na materialização das práticas. As sujeitas desta pesquisa, ao exercerem as práticas culinárias no espaço doméstico, puderam sobreviver, não apenas à pandemia, mas a tantas outras dificuldades e obstáculos que permeiam as periferias e favelas, como discorrido anteriormente.

Com isso, especificamente neste estudo, as práticas de sobrevivência engendradas pelas gestoras estudadas foram identificadas em dois aspectos: as que reconfiguram as fronteiras entre casa e rua, família e negócio (CARRIERI;

PERDIGÃO; AGUIAR, 2014); e as que articulam redes de sociabilidade que organizam e reorganizam dinâmicas espaciais (FANTINEL, 2016).

Todas as entrevistadas, no momento de desenvolvimento da pesquisa, (re)organizavam o espaço doméstico nos interstícios entre espaços de descanso/trabalho, sendo Carolina, Lélia, Sueli e Djamila as que mobilizavam esse espaço há mais tempo, comparando com as demais entrevistadas. Pela ótica do organizar dessas mulheres como sendo de gestoras ordinárias, compreendo que certas práticas desenvolvidas por elas se caracterizam como práticas de sobrevivência, táticas, fissuras. Nesse sentido, há uma mistura de usos e significações dos espaços públicos e privados – rua e casa –, bem como de negócio e família (CARRIERI; PERDIGÃO; AGUIAR, 2014) manifestadas pelas fissuras (LEITE, 2010). Algumas falas exemplificam essa discussão:

E atualmente eu faço marmitex, aí eu e minha irmã. Minha irmã me ajuda né? Mas eu tenho que pagar também. E de preferência eu atendo quem vem na porta porque pra entregar tá sendo difícil também, eu tenho que pagar motoboy, essas coisas também [...] (DJAMILA).

Faço bolo e docinhos. Aqueles docinhos gourmet. Até então, apenas isso. Minha irmã que fica por conta de salgado e torta, agora ela até gosta de fazer salgadinho, mas assim, eu pego o dela e entrego. Ela não mexe com o cliente não. Eu que me aborreço com cliente [risos]. E ela só vai... eu só pego dela e entrego (LUIZA).

Um ponto somente de feijoada [...] É o que tenho na cabeça [risos]. Assim, os amigos, vindo em casa comer feijoada. Isso antes da pandemia, porque agora não pode mais [...] É uma coisa que eu queria colocar em prática. Começando a pensar, amadurecer a ideia, pedindo ideia a filho, pede ideia a filho, a gente conversa, a gente troca ideia, né? Vamos fazer a logomarca... fizeram a logomarca da feijoada... deu tudo certo e colocamos em prática [...] (CONCEIÇÃO).

Identifico fissuras nas falas de Djamila, Luiza e Conceição ao mobilizarem pessoas de seus núcleos familiares para auxiliarem em seus negócios, sendo que Djamila e Luiza contaram que suas irmãs estavam desempregadas e passaram a ter uma renda trabalhando com elas. Dessa forma, ao se aproveitarem de um momento oportuno, empregaram pessoas da família para estender a geração de renda e fortalecer as práticas de sobrevivência entre as/suas/seus semelhantes, dinamizando as maneiras de fazer entre estratégias e táticas (CERTEAU, 1998).

Ao mobilizarem o espaço doméstico para prática de seus negócios, essas mulheres transformam um espaço da cozinha que outrora era privado, doméstico, para um espaço que também passa a ser utilizado como sendo público, de negócio, como contaram Lélia, Cida e Djamila ao descreverem os espaços onde fazem os seus preparos:

[...] Aí, de dia, eu, geralmente, faço tipo recheio, monto o bolo, enrolo o doce, mas a produção mesmo mais pesada, eu faço realmente à noite, pra não atrapalhar ela [se refere a mãe]. Aí, a única coisa ruim é essa. E também de querer armazenar coisas. Como a casa é pequena, né? Aí fica as coisas... Pode ver, ó [assinála para eu olhar atrás de mim e ao meu redor] Tem caixa de coisa. Ó. [ela se aproxima e aponta para caixas que estavam em cima de uma grande mesa quadrada] É embalagem. É leite condensado. É leite. E não tem aonde caber. Eu compro caixas e caixas pra poder guardar nas caixas, mas não, da não [...] Tenho ainda a mesa da sala que eu uso, a mesa, entendeu? Então, eu acho que o espaço mesmo é bom, só é ruim porque a gente tem que dividir o espaço e também não é meu, [é] da minha mãe, que é a casa dela (LÉLIA).

[...] Então assim, mas eu faço na minha cozinha, tudinho, aqui no meu fogão, no meu 'apartamento' [risos], assim, fico tentando administrar esse espaço, né? Que é pequeno. Mas que... eh [sinal de internet travando] me supre, né? [...] Porque é... acaba tirando um pouco do seu... do seu... ambiente, assim de casa né? E a gente que mexe assim com doce, com bolo tem que ter muito cuidado, muita cautela, muita higiene. Então assim, eu não sei outras pessoas, mas o que eu almejo é um espaço, né? Que eu tenha ali minhas coisas separada de tudo, né? Tudo refrigerado. Mesmo que seja uma portinha pequena, é esse, é esse meu desejo, é esse meu sonho (CIDA).

O meu espaço de trabalho... a minha casa não é grande, é uma casinha pequena, humilde, de 2 quartos, sala, cozinha, banheiro. Eu tinha um porão embaixo da minha casa que eu fui mexer nele. Mexi, coloquei um freezer, umas prateleiras e é ali que eu trabalho com o meu barzinho, vendo refrigerante, coloco as minhas tortas, vendo bala, essas coisas. E a minha cozinha mesmo é onde eu faço as minhas marmitas (DJAMILA).

Tais estratégias também foram usadas como diferencial no contexto pandêmico, como pode ser percebido na fala de Conceição:

E aí com essa pandemia aqui em casa... que eu sou uma pessoa assim... Eu sou uma pessoa que eu não aguento ficar parada. [...] Os meus filhos aqui em casa me vigiando 24 horas, não vai pra rua, não faz isso, conclusão: estou presa dentro da minha casa. Pra não pegar, pegar... mas aí perco dinheiro, porque eu ganhava mais ou menos um salário mínimo pra tomar conta dos idosos. Parei e faz falta. [...] Comecei a pensar na ideia da feijoada. É uma coisa que eu queria fazer. É uma coisa que eu queria colocar em prática. [...] Deu certo, graças a Deus, é lógico que tem dia que tá bom, tem dia que tá ruim. Tem dia que vende, tem final de semana que eu vendo 20 feijoada, tem final de semana que eu vendo 5, entendeu? E assim, mas, assim, faço,

entrego... o completo da feijoada, com todos os acompanhamentos na casa da pessoa, quentinho [...] (CONCEIÇÃO).

A fala de Conceição sobre o fato de “estar presa dentro de casa para não pegar”, remete à mobilização do espaço doméstico como prática de sobrevivência na pandemia, uma vez que a premissa para evitar o contágio e proliferação da COVID-19 é o isolamento social. Dessa forma compreendo, que mesmo que isso não tenha sido mencionado explicitamente nas entrevistas, todas as entrevistadas mobilizaram as suas cozinhas como uma estratégia de sobrevivência para permanecerem vivas na pandemia e podendo gerar renda para a subsistência própria e dos seus.

O uso do espaço doméstico como espaço de negócio também pode ser uma prática de sobrevivência para as mulheres que exercem a maternidade, como expressa Sueli ao contar a motivação de iniciar o seu negócio e de Djamila ao relatar algumas estratégias empreendidas durante a pandemia:

[...] mas começou basicamente pra poder ficar ali em casa com meu filho e fazer as festinhas dele porque quando eu era criança, meus pais não podiam fazer festa pra gente todo ano, né? E eram quatro filhos, imagina. Aí eu queria poder fazer pro meu filho sempre uma festinha, aí eu fui aprender, depois que eu aprendi virou profissão, virou amor (SUELI).

[...] Aí então foi que eu tinha uma amiga precisando trabalhar, aí ela me pediu ajuda. Aí eu falei: ‘amiga pra te ajudar em dinheiro eu não tenho condição agora nesse momento, mas a gente pode se ajudar.’ [gritos de criança] Como que eu já faço as tortas e os bolos de pote, a gente podia fazer o seguinte: ‘eu faço e você sai pra vender.’ Aí ela concordou. [...] Aí no começo também foi ótimo né? Aí quando a pandemia piorou, os auxílio reduziu e as pessoas desempregadas, aí também ficou difícil de eu tá pagando ela pra fazer isso. Aí eu tive que dispensar ela. Foi chato, mas infelizmente eu tive que dispensar e ficar sozinha mesmo em casa trabalhando só com as demandas das pessoas pedindo e retirando no local, sem eu precisar tá saindo de casa. E assim reduziu muito, muito, muito, muito mesmo. [...] Eu não saía mais pra tomar conta das crianças e as entregas porta a porta também diminuíram por conta que eu não tinha ninguém pra deixar as crianças, e nem tinha condição de pagar alguém pra ficar porque até, são 3 pequenos, então sai muito caro (DJAMILA).

Contudo, é difícil e exaustivo a busca pela conciliação entre as práticas da maternidade e as práticas de gestão, como explicitado por Djamila que ainda me relatou que: “[...] As crianças em casa atrapalham muito a vender [...] Porque tem as criança pra tomar conta. E são quatro né? Um de 18, um de 13, um de 7 e um de 4”. Djamila ao longo de toda a conversa não mencionou uma figura

masculina ou qualquer outra pessoa com quem ela pudesse compartilhar as tarefas domésticas e o cuidar das crianças, por isso percebi um peso maior em suas narrativas, principalmente relacionadas ao período pandêmico, demonstrando que ser mãe solo nessas situações é desgastante. Já Sueli, que expressou abertamente conviver com um companheiro durante a nossa conversa, narrou com mais leveza os episódios que envolveram a maternidade chegando a dizer em certo momento não ter pretensões de ter um espaço de trabalho fora do ambiente doméstico para não se afastar do filho que ainda é pequeno. Porém, Sueli também relatou dificuldades pelo período pandêmico, como contou:

[...] Até pelo fato de que eu trabalhava muito mais quando meu filho tava na creche, agora não tá, tá em casa. Meu marido ficou desempregado também na pandemia. Então, afetou de outras formas... não tanto só no negócio, mas na rotina de casa, né? Que eu me organizava de uma forma e agora teve que mudar totalmente (SUELI).

Destaco ainda que, pelo relato das entrevistadas, as fissuras também foram provocadas fora do espaço doméstico. Evidencio a trajetória de graduação narrada por Carolina, onde ela desvela as fissuras, os contra usos e as táticas (CERTEAU, 1998; LEITE, 2010) exercidas cotidianamente no curso de gastronomia, sendo ela e o irmão as únicas pessoas pretas do espaço entre docentes e discentes:

É, você tem que tá todo dia provando que você é boa no que faz. Você se tiver um erro, tudo que você fez é desconsiderado. Porque eu acho que vem aquela questão né? A cor influencia muito. [...] E na gastronomia eu senti isso pela primeira vez. Foi a primeira vez que eu estudei numa escola particular. Eu sempre estudei em escola pública. Sempre. E a turma que eu entrei era quarenta. E só tinha duas pessoas negra [pausa reflexiva] e todos, todos, tinham pais que eram donos de restaurante, mexia na área de investimento de alimentação, outros de café, fazendeiro e eu e meu irmão, dois negros. [...] No início foi muito difícil, tá? Porque elas iam como dondocas. Então, vestindo pra ir 'pruma' faculdade particular. Não tavam indo pra estudar. **Eu ia de calça jeans** muitas [sinal de internet travando] de... de negro ou de **[camisa de] escola de samba ou de um partido**. Elas me olhavam atravessada. **Não mudei minha forma de vestir nem de ser** pra fazer parte daquele grupo. Eu fui discriminada os dois anos que eu estudei lá, não fiz parte de nenhum grupo assim particular, grupo de estudo, mas grupo pra sair pra balada, pra curtir, não fiz, porque eu não mudei o meu perfil, eu sempre acreditei no que eu sou, no que eu era. **Eu mostrava na cozinha, cozinhava bem, todos projetos que tinham lá, me chamavam, porque eu tinha capacidade** e elas tinha que me

engolir por isso. É difícil, tá? Não foi fácil. Mas eu consegui atingir meu objetivo e essa busca é constante [...] (CAROLINA, grifo nosso).

O relato de Carolina desperta atenção para a elitização de algumas áreas, como no caso da gastronomia. As frases grifadas representam as práticas usadas por ela para resistir ao racismo e machismo e ser diplomada. A elitização nos cursos de gastronomia reflete ainda no imaginário social, como demonstrado na pesquisa feita por Felipe Pena e Luiz Alex Saraiva (2017) em que as trabalhadoras domésticas fizeram associações positivas a imagens de pessoas brancas na cozinha e negativas com pessoas negras, evidenciando que mesmo entre seus pares uma pessoa preta ocupar o espaço como Chef ainda é destoante a realidade. Ressalto ainda que, na minha compreensão, a própria existência de Carolina e do seu irmão simbolizam micro revoluções cotidianas e o ato de se graduarem em uma faculdade elitizada representa fissuras na estrutura social.

O segundo aspecto, relacionado as práticas de sobrevivência, se refere às práticas que articulam redes de sociabilidade, (re)organizando as dinâmicas espaciais. Todas as entrevistadas relataram que as redes de sociabilidade, que envolvem a família, amigas/os e vizinhas/os, foram essenciais para a consolidação de seus negócios. Seja por terem uma clientela predominantemente formada por vizinhas/os ou pelo fato de que as primeiras vendas foram para familiares e amigos/as, todas as gestoras atribuíram a fidelização de clientela à construção de laços afetivos. Dessa forma, as práticas de vendas são confundidas com as práticas de afetos, as práticas de negócio são misturadas com as de sociabilidade, constituindo um emaranhado que reconfigura fronteiras e que são essenciais na e para produção das periferias e favelas (CLEMENTE; SILVA, 2014), evidenciando que as redes de sociabilidade são vitais para a existência das organizações (FANTINEL, 2016) ordinárias estudadas, como demonstrado nos relatos que se seguem:

[...] eu comecei fazendo assim bolo de pote, pras vizinhanças e tudo, só que eu percebi que não era o meu forte, porque eu colocava, eu fazia tudo, aí anunciava, aquilo me causava uma angústia, tipo assim, 'ai meu Deus, ninguém pede, ninguém pede, agora vai estragar'. Eu ficava tão ansiosa e acabava que não vendia tudo e eu ficava nervosa. Aí eu: "ah, não quero saber disso não" [risos]. Aí eu fui e parti pras encomendas, né? [...] tinha uma menina aqui que ela, que nem era

muito minha conhecida não. Ela mora aqui ainda, né? No bairro. Então ela começou a comprar, comprar, comprar e ela divulgou e veio outras pessoas, mas querendo bolo mesmo, né? Aí a partir dela começou, aí tem uma outra vizinha também que que indicou, mas é, eu tô percebendo assim, que é mais, é muita gente daqui mesmo, né? No entorno, né? E os conhecidos desse povo que indicam... os que indicam são os daqui, né? Os que indicam são os do bairro, que já aprovaram, né? (LUIZA).

[...] E aí os amigos da minha filha fizeram parte da minha família aqui em Vitória. E assim... faz um feijão tropeiro, faz uma feijoada, faz uma moqueca... e aquilo foi, minha filha. Aquilo foi e a fama foi subindo [...] Aí desse tempo que eu vim pra Vitória a minha filha se formou [...] Ela fazia e levava [para a faculdade] e vendia os bolos pra conseguir dinheiro. E com isso a família, os amigos, todos foram conhecendo a minha comida... conhecendo a minha comida e até hoje eles pedem a minha comida e eu faço (CONCEIÇÃO).

[...] Então, assim, ah, o meu bairro, assim, todo mundo me conhece, ah, então assim: a [fulana] vende, a [fulana] tem. Ah, então, tem o seu lado, o lado bom, o lado, o lado ruim. Aqui tem. É. Concorrência, né, muito grande, né, porque todo mundo vai e faz uma coisa. Todo mundo faz uma outra coisa, mas tem espaço pra todo mundo, cada um com sua culinária, cada um com seu tempero, cada um seu jeito e dá pra levar (DJAMILA).

Nas periferias e favelas, as redes de sociabilidades formadas por familiares e amigas/os são o fio condutor das organizações ordinárias e sobre esse aspecto, Sueli apresenta uma fala contundente:

[...] que eu acho que cozinha mesmo, é, confeitaria ou cozinha mesmo... eu acho que é muito afeto, né? As pessoas acabam entrando nesse mundo da culinária, é, porque gostam de cozinhar pra alguém ou porque querem cozinhar pra alguma pessoa, precisam cozinhar pra alguma pessoa e acabam gostando disso. Acho que essa relação que a gente acaba tendo, principalmente famílias negras, elas são relações que vem muito enraizada de necessidade, de você ter que cuidar de um irmão, de você ter que aprender cozinhar. E aí, você começa a gostar daquilo. Você é acostumado com aquele ambiente, né? [...] (SUELI).

Sueli, aponta uma relação entre afeto e necessidade na prática culinária de famílias negras, e esta percepção da entrevistada corrobora com as narrativas das outras sujeitas relacionadas ao saber-fazer de cada uma. Ao dizer que as famílias negras se relacionam com a prática culinária por necessidade de cuidar dos seus, Sueli me ajuda na compreensão de que as redes de sociabilidades muitas vezes são formadas por conta das dificuldades. As famílias negras herdaram o empobrecimento gerado desde o período pós-escravização e isso acarreta na divisão de atividades domésticas e do cuidar entre os próprios familiares e amigas/os, como no caso de Sueli que aprendeu a cozinhar para

ajudar em casa e no meu próprio caso, que cuidei da minha irmã nos seus primeiros anos de vida, abdicando de um trabalho formal, para que minha mãe pudesse manter o emprego formal dela. Dessa forma, enquanto as classes mais abastadas resolvem com dinheiro, por exemplo, pagar por determinados serviços, como de babá, grupos empobrecidos historicamente precisam contar com a solidariedade das redes mobilizadas, como exemplo, deixar o cuidado com irmãos para a filha/o mais velha/o ou até mesmo pedir para uma amiga ou vizinha “olhar” as crianças enquanto precisa fazer alguma atividade.

Sendo assim, a mobilização das redes de sociabilidades acarreta fissuras que contrariam o cotidiano permeado pela precarização de infraestruturas e serviços, discriminação do espaço e racismo. Se faltam iniciativas governamentais para garantir as condições mínimas de sobrevivência das mulheres negras, são abundantes as ações feitas pelos moradores e pelas moradoras das periferias e favelas que contam com ajuda de ONGs, movimentos sociais e instituições religiosas, como igrejas e terreiros (GOMES, 2020). Muitas dessas ações são encabeçadas por mulheres negras que, além de buscarem ajuda para si, compartilham com a comunidade local também. Isso demonstra que o protagonismo das mulheres negras continua vigente em nossos dias, sendo elas responsáveis pela (re)organização de estratégias de sobrevivência da população negra. Djamila participa de um projeto idealizado para as mulheres em sua comunidade e me contou um pouco como é:

É um projeto maravilhoso. Aí é onde a gente se autoajuda. Que a mulher chega lá muito cabisbaixa, a mulher que tava tentando se matar, das drogas, né? Tão sofrendo violência em casa, não só racial, mas vários tipos de violências, doméstica. Aí a gente se abraça ali. É, vão se ajudando uma à outra, tem psicólogo, tem advogado [...] (DJAMILA).

A periferização dos espaços é produzida pelo olhar daqueles/as que ‘legitimam’ e constroem narrativas hegemônicas, porque o ser periférico é condicionado ao olhar do outro, não sendo uma condição natural, mas uma simbologia de representação (IVO, 2010) que extrapola o que é demarcado geograficamente. A autora Carolina Maria de Jesus apresenta um exemplo empírico sobre essa questão: “...os vizinhos de alvenaria olha [sic] os favelados com repugnância. Percebo seus olhares de ódio porque eles não quer [sic] a favela aqui. Que a

favela deturpou o bairro [...]” (JESUS, 2014, p. 55). A autora expressa a sua percepção de vivência na favela do Canindé que fica localizada na região central da cidade de São Paulo, onde determinou-se que o lado esquerdo do Rio Tietê seria o marginal, a favela do Canindé. Ou seja, o que está à margem foi constituído simbolicamente e não geograficamente.

Durante as conversas, de forma descontraída e informal, eu questionei as pesquisadas sobre sua autocompreensão em serem ou não sujeitas periféricas ou sujeitas faveladas e quais consequências isso poderia gerar em seus negócios. As respostas corroboram uma lógica situada de experimentação heterogênea dos espaços:

[...] o pessoal que compra as coisas que eu faço, fala assim: ‘ah por que você não vende no lfood?’. Eu poderia até vender, fazer tudo, mas eu fico pensando na logística da coisa, né? Porque eu moro em um lugar que eu tenho que subir escada. Aí eu fico imaginando, eu tenho que ficar subindo e descendo escada pra poder levar para o motoboy. Então isso tudo assim influencia negativamente nesse lado e outro lado também é que uma vez uma cliente veio buscar uma encomenda e foi domingo de manhã [...] Ela veio e parou ali embaixo com o carro dela e eu tentando procurar onde é que ela tava porque eu falei pra ela subir uma ladeirinha e ela não subiu, ficou lá embaixo. Aí quando eu fui ver ela tava lá embaixo, aí ela falou assim depois que ela comentou comigo que tava ela e as filhas dela, né? Dentro do carro. Aí ela falou que veio um rapaz com aqueles radinho comunicador, tipo assim olhando e olhando. Aí ela falou que ouviu ele falando: ‘ah parece que tá esperando alguém.’ Então isso também fica... bate um pouco também, que incomoda o outro né? Então é, me incomodou um pouco nesse sentido de você pensar, poxa talvez se fosse em outro lugar não teria esse incomodo pro cliente, né? Mas fora isso, graças a Deus realmente por eu estar em um bairro periférico as pessoas são mais humildes né? Não tem aquela coisa de nariz em pé [...] (LUIZA).

[...] Eu atendo poucas pessoas de bairros nobres mesmo né? Eu acho que atrapalha essa questão que quando você fala o bairro, as pessoas fica meio assim, não conhece... tem receio de vir, aí pergunta: ‘ah, você entrega?’. Quando você entrega é mais fácil a venda, quando você não entrega é mais difícil... por ser um bairro de periferia mesmo. Apesar de que as pessoas tem uma visão que, a gente mora aqui, a nossa visão daqui é totalmente diferente. Não acham que aqui é favela, né? Mas é também. Mas eu acho que dificulta um pouco sim. Tem que batalhar um pouquinho mais pra eu conseguir as vendas (SUELI).

Quando você fala o nome do bairro, onde você mora, você já é discriminado completamente. Então eu acho que aqui a gente não sofre só o racismo pela cor da pele, aqui a gente sofre o racismo por ser da periferia. Independente da cor da pele (DJAMILA).

Que muitas vezes eu sinto que eu perco assim um bom cliente por morar onde eu moro, por eu ser negra, por eu não ser indicada por fulano de nome tal. Entra na página, gosta de tudo. ‘Você é conhecido

de fulano e beltrano?’ ‘Não, nem conheço.’ Não vou mentir. Eu quero ser reconhecida pelo que eu sou e pelo que eu apresento. Então é muito difícil, é muito difícil [...] (CAROLINA).

Não, não considero periférico, porque assim, eu fico localizada. Então assim, a localização aqui é muito boa. Eu tô perto do shopping [...] Atravesso a rua, tô no supermercado. Então, assim, eu considero um bairro médio, né? Entendeu? Porque eu me localizo bem, a localização é muito boa. [...] Não é periférico, mas também não é, né? Assim, grandes coisas. Mas assim, é um bairro, uma região boa, assim, bem, bem localizado [...] (CIDA).

A última fala, a de Cida, é interessante porque faz uma associação direta da localização geográfica com o ser periférica ou não, apesar de que em dado momento ela argumenta que o bairro “não é grandes coisas”, fazendo alusão a um bairro que enfrenta problemas e não é considerado nobre, apesar de como ela mesmo expressa “é bem localizado”. Sueli, no meio de sua fala, também apresenta uma visão de que conhece algumas pessoas que afirmam que o bairro onde mora não é periférico, mas ela assume ser periférica quando diz: “Não acham que aqui é favela, né? Mas é também”. Luiza, Djamila e Carolina expressam abertamente as dificuldades de serem moradoras de regiões periféricas, sendo que Luiza narra um episódio de desconforto que vivenciou. Ainda quero destacar as falas de Djamila e Carolina, que abordam espontaneamente a questão racial, desvelando opressões concomitantes vividas por elas: por cor e por classe.

Ao tecer o seu entendimento, Djamila apresenta uma questão: “Então eu acho que aqui a gente não sofre só o racismo pela cor da pele, aqui a gente sofre o racismo por ser da periferia. Independente da cor da pele”. Apesar de haver um pouco de confusão sobre o que é racismo, pois nas palavras de Silvio Almeida:

[...] o racismo é uma forma sistemática de discriminação que tem a raça como fundamento, e que se manifesta por meio de práticas conscientes ou inconscientes que culminam em desvantagens ou privilégios para indivíduos, a depender do grupo racial ao qual pertençam (ALMEIDA, 2019).

Djamila apresenta a constatação latente em nossos dias: a indissociabilidade analítica entre gênero, raça e classe. Aqui é evidenciado mais uma vez o sistema de opressões que opera sobre o cotidiano das mulheres negras e é fundamental a compreensão de que essas questões se entrecruzam (CARNEIRO, 2003b; hooks, 2020; KILOMBA, 2019). E quando eu pedi para Djamila contar sobre

episódios que considerasse como de racismo que ela sofreu ou presenciou, a primeira narrativa dela é sobre a violência policial em que retrata que: “[...] os policiais, são os mais que sobem, né? O tempo todo. [...] eles são os principais, né? E todo mundo que mora na favela é preto, é safado, né? É isso, é aquilo”. A violência policial nas favelas e periferias é mais uma tecnologia operada pelo Estado que tem nas suas raízes o racismo e faz com que o cotidiano de mulheres negras pertencentes a esses espaços seja permeado também pelo medo e pelo luto, já que sofrem pelas vidas que são ceifadas, sejam de familiares ou amigos/as.

Pela discussão proposta neste capítulo e pelas minhas percepções acerca do cotidiano experienciado pelas sujeitas estudadas, inspirada ainda em Michel de Certeau (1998) e em Fabiana Domingues, Letícia Fantinel e Marina Figueiredo (2019), afirmo que as periferias e favelas podem ser compreendidas como lugares praticados, pois as suas produções emergem das relações entre os/as sujeitos/as e o mundo, em uma dinâmica no qual o ser periférico/favelado é produzido pela periferia/favela ao mesmo tempo em que a periferia/favela é produzida pelo ser, o que leva a uma experiência distinta de cada sujeito/a periférico/a ou favelado/a. Existe uma intensa dinâmica relacional praticada nesses contextos, em que espaços periféricos atravessam e são atravessados por espaços domésticos, evidenciando, como discorrido anteriormente, a mescla entre práticas de sociabilidades com as práticas de negócios, no qual são essenciais para e na produção das periferias e favelas (CLEMENTE; SILVA, 2014).

O próximo capítulo é destinado ao fechamento deste trabalho, mas não das reflexões. Por isso, serão apresentadas as conclusões com respostas aos objetivos propostos e o encorajamento a estudos futuros.

7. “FAZENDO DO LIMÃO UMA LIMONADA SOFISTICADA”: REFLEXÕES E CONCLUSÕES

O binômio cozinhar/comer é uma prática culturalizada constituída de hierarquizações sociais, pois é interpretada como de prestígio ou não, de acordo com o imaginário social calcado, sobretudo, nas percepções de gênero e raça. Ao compreender a prática culinária como construída e interpretada socialmente, evidencio também um sistema cultural regional desigual, a partir da lógica de construção e manutenção dos espaços urbanos brasileiros. As cidades foram formadas a partir de lógicas que estruturam imaginários machistas, racistas e classistas (NOGUEIRA, 2018) que culminaram na constituição de favelas e periferias, a partir de processos nos quais as pessoas empobrecidas passaram a habitar as margens dos grandes centros urbanos, formando imensos bolsões de pobreza em uma notável segregação de classe e raça/cor (COSTA; AZEVEDO, 2016).

Nesta pesquisa, busquei compreender a (re)organização dos espaços periféricos no contexto de perturbações do cotidiano a partir das dinâmicas de generificação e racialização das práticas do cozinhar/comer e encontrei espaços praticados sendo (re)organizados através do saber-fazer culinário de mulheres negras, envoltos no emaranhado das relações entre o fazer doméstico e fazer negócio. Os achados da pesquisa evidenciaram também que os espaços periféricos são espaços que extrapolam a condição geográfica e dizem respeito ao ser periférico. Essa constituição de periferia a partir de processos de periferização é situada e relacional, o que significa que não se dá a partir de uma essência universal e totalizante, mas de práticas plurais e diversas, em relações simbólico-materiais nas quais a marginalização é construída pelo olhar de atores hegemônicos. Nesse sentido, estar à margem vai além de ser residente em uma periferia ou favela; sob certas condições, uma mulher negra, por exemplo, ainda que ocupe um espaço acadêmico caracterizado como “central”, ainda poderá estar à margem, como evidenciado por uma das entrevistadas e como sentido por mim ao longo da minha curta trajetória acadêmica.

No capítulo “Como ela vai ter uma Chef de cozinha preta?”, eu respondo ao primeiro objetivo específico ao relacionar e analisar as narrativas produzidas pelas gestoras negras ordinárias, tecendo a relação entre as dinâmicas de gênero e raça. Aqui ficou evidenciado que, para a mulher, independentemente da titulação, a cozinha apresenta-se ainda como um espaço invisível e silencioso que será mais ou menos perceptível de acordo com a sua tonalidade de pele e origens étnicas. O saber-fazer culinário das entrevistadas se mostrou heterogêneo, porque algumas são autodidatas no que fazem, contrariando assim uma premissa minha de que todo saber-fazer das práticas culinárias seria apreendido passando de geração a geração familiar, enquanto outras aprenderam de fato por influências familiares. O interessante neste estudo ainda é a evidenciação de figuras masculinas como essenciais no processo de apreender o saber-fazer culinário, fissurando assim o imaginário social ocidental calcado em estereótipos de que homens negros seriam preguiçosos, agressivos e ausentes de afetividade (ADICHIE, 2019; hooks, 2019; KILOMBA, 2019), pois essa é mais uma tecnologia empreendida do racismo que visa extinguir da memória e da história a relevância do trabalho de homens negros, para que assim seja justificada a negação por postos de trabalho e ascensão social (hooks, 2019). Por fim, o saber-fazer das sujeitas estudadas simboliza um ato de amor como narrado por elas mesmas e foi por meio desse saber-fazer que elas puderam desenvolver negócios ordinários.

No capítulo “Mas tem espaço pra todo mundo, cada um com sua culinária, cada um com seu tempero”, respondo ao segundo objetivo específico ao analisar o papel da prática estudada no (re)organizar dos espaços periféricos, considerando o contexto de perturbações cotidianas. A investigação das práticas do cozinhar e do comer de mulheres negras, desvelou as fissuras existentes no cotidiano das periferias e favelas forjadas historicamente por desigualdades estruturais, e me fez compreender ainda que o saber-fazer das mulheres aqui estudadas demonstra uma articulação que dinamiza práticas do tipo táticas e estratégicas (CERTEAU, 1998), sendo frequentemente utilizadas para sobrevivências, como bem aponta bell hooks (2019) ao afirmar que as experiências de vida das mulheres negras são forjadas na e por suas lutas de sobrevivências nas diásporas. Essas práticas de sobrevivência,

especificamente, vão desde a mobilização de seus espaços domésticos para geração de renda, a empregabilidade de familiares e amigas da comunidade até o fortalecimento de redes de sociabilidades com familiares, amigas e vizinhas que formam a suas clientela. Nesse âmbito, fica evidenciado que a ideia de *organizing* está presente no sentido de comunidade para essas mulheres, dada a formação da rede de clientela e a empregabilidade que elas fornecem como ajuda aos semelhantes. Tal fato evidencia ainda, que nos dias atuais, as mulheres negras ainda são protagonistas no desenvolvimento de grupos negros urbanos de periferias e favelas que representam pertencimento e sociabilidade (CLEMENTE; SILVA, 2014). A (re)organização dos espaços periféricos pôde ser compreendida então, na materialização do espaço, porque na prática estudada há uma importante relação entre os alimentos, os corpos e os arranjos sociais, tendo em vista a hierarquização social refletida na hierarquização alimentar, na mistura entre o alimento e afeto, memória e material, passado e presente, imaginação e tradição (GIARD, 2002).

Por fim, as sujeitas desta pesquisa, ao exercerem as práticas culinárias no espaço doméstico, puderam engendrar práticas de sobrevivência visando as dificuldades que permeiam as periferias e favelas, e não apenas à pandemia. Por este motivo, compreendi que a pandemia permeia o cotidiano sem causar ruptura e por isso a resposta ao último objetivo específico correu pelos dois capítulos de análise. A pandemia não impactou significativamente no saber-fazer das sujeitas estudadas porque elas não interromperam as suas atividades, mas se reinventaram, como dito por elas mesmas. Com isso, as narrativas produzidas evidenciaram que este acontecimento não se tornou algo extraordinário em suas vidas, mas sim mais uma fissura envolta a tantos outros dissabores; mais uma dificuldade dentre tantas dificuldades vividas historicamente pelos/as favelados/as e periféricos/as que lidam em seus cotidianos com outras epidemias, como a violência policial, as doenças causadas pela falta de saneamento básico, a fome, a violência doméstica, o tráfico de drogas, entre tantas outras. Essa constatação é contrária a parte significativa das compreensões hegemônicas sobre o impacto da pandemia na população, no sentido de tratar-se de um momento de ruptura completa das práticas e

fragmentação dos espaços. Para muitas pessoas, a pandemia representou apenas mais um obstáculo a ser transposto.

As discussões propostas neste texto, juntamente com os achados, me levam à compreensão de que as contribuições se apresentam em duas vertentes nesta pesquisa: empírica e teórica. Empiricamente, este estudo contribui evidenciando que periferias e favelas são espaços experienciados de forma heterogênea e o ser periférica/a e favelada/o não é produzido de forma limitante à esfera geográfica. Além disso, as narrativas das entrevistas fizeram coro aos estudos que contemplam a diferenciação entre periferia e favela, pois as duas moradoras de favelas narraram episódios em que aparecem personagens da polícia e do tráfico de drogas, uma vez que a violência policial e o tráfico também organizam esses espaços, e as demais que são moradoras das periferias não mencionaram tais personagens em suas narrativas. Ainda como contribuição empírica, está a constatação de que a pandemia não causou ruptura e nem paralisação do cotidiano periférico e favelado e este fato é um dos motivos pelo qual o vírus apresenta maior contaminação e letalidade na população negra: a vida para essas pessoas não parou.

As outras contribuições se dão no campo teórico, em que foi constatado que as práticas produzem espaços híbridos que mesclam o privado com o público e a sociabilidade com negócio. Além disso, o organizar se mostra como uma prática situada e é constituído pelas categorias analíticas de gênero, raça e classe. Nesse sentido, a neutralidade considerada na maior parte dos estudos da área da Administração é falha porque o organizar está imbricado nos corpos e nos espaços, sendo fundamental a compreensão dessas e outras categorias analíticas que demarquem as identidades, diferenças, desigualdades, pertencimentos e afetividades como constituintes das organizações. Também é possível citar alguns avanços com relação aos estudos que analisam os usos de táticas e estratégias politicamente empreendidas no cotidiano de trabalho de sujeitas e sujeitos sociais (OLIVEIRA; CAVEDON, 2013; SILVA; FANTINEL, 2021) e que refletem sobre a ampliação das fronteiras dos espaços organizacionais, mobilizando as práticas da periferia para o centro das discussões (NASCIMENTO et al., 2016), porque nesta pesquisa foi possível

compreender os entrecruzamentos da plasticidade de espaços periféricos e centrais, tendo as dinâmicas de racialização e generificação atravessando esses espaços.

Finalmente, reconheço que só a análise das narrativas foi limitante para a compreensão dos fenômenos sociais e culturais que permeiam as mulheres negras periféricas e faveladas. Por isso, encorajo as pesquisadoras e os pesquisadores a desenvolverem pesquisas em que possam mergulhar mais a fundo no cotidiano das periferias e favelas, como em etnografias, para compreenderem as manifestações culturais presentes nesses espaços. Também encorajo estudos futuros que contemplem a prática cozinhar/comer na produção de espaços que simbolizem pertencimento e afetividade com uma epistemologia não-ocidental e a investigação da culinária indígena e africana não-diaspórica podem ser bons ingredientes para a formação desse novo prato.

Apresento ainda uma reflexão final no sentido de que, em um mundo ideal, as favelas e periferias nem deveriam existir, pois a historicização desses espaços revela que o êxodo de ocupação, foi originado pela exclusão, pela segregação e pela eugenia. No mundo ideal, todas as pessoas deveriam ter moradias seguras e confortáveis. Entretanto, como não vivemos no mundo ideal, que possamos utilizar dos nossos saberes e da ocupação de espaços privilegiados e de poder, como mecanismos de busca na diminuição das desigualdades estruturantes.

REFERÊNCIAS

- ADICHIE, C. N. **O Perigo de uma História Única**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.
- ALBUQUERQUE JÚNIOR, D. M. DE. **Preconceito contra a Origem Geográfica e de Lugar: as fronteiras da discórdia**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2012.
- ALMEIDA, S. L. DE. **Racismo Estrutural**. São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019. v. 148
- ARAÚJO, G. V. **Segregação socioespacial em Vitória-ES: uma análise das transformações do bairro de Goiabeiras** Anais 4º Colóquio Brasil - Portugal. Universidade Presbiteriana Mackenzie, , 2016.
- AZEVEDO, E. DE. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, n. 44, p. 276–307, 2017.
- BOAS, L. F. V.; ICHIKAWA, E. Y. Migrantes cortadores de cana-de-açúcar no Paraná : práticas cotidianas e processos de territorialização em meio ao trabalho precário. **Cadernos EBAPE.BR**, v. 18, n. 1, p. 172–183, 2020.
- BRASIL. Decreto nº 528, de 28 de Junho de 1890. . 1890.
- BRINKMANN, S. The Interview. In: DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. (Eds.). . **The SAGE Handbook of Qualitative Research**. 5. ed. London: SAGE, 2018. v. 195p. 997–1038.
- CARLILE, P. R. A Pragmatic View of Knowledge and Boundaries: Boundary Objects in New Product Development. **Organization Science**, v. 13, n. 4, p. 442–455, 2003.
- CARNEIRO, S. Mulheres em movimento. **Estudos Avançados**, v. 17, n. 49, p. 117–133, 2003a.
- CARNEIRO, S. Enegrecer o feminismo: a situação da mulher negra na América Latina a partir de uma perspectiva de gênero. **Racismos contemporâneos**, v. 49, p. 49–58, 2003b.
- CARRIERI, A. D. P.; CORREIA, G. F. A. Estudos Organizacionais No Brasil: Construindo Acesso Ou Replicando Exclusão? **Revista de Administração de Empresas**, v. 60, n. 1, p. 59–63, 2020.
- CARRIERI, A. DE P.; PERDIGÃO, D. A.; AGUIAR, A. R. C. A gestão ordinária dos pequenos negócios: outro olhar sobre a gestão em estudos organizacionais. **Revista de Administração**, v. 49, n. 4, p. 698–713, dez. 2014.
- CAVALCANTE, E. D. C.; BISPO, M. DE S. A análise etnometodológica do turismo como prática numa orla marítima no Nordeste brasileiro. **Organizações & Sociedade**, v. 25, n. 85, p. 247–263, 2018.

- CERTEAU, M. DE. **A Invenção do Cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 1998.
- CERTEAU, M. DE; GIARD, L.; MAYOL, P. **A Invenção do Cotidiano 2: Morar, Cozinhar**. 4. ed. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
- CHASE, S. E. Narrative inquiry: toward theoretical and methodological maturity. In: DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. (Eds.). . **The SAGE Handbook of Qualitative Research**. London: SAGE, 2018. p. 946–970.
- CLEMENTE, C. C.; SILVA, J. C. G. DA. Dos Quilombos à Periferia: Reflexões sobre Territorialidades e Sociabilidades Negras Urbanas na Contemporaneidade. **Revista de Cultura Política Crítica e Sociedade**, v. 4, p. 86–106, 2014.
- CONCEIÇÃO, E. B. DA. A Negação da Raça nos Estudos Organizacionais. **EnANPAD**, p. 1–16, 2009.
- CONCEIÇÃO, J. S. MULHER NEGRA: RELIGIÃO, TRABALHO E ORGANIZAÇÃO SOCIAL. In: FERREIRA, Z. O. (Ed.). . **Informe Econômico**. 1. ed. Teresina: [s.n.]. p. 92–98.
- CORRADI, G.; GHERARDI, S.; VERZELLONI, L. Through the practice lens: Where is the bandwagon of practice-based studies heading? **Management Learning**, v. 41, n. 3, p. 265–283, 2010.
- COSTA, D. B.; AZEVEDO, U. C. DE. Das Senzalas às Favelas: por onde vive a população negra brasileira. **Revista Socializando**, v. 3, p. 145–154, jul. 2016.
- COSTA, E. V. DA. Urbanização no Brasil no Século XIX. In: **Da Monarquia à República: Momentos Decisivos**. São Paulo: Editora Unesp, 1999. p. 233–269.
- COUZEMENCO, F. **Maria Ortiz e outros bairros periféricos têm mais de 15% de letalidade**. Disponível em: <<https://www.seculodiario.com.br/saude/maria-ortiz-e-outros-bairros-perifericos-tem-mais-de-15-de-letalidade>>. Acesso em: 19 nov. 2021.
- DAR, S. et al. The business school is racist: Act up! **Organization**, p. 1–12, 2020.
- DAVEL, E. P. B.; FANTINEL, L. D.; OLIVEIRA, J. S. DE. Etnografia audiovisual: potenciais e desafios na pesquisa organizacional. **Organizações & Sociedade**, v. 26, n. 90, p. 579–606, 2019.
- DOMINGUES, F. F.; FANTINEL, L. D.; FIGUEIREDO, M. D. DE. Between the conceived and the lived, the practiced: the crossing of spaces at the arts and crafts fair of Namorados Square in Vitória/ES, Brazil. **Organizações & Sociedade**, v. 26, n. 88, p. 28–49, 2019.
- DOMINGUES, F. F.; GRIPP, E. C. M. B.; FANTINEL, L. D. Apropriações simbólicas e espaciais em organizações: o “jeitinho brasileiro” no bar “Sofá da Hebe”. **FAROL - Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade**, v. 4, n. 9,

p. 205–256, 2017.

DUARTE, M. DE F.; ALCADIPANI, R. Contribuições do organizar (organizing) para os Estudos Organizacionais. **Organizações & Sociedade**, v. 23, n. 76, p. 57–72, 2016.

FANTINEL, L. D. As Sociabilidades nas Organizações: Da Sociologia Formal às Interações Cotidianas. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social - RIGS**, v. 5, p. 139–151, 2016.

FANTINEL, L. D.; CAVEDON, N. R. A cultura organizacional do restaurante Chalé da Praça XV em Porto Alegre: espaços e tempos sendo revelados. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 11, n. 1, p. 6–37, 2010.

FELDMAN, M. S.; ORLIKOWSKI, W. J. Theorizing Practice and Practicing Theory. **Organization Science**, v. 22, n. 5, p. 1240–1253, 2011.

FERNANDES, V. **ES supera os 2 mil óbitos por Covid-19 com mais mortes entre negros**. Disponível em: <<https://www.agazeta.com.br/es/cotidiano/es-supera-os-2-mil-obitos-por-covid-19-com-mais-mortes-entre-negros-0720>>. Acesso em: 4 ago. 2020.

FORDE, G. H. A.; FORDE, R. DE P. Impactos da Covid-19 na População Negra Capixaba: Breve Análise Comparada à Luz da Categoria Raça/Cor. **Estudos Africana - UFES**, v. 53, n. 9, 2020.

GHERARDI, S. Practice? it's a matter of taste! **Management Learning**, v. 40, n. 5, p. 535–550, 2009a.

GHERARDI, S. Introduction: The Critical Power of the 'Practice Lens'. **Management Learning**, v. 40, n. 2, p. 115–128, 2009b.

GHERARDI, S. To start practice theorizing anew: The contribution of the concepts of agencement and formativeness. **Organization**, v. 23, n. 5, p. 680–698, 2015.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. DE; GIARD, L.; MAYOL, P. (Eds.). **A Invenção do Cotidiano 2: Morar, Cozinhar**. 4.ed. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2002. p. 211–298.

GOMES, N. L. **Racismo e o novo coronavírus: armas mortíferas no Brasil**. Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/ensaio/debate/2020/Racismo-e-novo-coronavirus-armas-mortiferas-no-Brasil>>. Acesso em: 3 ago. 2020.

GOUVÊA, J. B.; CABANA, R. DEL P. L.; ICHIKAWA, E. Y. As Histórias e o Cotidiano das Organizações: uma possibilidade de dar ouvidos àqueles que o discurso hegemônico cala. **FAROL - Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade**, v. 5, n. 12, p. 297–347, 2018.

GRAGNANI, J. **Por que o coronavírus mata mais as pessoas negras e**

pobres no Brasil e no mundo. Disponível em: <<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-53338421>>. Acesso em: 4 ago. 2020.

HOOKS, BELL. **Olhares negros: raça e representação.** São Paulo: Elefante, 2019.

HOOKS, B. **E eu não sou uma mulher? Mulheres negras e feminismo.** 3ª edição ed. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2020.

IPEFEM, I. DE P. E E. DO F. **Impactos emocionais, comportamentais e práticos da covid-19 na vida das pessoas.** [s.l: s.n.].

IPIRANGA, A. S. R.; LOPES, L. L. S.; SOUZA, E. M. DE. A experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica. **Organizações & Sociedade**, v. 23, n. 77, p. 191–210, 2016.

IVO, A. B. L. A periferia em debate: Questões teóricas e de pesquisa. **Caderno CRH**, v. 23, n. 58, p. 9–15, 2010.

JESUS, C. M. DE. **Quarto de Despejo: Diário de uma Favelada.** 10.ed. ed. São Paulo: Editora Atica S.A, 2014.

JESUS, J. G. DE. Orientações sobre identidade de gênero: conceitos e termos. Guia técnico sobre pessoas transexuais, travestis e demais transgêneros, para formadores de opinião. **Revista e Ampliada**, v. 2ª Edição, p. 42, 2012.

JÚLIO, A. C.; TURETA, C. “Transformando lixo em luxo”: a materialidade nas práticas da produção carnavalesca. **Brazilian Business Review**, p. 427–443, 2018.

KILOMBA, G. **Memórias da Plantação: Episódios de Racismo Cotidiano.** Rio de Janeiro: Cobogó, 2019.

LAGE, M. L. DA C.; FANTINEL, L. D. Quando estudantes se tornam artistas: produções culturais como práticas pedagógicas não hegemônicas nos estudos organizacionais. **FAROL - Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade**, p. 908–940, ago. 2018.

LEITE-DA-SILVA, A. R.; CARRIERI, A. DE P.; JUNQUILHO, G. S. A estratégia como prática social nas organizações: articulações entre representações sociais, estratégias e táticas cotidianas. **Revista de Administração**, v. 46, n. 2, p. 122–134, 2011.

LEITE-DA-SILVA, A. R.; CARRIERI, A. DE P.; SOUZA, E. M. DE. A constructionist approach for the study of strategy as social practice. **BAR - Brazilian Administration Review**, v. 9, n. SPL. ISS, p. 1–18, 2012.

LEITE, R. P. A Inversão do Cotidiano: Práticas Sociais e Rupturas na Vida Urbana Contemporânea. **Revista de Ciências Sociais**, v. 53, n. 3, p. 737–756, 2010.

LIRA, P.; MONTEIRO, L. L. VIOLÊNCIA, URBANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO HUMANO: UMA ANÁLISE ESPACIAL NOS MUNICÍPIOS CAPIXABAS. In: MARGUTI, B. O.; COSTA, M. A.; PINTO, C. V. DA S. (Eds.). . **Territórios em números: insumos para políticas públicas a partir da análise do IDHM e do IVS de municípios e Unidades da Federação brasileira.** Brasília: IPEA, 2017. p. 183–202.

MACIEL, C. **Negros no Espírito Santo.** 2. ed. Vitória: Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, 2016.

MARIANI, D. et al. **O que o mapa racial do Brasil revela sobre a segregação no país.** Disponível em: <<https://www.nexojournal.com.br/especial/2015/12/16/O-que-o-mapa-racial-do-Brasil-revela-sobre-a-segregação-no-país>>.

MARINS, S. R.; IPIRANGA, A. S. R. O Organizar Ampliado De Práticas Cotidianas nos Bairros da Cidade. **Farol - Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade**, v. 4, n. 9, p. 148–204, 2017.

MATTHES, D.; SILVA, M. C. G. **Território , Identidade e Culinária: a tradição de comer Cuca (Kuchen) no médio Vale do ItajaíXVII Enanpur**São Paulo, 2017.

MENDES, L.; CAVEDON, N. R. As Culturas Organizacionais Territorializadas. **Revista de Ciências da Administração**, p. 108–123, abr. 2013.

MESQUITA, J. S.; TEIXEIRA, J. C. A NATURALIZAÇÃO DO R.I. P. HOMEM NEGRO COMO PRINCIPAL GRUPO QUE MORRE POR COVID-19 NO BRASIL: OS INDÍCIOS INTERSECCIONAIS E HISTÓRICOS DA MANUTENÇÃO DE TECNOLOGIAS DE GENOCÍDIO DA POPULAÇÃO BRASILEIRA. In: GUIMARÃES, L. D. V. M.; CARRETEIRO, T. C.; NASCIUTTI, J. R. (Eds.). . **Janelas da Pandemia.** Belo Horizonte: Editora Instituto DH, 2020. p. 341–357.

MESQUITA, J. S.; TEIXEIRA, J. C.; SILVA, C. R. “Cabelo (crespo e cacheado) pro alto, me levando a saltos” em meio à Ressignificação das Identidades de Mulheres Negras em Contextos Sociais e Organizacionais. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**, v. 19, n. 2, p. 227–256, 2020.

MONTEIRO, P. F. C. Discussão acerca da eficácia da Lei Áurea. **Meritum - Revista de Direito da Universidade FUMEC**, v. 7, n. 1, p. 355–387, 2012.

MORGAN, G. Paradigmas, Metáforas e Resoluções de Quebra-Cabeças na Teoria das Organizações. **Revista de Administração de Empresas**, v. 45, p. 58–71, jan. 2005.

MUNIZ, B.; FONSECA, B.; PINA, R. **Em duas semanas, número de negros mortos por coronavírus é cinco vezes maior no Brasil.** Disponível em: <<https://apublica.org/2020/05/em-duas-semanas-numero-de-negros-mortos-por-coronavirus-e-cinco-vezes-maior-no-brasil/>>. Acesso em: 3 ago. 2020.

NASCIMENTO, M. C. R. et al. Práticas de Segregação e Resistência nas Organizações: Uma Análise Discursiva Sobre os “Rolezinhos” na Cidade de Belo Horizonte (MG). **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 17, n. 1, p. 55–81, 13 fev. 2016.

NOGUEIRA, A. M. R. **Territórios Negros em Florianópolis**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2018.

NOGUEIRA, O. Preconceito racial de marca e preconceito racial de origem: Sugestão de um quadro de referência para a interpretação do material sobre relações raciais no Brasil. **Tempo Social**, v. 19, n. 1, p. 287–308, 2007.

OLIVEIRA, J. S. DE; CAVEDON, N. R. Micropolíticas das práticas cotidianas: etnografando uma organização circense. **Revista de Administração de Empresas**, v. 53, n. 2, p. 156–168, 2013.

ORLIKOWSKI, W. J. Knowing in Practice: Enacting a Collective Capability in Distributed Organizing. **Organization Science**, v. 13, n. 3, p. 249–273, 2002.

PARENT IN SCIENCE. Produtividade acadêmica durante a pandemia: Efeitos de gênero, raça e parentalidade. <https://www.ufrgs.br/ciencia/wp-content/uploads/2020/07/LevantamentoParentinSciencePandemia.pdf>, p. 13, 2020.

PENA, F. G.; SARAIVA, L. A. S. Territórios da cozinha sob a ótica de empregadas domésticas. **Revista de Gestão Social e Ambiental**, v. 11, p. 91–106, 2017.

PINK, S. Visual methods. In: SEALE, C. et al. (Eds.). **Qualitative Research Practice**. London: SAGE, 2007. p. 361–376.

RHEINHARDT, A. et al. Conducting and Publishing Rigorous Qualitative Research. In: **The Sage Handbook of Qualitative Business and Management Research Methods**. [s.l: s.n.]. p. 515–531.

RIESSMAN, C. K. Dialogic/Performance Analysis and Visual Analysis. In: **Narrative Methods for the Human Sciences**. California: SAGE, 2008. p. 151–258.

ROCHA, C. C. DA. Comer na mesma panela: agência das mulheres indígenas na sociopolítica Tupinambá. **Tessituras**, v. 6, n. 2, p. 230–256, 2018.

ROPO, A.; HÖYKINPURO, R. Narrating organizational spaces. **Journal of Organizational Change Management**, v. 30, n. 3, p. 357–366, 2017.

SANTOS, D. M. DOS. “Não vai tocar funk, não, né?!”: **Gênero e Subjetividades Negras Periféricas no Organizar do Baile da Serra**. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 2020.

SANTOS, E. L. S.; OLIVEIRA, J. S. DE. Práticas, raça e organizações

empreendedoras: um estudo com empreendedores negros na região metropolitana da cidade do Rio de Janeiro. **Anais do X Encontro de Estudos Organizacionais da Anpad**, 2019.

SILVA, C. L. R. DA; LEITE-DA-SILVA, A. R.; FANTINEL, L. D. Simbolismos e Sociabilidades na Terceira Idade: Práticas e Significações Construídas em uma Padaria. **FAROL - Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade**, v. 6, n. 16, p. 674–708, ago. 2019.

SILVA, M. N. DA. O negro no Brasil: um problema de raça ou de classe? **Mediações - Revista de Ciências Sociais**, v. 5, n. 2, p. 99, 2000.

SILVA, N. B. P. DA; FANTINEL, L. D. Desigualdades e Resistências no Organizar de Práticas Festivas Marginalizadas. **Revista Organizações e Sociedade**, p. 112–134, 2021.

SOARES, C. M. **Mulher Negra Na Bahia No Século XIX**. [s.l.] Universidade Federal da Bahia, 2005.

SOARES, L. C.; BISPO, M. DE S. A Aprendizagem do Cozinhar à Luz das Práticas Sociais e da Estética Organizacional. **Brazilian Business Review**, v. 14, n. 2, p. 247–271, 2017.

SWAN, E. COVID-19 foodwork, race, gender, class and food justice: an intersectional feminist analysis. **Gender in Management**, v. 35, n. 7–8, p. 693–703, 2020.

TEDESCO, L. **Na Grande Vitória, bairros de periferia têm maiores índices de letalidade por Covid-19**. Disponível em: <<https://g1.globo.com/es/espirito-santo/noticia/2020/05/08/em-vitoria-80percent-das-mortes-pela-covid-19-sao-em-bairros-de-periferia.ghtml>>. Acesso em: 19 nov. 2021.

TEIXEIRA, J. C. Brazilian housemaids and COVID-19: How can they isolate if domestic work stems from racism? **Gender, Work and Organization**, v. 28, n. S1, p. 250–259, 2021.

TEIXEIRA, J. C.; OLIVEIRA, J. S. DE; CARRIERI, A. DE P. Por Que Falar Sobre Raça nos Estudos Organizacionais no Brasil? Da Discussão Biológica à Dimensão Política. **Revista Perspectivas Contemporâneas**, v. 15, n. 1, p. 46–70, 2020.

TEIXEIRA, J. C.; OLIVEIRA, J. S. DE; MESQUITA, J. S. **Pode a Interseccionalidade ser Afrocentrada no Campo da Administração? Um ensaio Teórico sobre as Contribuições da Teoria Interseccional para a área de Administração** **Anais do X Encontro de Estudos Organizacionais da Anpad**, 2019.

TEIXEIRA, J. C.; SARAIVA, L. A. S.; CARRIERI, A. DE P. Os Lugares Das Empregadas Domésticas. **Organizações & Sociedade**, v. 22, n. 72, p. 161–178, 2015.

VIRADOURO, G. U. DO. **As Ganhadeiras de Itapuã - As Ganhadeiras da Viradouro** Rio de Janeiro, BrasilGRES Unidos do Viradouro, , 2020.

WEICK, K. E.; SUTCLIFFE, K. M.; OBSTFELD, D. Organizing and the Process of Sensemaking. **Organization Science**, v. 16, n. 4, p. 409–421, 2005.

ZACCARELLI, L. M.; GODOY, A. S. “ Deixa eu te Contar uma Coisa ...”: Possibilidades do Uso de Narrativas e sua Análise nas Pesquisas em Organizações. **Revista Gestão Organizacional**, v. 6, p. 25–36, 2014.

ZANOTELLI, C. L.; GALVÃO, V. A. **Cidade fragmentada : estudo comparativo de dois bairros nos usos e acessos à rede elétrica na Região Metropolitana de Vitória , Espírito Santo – Brasil** III Simpósio Internacional Eletrificação e Modernização Social, , 2013. Disponível em: <<http://www.ub.edu/geocrit/IIISimp-Eletr-SaoPaulo/ClaudioZanotelli.pdf>>

APÊNDICE A – ROTEIRO DAS ENTREVISTAS

- Pergunta chave: me conte a sua história a partir da sua relação com as práticas do cozinhar e do comer;
- Quais atores estão presentes na prática do cozinhar e do comer;
- Espaço periférico: me descreva;
- Fotografias e “afetividade” – sujeitos/as, espaços, alimentos, materiais;
- Presença ou ausência nas fotografias das dinâmicas de racialização e generificação nas práticas culinárias;
- Reconfigurações a partir da pandemia e suas perturbações/apropriações no cotidiano.