A COZINHA E A CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA METODOLÓGICA DE PESQUISA COM PROFESSORAS NEGRAS BRASILEIRAS E MULHERES CABO-VERDIANAS

THE KITCHEN AND COOKING AS A METHODOLOGICAL STRATEGY FOR RESEARCH WITH BLACK BRAZILIAN WOMEN TEACHERS AND CAPEVERDEAN WOMEN

LA COCINA Y LA CULINARIA COMO ESTRATEGIA METODOLÓGICA PARA LA INVESTIGACIÓN CON PROFESORAS NEGRAS BRASILEÑAS Y MUJERES CABOVERDIANAS

Maicelma Maia Souza[1]
Anete Abramowicz[2]

RESUMO
Este artigo tem por objetivo apresentar como a cozinha e a culinária foram configuradas como estratégia metodológica de pesquisa com mulheres professoras negras brasileiras e mulheres cabo-verdianas, para acessar narrativas sobre suas trajetórias pessoais, formativas e profissionais, com foco na circulação de afetos, tendo as epistemologias da encruzilhada como referencial metodológico, ancoradas na cosmo-percepção ioruba. Somam-se ao repertório teórico do trabalho as oficinas realizadas com mulheres cabo-verdianas, em virtude da participação no Programa de Intercâmbio *Mudjeris di lí i di lá:* Gênero, Ancestralidade e Direitos – Brasil e Cabo Verde. Os resultados indicam que a culinária e a cozinha nesta investigação se definem como espaços de ressignificação, não somente ao que o colonialismo legou para sociedades colonizadas, mas também por fortalecer os laços perdidos entre pessoas negras, uma vez que nesse lugar é possível acionar, produzir, evidenciar e fazer circular afetos e modos de cosmo-sentir-pensar e fazer o contexto escolar, comunitário e pessoal.
PALAVRAS-CHAVE: afetos; cozinha e culinária; encruzilhada; mulheres cabo-verdianas; professoras negras.

ABSTRACT
The aim of this article is to present how the kitchen and cooking were configured as a methodological research strategy with black Brazilian women teachers and Cape Verdean women, to access narratives about their personal, formative and professional trajectories, with a focus on the circulation of affections, using the epistemologies of the crossroads as a methodological reference, anchored in the Yoruba cosmo-perception. Added to the theoretical repertoire of the work are the workshops held with Cape Verdean women, as a result of their participation in the *Mudjeris di lí i di lá* Exchange Program *:* Gender, Ancestrality and Rights - Brazil and Cape Verde. The results indicate that cooking and the kitchen in this research are defined as spaces of re-signification, not only of what colonialism has left to colonized societies, but also for strengthening lost ties between black people, since in this place it is possible to activate, produce, highlight and circulate affections and ways of cosmos-feeling-thinking and doing in the school, community and personal context.
KEYWORDS: affections; kitchen and cooking; crossroads; cape verdean women; black women teachers.

RESUMEN
El objetivo de este artículo es presentar cómo la cocina y la culinaria se configuraron como estratégia metodológica de investigación con profesoras negras brasileñas y mujeres caboverdianas, para acceder a narrativas sobre sus trayectorias personales, formativas y profesionales, con foco en la circulación de afectos, utilizando como referencia metodológica las epistemologías de la encrucijada, ancladas en la cosmopercepción yoruba. Al repertorio teórico del trabajo se suman los talleres realizados con mujeres caboverdianas en el marco de participación del Programa de Intercambio Mudjeris di lí i di lá: Género, Ancestralidad y Derechos - Brasil y Cabo Verde. Los resultados indican que la culinaria y la cocina en esta investigación se definen como espacios de resignificación, no sólo de lo que el colonialismo legó a las sociedades colonizadas, sino también de

[1] Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Brasil. Orcid: 0009-0005-6532-9864.
[2] Universidade de São Paulo (USP), Brasil. Orcid: 0000-0002-4714-3602.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

fortalecimiento de los lazos perdidos entre personas negras, ya que en este lugar es posible activar, producir, resaltar y hacer circular afectos y formas de cosmo-sentir-pensar y hacer el contexto escolar, comunitario y personal.
PALABRAS CLAVE: afectos; cocina y culinaria; encrucijada; mujeres caboverdianas; profesoras negras.

DA COZINHA PARA SALA DE AULA OU DA SALA DE AULA PARA COZINHA: QUE ENCRUZILHADA É ESSA?

Este artigo é resultante de pesquisa de doutorado e tem como objetivo apresentar como a cozinha e a culinária foram realocadas como estratégia metodológica de pesquisa, para acionar, acessar, produzir e fazer emergir uma nova forma de circulação de afetos, a partir de narrativas de professoras negras brasileiras sobre suas trajetórias pessoais, formativas e profissionais como composição teórica da investigação.

Somam-se, também, ao repertório teórico do trabalho, as oficinas realizadas com mulheres cabo-verdianas, em virtude da participação no Programa de Intercâmbio *Mudjeris di lí i di lá* – Brasil e Cabo Verde, no intuito de estreitar os laços e estabelecer processos de conexões com o continente africano, tomando as experiências e os modos de ser, conhecer, cozinhar e fazer existência, para além da colonialidade. A metodologia desta pesquisa está ancorada nas epistemologias da encruzilhada, fundamentada nos estudos de Rufino (2021), Nogueira (2020), Sàlámì e Ribeiro (2015) e Alexandre (2023), os quais apresentam a encruzilhada como possibilidades cruzadas de caminhos, com base nas leituras e cosmo-percepções iorubás sobre o orixá Exu.

A partir dessas referências, entende-se por encruzilhada "o ponto de encontro dos caminhos, não importa o número de ruas que a constituam" (Sàlámì; Ribeiro, 2015, p. 150), é de onde se manifesta a epistemologia que se faz movimento, diversidade de sentir e de sentidos, bem como possibilidades de encontros e reencontros, como afirma Nogueira (2020, p. 119):

> É na encruzilhada que podemos encontrar nossas origens ancestrais, autocompreensão, restauração, morte, (re-)nascimento e continuidades. Na encruzilhada temos as múltiplas origens da vida, a mulher-útero-origem de todo ser criado, a força masculina na presença de Egungun – memória falo ancestral masculino, fogo, água, terra, ar –, além do senhor do início e responsável por todas as trocas possíveis: Exu.

É, portanto, o orixá Exu a divindade quem proporciona a possibilidade de comunicação entre conhecimentos de mundos diferentes, daí a origem desta epistemologia.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

Para os iorubás, Exu, segundo Sàlámì e Ribeiro (2015, p. 139), é o "[...] detentor dos princípios básicos da paz e da harmonia, regula a ordem, a disciplina e a organização", entretanto os autores afirmam que "a ordem surge do caos e a justiça, muitas vezes, é conquistada através de lutas contra a injustiça", o que significa dizer que esse orixá aponta rumos em meios às contradições e desequilíbrios postos diante das encruzilhadas. A produção do conhecimento, a partir dessa cosmopercepção, coaduna com a noção de pluriversalidade, uma vez que, no encontro de caminhos, não é possível negar a diversidade de corpos e de naturezas, muito menos, estabelecer uma única forma de existir como manual de sobrevivência (Nogueira, 2020).

Epistemologia da encruzilhada é, portanto, o caminho que encontramos para dizer, durante a investigação, que a cozinha e a culinária se constituem como estratégia metodológica de origem ancestral, organizadas e recriadas pelo encontro de conflitos históricos e de possibilidades insurgentes de conhecimentos, para acessar, produzir e fazer circular o circuito dos afetos de mulheres professoras negras. Cabe destacar que essa metodologia evidencia, para os contextos educacionais, a possibilidade de visibilizar valores, afetos, crenças e comportamentos que permeiam a vida escolar, na tentativa de ampliar as leituras de mundo dos sujeitos da escola, corroborando com a análise de Herrera (2023, p. 4) ao afirmar que:

> Concebir la práctica educativa despojada de los enfoques culturales y axiológicos, conlleva a asumir criterios y posiciones reduccionistas, que atentan contra el proceso de aprehensión de la realidad social, por parte del sujeto que es también parte de ese contexto social.

Portanto, para além de toda a dimensão descritiva deste fazer metodológico, há, aqui, um compromisso direto com a enunciação de outros valores para a cultura escolar e social, pois a cozinha é o local de encontro dessa metodologia na qual as intimidades são compartilhadas, e a culinária realizada aciona memórias, outras cosmopercepções que fazem emergir um singular circuito dos afetos que ajudam a ressignificar práticas pedagógicas. Ao todo, participaram desta pesquisa como colaboradoras seis professoras que atuam na Educação Básica, no Ensino Médio e Ensino Superior, incluindo a modalidade de Educação de Pessoas Jovens, Adultas e Idosas. Estudos como os de Nascimento (2021), Nascimento (2019), Gonzalez (2020), hooks (1995, 2006, 2017, 2020), Hordge-Freeman (2019), Noguera (2014, 2017, 2020), Reis (2022), Sodré (2016, 2017), Safatle (2018), Bispo dos Santos

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

(2023), Oyêwùmí (2021), Machado (2021), Fanon (2008, 2021), entre outras autorias somaram-se a produções literárias e artísticas do repertório afrodiaspórico para nos auxiliar na interpretação das realidades evidenciadas, bem como construir reflexões relevantes acerca dos modos de cosmo-sentir-pensar e fazer a vida e o contexto da educação escolarizada.

Para este artigo, apresentamos nas linhas a seguir passo a passo de como se deu a elaboração metodológica, bem como algumas reflexões e análises que as professoras colaboradoras proporcionaram ao trabalho.

Ao utilizar a cozinha e a culinária como estratégia metodológica de pesquisa, demo-nos conta do quanto a alimentação influencia em nossas formas de viver e do quanto essa relação pode ser usada para nos fortalecer ou para nos enfraquecer em diversas áreas da vida. Em contexto cabo-verdiano, por exemplo, os estudos de Velloso e Ferreira (2022, p. 140) atestam que é salutar ao processo de resistência ao colonialismo a reconexão com práticas e conhecimentos alimentares, "[...] baseados na ingestão da 'kumida di tera' (comida da terra), expressão coloquial que é comumente utilizada para se referir a ingredientes cultivados em Cabo Verde e pratos da culinária tradicional cabo-verdiana". Esse consumo sugere a manutenção de cuidados que se estabelecem com as pessoas, com o solo, com as plantas e operam forças de resistência, por se tratar da reconexão mútua entre comunidade e ambiente.

É em torno de processos como esse, que esta pesquisa se configurou para, entre outras intenções, somar aos estudos africanos e afrodiaspóricos que atuam em direção contrária aos efeitos da colonialidade, os quais fortalecidos pela grande mídia e pela dinâmica acelerada dos modos de vida das grandes metrópoles desestabilizam a saúde, ao mesmo tempo, em que desqualificam outras formas de integração coletiva. Por isso, a utilização da cozinha mobiliza afetos, forças e sensações para além da palavra, dos sentidos já estabelecidos e das percepções já visitadas anteriormente, ela, também, traz forças inauditas, capazes de refazer o olhar em torno de si mesma, da produção de alimentos e do contexto coletivo no qual se insere. Acrescenta-se a isso o fato de que, ao tomar a cozinha como lugar de experiência de ressignificação dos afetos, esta é, também, uma estratégia afirmativa para valorizar esse ambiente como um lugar que potencializa sentidos e forças, agregando magia por meio do uso da palavra (Hampaté Bâ, 2010), já que a cozinha, desde o período escravocrata, tem sido configurada socialmente como lugar destinado às mulheres negras, por seu caráter histórico ligado à servidão (Gonzalez, 2020; Machado, 2021; Nascimento, 2021). Por isso, nesta

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

metodologia, realizamos uma torção recolocando a cozinha como local de criação de novas subjetivações e experimentações.

Desse modo, consideramos que a cozinha e a culinária, como estratégia metodológica de pesquisa com mulheres professoras negras, acionam em suas narrativas e práticas pedagógicas na educação uma outra singularidade de afetos, e, aproveitando o contato com mulheres cabo-verdianas como repertório teórico deste trabalho, buscamos realizar em caráter experimental um estudo introdutório, aliado às produções em torno das grandes categorias que se articulam neste trabalho, a saber, a cozinha e a culinária e as narrativas de mulheres professoras negras, o que nos possibilitou identificar limites e potencialidades desta encruzilhada epistemológica.

Modos de temperar a pesquisa no Brasil e em Cabo Verde: O Diário de Receitas conectando narrativas, cozinha e culinária transatlânticas

Podemos reconhecer o potencial que a cozinha e a culinária têm em promover encontros mais alegres, inclusive, para docentes que, em geral, sentem muita vontade de serem acolhidas em seus medos e conflitos (hooks, 2017). Somado a isso, percebemos que a culinária pode ser um instrumento capaz de significar positivamente a cultura local, pois, neste trabalho, a comida escolhida, em geral, tem relação com alguma história pessoal de quem a prepara, como, também, pode enaltecer alimentos e tradições suprimidas pelo *fast-food*, que ocupa o lugar privilegiado nas propagandas e comércios, em virtude da correria do cotidiano social.

Porém, cabe destacar que o que este estudo acrescentou à pesquisa, à cozinha e à culinária foi a capacidade adquirida no processo investigativo de captação dos afetos das professoras-colaboradoras, além das forças que buscamos fazer emergir nas narrativas. É que na cozinha há sensações e percepções inusitadas que se colocam em atividade junto com a culinária, com os afetos e forças, que não estariam presentes em uma conversa em qualquer outro espaço. Desse modo, a cozinha é uma encruzilhada de várias dimensões: a ancestralidade da mulher negra, a estética presente na arte do fazer, os sabores, os aromas, as misturas, o cuidado, as múltiplas percepções que se produzem em torno de conversas, sorrisos, lágrimas, o uso da palavra narrada, é todo um modo de vida criativo e mágico que se coloca singularmente nesse espaço.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

Conduzida por essas considerações, escolhemos a cidade de Amargosa (BA), local onde se localiza o Centro de Formação de Professoras e Professores (CFP) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), como campo desta pesquisa, uma vez que a presença da universidade nos auxiliaria na seleção das professoras interessadas em colaborar com a pesquisa. Amargosa pertence ao Território de Identidade Vale do Jiquiriçá, porém, em outros registros, ela também aparece como pertencente à região do Recôncavo Sul. É uma cidade com uma população de 36.521habitantes.

Os estudos recentes de Silva (2020), Oliveira (2022) e Reis (2022) acerca da presença de corpos negros na universidade e, em particular, no CFP, têm evidenciado o desvelamento de narrativas historicamente silenciadas e as diversas formas como estudantes e docentes sentem esse lugar. As referidas pesquisas detalham os aspectos mais relevantes no que se refere aos enfrentamentos e à forma como os corpos negros imprimem o fazer acadêmico, com seus moldes decoloniais, inclusivos, produzindo sentidos a partir de suas experiências pessoais e coletivas. Sobre a configuração histórica de formação de professoras e professores em Amargosa (BA), o trabalho de Reis (2022, p. 59) enfatiza que a cidade tem uma relevância educacional no território,

> [...] por sediar Núcleo Territorial de Educação 09 do Estado da Bahia (NTE - 09) – antiga 29ª Diretoria Regional de Educação e Cultura – DIREC 29, além de ter uma vocação histórica na formação de professores, com instituições escolares tradicionais como o Ginásio Santa Bernadete (Sacramentinas) e do Seminário Menor da Imaculada Conceição, no século XX, e que, nos dias atuais, essa tradição em formar professores culmina com a ação do Centro de Formação de Professores.

É importante considerar essa característica local, pois esta investigação está centrada em professoras negras que atuam em diversos níveis da Educação Básica, do Ensino Médio e Superior, de escolas e universidade localizadas no município.

Para a seleção das professoras-colaboradoras, fizemos um questionário simplificado pela plataforma Google Forms, no intuito de apresentar o objetivo da pesquisa e de solicitar informações, apontando a disponibilidade em participar, ou não, da pesquisa. Enviamos o formulário para as professoras negras que tínhamos contato e solicitamos que elas também enviassem para outras professoras negras que elas conhecessem. Recebemos o total de 11 respostas nesse primeiro contato, entretanto seis delas com explicação do porquê não poderiam participar da pesquisa, alegando desencontros de agendas, ausência da cidade durante o período previsto, excesso de demandas do trabalho e questões de tratamento de

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

saúde. Ficamos com cinco professoras, além da possibilidade de surgirem outras durante os encontros, como aconteceu no segundo momento, em que recebemos a participação de mais uma professora, que já havia sinalizado sua disponibilidade em participar quando lhe foi comunicada por uma das professoras, mas, por questões no trabalho, ela não conseguiu estar presente no primeiro encontro, fechando um total de seis professoras-colaboradoras.

A definição dos nomes a serem utilizados nesta pesquisa, atribuídos a cada uma delas, deu-se em um último encontro no ano seguinte da entrada em campo, após o intercâmbio em Cabo Verde. Havia o desejo de relatar um pouco sobre a experiência da pesquisa em outro país, portanto, realizamos este encontro em dois momentos: um na cozinha da professora Dona C, onde estiveram as professoras Ponciá Vicêncio, Riacho e Girassol, fizemos cocada mole na culinária deste encontro; e o outro, na cozinha da pesquisadora com as professoras Resistência e Afrontar, onde preparamos uma farofa de banana da terra com calabresa defumada e farinha de rosca.

Abramowicz (1997, p. 51) fala que as histórias de mulheres produzem um tempo feminino, "[...] que se caracteriza por positividade, suavidade, invisibilidades", que mesclam a menina, a criança, a mulher, e geram novas linhas de vida. Podemos dizer que esse reencontro para nomeação de si, um ano depois, fez-nos revisitar o tempo feminino das histórias, entrelaçando o passado, o presente e o futuro, identificando em cada nome uma nova forma de narrar sobre si, seus afetos e sentidos de existências.

No Quadro 1, a seguir, sintetizamos a escolha do nome fictício[3] das professoras, a partir de suas narrações explicativas e seus níveis de atuação.

QUADRO 1 – A escolha do nome, as narrações explicativas das professoras e seus níveis de atuação

Nome fictício	Nível de atuação
Prof.ª Afrontar: "Me pego na carreira solo *(divorciada)* ... atravessando uma pandemia, cuidando dos alunos, enquanto meu filho estava com crise de ansiedade. Bateu na porta do meu quarto 1h da manhã, e eu sem saber que ele estava em crise. Então assim, como a gente se sente pequeno em ter que lidar com essas situações todas... e foi gatilho para mim também porque eu tive muitas perdas familiares, tive que	Direção – Anos Finais do Ensino Fundamental

[3] Salientamos que a escolha do nome está correspondente ao que preconiza o Comitê de Ética do Programa de Pós-graduação.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

segurar e ser forte, mas a gente não é forte o tempo todo não... e ainda ouvir certas coisas no espaço onde a gente trabalha, isso que a gente enfrenta todo dia, por isso que a gente não deve parar de tá afrontando, se posicionando nos espaços... por isso onde eu falo, falo da minha história, meu nome é Afrontar" (Prof.ª Afrontar, 2023).	
Prof.ª Resistência: "Aquilo que o que me caracteriza durante a formação... acho que meu nome deve ser Resistência, diante das porradas, da invisibilidade e da negação que ao longo da história vem se perpassando... eu sou uma mulher negra que alcançou alguns degraus e alguns espaços... e ainda assim não sou vista... a gente permanece de pé na luta, na ousadia, e através dos laços colaborativos das colegas" (Prof.ª Resistência, 2023).	Anos Finais do Ensino Fundamental
Prof.ª Ponciá Vicêncio: "Me chame de Ponciá Vicêncio, que é um livro de Conceição Evaristo que me marcou muito, que é a história de uma mulher negra nessa busca de compreender a ancestralidade e a espiritualidade que ela trazia do lugar... e eu me identifiquei muito com essa personagem... tem a coisa da nossa vivência, da nossa vida, desses momentos nossos... eu acho que eu vivo na busca de uma mãe que eu não tive, que eu quero ser para meus filhos, e que eu não tive" (Prof.ª Ponciá Vicêncio, 2023).	Ensino Superior
Prof.ª Riacho: "Eu quero que me chame de Riacho, porque existe uma relação bem grande comigo e começa com minhas avós... quando chove, eu sou da caatinga, neh?! Ali pros lados de Itatim... Aí quando chove, tem a coisa dos riachos, aí tem o Riacho de Mãe Rita, que é minha avó paterna, ela era parteira, por isso é Mãe Rita, e existe o Riacho de Alfredo, que é o pai da minha avó materna, então tem riacho nos dois lados da minha família. A minha avó materna é filha de um curador, então eu digo que minha família é a mais importante daquela região ali... então o riacho me liga muito dentro da minha família, da minha casa... E eu sou uma mulher de água, neh?! Tem esse lado também" (Prof.ª Riacho, 2023).	Anos Iniciais do Ensino Fundamental, Educação de Pessoas Jovens, Adultas e Idosas e Secretaria Escolar

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

Prof.ª Dona C: “Pode me chama de Dona C, que é a Dona Cobrança, meu marido vai rir, mas ele diz que eu sou a Dona Cobrança, que tudo eu mando ele fazer ‘faça isso, faça aquilo’. Eu não percebo isso, eu não acho que eu sou cobrança assim, mas pode colocar esse (muitas risadas). Mas assim, sendo taurina, eu entendo isso dele, porque sou pé no chão, sou ciumenta, e é cobrança demais, eu visto o signo para mim... e a agora aos 47 anos estou descobrindo a maternidade... e eu ainda não me acostumei a meu marido fazer as coisas junto comigo, é uma coisa inusitada, porque a gente não tem o costume de ter o homem assim, rente com a gente, eu não vivi isso na minha família, então ele tenta, aí ele diz que eu não deixo” (Prof.ª Dona C, 2023).	Ensino Médio
Prof.ª Girassol: “Não tem uma explicação complexa, é a minha flor preferida desde criança e para mim simboliza muita vida” (Prof.ª Girassol, 2023).	Ensino Médio

Fonte: Elaborado pelas autoras – pesquisa de campo.

Gostaríamos de salientar aqui que ter a oportunidade de renomear a própria existência é um detalhe fundamental para configuração metodológica desta pesquisa, pois estamos registrando a possibilidade de nós, pessoas afrodiaspóricas, dizermos ao mundo como queremos ser lembradas, fazendo do nome mais uma forma de efetivar nosso legado, para além daquilo que os nomes de registros de nascimento imprimem. Renomear a si mesma funciona como movimento de afirmação e de posse de suas próprias escolhas, história, forças e sentidos afetivos, um jeito de renascer. É também na direção de afirmar sentidos que optamos por manter a abreviação da palavra “professora” em todas os registros de fala das colaboradoras, a fim de fazer com que a pessoa leitora localize a narrativa apresentada presente no corpo de uma docente. É o exercício de indicar dentro de uma identidade profissional aspectos da vida pessoal que, também, compõem o cotidiano escolar.

Estamos trabalhando com dois aspectos importantes para este tipo de seleção de colaboradoras: i. esta é uma pesquisa que se apropria da cozinha alheia, lugar de uma certa intimidade e que requer um mínimo de confiança para que se permita o acesso; ii. a pessoa que faz o convite é a primeira porta-voz dessa confiança, visto que se trata de acessar narrativas com ênfase na circulação dos afetos, por isso foi interessante que enviássemos o

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

formulário, mas, também, que elas reconhecessem, entre suas colegas, quem mais poderia colaborar. No primeiro encontro que realizamos, uma das professoras chegou explicando: "eu falei com mais três colegas que conheço, mas 'tu sabe' como é, né? Se não for do interesse delas e no horário de trabalho, elas nunca podem". Portanto, essa seleção foi feita tanto por indicação como também de forma espontânea.

Em vez de diário de campo, denominamos Diário de Receitas o arquivo de registros, pois são modos de fazer não só da pesquisadora, mas também das colaboradoras, nos quais as fronteiras se encontram e se misturam, tal como em uma encruzilhada, a fim de registrar observações e situações relevantes para o alcance do objetivo do trabalho, sistematizando as sensações durante cada encontro e, sempre que necessário, independente das gravações realizadas. O Diário de Receitas serviu como mais um instrumento de catalogação de informações, sobretudo, no que se refere à descrição dos detalhes espaciais e corporais, que não poderiam ficar somente na memória. É uma espécie de material que orienta o olhar da pesquisadora em torno do objetivo de cada encontro, como também formula o cenário do que foi planejado e a forma como foi realizado, por isso traz as anotações gerais do campo como se fossem receitas a serem consideradas para sínteses posteriores. É no exercício das análises que podemos rever o registro, e, assim como uma receita, avaliar o que faz sentido, ou não, para o modo de preparo e objetivo do trabalho.

Como foi uma metodologia em construção, fizemos um primeiro encontro para apresentar a proposta, que era cozinhar algo enquanto conversamos sobre as trajetórias pessoais e formativas de cada uma, e, quando fosse necessário, poderia haver encontros individuais para tratar de assuntos mais privados. Decidimos por iniciar na própria cozinha da pesquisadora para recebê-las neste primeiro contato, e escolhemos o cuscuz[4] como culinária do dia, por ser uma refeição bastante comum em nossa vida, e que, ao longo das experiências com a cozinha, fomos aprendendo outros modos de preparar, aprimorando o repertório e o paladar, de forma que conseguimos fazer para acompanhar o café da manhã ou da noite, pelo

[4] Cuscuz é uma comida típica do Nordeste, que tem origem em países do norte da África, podendo também ser encontrado na história de algumas tradições dos povos originários. Espalhou-se pelo Brasil no período da colonização, agregando variedades em seu preparo e receitas. O cuscuz foi reconhecido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) como Patrimônio Imaterial da Humanidade, em dezembro de 2020. A história da origem do cuscuz nordestino pode ser melhor conhecida por meio da reportagem escrita por Juliano Muta, em 7 de outubro de 2023, para o *Jornal Folha de Pernambuco*, ver: https://www.folhape.com.br/sabores/dia-do-nordestino-conheca-a-historia-do-cuscuz-um-dos-alimentos-que/295421/.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

menos umas cinco vezes por semana. A depender do recheio utilizado, preparamos até para o almoço entre pessoas amigas. Cuscuz tem assentamento certo em nossa rotina.

Arrumamos a cozinha de modo que elas pudessem acessar a culinária com facilidade e organizamos uma mesa com banco e cadeiras na garagem em frente, para dispor melhor os pratos e utensílios. Havia expectativa para a chegada de, pelo menos, cinco professoras, segundo as respostas do formulário virtual. Deixamos os equipamentos de gravação e fotografia preparados para a captura de imagens importantes e áudios. Ao final do encontro, registramos o seguinte no Diário de Receitas:

> A primeira professora chegou e me ajudou a arrumar o local para receber as demais. Impressionou-me a vontade de conversar. Era a primeira vez que ela tinha vindo a minha casa/cozinha, **mas a conversa parecia que era continuação de outras**. Ela continuava a falar de sua rotina na escola, na comunidade em que atua como diretora, sobre os olhares das pessoas direcionados a ela neste lugar, enquanto eu finalizava a arrumação da mesa, tentava articular um assunto com outro e ligava o fogo do cuscuz. Chegaram outras duas professoras e algumas mensagens de mais duas, no celular, relatando as dificuldades em participar neste primeiro momento por motivos inesperados. Reunimo-nos as três e começamos a conversa com café e cuscuz. Eu me apresentei, expliquei um pouco o porquê escolhi cuscuz e falei dos objetivos dessa metodologia, pedi autorização para gravar, expliquei sobre o sigilo e da forma como poderíamos construir esse momento. **Senti que estou aprendendo a fazer algo com elas, e que é de muita relevância, considerando como as conversas encontraram sorrisos, lágrimas, planos de trabalho, projetos, cafés, brincadeiras e acolhida**. A minha intenção inicial era fazer deste encontro a construção de um cronograma de encontros em grupo ou individual, a partir das possibilidades de cada uma delas. **Entretanto, foi unânime a decisão de que deveríamos fazer em grupo** e com espaços de 15 dias pelo menos. O próximo ficou acertado para dia 18 de outubro, no mesmo horário (Registros do Diário de Receitas, 4 de outubro de 2022, grifo nosso).

Conforme as anotações, é possível perceber que o encontro entre mulheres negras é direcionado por debates muitas vezes ocultos na oralidade, mas sabe-se que estão presentes coletivamente nas experiências de cada uma, e, por isso, as conversas surgem como se já tivessem sido iniciadas em algum momento da vida, como notamos no primeiro negrito desta citação: "**mas a conversa parecia que era continuação de outras**".

Essa sensação de continuidade no primeiro encontro nos trouxe a recordação da escrevivência de Conceição Evaristo (2016) em *Insubmissas lágrimas de mulheres*, em que a escritora escuta as histórias de mulheres negras que, posteriormente, ela narra em sua literatura em forma de conto. No episódio de Adelha Santana Limoeiro, ao encontrar sua igual, ela destaca que a sensação era como se já tivessem se encontrado antes, mas isso não poderia ter acontecido, pois Adelha afirmou nunca ter saído da cidade, bem como aquela era a

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

primeira vez que a escritora ali estava. Não havia explicação para a estranha e intensa sensação de Santana lhe parecer tão familiar, porém, a autora não descartou essa manifestação em seu corpo e tratou de imprimir nesta escrevivência uma aproximação por meio do sobrenome Santana e da imagem antes vista de Sant'Ana, santa católica avó de Jesus Cristo, que é sincretizada com a orixá Nanã, nas religiões de matriz africana. Portanto, esse encontro, que era o primeiro, tornou-se a continuação de outro, surgido por meio da mistura da fé, da semelhança entre Adelha Santana Limoerio e Nanã. Só depois dessa ritualização, é que a autora conseguiu recontar a história que Santana lhe contou.

É possível reconhecer que essa sensação de continuidade, identificada em primeiros encontros entre mulheres negras, revela-se por obra do que conhecemos como valores civilizatórios afro-brasileiros, os quais dizem respeito ao modo pelo qual os povos afro-diaspóricos comunicam entre si suas existências. Diante de uma semelhante, no compartilhar da vida, sobretudo ao romper o isolamento dessas existências, é que essa sensação abre caminho para o encontro de histórias vivenciadas a distância, e, por vezes, em silêncio. Vale salientar que esses valores estão localizados em diversas esferas da vida das pessoas negras e em diferentes campos de atuação, como, por exemplo, na educação, na saúde, nas artes, na dimensão sensível, na espiritualidade entre outros.

Estudos como os de Trindade (2005), Souza (2005), Oliveira (2003, 2005) abordam esses valores civilizatórios e atestam como eles podem ser identificados em seus mais variados contextos, a partir das práticas sociais, das emoções e demais dimensões sensíveis, uma vez que "a aquisição do conhecimento, a apropriação e a transmissão da cultura não ocorrem estritamente pela via da racionalidade, mas também através da dimensão emotiva" (Souza, 2005, p. 6). Sendo assim, toda forma de comunicação, verbal e não verbal, é considerada como fonte de conhecer e dizer sobre o mundo.

Então, podemos compreender que, da mesma forma que a escrevivência de Conceição Evaristo ritualiza a vida, este modo de pesquisar, ao utilizar da cozinha e da culinária para acessar, produzir e fazer circular o circuito de afetos de professoras negras, consegue manifestar em seus encontros valores civilizatórios afro-brasileiros, também por se apresentar como um lugar que possibilita a vivência ritualística, tanto em torno do que se produz como alimento, como também das expressões emocionais manifestas durante as narrações. De acordo com Oliveira (2005, p. 276), nas tradições africanas, "tudo se passa como num grande

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

ritual", uma vez que "[...] as sociedades africanas ritualizam a vida, seja para lidar com o destino engendrado pelo Pré-existente, seja para comunicar seus valores às novas gerações".

Percebemos também que há uma fluidez na narração da própria história quando se está na cozinha e envolvida com a culinária, pois a alimentação funciona, nesse contexto, como início para qualquer conversa. Essa mesma constatação apreendemos em Cabo Verde, na primeira oficina que realizamos na Ilha do Sal. No Diário de Receitas, relatamos:

> [...] Durante a explicação do programa de intercâmbio e da minha pesquisa, percebemos uma identificação por parte das mulheres com toda a discussão. Observei que elas estavam envergonhadas inicialmente na roda, mas no momento em que fomos para a cozinha, elas se abriram com tranquilidade, tinham muita curiosidade sobre o preparo do mucunzá, muitas perguntas e muitas trocas. Posteriormente, a Prof.ª Gisseila fez esta mesma observação. Na cozinha, foi um barulho só, todas comentando sobre seus modos de cozer e de viver, trouxeram como elas fazem em suas localidades a catchupa e contaram suas histórias de vida, onde aprenderam e como eram as condições de preparo. As mulheres têm sede por falar. Elas conversam, contam e recontam suas histórias, trazem suas emoções e confortam umas às outras em desafios que lhes são muito próximos (Registros do Diário de Receitas, 28 de abril de 2023).

Por isso, ao utilizar a cozinha e a culinária como estratégia metodológica de pesquisa com mulheres negras brasileiras e mulheres cabo-verdianas, a fim de acessar suas narrativas, dando evidência e produzindo uma circulação de seus afetos, percebemos que as trajetórias de vida pessoais e coletivas com os valores, crenças e afetos que transportam, não se tecem em processos separados, mas estão intercruzados, pois os conhecimentos explicitados em cada fala comprovam que a intimidade de seus sentidos atribuídos perpassam por todas as experiências.

Fomos convidadas para realizar oficinas com o Programa de Intercâmbio *Mudjeris di li i di lá*: Gênero, Ancestralidade e Direitos, que surge do contato da Prof.ª Gisseila Garcia com outras pesquisadoras para integrar a agenda de compromissos e acordos para o desenvolvimento sustentável em Cabo Verde. Para a pesquisa, surgiu como uma oportunidade de caminho para somar ao campo de pesquisa e estabelecer compartilhamentos e trocas com mulheres cabo-verdianas em seus modos de fazer culinária e costumes, garantido, assim, um repertório riquíssimo de conhecimentos, inclusive na reinvenção das estratégias metodológicas utilizadas nesta produção.

Não se tratou de um estudo comparado, mas de uma ocasião para ampliarmos as noções em torno do contexto de mestiçagem e da disseminação do mito da democracia racial, tomando as histórias e práticas culturais de mulheres cabo-verdianas, como referência para

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

fortalecer o uso dessa metodologia e pensar a formação de professoras e professores. A epistemologia da encruzilhada para reconfigurar a educação nos desafia a buscar vozes desconectadas pela colonialidade, mas que emergem em seus modos de ser, saber e poder (Quijano, 2000) diante de suas comunidades, e, no caso deste trabalho, emergem por meio do circuito de afetos que observamos com as narrativas de mulheres cabo-verdianas e de professoras negras.

Portanto, as dúvidas que nos saltavam à mente sempre giravam em torno daquilo que poderia ser surpresa ou não, além da insegurança diante de algo novo. Será que elas vão gostar do mucunzá? E se elas não identificarem sentido algum com a oficina? Como poderíamos trocar experiências de forma proveitosa? Essas e outras questões surgiam nos dias que antecediam cada oficina, por isso, no Diário de Receitas, o relato está centralizado na maneira como elas estavam antes de irmos para a cozinha, e depois, com a aproximação por meio da culinária. Foi perceptível que, nesta encruzilhada, houve uma mudança de comportamento e sensações, em que todas escolhemos seguir pelo caminho do caos, da descoberta de outros mundos, sabores e afetos. Vale salientar que na cosmopercepção ioruba, o orixá Exu é a força que não aponta respostas, mas provoca outras perguntas (Rufino, 2021), portanto, apesar de ter realizado estudos introdutórios no Brasil, ido a campo com as professoras locais, a imprevisibilidade e a dúvida quanto ao contexto cabo-verdiano eram elementos presentes em nossa atuação, tanto como pesquisadora, quanto como mulher afrodiaspórica.

Professoras em primeira pessoa: narrar sobre si narrando sobre o mundo

As professoras colaboradoras desta pesquisa também imprimem na constituição da metodologia suas formas singulares de narrarem a vida, a partir de como melhor se sentem para tal. Quando perguntei se elas prefeririam que os encontros fossem individuais ou em grupo, obtive os seguintes relatos:

> Em grupo. A gente tá[5] trocando essa energia tão ótima, uma história vai puxando a outra, momentos que são parecidos, e isso vai enriquecendo a discussão (Prof.ª Resistência, 2022).

[5] Optamos por manter na escrita das narrativas, o formato linguístico do "Pretuguês" (Gonzalez, 2020), no qual reafirma que, além do sistema escrito, a oralidade do português brasileiro é fortemente marcada pelo processo de africanização da língua, em virtude da grande presença de africanos e afrodescendentes no período colonial,

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

> Mas é bom, porque a gente acha que tá... assim, claro, não é dizer que a dor do outro é maior que a nossa não. A gente entende que a dificuldade que a gente passa não é sozinha, por exemplo, hoje, vou até chorar... [ela dá uma pausa, chora e retoma a fala chorando] é... meu filho tem atraso de fala, foi um processo difícil pra mim porque a maternidade veio pra mim... quando fala de afeto, de amor, pra mim a maternidade é um lugar que me marca muito porque eu acho que foi onde eu entendi o que era amor mesmo. Aí meu filho faz fono [fonoaudiólogo], vai na psicóloga, tem diagnóstico de autismo e tudo, até o momento em que eu ficava 'será que é isso mesmo?'. E eu tô no processo de... não é de aceitação do diagnóstico não, por isso eu já passei, mas no processo de querer ajudar. Aí eu resolvi mudar de profissional, fui nessa fono hoje e ela atende pelo plano. [...] Ouvir ela hoje foi um alívio, eu comecei a olhar pro meu filho com outro olhar, meus medos eram 'será que ele vai conseguir desenvolver mais?'. E ela disse assim: olhe, a primeira coisa é você acreditar no seu filho, você tem que acreditar no seu filho e fazer todas as tarefinhas que ele precisa. Então assim, eu não fiquei triste, mas quando eu vou ouvindo a história de cada uma, a gente pensa que às vezes a nossa dor, o nosso problema é maior, mas eu vejo outras mães, com outros... só que a gente não fala, porque acha que tá todo mundo feliz em suas casas, tá todo mundo bem, todo mundo acha que você tá bem, você é professora, tem sua família, mas ao mesmo tempo você tem uma angústia sua que, assim... quando a gente vai se ouvindo, vai tipo assim aliviando um pouco, então por alguns momentos aqui eu esqueci minhas demandas e pude não olhar para meu filho como um problema [...] (Prof.ª Ponciá Vicêncio, 2022).

Na encruzilhada que toma a forma de metodologia a partir da cozinha e da culinária com mulheres negras, estar em grupo para contar suas histórias tem o papel de alimentar o sentimento de pertença de uma com a outra, tendo em vista a forma como cada uma se localiza na história que ouve, como destaca a fala da Prof.ª Resistência "uma história vai puxando a outra, momentos que são parecidos", e isso já se configura como um caminho de não se sentirem sós. Além disso, podemos reconhecer na decisão das professoras que proporcionar um espaço para que seja possível narrar a própria história para outras mulheres pode significar uma oportunidade para substituir dores, notório na fala da Prof.ª Ponciá Vicêncio "quando a gente vai se ouvindo, vai tipo assim aliviando um pouco, então por alguns momentos aqui eu esqueci minhas demandas", e dar sentido novo à própria trajetória, realizando rupturas, como bem assinala Abramowicz (1997) em sua pesquisa com histórias e contos de mulheres.

A autora ainda destaca que "[...] por ser uma via de expressão de emoções, falando elas percebem suas conquistas, pois, às vezes, ao contar, se distanciam do contado, por desejos etc." (Abramowicz, 1997, p. 13). Portanto, essa metodologia, ao acessar memórias e afetos, também produz novos sentidos às histórias narradas, uma vez que as novas emoções tendem a gerar comportamentos e sentidos tomando as próprias transformações vivenciadas

oriundos de troncos linguísticos distintos da Língua Portuguesa e que imprimiram em suas existências, uma linguagem própria e subversiva.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

no tempo e no espaço. O que reafirmamos aqui é que a cozinha nos serviu para, além de possibilitar a fruição de narrativa de mulheres professoras negras, também nos conectar com dimensões sensíveis de suas trajetórias pessoais e formativas, com as quais não poderíamos nos conectar, se o ambiente fosse outro.

Voltando aos últimos negritos da citação referente às anotações sobre esse primeiro dia no Diário de Receita, a saber:

> Senti que estou aprendendo a fazer algo com elas, e que é de muita relevância, considerando como as conversas encontraram sorrisos, lágrimas, planos de trabalho, projetos, cafés, brincadeiras e acolhida. [...] Entretanto, foi unânime a decisão de que deveríamos fazer em grupo (Registros do Diário de Receitas, 4 de outubro de 2022).

Ao tomar os valores civilizatórios afro-brasileiros, notamos que o encontro com mulheres negras, na cozinha, por meio da culinária, além da capacidade de criação e da experiência, nos possibilitou reconhecer a existência de um ritual para proporcionar a fluidez das trocas e narrativas, além de identificar a oralidade (necessidade de falar), a corporeidade (o próprio corpo como referência de conhecimentos e campo significativo de emoções, reações e afetos) e a cooperatividade (decisão de fazer em grupo, sentimento de coletividade) como alguns dos valores que estiveram presentes durante esse momento da pesquisa, retratando os diversos modos de produzir a existência, que, embora separadas por seus motivos específicos, estão conectadas em suas origens.

No início dos encontros, evidenciamos que a proposta metodológica é cozinhar e comer algo que seja do gosto pessoal da colaboradora, enquanto ela conta sua história, porque é intuito nosso, também, perceber se determinados alimentos envolvem afetos de suas trajetórias pessoais e formativas. Esse é um ponto que também requer acordo, pois não se trata de uma regra. Não partimos da ideia de que todas as mulheres negras gostam de cozinhar e sabem fazê-lo. Trazer a cozinha para o centro do trabalho acadêmico é, antes de tudo, ressignificar o olhar colonizado para dar ênfase a esse lugar como um território potencializador na circulação dos afetos, sobretudo os que garantem seu bem-estar.

Sabemos que a relação com os alimentos é antiga, por isso a memória é uma forma de articular sensações e sentidos em torno de uma cultura (Guedes, 2016), acrescentando elementos que circulam afetivamente a constituição das identidades, tanto individuais como coletivas. Ao estudar sobre a comensalidade em uma comunidade quilombola em São Paulo, Guedes (2016, p. 56) reflete como a relação com os alimentos e a comensalidade envolvem

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

aspectos de sociabilidade e constroem patrimônios culturais, ela explica que "[...] os alimentos, a comida e o uso deles como referência ou caracterização de um grupo deve ser compreendida de maneira singular e descentralizada". Portanto, ao propor o preparo de alguma comida de preferência das colaboradoras, além de refazer o sentindo atribuído à cozinha, estamos buscando, em caráter singular, os vínculos afetivos que circulam na produção de suas formas de ser, saber e existir, e que podem proporcionar às demais colaboradoras novos sentidos diante das trocas de receitas, e de, simultaneamente, experiências de vida.

Dessa forma, a ordem estabelecida para realizar esta pesquisa se deu apurando o olhar na direção dos afetos que se manifestavam diante das transgressões irrefletidas, das coisas todas "cozinhadas" juntas, porque a encruzilhada é "[...] atravessada pelo movimento de Exu, o que formula uma espécie de complexo de saberes transatlânticos" (Rufino, 2021, p. 27) e que, aqui, podemos dizer que formula uma complexa rede de conhecimentos, sensações, trocas e sentidos que circulam por entre as narrações. Por meio da cozinha e da culinária, a memória remonta histórias e revela afetos guardados que podem emergir na conversa em grupo, como podemos identificar nas citações seguinte:

> Engraçado que eu estou ouvindo vocês e lembrando que eu tenho poucas lembranças da minha infância, mas esse lance da comida, agora... eu lembro que mainha sempre me mandava comprar o litro de leite, e o dinheiro era do leite todo dia. Aí um dia ela mandou eu ir comprar, eu acho que tinha uns 7 ou 8 anos, aí eu caí e o leite derramou, aí pensei: 'eita, diacho!'. Quando eu cheguei em casa, **só vi foi os dois tapas na cara: 'presta atenção'!** (Prof.ª Ponciá Vicêncio, 2022, grifo nosso) [Ela narra e simula os gritos da mãe, a outra professora retoma a palavra e continua a narração].

Observamos que a professora explicita uma lembrança de sua infância com sua mãe, ocasionada pela narrativa de outra professora envolvendo a comida. Podemos perceber que o fato não traz em si algo sobre a culinária, mas aciona uma memória do que ficou mais guardado, apesar de ter poucas lembranças. Compreendemos, assim, que as memórias são coletivas e não individuais, a lembrança de uma aciona a de outra, pois há toda uma atmosfera social que é acionada coletivamente, e subjetivada individualmente. Em outro encontro, durante a narrativa de sua trajetória formativa, ela torna a trazer a relação com a mãe em aspecto semelhante, ela diz:

> [...] A universidade não era uma perspectiva pra gente, de estabilidade assim... ela foi acontecendo. É, pelo menos para mim. Não tava escrito para mim alí. É tanto que, eu acho que até já falei isso no outro encontro que a gente teve, quando eu

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

> entrei, eu passei no vestibular, eu fui falar com a minha mãe que eu precisava de ajuda financeira, 'você deveria trabalhar é como empregada doméstica, quem quer estudar tem que trabalhar' [fala da mãe]. E minha mãe podia me ajudar naquela época, **então aquilo me doeu muito**, assim... (Prof.ª Ponciá Vicêncio, 2022, grifo nosso).

Notamos nesses dois trechos que, a partir do contato com a culinária e tendo a comida como parte do assunto, a Prof.ª Ponciá Vicêncio resgata em sua história aspectos da relação com sua mãe que adentra à esfera da dor. No encontro realizado na cozinha da Prof.ª Girassol, ela escolheu preparar um inhame temperado. Durante a narração da Prof.ª Ponciá Vicêncio, o inhame ficou pronto e foi para mesa. Ao experimentarmos, a escuta deu lugar ao paladar e fomos obrigadas a deixar o tempero entrar na história:

> **Prof.ª Ponciá Vicêncio**: Hum que negócio bom! [A professora para sua história e comenta sobre o inhame]
> **Prof.ª Pesquisadora**: não é?
> **Prof.ª Girassol**: bota uma manteiguinha, um limãozinho...
> **Prof.ª Pesquisadora**: mas ele já tá azedo.
> **Prof.ª Girassol**: não, eu não botei nada azedo não...
> **Prof.ª Pesquisadora**: mas eu estou sentindo um azedinho, o que é?
> **Prof.ª Girassol**: não sei... é a vida.
> [risos]
> **Prof.ª Pesquisadora**: deve ser o alho.
> **Prof.ª Ponciá Vicêncio**: huuum... vou adotar. Então quando eu dava aula na escola particular... [Prof.ª Ponciá Vicêncio segue a narração]

Esse diálogo ocorrido durante a narrativa da Prof.ª Ponciá Vicêncio é um registro importante para este trabalho, pois, se uma perspectiva de pesquisa coloca em foco a ideia de imparcialidade acadêmica e frieza emocional, nesta metodologia, a expressão dos sentidos que a culinária aciona, o movimento de trocas com a descoberta de ingredientes que ela desperta e a continuidade da narração se configuram como uma característica marcante da epistemologia da encruzilhada, uma vez que aqui não se trata de apreender, apenas, os aspectos racionais nas narrativas, mas, também, de fazer emergir as espontaneidades sensório-emocionais, as forças do afeto.

A mesma professora, que pausa sua narrativa para elogiar o inhame apreciado na cozinha da Prof.ª Girassol e diz que vai adotar a receita em sua alimentação, é a que conta não ter muitas lembranças da infância, mas ao ouvir as histórias das demais professoras e a relação com a comida, ela localiza em sua memória, sem perceber, os afetos guardados com relação à sua mãe. A Prof.ª Ponciá Vicêncio nos conta em sua narrativa que foi criada pela avó e que teve pouco contato com a mãe durante sua vida, por isso, podemos considerar que o

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

contato com a culinária e com as narrativas de outras mulheres negras na cozinha lhe trouxe a memória dois momentos de dor na relação com a mãe: um, de dor física, indicando correção por ter derramado o leite numa queda: "**só vi foi os dois tapas na cara: 'presta atenção'!**"; e outro, de dor emocional: "**então aquilo me doeu muito**", uma sensação de desamparo e decepção, visto que no seu entender, naquele momento, a mãe poderia ajudá-la financeiramente a se manter na universidade. Salientamos que essas falas foram explicitadas em encontros diferentes.

Mas foi também na cozinha e com a culinária que ela experimentou "um negócio bom" em meio à narrativa de sua própria história, a ponto de incorporar em sua alimentação o inhame temperado, "vou adotar". Podemos inferir que, com essa encruzilhada epistemológica, a comida lhe ajudou a olhar para si, ressentir as experiências, ficar com o que é bom e seguir no caminho da própria vida. Essa é uma constatação de que, ao trazer a cozinha e a culinária como estratégia metodológica de pesquisa com mulheres professoras negras, estamos realizando transgressões não somente no campo das epistemologias, mas também de ordem contracoloniais, corroborando com as reflexões de Antônio Bispo dos Santos (2023), o Nego Bispo, como é popularmente conhecido a liderança quilombola no Piauí, quando ele aborda sobre arquitetura e contracolonialismo, em seu livro *A terra dá, a terra quer*. Em sua análise, ele descreve como a cozinha, na arquitetura quilombola, "é uma coisa muito valiosa". Bispo dos Santos (2023, p. 63-64, grifo nosso) diz:

> Na arquitetura quilombola, a cozinha é o espaço mais amplo. É um espaço de recepção. Quem chega vai para a cozinha. **Nos quilombos, apesar de não parecer, quanto mais mulheres estão na cozinha, mais elas têm poder.** [...] **O grande momento da festa é a comida: é ela que agrega todo mundo.** E é quem cozinhou que coordena aquele grande momento. Ao contrário do que se pensa, não se trata de uma atividade cansativa, cozinhar só é cansativo quando alguém cozinha sozinho para servir a todos. [...] A cozinha é o melhor lugar na arquitetura quilombola, o mais necessário e bem cuidado. Se alguém chegar à minha casa e ficar na sala, ninguém vai receber essa pessoa na sala. Não existe isso para nós, todo mundo vai para a cozinha! A arquitetura é pensada também em função da comida. [...] **Quando fazemos arquitetura, pensamos na comida e na festa, nas formas compartilhadas de vida.**

Nego Bispo, em suas palavras, desenha o retrato do que vivencia no Quilombo Saco Curtume, no município de São João do Piauí, mas que pode ser identificado em muitos outros lugares do Brasil. Ao ler sua descrição sobre a cozinha na arquitetura quilombola, consigo visualizar em minhas memórias os diversos domingos com minha família e parentes em reunião na casa de minha avó. Consigo lembrar das visitas que recebo passando pela sala e se

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

acomodando na cozinha enquanto preparo um café ou outra refeição. Consigo recordar de quando estávamos em Cabo Verde, na primeira oficina realizada na Ilha do Sal, em que as mulheres se espalharam ao redor do fogão e começaram a filmar o preparo do mucunzá, contando suas histórias de vida e buscando auxiliar em alguma coisa durante a atividade.

É fato! Esse modo de existir ressignificando o lugar da cozinha nos devolve poder, porque tem a capacidade de agregar todo mundo que o colonialimo separou: nossas noções ampliadas de família e de vidas compartilhadas. Portanto, essa pesquisa pode acrescentar, para o campo da Educação e das Relações Étnico-Raciais, repertórios necessários para o fortalecimento dos valores civilizatórios afro-brasileiros, bem como caminhos epistemológicos para cosmo-sentir-pensar e fazer tanto a formação de professoras e professores como sua prática, uma vez que promove uma ruptura no tempo, proporcionando encontros entre presente e passado de maneira singular.

Durante as conversas, fizemos o mínimo de intervenção para que as narrativas não fossem interrompidas ou alteradas pela reação da pesquisadora. Entretanto, não omitimos que, em vários momentos, as emoções também descrevem e destacam o que mais nos afeta diante das narrativas e das trocas culinárias. É possível identificar durante as análises a forma como a história de vida das professoras influencia no rumo das questões e inferências feitas tanto pela pesquisadora como por outras professoras. Ao todo, realizamos quatro encontros em grupo e um individual. Organizamos duas questões geradoras que daria início à conversa, e, durante a narração, outras questões foram surgindo não somente pela pesquisadora, mas também por outras professoras. Observemos o Quadro 2, que apresenta síntese da conversa e como foram realizados os encontros.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

QUADRO 2 – Quadro síntese com as questões geradoras

Encontros	Questões geradoras para todos os encontros, exceto o primeiro (tendo em vista que sempre havia alguém que estava indo pela primeira vez)	Culinária	Quantidade de colaboradoras por encontro
Primeiro Encontro: realizado em minha própria cozinha, com os objetivos de apresentar a proposta metodológica, definir os procedimentos da pesquisa e buscar uma breve apresentação de cada colaboradora	Apresente um pouco sobre sua trajetória até o ingresso na educação	Cuscuz de milho salgado e cuscuz de tapioca com coco	Estiveram presentes: 3 Ponciá Vicêncio Afrontar Resistência
Segundo Encontro: realizado em minha própria cozinha, com o objetivo de facilitar a acolhida de mais duas professoras e iniciar a conversa com as questões geradoras	Narre um pouco de quem é você e como se tornou professora Narre como você entende os afetos / afetividade e como localiza-os em sua prática docente	Aipim com calabresa defumada e queijo coalho	Estiveram presentes: 4 Afrontar Resistência Dona C Girassol
Terceiro Encontro: realizado na cozinha da Prof.ª Girassol, com o objetivo de dar prosseguimento às narrativas com as	Narre um pouco de quem é você e como se tornou professora Narre como você entende os afetos / afetividade e como	Inhame temperado	Estiveram presentes: 2 Ponciá Vicêncio Girassol

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

professoras que não puderam ir anteriormente	localiza em sua prática docente		
Quarto Encontro: realizado na cozinha da Prof.ª Resistência, com o objetivo de acolher nova colaboradora e finalizar a escuta de narrativas	Narre um pouco de quem é você e como se tornou professora Narre como você entende os afetos / afetividade e como localiza-os em sua prática docente	Aipim com carne do sol	Estiveram presentes: 3 Afrontar Riacho Resistência
Encontro individual: realizado na cozinha da Prof.ª Dona C, com o objetivo de finalizar a escuta de sua narrativa, em virtude de suas ausências nos dois encontros anteriores	Narre como você entende os afetos / afetividade e como localiza-os em sua prática docente	Bolo de laranja e cuscuz de tapioca	Estava presente: 1 Dona C

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Vale salientar que, ao narrarem suas experiências, essas professoras (re)constroem saberes sobre si e sobre o mundo em volta, subjetivam e ressignificam suas trajetórias pessoais, profissionais e formativas, o que nos confirma que "[...] tornar-se professora não é algo que se constrói no isolamento" (Souza, 2016, p. 82). Portanto, as professoras-colaboradoras nos trouxeram relatos marcantes de suas trajetórias, com explicações reconstruídas sobre os acontecimentos vivenciados, fazendo emergir a circulação de afetos em suas experiências formativas, o que nos fez perceber uma relação com suas atuais práticas docentes.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

Diante de encruzilhadas, considerações que saem da cozinha para temperar a sala de aula

Podemos dizer que os resultados coadunam com as hipóteses levantadas de que: para acessar as narrativas de mulheres professoras negras, há que se estabelecer uma metodologia que acione, produza e faça emergir os afetos que circulam em suas trajetórias pessoais e profissionais, portanto, a cozinha e a culinária foram as estratégias metodológicas dessa pesquisa, reconfigurando, assim, de forma positiva, o estereótipo de subserviência em torno da relação entre mulheres negras e cozinha, atribuindo sentidos de local de encontros e processos de aquilombamento.

Dessa maneira, não é demais afirmar que a culinária e a cozinha nesta investigação se definiram como espaços de ressignificação, não somente ao que o colonialismo legou para sociedades colonizadas, mas, também, por fortalecer os laços perdidos entre pessoas negras, em decorrência da narrativa dominante. É a cozinha que convida à pessoa visitante para que ela se sinta em casa, e agregue aos modos de cuidar, prover e subsistir, suas impressões e visões de mundo. Ao contrário do que apregoa o ditado popular: "cozinha de restaurante e passado de mulher não se conhecem, senão você não come a comida", nesta pesquisa, foi fundamental conhecermos a cozinha das colaboradoras, porque ela nos deu o acesso às intimidades que puderam ser desnudadas de mulheres professoras negras, bem como com mulheres cabo-verdianas, a fim de melhor inferir sobre o que nos alimenta material, emocional, intelectual, coletiva e espiritualmente, temperando a sala de aula com afetos insurgentes.

Sob diferentes ângulos, a cozinha e a culinária foram se configurando como a metodologia deste trabalho porque as epistemologias da encruzilhada com base no orixá Exu indicaram as mudanças e dinâmicas próprias dos caminhos cruzados (Alexandre, 2023; Nogueira, 2020; Rufino, 2021; Sàlámì; Ribeiro, 2015; Sodré, 2017), caminhos estes que a ancestralidade pode nos fazer perceber, por isso, os modos de cosmo-sentir-pensar e fazer essa metodologia foram desenhados como forma de aproveitar a oportunidade lançada pela integração das dimensões que compõem a existência humana e que se manifestaram nos modos de cosmo-sentir-pensar e fazer a vida de mulheres afrodiaspóricas e africanas. Assim sendo, este estudo não se restringiu aos seus aspectos metodológicos, mas se ampliou a partir

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

deles, pois desvendaram nuances e detalhes do cotidiano negro e africano, que seriam inacessíveis em outros territórios, que não fosse a cozinha.

Desse modo, as narrativas de mulheres professoras negras, como instrumento mobilizador de nossa investigação, foram acionadas por sentidos e sensações variadas provocadas por todo o conjunto de informações que circula pelas cozinhas de nossas famílias, a saber, cheiros, sabores, texturas, troca de receitas, conversas sobre bebês, crianças, casamentos e trabalho. Tudo feito na cozinha gerou a metodologia desta pesquisa e nos mostrou formas de resistências conjugadas com as reexistências (Souza, 2009).

REFERÊNCIAS

ABRAMOWICZ, Anete. **Histórias e contos de Mulheres**. 1997. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Educação, Campinas, 1997.

ALEXANDRE, Claudia. **Exu-Mulher e o matriarcado nagô**: sobre masculinização, demonização e tensões de gênero na formação dos candomblés. Rio de Janeiro: Fundamentos do Axé, 2023.

BISPO DOS SANTOS, Antonio. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora: PISEAGRAMA, 2023.

EVARISTO, Conceição. **Insubmissas lágrimas de mulheres**. 2. ed. Rio de Janeiro: Malê, 2016.

FANON, Franz. **Os condenados da terra**. 2. ed. Lisboa: Livraria Letra Livre, 2021.

FANON, Franz. **Pele negra, máscaras brancas**. Salvador: Edufba, 2008.

GONZALEZ, Lélia. **Por um feminismo afro-latino-americano**: ensaios, intervenções e diálogos. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

GUEDES. Aline Soares. **Sociabilidade e comensalidade de um quilombo remanescente em São Paulo**: Cafundó (1999 – 2016). 2016. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2016.

HAMPATÉ BÂ, Amadou. A tradição viva. *In*: KI-ZERBO, J. (ed.). **Metodologia e pré-história da África**. 2. ed. rev. Brasília, DF: UNESCO, 2010. p. 168-212.

HERRERA, Maria Luz Mejías. Cultura – Valores – Educación: una tríada en perspectiva intercultural. **Revista de Ciências Humanas**, Frederico Westphalen, v. 24, n. 3, p. 3-16, 2023.

hooks, bell. **Ensinando a transgredir**: a educação como prática da liberdade. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2017.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

hooks, bell. Intelectuais Negras. **Estudos feministas**, Florianópolis, v. 3, n. 2, p. 464-478, 1995.

hooks, bell. **Tudo sobre o amor**: novas perspectivas. São Paulo: Elefante, 2020.

hooks, bell. Vivendo de amor. *In*: WERNECK, Jurema; MENDONÇA, Maisa; WHITE, Evelyn C. (org.). **O livro da saúde das mulheres negras**: nossos passos vêm de longe. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas: Criola, 2006. p. 188-198.

HORGE-FREEMAN, Elizabeth. **A cor do amor**: características raciais, estigma e socialização em famílias negras brasileiras. São Carlos: Ed. UFSCar, 2019.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. **"Um pé na cozinha"**: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. 2021. Tese (Doutorado em Sociologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2021.

NASCIMENTO, Abdias. **O quilombismo**: documentos de uma militância pan-africanista. 3. ed. São Paulo: Perspectiva; Rio de Janeiro: Ipeafro, 2019. (Prefácio de Kabengele Munanga; Texto de Elisa Larkin Nascimento e Valdecir Nascimento).

NASCIMENTO, Beatriz. **Uma história feita por mãos negras**: relações raciais, quilombos e movimentos. Rio de Janeiro: Zahar, 2021.

NOGUEIRA, Sidnei. **Intolerância religiosa**. São Paulo: Sueli Carneiro: Pólen, 2020.

NOGUERA, Renato. **Mulheres e deusas**: como as divindades e os mitos femininos formaram a mulher atual. 1. ed. Rio de Janeiro: Harper Collins, 2017

NOGUERA, Renato. **O ensino de filosofia e a Lei 10.639/03**. Rio de Janeiro: Pallas: Biblioteca Nacional, 2014.

NOGUERA, Renato. **Por que amamos**: o que os mitos e a filosofia têm a dizer sobre o amor. Rio de Janeiro: Harper Collins Brasil, 2020.

OLIVEIRA, Carlos Adriano da Silva. **Inscrições corporais negras e universidade**: produção de sentidos e docência no centro de formação de professores da UFRB – Amargosa-BA. 2022. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2022.

OLIVEIRA, Eduardo David de. **Cosmovisão africana no Brasil**: elementos para uma filosofia afrodescendente. Fortaleza: LCR, 2003.

OLIVEIRA, Eduardo David de. **Filosofia da ancestralidade**: corpo e mito na filosofia da educação brasileira. 2005. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2005.

OYÊWÙMÍ, Oyèrónké. **A invenção das mulheres**: construindo um sentido africano para os discursos ocidentais de gênero. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2021.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

QUIJANO, Aníbal. Colonialidaddel poder, eurocentrismo y América Latina. *In*: LANDER, Edgardo (org.). **La colonialidaddel saber**: eurocentrismo y cienciassociales: perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO: UNESCO, 2000.

REIS, Maíra Lopes dos. **"A Universidade não é um espaço feito para gente, mas a gente está ocupando"**: mulheres camponesas na licenciatura em educação do campo da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia-UFRB. 2022. Tese (Doutorado Estudos Interdisciplinares sobre Mulheres, Gênero e Feminismo) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2022.

RUFINO, Luiz. Epistemologia na Encruzilhada: política do conhecimento por Exu. **ABATIRÁ**: Revista de Ciências Humanas e Linguagens, Salvador, v. 2, n. 4, p. 1-861, 2021.

SAFATLE, Vladimir. **O Circuito dos Afetos**: corpos políticos, desamparo e o fim do indivíduo. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2018.

SÀLÁMÌ (King), Síkírù; RIBEIRO, RonildaIyakemi. **Exu e a ordem do universo**. 2. ed. São Paulo: Oduduwa, 2015.

SILVA, Rosangela Souza da. **Corpos negros e identidades no tempo presente**: experiências de estudantes do centro de formação de professores, da Universidade Federal Recôncavo Da Bahia - CFP/UFRB. 2020. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2020.

SODRÉ, Muniz. **As estratégias sensíveis**: afeto, mídia e política. 2. ed. Rio de Janeiro: Mauad X, 2016.

SODRÉ, Muniz. **Pensar Nagô**. Petrópolis: Vozes, 2017.

SOUZA, Ana Lúcia Silva. **Letramentos de reexistência**: culturas e identidades no movimento hip-hop. 2009. Tese (Doutorado em Estudos da Linguagem) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009.

SOUZA, Maicelma Maia. **Projetos pedagógicos na escola e relações étnico-raciais**: o que dizem as experiências de professoras. Curitiba: CRV, 2016.

TRINDADE, Azoilda Loretto da. Valores Civilizatórios Afro-brasileiros na Educação Infantil. *In*: TV ESCOLA. **Valores afro-brasileiros na educação**. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2005. p. 30-36.

VELLOSO, Natalia; FERREIRA, Vladmir. Kumida di Tera: relações de cuidado e alimentação em Cabo Verde. **Sociologias**, Porto Alegro, v. 24, n. 59, p. 138-167, 2022.

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024

SOBRE AS AUTORAS

Maicelma Maia Souza
Doutora em Educação pela Universidade de São Paulo (USP). Mestra em Educação pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Especialista em Psicopedagogia Institucional e Clínica pela Escola de Engenharia de Agrimensura. Possui graduação em Pedagogia pela UESB. É professora adjunta da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), lotada no Centro de Formação de Professores (CFP), em Amargosa (BA). É coordenadora do Programa de Extensão CAfUNé – Cozinha dos Afetos para Universitárias Negras. Atuou por 11 anos na Educação Básica como professora e coordenadora pedagógica. Concentra seus estudos na área de Educação e Relações Étnico-Raciais, Pensamento Afrodiaspórico, Ancestralidade, Didática, Currículo e Prática Pedagógica. Autora do livro: Projetos pedagógicos na escola e relações étnico-raciais: o que dizem as experiências de professoras.
E-mail: maicelma@ufrb.edu.br

Anete Abramowicz
Possui graduação em Ciências Sociais pela Universidade de São Paulo (USP), mestrado em Educação: História, Política, Sociedade pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP) e doutorado em Educação pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Em 2010, concluiu um estágio de pós-doutoramento de 13 meses no Centre de Recherche Sur Les Liens Sociaux (CERLIS) na Universidade Paris Descartes, em Paris, na área da Sociologia da Infância. Atualmente, é professora titular da Faculdade de Educação da USP. Tem experiência na área de Educação, com ênfase na Educação para a Infância, atuando principalmente nos seguintes temas: criança e infância, sociologia da infância, diferenças, relações raciais, etárias e de gênero. Foi editora responsável da *Revista Eletrônica de Educação (Reveduc)* de 2007 até 2017, atualmente é editora honorária. Membro do Comitê Científico editorial da *Revue International de lÉducation Familiale*. É professora titular aposentada da UFSCar.
E-mail: anetabra@usp.br

Revista de Ciências Humanas, Frederico Westphalen – RS, v. 25, n. 2, p. 173-199, maio/ago. 2024.
Recebido em: 25/04/2024 | Aceito em: 24/06/2024