

1. Introdução

1.1 Identificação

Edital:	BEXT-2011
Instituição:	UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco
Unidade Geral:	DECISO - Departamento de Ciências Sociais
Unidade de Origem:	DECISO - Departamento de Ciências Sociais

Período da Ação

Início Previsto:	01/01/2011
Término:	29/12/2012
Ação vinculada à programa de extensão:	Não

Nome do programa de extensão:

Caracterização da Ação

Área de Conhecimento:	Ciências Humanas
Linha de Extensão:	Desenvolvimento de produtos

1.2 Resumo

Título: Iabassês : Saber e trabalho feminino na cozinha dos terreiros de matriz africana nas cidades do Recife e Olinda.

Resumo da proposta: Pretende-se fazer inventário do trabalho e do saber das cozinheiras (iabassês) de terreiros de Xangô em Recife e Olinda a fim de organizar um original de sobre os conhecimentos tradicionais dessas mulheres. Iabassês são as cozinheiras do terreiro. No Xangô estas ocupam um lugar de prestígio na organização social. São filhas de santo que executam a tarefa de cuidar da cozinha, sob a supervisão da mãe ou do pai de santo. Muito se tem escrito sobre o prestígio das mulheres no candomblé e a função que elas exercem na preparação das comidas sagradas. Em geral, as iabassês são escolhidas entre as filhas de santo mais velhas. O conhecimento rico e diversificado que possuem sobre as comidas de santo, acrescidos os tabus em relação ao sangue menstrual das mulheres, possivelmente herdados da África, jogam um papel importante nessa escolha. Em geral elas são nascidas e criadas em família de religião afro : Sistematizam seus saberes das comidas de santo através de uma vivência desde a infância nos terreiros e do qual recebem os ensinamentos culinários mágicos e ritualizados da cozinha de santo. Pretendemos reunir e inventariar o ofício e o conhecimento tradicional das cozinheiras a fim de organizar um original de livro.

Palavras-chave: Yabassês, Saber, Trabalho.

1.3 Detalhes da Ação

Carga Horária Total da Ação:	500 horas
Periodicidade:	Anual
A Ação é Curricular:	Não
Abrangência:	Estadual
Estado Atendido:	Pernambuco

Municípios Atendidos:	
Olinda	

Tem Várias Turmas: Não

Tem Limite de Vagas: Não

Tem inscrição: Não
Local de Realização: Terreiros de Candomblé em Recife e Olinda
Período de Realização: janeiro a dezembro de 2012

1.4 Público / Certificado

Tipo/Descrição do Público Atingido: Profissionais e estudantes de Ciências Sociais e Gastronomia. Praticantes da religião. Pesquisadores e estudiosos do tema em geral.
Número de pessoas atendidas: 200
A ação atingiu o público que pretendia em(0 a 100): 80

Certificados

Unidade Geral Responsável: Departamento de Ciências Sociais
Unidade Geral Responsável: Departamento de Ciências Sociais
Número para Participantes: 0
Número para Equipe de Execução: 3

1.5 Objetivos

Objetivos Propostos: Objetivo Geral é inventariar trabalho e o conhecimento das cozinheiras (iabassês) de terreiros de Xangô em Recife e Olinda. Objetivos específicos Levantar a história de vida das iabassês; Identificar os saberes e fazeres associados a cozinha de santo nos terreiros; Produção de um original de livro sobre o ofício e o conhecimento das iabassês do Recife e Olinda Devolução à comunidade de seu saber e saber/fazer.
Objetivos Realizados: Todos os objetivos foram realizados
A ação alcançou seus objetivos(0 a 100): 90
razão(ões): Insuficiência de tempo

1.6 Parcerias

Nome	Sigla	Parceria	Tipo de Instituição/IPES	Participação
------	-------	----------	--------------------------	--------------

1.7 Resultados da Ação

Melhoria da infra-estrutura: Não
Integração acadêmica: Sim
Descrição: Tendo em vista que foi proporcionado ao bolsista ter uma experiência profissional e conseguir desenvolver um produto acadêmico: um livro
Integração entre as áreas de conhecimento: Sim
Descrição: Houve integração entre temáticas; ciências sociais, gênero, gastronomia
Publicações: Sim
Descrição: Foi elaborado um original de livro que pretende-se publicar
Capacitação técnico-científicas: Sim
Descrição: O bolsista/ estudante irá desenvolver sua monografia na temática do projeto.
Divulgação da Tecnologia: Não
Resultados efetivos e eficientes: Sim
Descrição: Com a futura publicação haverá a divulgação do trabalho das cozinheiras de terreiro.

1.8 Impactos

Impacto científico: Sim

Descrição:	Tendo em vista que foi produzido um livro e uma futura monografia sobre om tema
Impacto tecnológico:	Não
Impacto econômico:	Não
Impacto social:	Sim
Descrição:	Divulgação do trabalho de mulheres invizibilizadas
Impacto ambiental:	Não

1.9 Produtos Gerados

Gerou produtos:	Sim
Produtos:	Artigo Completo Livro Outros Relatório Técnico
Descrição/Tiragem:	Livros- 50 exemplares Monografia - 01 Artigos - 01

Produção Bibliográfica	Quantidade	
	Nacional	Internacional
Artigo completo publicado, aceito ou submetido em periódicos científicos especializados (nacional ou internacional) com corpo editorial	1	0
Livros e capítulos publicados com corpo editorial e ISBN	1	0
Organização e editoração de livros e periódicos com corpo editorial	0	0
Comunicações em anais de congressos e periódicos	0	0
Resumo publicado em eventos científicos	0	0
Texto em jornal ou revista (magazine)	0	0
Trabalho publicado em anais de evento	0	0
Partitura musical (canto, coral, orquestra, outra)	0	0
Tradução de livros, artigos, ou outros documentos com corpo editorial	0	0
Prefácio, posfácio, apresentação ou introdução de livros, revistas, periódicos ou outros meios.	0	0
Outra	2	0

Produção Cultural	Quantidade
Apresentação de obra artística (coreográfica, literária, musical, teatral, outra)	0
Exposição de artes visuais (pintura, desenho, cinema, escultura, fotografia, gravura, instalação, televisão, vídeo ou outra)	0
Arranjo musical (canto, coral, orquestral, outro)	0
Composição musical (canto, coral, orquestral, outro)	0
Sonoplastia (cinema, música, rádio, televisão, teatro ou outra)	0
Apresentação em rádio ou TV (dança, música, teatro ou outra)	0
Curso de curta duração	0
Obra de artes visuais	0

Programa de rádio ou TV	0
Outra	0

1.10 Financeiro

Recurso Financeiro: R\$ 4.320,00
Total da Receita: R\$ 4320
Total da Despesa: R\$ 4320
Órgão Financeiro: Conta Única
Gestor:
Convênio/Contrato: Não

Elementos da Receita (Com Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Bolsas de Extensão + Outras Rubricas	4.320,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
Total	4.320,00

Elementos da Receita (Sem Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Outras Rubricas	0,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
Total	0,00

Elementos de Despesa	Arrecadação	IES	Terceiros	Total
Bolsas de Extensão - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00
Bolsas de Extensão - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00
Diárias (3390-14)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material de Consumo (3390-30)	0,00	0,00	0,00	0,00
Passagens (3390-33)	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços de Terceiros - Física (3390-36)	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços de Terceiros - Jurídica (3390-39)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material Permanente (4490-52)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas (Impostos)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00

Valor total solicitado em Reais: **R\$ 4.320,00**

Quatro Mil e Trezentos e Vinte Reais

1.11 Mudanças e Dificuldades

Mudanças ocorridas: Houve modificação no número de participantes no livro.; Devido ao tempo tivemos que diminuir a quantidade.

Dificuldades ocorridas:

Problemas com os voluntários geraram: 1. dificuldades nas entrevistas (quantidade); 2. dificuldades na transcrição das entrevistas; 3. Precisávamos de maior duração do projeto

1.12 Conclusões e Perspectivas

“labassês” é o nome, que em iorubá (idioma originalmente africano) significa mulheres que cozinham para os Orixás, e não somente para eles, trabalham também em sua maioria, na organização do terreiro, na alimentação das pessoas da “casa” além de outras atividades que trazem a essas mulheres esse título.

Abordamos as peculiaridades do universo destas mulheres que guardam os segredos da culinária africana, trazidas para o Brasil principalmente com a escravidão dos negros africanos e que contribuíram para a identidade dessa população no Brasil. O uso desses segredos por essas mulheres ganham diferentes dimensões e uma dessas decorre ao sobre-humano, ou seja, a comida feita por elas é um fator obrigatório nos cultos de reverência aos Orixás, e através dessa comida acreditam ser liberada a energia necessária para que o Orixá sobreviva em seu mundo espiritual. Como diz Da Matta “... Assim, embora a necessidade de comer seja universal, a definição do que venha a ser ou não comida acompanha particularidades culturais...” (Da Matta, 1987).

São elas que tem por missão guardar os segredos das comidas dos Orixás, uma missão das mais importantes dentro da religião mas que muitas vezes as mulheres que trabalham nesse ofício não tem creditado o seu valor, seja por suas crenças ou por sua condição social para aqueles que não são da religião.

Hoje, é de conhecimento de grande parte da sociedade a existência de diversos movimentos que alavancam a valorização das mulheres no sentido de igualdade entre gêneros, porém, o que de certa forma não se discute são os bastidores de toda essa dinâmica, ou seja, a vida pessoal delas, seus anseios e expectativas relacionadas fortemente à suas crenças, os conflitos enfrentados diariamente por elas, a coragem de enfrentar as pequenas e as grandes dificuldades. Não queremos dizer que a mulher no terreiro de religião africana não seja valorizada. Ao contrário, a literatura (AMARAL, 2007; SEGATO, 1998; LANDES, 2002) nos mostra que nesta religião a figura feminina é de prestígio, tanto na mitologia africana quanto no cotidiano do terreiro, no entanto há diferenças entre as mulheres no terreiro.

Nadalini (2012) nos afirma que as labassês são batalhadoras dos afazeres nas cozinhas de santo dos terreiros de candomblé. No que diz respeito ao trabalho feminino da cozinheira e seus saberes na preservação da culinária de matriz africana, encontramos poucas referências sobre essas mulheres. Um dos poucos trabalhos que tratam das cozinhas dos terreiros é o de Bastide (2001). Este autor expressa que a mulher tem presença e é verdadeiramente valorizada, representando um elemento significativo do sistema religioso afrodescendente que tem como uma de suas características marcantes o regime matriarcal.

Encontramos nos clássicos o fato de que as mulheres cozinheiras são em sua maioria de meia idade. Além disso, suas condições sociais se equiparam devido ao meio social no qual estão inseridas, ou seja, os terreiros pesquisados pelos autores seguem uma mesma perspectiva, localizados em lugares de dinâmica social vulnerável e, grosso modo, mantidos por pessoas desfavorecidas economicamente.

Outra concepção sobre o fazer das labassês no terreiro se adapta no que condiz às condições para tornar-se uma cozinheira dos Orixás, por exemplo, estar de corpo limpo significa que a mulher não poderá estar menstruada, como também não poderá ter tido relações sexuais por no mínimo sete (07) dias. (VERGER, 1981). Além dessas bifurcações do trabalho feminino no terreiro, existem metodologias que são ensinadas a essas mulheres para que consiga dar conta do ofício, nesse sentido esse aprendizado se dá através de ensinamentos das filhas de santo mais velhas e até mesmo do pai/mãe de santo da casa.

O fator de discordância entre os pesquisadores se dá no fato das mulheres de terreiro sobreviverem apenas desse ofício, ou seja, como se a única forma de acesso às atividades da religião fosse o trabalho na cozinha. Diferentemente desse conceito existe outras atividades que podem ser feitas dentro do terreiro por elas, como por exemplo, o banho de purificação dos filhos de santo e até mesmo no comando do terreiro como lalorixá.

De acordo com as vivências culturais vivenciadas percebemos em uma ótica mais singular, que são tempos e lugares diferentes apesar da religião africana ser passada por tradição oral, nessa abordagem a bifurcação existente entre o tradicional e o contemporâneo na religião africana é um fator de peso entre as diferenças existentes entre os terreiros atuais e antigos.

Quanto a trabalhos futuros serão desenvolvidos uma monografia sobre a temática e um artigo

1.13 Bibliografia

- ALVES, C.; OLIVEIRA, G., et al. A comida e o Sagrado. O alimento que satisfaz o corpo e o espírito. Eclítica. Disponível em: puc-riodigital.com.puc-rio.br/ Acesso em : 15 de jul., 2011.
- BASTIDE, Roger. O Candomblé da Bahia. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- CAMPOS, Zuleica D. P. O terreiro de Obá Ogunté: parentesco, sucesso e poder. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – UFPE, Recife, 1994.
- CASCUDO, Luís da C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.
- DAMATTA, Roberto. Sobre o Simbolismo da comida no Brasil. O Correio, ano 15, n.7, jul., 1987.
- FREYRE, Gilberto. Casa Grande e Senzala. 48 ed. São paulo: GLOBAL, 2006.
- LAPALANTINE, François. Aprender Antropologia. São Paulo: Brasiliense, 2000.
- LODY, Raul. Santo também come. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.
- MELO, Hildete P. De Criadas a Trabalhadoras. Estudos Feministas. v.6n.2, 1998.p.323-357.
- MENEZES, Lia. As Yalorixás do Recife. Recife: Funcultura, 2005.
- MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. RBCS. v.16, n.47, out. 2001.
- QUERINO, Manuel. Costumes africanos no Brasil. 2 ed. Recife: FUNDAJ/MASSANGANA, 1998.
- QUINTAS, Fátima. A culinária e a negra. Anais do seminário gastronomia em Gilberto Freyre. Disponível em: bvvp.fgf.org.br. Acesso em : 17/10/2011.
- RAMOS. O negro brasileiro. 5 ed. São Paulo: Graphia, 2003.
- SILVA, Nadjija C. D. Da; CAMPOS, Zuleica D. P. O Feminil nos terreiros de Xangô: um estudo de gênero. IV Coloquio de História. Disponível em: ebook.browse.com/silva-nadjija-carmo-domingos-da-religiosidade-pdf-d87540667 Acesso em : 15 de jul., 2011.

SOUZA, Andréa Mendonça; CARDOSO, Maria Grazia Cribari. Orixás à mesa em Recife e Olinda. Recife: TOP Produções Gráficas, 2011.

SOUZA JÚNIOR, Vilson C. de. O Banquete Sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de Candomblé. Salvador: Atalho, 2009.

1.14 Observações/Sugestões

A sugestão é que seja dada oportunidade de renovação da bolsa e do projeto por mais seis meses ou um ano.

1.15 Arquivos Anexos

Não há nenhum arquivo anexo.

2. Equipe de Execução

2.1 Dados Gerais

Mudança na equipe de execução: Não

2.2 Membros da Atividade

Docentes da UFRPE/SEDE/DLCH

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Andréa Carla Mendonça de Souza Paiva	Dedicação exclusiva	UFRPE/SEDE/DMFA	120 hrs	Colaborador
Maria Grazia Cribari Cardoso	Dedicação exclusiva	UFRPE/SEDE/DLCH	200 hrs	Coordenador(a)

Discentes da UFRPE/SEDE/DLCH

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Thyago de Sousa Correia	Ciências Sociais	UFRPE/DECISO /DECISO	180 hrs	Bolsista de Extensão

Técnico-administrativo da UFRPE/SEDE/DLCH

Não existem Técnicos na sua atividade

Outros membros externos a UFRPE/SEDE/DLCH

Não existem Membros externos na sua atividade

2.2 Cronograma de Atividades

Atividade: Análise das entrevistas, com a construção de categorias utilizadas pelos entrevistados buscando os conteúdos dos textos nos seus contextos, revelando as relações existentes e os seus significados.

Início: Jul/2020 **Duração:** 3 Meses

Carga Horária: 40 Horas/Mês

Responsável: Maria Grazia Cribari Cardoso (C.H. 0 horas/Mês)

Membros Vinculados: Andréa Carla Mendonça de Souza Paiva (C.H. 20 horas/Mês)

Thyago de Sousa Correia (C.H. 20 horas/Mês)

Atividade: Análise final, a partir das entrevistas levantadas no correr do projeto, já pré-analisadas e elaboradas em relatório parcial e final. Enumeração, classificação e organização dos saberes e trabalhos das iabassês em um original de livro.

Início: Out/2020 **Duração:** 3 Meses

Carga Horária: 52 Horas/Mês

Responsável: Maria Grazia Cribari Cardoso (C.H. 20 horas/Mês)

Membros Vinculados: Andréa Carla Mendonça de Souza Paiva (C.H. 20 horas/Mês)

Thyago de Sousa Correia (C.H. 12 horas/Mês)

Atividade: O primeiro passo será um levantamento de campo. Pretendemos realizar em entrevistas com 16 iabassês da cidade. Estas serão selecionadas numa rede de relações entre terreiros ribeirinhos, ou seja, terreiros emergentes, com menos capital simbólico e que não são consagrados como os terreiros mais “tradicionais” da cidade. A escolha deve-se ao fato dessas mulheres de origem negra e pobre possam contar como em

suas histórias de vida se imbricam o saber tradicional. a cozinha e o terreiro . Pretendemos fazer entrevistas aprofundadas a fim de aprofundar questões relativas a história de vida e o aprendizado da cozinha de terreiro, e o ofício de iabassê.

Início: Mar/2020 **Duração:** 4 Meses
Carga Horária: 32 Horas/Mês
Responsável: Maria Grazia Cribari Cardoso (C.H. 20 horas/Mês)
Membro Vinculado: Thyago de Sousa Correia (C.H. 12 horas/Mês)

Atividade: Revisão e atualização da literatura disponível, aprofundando as dimensões teóricas, identificando e localizando obras que tratem do assunto em pauta, entre elas, as discussões sobre: mulher e trabalho , a mulher negra e o trabalho das iabassês nos terreiros.

Início: Jan/2020 **Duração:** 3 Meses
Carga Horária: 32 Horas/Mês
Responsável: AndrÉa Carla Mendonça de Souza Paiva (C.H. 0 horas/Mês)
Membros Vinculados: Maria Grazia Cribari Cardoso (C.H. 20 horas/Mês)
 Thyago de Sousa Correia (C.H. 12 horas/Mês)

3. Participantes

Maria Grazia Cribari Cardoso
 Andréa Carla Mendonça de Souza
 Thiago de souza Correia

4. Avaliação Geral

4.1 Parte I

01 - Na sua avaliação a extensão desenvolvida pode ser considerada como de abrangência: Estadual

02 - A participação da comunidade externa/população atendida foi orientada na concepção, desenvolvimento e avaliação dos programas e projetos de extensão

CONCEPÇÃO: Sim
DESENVOLVIMENTO: Sim
AVALIAÇÃO: Sim

4.2 Parte II

04 - Em que houve a participação da comunidade externa/população atendida na etapa de concepção, a participação foi observada em

Definição de metas e objetivo: Significativa
Definição de metodologia: Pequena
Elaboração do plano de trabalho, incluindo cronograma e orçamento: Razoável
Elaboração de atividades preparatórias: Razoável
Definição das formas de avaliação: Razoável

4.3 Parte III

05 - A participação da comunidade

externa/população atendida na etapa de desenvolvimento, essa participação foi observada em

Redefinição de objetos e metas:	Significativa
Readequação do plano de trabalho incluindo cronograma e orçamento:	Significativa
Definição de atividades prioritárias:	Significativa
Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes:	Significativa
Gestão de equipamentos e recursos financeiros:	Significativa
Proposição de novas atividades:	Significativa
Na discussão de resultados parciais:	Razoável
Discussão sobre adequação da metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados:	Pequena

4.4 Parte IV

06 - A participação da comunidade externa/população atendida na etapa de avaliação, essa participação foi observada em

Definição de objetivos e metas da avaliação:	Pequena
Discussão sobre metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados para avaliação:	Pequena
Definição do plano de trabalho da avaliação, incluindo cronograma e orçamento:	Pequena
Definição de atividades prioritárias para a avaliação:	Razoável
Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes envolvidos na avaliação:	Pequena
Proposição de novas atividades:	Pequena
Na discussão de resultados parciais:	Razoável
Coleta, registro e sistematização de informações:	Pequena
Na discussão dos resultados obtidos:	Razoável
Na divulgação dos resultados obtidos:	Pequena

4.5 Parte V

01 - Para a avaliação da incorporação do conhecimento, da tecnologia e da metodologia por parte da comunidade

Acompanha a evolução da comunidade através de atividades específicas:	Conhecimento
Acompanha a evolução da comunidade através de indicadores externos, como dados censitários e boletins estatísticos:	Conhecimento
Solicita informações ou relatórios à comunidade de forma periódica, devolvendo-as após análise e interpretação:	Conhecimento
Solicita acompanhamento por parte de instituições parceiras:	Não se aplica

Não realiza acompanhamento posterior: Conhecimento

4.6 Parte VI

02 - As ações de extensão desenvolvidas geraram concretamente: Propostas de continuidade para o ano seguinte; Apropriação de créditos curriculares para estudantes

03 - A ação extensionista apresentou como principais objetivos: Formação mais integral dos estudantes; Produção do conhecimento; Geração de novas pesquisas; Atividade acadêmica complementar

04 - Como é realizada a aferição dos resultados alcançados: Por relatório final do estudante

4.7 Parte VII

05 - Grau de atingimento de atingimento das questões abaixo:

Articulação entre ensino, pesquisa e extensão: Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Flexibilização curricular da graduação: Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Aproveitamento da extensão como atividade acadêmica curricular: Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Transferência de conhecimento ou tecnologia gerados: Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Proposição de novos temas de pesquisa: Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Geração de produtos acadêmico: Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente