



**Karina Helena Ramos**

***Kuzumbuca: panelas sem tampas.***

**Territorialidades, experiências sociais e trocas culturais do consumo  
alimentar em Luanda (1949-1973)**

**Tese de Doutorado**

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação  
em História da PUC-Rio como requisito parcial para  
obtenção do grau de Doutora em História.

Orientadora: Regiane Augusto de Mattos

Rio de Janeiro  
Outubro de 2021.



**Karina Helena Ramos**

***Kuzumbuca: painéis sem tampas.***

**Territorialidades, experiências sociais e trocas culturais do consumo  
alimentar em Luanda (1949-1973)**

Tese apresentada como requisito parcial para  
obtenção do grau de Doutora pelo Programa de Pós-  
graduação em História da PUC-Rio. Aprovada pela  
Comissão Examinadora abaixo assinada.

**Prof.<sup>a</sup> Regiane Augusto de Mattos**

Orientadora  
Departamento de História - PUC-Rio

**Prof.<sup>a</sup> Crislayne Alfagali**

Departamento de História - PUC-Rio

**Prof. Marcelo Bittencourt**

Departamento de História - UFF

**Prof.<sup>a</sup> Rita Chaves**

Departamento de Letras Clássicas e Vernáculas -USP

**Prof.<sup>a</sup> Vanessa Oliveira**

Royal Military College of Canada

Rio de Janeiro, outubro de 2021.

Ficha  
Catalográfica

Ramos, Karina Helena

Kuzumbuca: painéis sem tampas: territorialidades, experiências sociais e trocas culturais do consumo alimentar em Luanda (1949-1973)/ Karina Helena Ramos; orientadora: Regiane Augusto de Mattos. – 2021.

291 f.: il. color. ; 30 cm

Tese (doutorado)–Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de História, 2021.

Inclui bibliografia

CDD:  
900

Todos os direitos reservados. A reprodução total ou parcial do trabalho é proibida sem autorização da universidade, da autora e do orientador.

### **Karina Helena Ramos**

Graduada em História pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Mestre em História Social pelo Programa de Pós-graduação em História Social do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais (IFCS/UFRJ) com dissertação recomendada para publicação, cujo objeto foi o discurso intelectual elaborado na revista angolana *Mensagem - A Voz dos Naturais de Angola (1951-1952)*, produto de uma pesquisa inteiramente financiada pelo CNPq. Além de Chef executivo de cozinha (formada pelo SENAC/RJ e com atuação crescente na área) é historiadora, cronista e professora, atuando, principalmente, no campo da História da África. Membro dos grupos de pesquisa GEHA (PUC-Rio), Áfricas (UFRJ/UERJ) e do UAMA (grupo independente feminista). Detém conhecimento nas áreas de História da América contemporânea, da História da África e no campo da História Social da Alimentação.

Dedico este trabalho à minha avó Ivette e à sua filha, minha mãe Marina, duas  
mulheres cujas panelas nunca tiveram tampas.

## Agradecimentos

Às minhas pessoas, a fartura

Minha mãe sempre conta que há muito tempo, quando eu era criança, ao ver as bolsas de compras do supermercado preenchendo o corredor da casa, eu corri para a varanda como quem tem pressa, me ajoelhei como quem tem fé e agradei a Deus pela comida.

Minha avó emocionada, a pequena profeta, disse que meu espírito deveria ter passado fome na vida passada. Se foi, não lembro e a vida presente me ajudou a esquecer.

Nasci em uma casa de axé, com fartura e muito zelo pelo que se come. Sempre agradecemos aos deuses pela comida. É a lei do meu reino: a comida é o sagrado. E o sagrado do alimento se entende porque ele reúne a vida que ultrapassa a roda da mesa e as bordas dos pratos, os passados e os futuros.

A terra, a chuva, o sol, a vitalidade de quem plantou. Os pássaros que também semearam, as formigas que percorreram. O pólen. Os rios, as marés, as luas. A madrugada de quem cedo colheu. As costas de quem carregou, a fuzarca dos mercados, o cheiro do peixe no ar, a mão ralada de quem descascou, a retalhada de quem cortou.

A mão cansada de quem um dia serviu.

E a satisfação de quem comeu.

É vida que gira.

Pensando a tese como esse invisível sagrado é que eu agradeço a todos aqueles que, ao meu lado, não me deixaram parar e tornaram possível que possamos hoje sentar à mesa e encher o bucho.

Agradeço aos deuses todos pela energia da vida que alimentam o meu caminho, a minha terra, o meu chão, pela força que abre as minhas portas, limpa as estradas e traz bons ventos para que eu percorra com leveza e sem tombar nos dias de desequilíbrio.

Agradeço a minha existência, a forma como eu vim ao mundo: pelo ventre de uma mulher, Marina Helena Ramos, meu ninho, meu útero, meu colo abraçado, sem a qual eu não teria sangue nas veias. Se no meu mundo há justiça e verdade é porque ela faz existir. Minha avó deixou registrado, em carta, que a minha mãe era uma mulher que sabia ser humana entre tantos animais. Que eu consiga ser metade dessa humanidade. Uma mulher completa, uma força, uma raiz, um céu, meu mar, minha luz, uma guerreira, uma amiga, uma eternidade. Imensidão que eu compartilho com o mundo.

A grande mãe.

E ela só se tornou mãe, a minha, pelo desejo infinito do meu pai, Placidino Luiz Ramos Filho, um homem que é o melhor pai do mundo. Meu herói, me salvou tantas vezes. Me faz acreditar que é preciso ser feliz. Meu espelho, me reflito nele e ele se reflete em mim. Meu cozinheiro perfeito, meu incentivo. É também meu companheiro.

Sem ele e sem ela, eu não seria inteira como sou. Dois amigos, dois valentes, persistentes e amorosos. Meu lugar perfeito, meu dois em um, minha pulsão de vida. Meus cúmplices eternos, o pão que me acompanha e sempre acompanhará na caminhada da vida.

Agradeço a minha madrinha, Maria Lucinda, pela inspiração que me traz, pela pedrinha azul da sorte, meu amuleto. Obrigada por ser a fada dos meus sonhos e a salvadora da pátria das minhas equações mal feitas.

Agradeço a minha irmã, Fernanda (eterna nanguinha), por acompanhar o meu desenvolvimento com tanto amor, pelos vidros quebrados, os segredos revelados e por sempre me olhar como quem olha uma mulher que cresceu. Obrigada por me tatuar na pele, por me admirar de tantas formas.

Agradeço a minha família espiritual: a Dudu, uma amiga, uma irmã, uma “pima”, uma mãe que me ouve sem lenço nem documento, que me ensina a acreditar no descabelar da vida, a temperar o amalá e a perseverar tendo como foco aquilo que virá na colheita. Sem a qual, na mesma intensidade que sem o Valério, meus dias teriam menos horas para escrever essa tese; Obrigada Agué por amar minha mãe como se fosse tua. E ela é. Agradeço muito ao meu irmão-pai Cláudio Arruda, obrigada por ser esse braço tão firme para nossa mãe, por ter me resgatado e me possibilitado estar de volta e em segurança nos braços dos meus pais. Sem você talvez não houvesse retorno.

Aos amigos de jornada, tantos e tantos que duas mãos juntas não dariam conta de reunir. Caroline Rocha dos Santos, a mais antiga, minha rocha densa e que sempre me acolhe sem mais nem menos, como uma caverna, sem perguntas, sem porém, com amor. Aos ifcsianos-bdputianos Mariana Oliveira, Marina Jardim, Luiza Novaes, Marília Rodrigues, Pedro Moreira, Glauber Lima dos Santos, Anderson Tavares, Guilherme Nunes - e as respectivas crias - que me trazem saudades do tempo que passou e daquele que talvez um dia chegue porque é isso que nos faz sentir as pessoas feitas de esperança. Somos também família.

Agradeço aos companheiros do Seminário do R(anço), João Gabriel Ascenso, Mariana Albuquerque, Iohanna Freitas e Ali Aiuba Ali pela possibilidade de rir entre prazos, normas e teorias improváveis. Agradeço ao João Paulo Henrique Pinto pelas conversas sobre o cansaço, sobre a troca de abraços e documentação. Obrigada Pedro Gomes pelas conversas sobre as bicicletas e pedaladas perdidas e, em especial, por me levar ao Diogo, ao Zé e a menina Cuca, três bons companheiros. Matheus Pereira, muito obrigada pela leitura crítica do meu projeto inicial de pesquisa. Me batucou e foi grandioso. Agradeço ao Alexandre Reis, outro sem o qual a tese teria menos do que tem e, decerto, teria menos risos de exaustão tão musicalizáveis.

Já que falamos em ritmos, agradeço às Flores de Mandaracu, Waleska Maia e Evelyn Rosa, pelo espaço de fala e escuta, pela força compassada e, em especial para a Evy, muito obrigada pelo compartilhamento de sonhos, de batuques e de artigos tão sincronizados como uma rumba.

Ainda no embalo secreto de outras sabedorias, agradeço às manas da UAMA, meu grupo de pesquisa que é um eterno particular, nomeadamente Carolina Machado, Priscila Henriques Lima, Marilda Flores e Amanda Palomo Alves. Esta última que não é só mana, mas uma gêmea que a vida trouxe pela voz de Ruy Mingas e entre grãos de milho e arroz e que, tão doce quanto “Birin Birin”, foi uma pessoa que ecoou com densidade em todo o meu processo de escrita. Foi a mão que me faltou, quem me reabasteceu de energia, o maior abraço da caminhada. Meu riso, meu choro. Ela vibra em mim como uma música que canta "segue em frente". E eu sigo. Obrigada, jóia rara.

E toda essa dança incessante não seria possível também sem o movimento das saias rodadas da Beatrice Rossoti, uma mana vibrante, cheia dos balangandãs e que me fortalece com a força dos patuás e o desejo pelos acarajés.

Sobre as idas e vindas das saias e das ondas que elas fazem, agradeço às manas que o remexer das panelas me trouxe e sem as quais a tese teria outro gosto. Lourence Cristine Alves e tantas outras pesquisadoras-cozinheiras que me resgataram da secura da escrita e me ajudaram a sentir o gosto dos caldos do mar atlântico. Obrigada por me ajudarem a nadar nesse caldeirão de sabor e saber que é a nossa culinária preta, essa que é tão grande e suculenta que transborda em tantos continentes.

Agradeço à CAPES pelo financiamento da pesquisa e também agradeço à resistência de uma comunidade que não sucumbiu (ainda ou completamente) mediante as tropelias de um mau governo que nos rasga desde 2017, fruto podre do golpe de 2016.

Agradeço pontualmente a três grandes professores que são, para mim, três reis magos. Três mestres que me orientaram nessa caminhada que é larga, apesar de ainda curta. O professor Fernando Castro, o único professor que me ensinou a fazer uma prova de universidade com leitura crítica e me brindou a autonomia intelectual sem a qual eu não teria chegado até o final desta tese.

Ao lado dele, a professora Mônica Lima (intimamente conhecida como Mônica Linda), uma mulher que me disse certa vez que conhecimento nunca ocupa espaço. Ela recomendou que eu guardasse tudo aquilo que encontrasse pelo caminho para essa pesquisa, cada pedacinho de tudo. E foi o que eu fiz, de grão em grão eu enchi meu papo para alimentar este trabalho.

E por último, mas não menos importante, o professor Marcelo Bittencourt, aquele que, quando lhe perguntei se havia viabilidade de desenvolver esta pesquisa me disse "vá em frente que dá samba". Que ele agora possa bailar nessa Sapucaí conosco ao som dessas panelas sem tampa.



Foram três que me ensinaram que a docência e a pesquisa, e consequentemente a intelectualidade, está nos pequenos detalhes (e no abraço que é muito mais do que físico).

No campo dos mestres, agradeço ainda a minha orientadora, Regiane Augusto de Mattos, pelos braços abertos quando cheguei à PUC. Obrigada pelo acolhimento.

Agradeço a honra de ter sido bem recebida pelos professores da banca. Uma das primeiras obras que passou pelas minhas mãos para formular a tese foi *Os Parceiros do Rio Bonito*, de Antonio Candido. Segundo o relato do autor, o problema de análise nasceu do escorregadio caruru, passou pela literatura e escorreu naquilo que afligia o caipira: os meios de vida. No final de sua caminhada, longa e muito sólida, Candido agradeceu aos parceiros porque "homens da mais perfeita cortesia, capazes de se esquecerem de si mesmos em benefício do próximo, encarando com tolerância e simpatia as evoluções de um estranho". Como uma estranha no começo da minha andança, eu quero, portanto, agradecer aos meus professores-parceiros dos rios de Luanda bonita. Cada um deles, com seus diferentes arados, certamente me auxiliarão na lavra e comigo compartilharão os benditos frutos da colheita.

À professora Iamara Viana pela generosidade, a professora Larissa Corrêa pela vitalidade e a professora Crislayne Alfacali pelas possibilidades, por ter me dito que havia muitos lugares. Obrigada ao professor Leonardo Pereira pelas grandes discussões teóricas e por ter aberto a minha cabecinha. Agradeço ao professor Frederic Monie pelo auxílio com as teorias da geografia, com os links e livros enviados com delícias gastronômicas.

Mariana Candido, muito obrigada por tantos puxões de orelha e portas e mentes abertas, uma mulher que abre caminho para as outras. Agradeço também a uma outra Ana (filha) que veio do Mar e que está distante, mas tão perto: Mariana Bracks, uma guerreira de punhos sempre prontos para a luta e cuja força no feminino me inspira tanto. Obrigada, mulheres.

Agradeço às professoras Maria da Conceição Neto e Eugénia Rodrigues que, mesmo de longe, são duas grandes mestras que me ajudaram de diferentes formas e que, provavelmente, não fazem ideia de como elas fazem parte deste trabalho. Tia Fátima Moniz, jamas me esquecerei. Eternamente grata também serei aos professores Silvio Carvalho e Washington Nascimento que me receberam tão bem no grupo Áfricas.

Falando neles e nelas, cheguei em Luanda, lugar do qual talvez eu nunca deveria ter partido. Obrigada, Tom, bombom, pelo convite e pelo bom vinho-Cuca no boteco dos congolezes da esquina. Obrigada Nath, minha companheira de viagem, pelo teu axé, esse, que nos levou até a Fundação Uanhenga Xitu cujo suporte foi imprescindível. Daqueles que por lá reencontrei, agradeço a Jurelmo Lopes, Mário Carvalho, Filipe Fernandes e todos os demais membros da fundação que me guiaram pela cidade e seu interior. Agradeço ao carinho de Carina, a vizinha da porta ao lado que alegrou meus dias com seu braseiro e uma kizaca de presente; agradeço a Iraneth pelas receitas e palavras trocadas. Agradeço a todas as

mulheres que cruzaram o meu caminho e que me permitiram cruzar o delas com perguntas, com anotações e com meus ouvidinhos curiosos. Espero que vocês todas estejam bem.

Agradeço a todos os funcionários do Arquivo Nacional de Angola pela boa vontade, em especial, ao Dr. Honoré Mbunga e ao querido Januário Joaquim da Silva, dois homens de infinita paciência e solicitude. Ainda pelos arquivos, aqui ou acolá, agradeço a Valéria Ventura e aos demais funcionários do Real Gabinete Português de Leitura, espaço que por meses foi a sala da minha casa. Agradeço, também, a morada na Hemeroteca Municipal de Lisboa e a atenção especial que Rita Gonçalves me deu. Sobre espaços formais e papéis e trâmites, agradeço ainda a Sandra Helena, secretária do PPGHIS/UFRJ e a Edna Timbó, ex-secretária do departamento de História da Puc-Rio, duas mulheres que foram como mães a acompanhar os meus processos e pedidos com dedinhos cruzados.

Agradeço a todos os meus entrevistados. Muito obrigada pelas palavras tão íntimas sobre aquilo que entrava e saía de suas bocas e entranhas. Foram pessoas de boa conversa, fé e descobertas. Lhes devo um jantar, pode apostar. Que em breve estejamos nas calmas, numa linda, bem juntos e aglomerados em uma bela sentada à sombra de uma mulemba.

Agradeço especialmente ao professor Jonuel Gonçalves que, ao longo de tantas boas trocas, foi abrindo meus olhares e caminhos. Que possamos estar juntos, com abraços e livros esculpidos a quatro mãos por mais longos e deliciosos anos. Nesse mesmo sentido, agradeço ao querido professor Neto, um anjo que apareceu sentado do meu lado na Biblioteca da Sociedade de Geografia de Lisboa e que nunca mais me saiu de perto.

Agradeço a Ana Alberto, angolana que encontrei no meio de uma cachupa no Museu de História e Cultura Afro-brasileira e que em menos de meia hora se mostrou como uma irmã. Uma mulher de garra que abriu a porta da sua casa, me mostrou suas panelas, me colocou à mesa com a sua família e me ensinou como se bate bem um funge. Obrigada pela partilha, por sermos essa comuna.

Agradeço ao professor de kimbundu Isaías Gouveia Cassuleque não conseguiu me ensinar porque eu não consegui fazer o tempo de aprender, mas que me ajudou a acreditar que um dia eu chego lá. A palavra tem força e você provou que tem.

E sobre fazer o tempo e o espaço com palavras e gestos, agradeço a todos àqueles que vieram antes de mim, meus ancestrais. Obrigada por todas as lutas vencidas e pelo aprendizado dos dias em que as batalhas foram perdidas.

Entre tantos e tantos que me seguem e que eu sigo os passos com muita honra e ousadia, agradeço especialmente a energia da minha avó, Ivette. Santa irreverência. Aquela com dois tt's- como NdatéYalla com dois ll's - que eu tenho a certeza que existe no vento que me rodeia, me refresca e me guia do alto de seu banquinho de sabedoria.

Obrigada, vó.

Axé a todos nós.

## Resumo

Ramos, Karina Helena; Mattos, Regiane Augusto de. *Kuzumbuca: panelas sem tampa. Territorialidades, experiências sociais e trocas culturais do consumo alimentar em Luanda (1949-1973)*. Rio de Janeiro, 2021, 291p. Tese de Doutorado - Departamento de História, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

Com a internacionalização da economia a partir dos anos 1950, década em que se conformava um padrão alimentar global, os africanos passaram a ser integrados no mercado de trabalho assalariado urbano. Por conseguinte, eram vistos como agentes econômicos sujeitos a novos hábitos de consumo e inseridos nas estratégias de enquadramento social, estas, ajustáveis a uma classificação colonial que se espelhava espacialmente, demarcando as linhas de uma territorialidade. Ao defendermos o consumo alimentar como expressão dinâmica de um vivido territorial, esta Tese tem como objetivo central apresentar de que forma os habitantes da cidade de Luanda reconstruíram cotidianamente as suas formas de ser, estar e comer em uma experiência social ambígua, porque entrecortada por fluxos múltiplos. Para tal, alicerçados em um referencial teórico-metodológico que se inscreve na geografia, antropologia e história social, cotejamos informações apresentadas em diferentes tipologias de fontes, incluindo-se periódicos, documentos médico-nutricionais e investigações sócio-antropológicas elaborados pelas autoridades coloniais. Ao apostarmos na metodologia da História Oral nos baseamos, também, em entrevistas realizadas com angolanos que experimentaram a vivência na Luanda daquele tempo. Os resultados da análise nos permitiram perceber como a população da cidade, apesar dos diferentes fatores de contingência social, teceram os fios de sustentação para a garantia de seus desejos alimentares e como, em diferentes campos, a agência feminina era um imprescindível sustentáculo. No movimento conflituoso de negociação para a realização desses desejos, pudemos notar a relevância das estratégias cotidianas fundamentadas em conhecimentos técnicos engendrados localmente, dentro das quais se tornou fulcral a interface com a materialidade dos alimentos para o dinâmico atar e desatar das redes comerciais e relações sociais tecidas, em especial pelas mulheres africanas, mas também por uma

multiplicidade de agentes que buscavam fabricar uma cidade e fazer dela território.

**Palavras-chave:**

História da África; Luanda; consumo alimentar; agência feminina; redes comerciais; territorialidade; experiência social; trocas culturais.

## Abstract

Ramos, Karina Helena; Mattos, Regiane Augusto de. *Kuzumbuca: pans without lids. Territorialities, food consuming social and cultural exchanges in Luanda (1949-1973)*. Rio de Janeiro, 2021, 291p. Doctorate thesis in History, Pontifical Catholic University of Rio de Janeiro.

As a result, to the internationalization of the economy started in the 1950s, decade in which a global food ingestion pattern was established, Africans began to be a part of the urban labor market. They became economic agents subject to new consuming habits as well as to the strategic social frameworks adjustable to the colonial classification, therefore establishing territorial lines. This thesis, as we support the idea of food consumption as a dynamical expression of a given territorial experience, focuses on the presentation of how Luanda's inhabitants rebuilt daily their ways of eating and being as an ambiguous social experience due to the multiple fluxes that cross it. To accomplish our goal, we anchored our work in theoretical, and methodological references derived from Geography, Anthropology and Social History. Furthermore, we analyzed information from different sources, journals, nutrition and medical documents, social-anthropological investigations carried by colonial authorities. Our work was also based on Oral History methodology through recorded interviews given by Angolans who lived in Luanda at that time. The results of this analysis allowed us to perceive how the population of the city, despite the different social contingency factors, weaved threads to support and guarantee their desires concerning food. We were also able to realize the precious role played by women to sustain that network. The conflicting movement to meet those desires showed us the importance of daily strategies founded on the knowledge of their local technical resources. Those strategies were crucial for the dynamic of weaving and unweaving commercial and social relations established around food products. Especially in what concerns the role of women, but also to other multiple agents that were in search to build a city where they could also create their own territory.

## Key Words:

History of Africa; Luanda; food consumption; women's agency; commercial networks; territorialities; social experience; cultural exchanges.

## Sumário

1. Introdução	19
2. O território que come	34
2.1. O que o pregão não vende	34
2.2. Mais do que um “cozinhado” português	42
2.3. Com a mão na massa	50
2.4. A deglutir o irracional	64
2.4.1. Aos pedaços	67
2.5. A indigesta	75
3. A massa que transborda	86
3.1. À borda de Luanda	86
3.2. Comendo pelos cantos	97
3.3. De volta às origens	110
3.3.1. Trabalhar para comer e comer para trabalhar	125
4. “Quem tem quinze réis pode comer!”	142
4.1. Aonde tudo é comprado	142
4.1.1. No coração da cidade	145
4.1.2. O ventre	157
4.2. As carnes em retalho	178
4.2.1. As rainhas das ruas	185
4.2.2. As realezas das mesas	198
5. Cada prato, uma sentença	208
5.1. A dança dos comeres	208
5.1.1. Para que os pratos não entornem	214
5.2. Makèzú ou café com pão?	228
5.2.1. À sombra da mulemba	236
5.2.2. A <i>fuba</i> à cabeça	250
6. Considerações Finais	264

7. Referenciais Bibliográficos	269
8. Fontes	286

## Lista de ilustrações

Tabela 1: Densidade populacional de Luanda	38
Figura 1: Organograma da C.P.N.A.	53
Figura 2: Mapeamento dos locais de estudo da C.P.N.A.	57
Figura 3: Regime da Baixa de Cassange	79
Figura 4: Regime alimentar do tipo europeu	80
Figura 5: Mapa da cidade de Luanda entre 1950 e 1970	93
Tabela 2: Porcentagens dos gêneros alimentícios consumidos na Baixa de Cassange e nos Musseques de Luanda	99
Tabela 3: Distribuição de indivíduos entre as ocupações profissionais em Luanda nos anos 1960	116
Figura 6: Ração alimentar segundo o regime dos musseques	121
Figura 7: Equipe de cozinheiros	126
Figura 8: Processo manual de confecção de pães	133
Figura 9: O mercado de Kinaxixe	146
Figura 10: Mapa superior indicando os limites entre Baixa e a parte não urbanizada da cidade e Mapa inferior indicando a localização das freguesias	148
Figura 11: Banca de frutas no Mercado de Kinaxixe	154
Figura 12: Foto da parte não urbanizada do Mercado do Xamavo	157
Figura 13: Bancas do Mercado do Xamavo após municipalização	162
Figura 14: Local de moradia dos entrevistados	183
Figura 15: Cerimônia komba di tókua	216
Figura 16: Área em que se concentravam os espaços para a realização das refeições	238
Figura 17: Refeitório ao ar livre “do barrocal” e refeitório do Estado	241
Figura 18: Homem se alimentando no restaurante ao ar livre e no salão do refeitório do Estado	242



## **Lista de abreviaturas**

CEPS: Centro de Estudos Políticos e Sociais

CITA: Centro de Informação e Turismo de Angola

CPNA: Comissão Provincial de Nutrição de Angola

CNA: Comissão de Nutrição de Angola

DSHA: Direcção de Serviços de Higiene de Angola

DSSA: Direcção dos Serviços de Saúde de Angola

FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations

JIC/JIU: Junta de Investigação das Colónias/Junta de Investigação do Ultramar

IMT: Instituto de Medicina de Angola

OMS: Organização Mundial da Saúde

ONU: Organização das Nações Unidas

PIC: Polícia de Investigação Criminal

PIDE: Polícia Internacional e de Defesa do Estado

PSP: Polícia de Segurança Pública

SNECIPA: Sindicato Nacional dos Empregados do Comércio e Indústria da Província de Angola

*Mandei preparar um mufete lá no Musseque  
Com boa farinha e o molho à Cadimba  
Jindungo não há procuramos todos Mercados  
Ajuda marido banga sumo até mesmo no Caputo  
Guardei o barril lá na arca do Sr. Moreira  
Desde sexta-feira deve estar no ponto  
Cozinho o feijão na velha panela de barro  
Onde a dona Antónia no domingo vai ser Bonito  
Bateram a porta oh mais convidados  
Mas já estamos certos são sempre os da Porta  
Lá vem o Dionísio comandando a banda  
Trazendo a viola e o chocalho e a dikanza.*

*André Mingas, Mufete*

## 1. Uma introdução

### "Flor de sal"

Em uma das sabatinas pelas quais um dos rascunhos da tese passou, Marilda Flores, uma das leitoras críticas e grande pesquisadora cuja amizade e conhecimento valorizo imensamente, me advertiu sobre a necessidade de dar a conhecer, ao meu leigo leitor, determinados detalhes do processo histórico de formação dos gostos que eu, tão imensa nas panelas de Luanda, de forma gulosa engolia informações sem oferecer àqueles que leriam o meu trabalho. Com a didática que uma boa professora deve ter - e ela tem -, Flores me falou do sal. Elemento ativo, o sal é necessário porque pronuncia os sabores inerentes aos alimentos e deve ser adicionado em pitadas, respeitosamente, a estimular que a alquimia do cozinhar - e da vida - aconteça. Orientou, ainda, que eu, uma historiadora-cozinheira, deveria fazer saltar esses saberes sem apagá-los tal qual a sua avó, senhora que fez da mágica do sal uma expressão familiar. Quem detém conhecimentos culinários adiciona o sal ao longo da cocção, mas sabe que o ajuste perfeito é ao final: momento em que as notas de sabor se encontraram e se assentaram.

Pragmaticamente falando, sabemos todos o quão vantajoso é compor a Introdução ao final da redação da tese. Os apontamentos já foram todos misturados na panela, cozinhando por um tempo que é tão indefinido e longo quanto o tempo de uma boa escrita. Passado esse processo-momento, portanto, é que a "introdução-sal" deve ser salpicada. É o ponto final que dá início ao todo. Nesse sentido, que são muitos e um só, a Introdução da tese pretende ser a pitada necessária para que meus leitores-comensais possam reconhecer não apenas os elementos que foram colocados ao longo da confecção da tese, mas também o porquê de determinadas gramas ou mililitros a mais aqui e a menos ali. Porque algumas carnes, por mais fibrosas, foram marinadas por mais tempo e outras, pelo contrário, permaneceram cruas. Por mais que o estômago seja elástico, infelizmente muito do que eu gostaria de degustar com deleite não me coube. São muitos os pecados. Espero que aos olhos, que também trazem os sentidos da boca, os meus apontamentos não sejam insossos.

Como em todo bom banquete é produtivo que se comece pelo pré-preparo que, dentro da gastronomia internacional, é convencionalmente chamado de *mise*

*en place*. Há sete anos que porciono o desejo de desenvolver uma pesquisa sobre alimentação no âmbito da História da África. Embargada, a primeira tentativa de preparar esse cozinhado foi amargada pelo desconhecimento - meu e dos professores - de fontes que permitissem alicerçar devidamente uma indagação histórica. Como a fome é senhora, petisquei pelo caminho uma análise sobre o discurso intelectual elaborado pelos colaboradores da revista literária *Mensagem - A Voz dos Naturais de Angola* (1951-1952)<sup>1</sup>, a entrada para aquilo que me levaria à refeição principal. A degustação da dissertação possibilitou não apenas conhecer a história de Angola, mas também a história de Luanda nos anos 1950 e de como, pelos contos e prosas de angolanos, aquela terra - e aquelas letras - alimentava uma futura investigação. Para acalmar "as lombrigas da barriga"<sup>2</sup>, enquanto apurava as fontes saboreei uma formação em gastronomia e me tornei *chef* executivo de cozinha - o meu implícito.

Ainda com o gosto da "angolanidade", que eu havia lambido pelas bocas dos intelectuais angolanos<sup>3</sup>, em 2018 realizei uma pesquisa de campo em Luanda. Saía de casa de manhã bem cedo a caminho do Arquivo Nacional de Angola e sentada, por cerca de uma semana, passei praticamente todas as horas dos meus dias abrindo e fechando caixas sem alegria. Sorriso que encontrei, sem querer, do outro lado da rua com um pano amarrado na cintura, com um balde recheado de frango frito, maionese e repolho em uma mão e, na cabeça, uma bacia de plástico recheada de pães longos muito parecidos com *ciabattas*. Era uma zungueira que, sabedora do faminto movimento dos operários envolvidos na construção civil, estava a lhes acolher com suas magogas. A partir desse derradeiro e tardio

<sup>1</sup> Porta-voz do Movimento dos Novos Intelectuais de Angola, a revista, com brevíssima duração, foi uma elaboração de base literária edificada por intelectuais angolanos com o objetivo geral de contribuir com a formação da chamada Nova Cultura de Angola. Caso haja interesse sobre uma análise que se debruce sobre as correntes literárias entrelaçadas no discurso construído pelo periódico, ver RAMOS, Karina H. *A revista Mensagem: Uma perspectiva sobre o discurso literário angolano (1951-1952)*. 2016. 195 folhas. Dissertação (Mestrado em História Social). Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2016.

<sup>2</sup> "Matar as lombrigas" foi a expressão utilizada por Sebastiana, angolana octogenária natural de Catete, ao falar da diferença entre comer o que se quer e comer o que se pode quando se tem fome.

<sup>3</sup> Envolvido por debates calorosos e infundáveis, a angolanidade não é um conceito de fácil definição. Segundo o intelectual angolano Patrício Batsíkama, etimologicamente quereria dizer um conjunto de valores ou qualidade angolanos. Para mais, ver. BATSÍKAMA, Patrício. "Leitura antropológica sobre

Angolanidade". Sankofa. Revista de História da África e de Estudos da Diáspora Africana, ano VI, nº XI, ago., 2013.

encontro é que aterrissei em Luanda. Passei a sentir os cheiros de fritura que vinham dos becos e preenchiam as ruas, essas sempre repletas de homens e mulheres falantes, carregadores de bacias lotadas de coisas a serem vendidas. Provei paracucas, muitas bananas-pão com *ginguba*, *mufete*... Me lembrei do calor dos braseiros sentada no vento do Largo Amílcar Cabral e me cobri com a poeira dos mercados da cidade.

Para além da inquietação de não ter batido um funge com sucesso e de poucas fotocópias de documentos encontrados no Arquivo, também trouxe na bagagem o sabor da kizaca e algumas das entrevistas coletadas que me serviram de fonte para a pesquisa. Semi-estruturadas, as perguntas realizadas naquele momento pareciam envolvidas em uma penumbra de dúvida porque meus olhos não viam nexos. Ao lado do cozinhar, ler é outra atividade que, sem dúvida, aguça e recupera os sentidos. Desperta, revigora, *kufungulula*<sup>4</sup>. Foi quando retomei um livro de poetas angolanos e conversei com Viriato da Cruz, um kota conhecido<sup>5</sup>. Por mais lúdica que pudesse ser, a Vó Ximinha e suas "rasgadinhas na areia", lindamente cantadas por Martinho da Vila, Viriato sussurrava que o conflito não se resumia à escolha pelo *mazèkú* ou pelo café com pão. O rasgar da areia estava, também, nas entrelinhas das experiências sociais de Luanda e, mais especificamente, cortante no cotidiano daqueles que, como a velha Ximinha, estavam a caminho do trabalho de manhã bem cedo. Considerando-se que se trata de uma representação, recorri àquilo que me traria as migalhas, aquelas que poderiam me reencaminhar aos fatos contados do se alimentar naquela terra: a verde historiografia.

Dentro das últimas duas décadas de produção dos estudos africanos, sobremaneira os pertencentes ao campo da História Social, me encontrei com um caldo substancial cujo fundo é formado por novos objetos de análise que, temperados pela nota cultural, revelavam a complexidade e, mais, a

<sup>4</sup> Verbo em kimbundu que traduz a ideia de levantar. Cf. Dicionário Kimbundu-Português. O trabalho de confecção do dicionário foi elaborado por Katulembe e é parte integrante da página Kimbundu HP (<http://www.linguakimbundu.com>). Baseado em duas obras de referência, a citar MATTA, Joaquim Dias Cordeiro da. Ensaio de dicionário kimbundu-português. Lisboa, 1983; CHATELAIN, Héli. Grammatica Elementarkimbundo ou língua de Angola, Genebra, 1889. As traduções e divagações acerca da etimologia das palavras em kimbundu que se encontram nesta tese foram alicerçadas no referido material e, também, nas trocas realizadas ao longo das aulas com meu professor de kimbundu, o angolano Isaías Cassule.

<sup>5</sup> Em kimbundu, kota é abreviação de rikota, 'o mais velho'.

conflitualidade contextual das experiências coloniais<sup>6</sup>, sobrepujando as perspectivas dicotômicas propaladas pelo sistema colonial de classificação e matizando as possibilidades de reconstrução histórica. De fato, a decomposição de uma verticalidade permitiu o suplantar da "história do colonialismo"<sup>7</sup> e a ampliação da dimensão do político para além das instituições formais, propiciando que os aspectos culturais também servissem como meios de compreensão das questões históricas em Angola<sup>8</sup>. Erguendo-se sob uma dimensão social da cultura, é notável como a historiografia dedicada ao recorte temporal inscrito entre 1945 e 1975 dedicou maior atenção àqueles sujeitos históricos africanos que não ingressaram na luta, mas que viveram o colonialismo em seu cotidiano<sup>9</sup>.

Segundo Marissa Moorman, referência importante para a História Social da Música em Angola, o atraso com relação aos temas culturais teria sido efeito da própria ideologia implementada pelo colonialismo português nos anos 1950<sup>10</sup>. Haja vista o argumento de que a base da empreitada colonial seria a cultura e não a política ou a economia, a historiografia que buscou combater essa perspectiva maximizou os contornos socioeconômicos. A partir dessa virada historiográfica, diferentes espaços do âmbito cultural como a literatura, o cinema, o futebol, as cerimônias fúnebres, os carnavais e a música foram sendo alargados como

<sup>6</sup> COOPER, Frederick. Conflito e Conexão – repensando a história colonial da África. Porto Alegre: Anos 90, v.15, n.º 27, 2008, pp. 21-73.

<sup>7</sup>A expressão corresponde às análises focadas no desenvolvimento do colonialismo português e que ignoram a perspectiva africana, ver NETO, Maria da Conceição. Ideologias, contradições e mistificações da colonização de Angola no século XX. Revista Lusotopie, 1997, pp. 327-359.

<sup>8</sup>Para mais, buscar ALVES, Amanda Palomo.Op. cit; NASCIMENTO, W; FLORES, Marilda. Luanda e suas segregações: uma análise a partir das salas de cinema (1940 – 1960). Mulemba. Rio de Janeiro: UFRJ, v.9, n.º17, jul/dez, 2017, pp.80-89; MARZANO, A. “Cruzes e feitiços: identidades e trocas culturais nas práticas fúnebres em Angola”. Varia Historia, 32 (59), 2016, pp. 471-504; Idem. “Práticas esportivas e expansão colonial em Luanda”. In V.A. Melo, M. Bittencourt, A. Nascimento (eds.), Mais do que um Jogo: o Desporte no Continente Africano, Rio de Janeiro, Apicuri, 2010, pp. 71-99; KUSCHICK, Mateus Berger. Kotas, mamás, mais velhos, pais grandes do semba: a música angolana nas ondas sonoras do atlântico negro (Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Musicologia da Universidade de Campinas), 2016; MOORMAN, Marissa J. Intonations: a social history of music and nation in Luanda, Angola, from 1945 to recent times. Athens: Ohio University Press, 2008.

<sup>9</sup> Embora suas análises não mencionem o critério racial como fator social de relevo, as produções dos seguintes historiadores podem ser consideradas de influência no que toca à importância do cotidiano. E, mais do que o primeiro, o segundo traz um olhar apurado sobre as práticas cotidianas relativas à alimentação: GINZBURG, Carlo. O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição. São Paulo: Companhia das Letras, 2006; CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre (Org.) A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996.

<sup>10</sup> MOORMAN, M. Op. cit.

práticas culturais fundamentais para se reconstruir a dimensão cotidiana da história de Angola, salientando o papel criativo e criador daqueles que "ficaram para trás" ou, como colocado pela historiadora brasileira Juliana Bosslet - a quem faço homenagem pela trajetória e por ter feito saltar "o cheiro dos mercados" - no final da caminhada daqueles que ficaram "a meio do caminho"<sup>11</sup>. Essa verde historiografia restitui à pungência das agências e estratégias cotidianas daqueles que vieram de baixo, endossando e multiplicando a tônica social da senda aberta por Edward Thompson e seu conceito de experiência<sup>12</sup> que, em contextos coloniais, é deveras mais ambígua do que os campos ingleses.

À beira do fogo de uma independência que se daria em 1975, mas que não diminui a luta diária da vida, a historiografia passara, portanto, a dar luz às práticas culturais que demonstravam outros sabores de autonomia porque banhados no combate às mazelas sociais implementadas pelo colonialismo. Em face disso, uma das características mais marcantes dessas análises é o recorte espacial, no qual as supostas margens da cidade ganham centralidade. É sensível, e a literatura angolana faz cintilar<sup>13</sup>, a importância dos espaços periféricos de Luanda - os chamados musseques - tanto para a conformação das imagens de uma mesma cidade quanto para o olhar dos historiadores inscritos no campo da História Social. Lugares de areia, movediços como todos são, os musseques podem ser lidos como um produto social localizado que se fundamenta na maléfica intenção de afastar dos olhos aquilo que não se quer ver. São palcos locais, mas histórica e globalmente incidentes em que se concentram aqueles sujeitos que, oprimidos pela justaposição entre raça e classe, são colocados à jusante do centro da mesa<sup>14</sup>.

<sup>11</sup>BOSSLET, Juliana. "A cidade e a guerra. Relações de poder e subversão em São Paulo de Assunção de Luanda (1961-1975)", 2014. 263 folhas. Dissertação (Mestrado em História). Programa de pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2014, p. 251.

<sup>12</sup>Experiência, pensada por Edward Thompson como categoria de análise, se refere às respostas dos indivíduos perante aos acontecimentos sociais inter-relacionados que lhes atravessam. Ver THOMPSON, Edward. A miséria da teoria ou um planetário de erros. Uma crítica ao pensamento de Althusser. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

<sup>13</sup> Como toda ela, a literatura angolana apresenta um baú de ricas representações das realidades de Angola, tornando-se necessária para a reconstrução da história. Para a compreensão de como uma é o papel carbonado da outra, recomenda-se CHAVES, Rita. Angola e Moçambique. Experiência Colonial e Territórios Literários. São Paulo: Ateliê Editorial, 2005.

<sup>14</sup> É corriqueiro que, em tradução livre, se compare os musseques com as favelas do Rio de Janeiro. Para uma análise rigorosa sobre a perspectiva comparada e que potencializa as semelhanças e dissimilaridades, recomenda-se CARVALHO, Silvio de Almeida. A vulnerabilidade social dos musseques caluandas e nas favelas cariocas: uma análise comparativa.

Atestado pela literatura atinente, com grande rigor por Fernando Mourão<sup>15</sup>, os urbanismos desenvolvidos pelos colonialismos são fenômenos que invariavelmente propiciaram aquilo que a socióloga francesa Christine Messiant, ao falar especificamente sobre Luanda, denominou de "racialização topográfica"<sup>16</sup>. Atenta a essa forçada segregação socioespacial que, a partir dos anos 1950, foi reforçada pela aceleração dos movimentos de industrialização e fluxos migratórios, em um primeiro momento a historiografia concebeu os musseques como um "cadinho qualitativo"<sup>17</sup> potencialmente capaz de fermentar transculturações e formar uma única raiz. Já em um segundo momento, tanto mais influenciada pelas conexões globais e seus efeitos sociais, a historiografia atestou que a pretensão colonial de cindir as vivências da cidade em dois era contínua e criativamente borrada pela circulação de produtos, ideias e pessoas que, ainda que apenas a caminho do trabalho, frequentavam outros espaços que não aqueles nos quais deveriam estar enterrados.

Contudo, parece que aqueles sujeitos teriam ficado tanto para trás e para baixo que aquilo que os mantinha de pé e potencialmente para frente e avante, como os versos cantados por Tela Lando que, com cadência, foram recuperados pela historiadora Amanda Palomo Alves<sup>18</sup>, não foi objeto de análise: a alimentação. Essa abstinência - ou essa fome - pode ser explicada pela excessiva dimensão culturalista semeada pelos trabalhos do chamado campo da História da Alimentação<sup>19</sup> que, de forma geral, dão continuidade a análises estigmatizantes que vão de encontro com a perspectiva dos estudos pós-coloniais e decoloniais, estes que, dando pluralidade ao que verso, se tornaram basilares para a leitura histórica africanista. Provavelmente por conta dessa suposta névoa de frivolidade que, cabe pontuar, os historiadores deveriam afastar, o tema é absolutamente

---

Texto apresentado no XXIV Simpósio Nacional de História da ANPUH, São Leopoldo, 2007, pp. 1-8.

<sup>15</sup> MOURÃO, Fernando. Continuidades e discontinuidades de um processo colonial através de uma leitura de Luanda: uma interpretação do desenho urbano. São Paulo: terceira Margem, 2006.

<sup>16</sup> MESSIANT, C. Luanda (1945-1961): colonisés, société coloniale et engagement nationaliste. In: CAHEN, Michel (Org.). Vilas et citades. Bourgs et villes en Afrique Lusophone. Paris: Laboratoire Tiers-Monde/Afrique, 1989.

<sup>17</sup> MOURÃO, Fernando. Op. cit, p. 31.

<sup>18</sup> Alberto Teta Lando foi um músico angolano de origem bakongo que, para além de autor de inúmeras canções, foi presidente da União Nacional dos Artistas e Compositores (UNAC). Para mais, consultar a análise empreendida por ALVES, Amanda Palomo. Op. cit.

<sup>19</sup> Sobre os questionamentos sobre a autonomia do campo ver as colocações de NADLER, Wanessa. Escrevendo a história da alimentação: resenha de uma obra de referência. Topoi, Rio de Janeiro, v.17, n.º 33, jul./dez., 2016, pp. 661-666.



silenciado no que se refere à história de Angola contemporânea. Os trabalhos que tangenciam o tema, independentemente de temporalidade, são aqueles dedicados aos aspectos econômicos cujos objetos de análise se inscrevem sobre as atividades agrícolas e comerciais que, sem dúvida, nos acompanharam como cajados ao longo da análise.

Uma segunda tampa a explicar a intocabilidade do tema pode ter a ver com a necessária interdisciplinaridade e, assim sendo, a multiplicidade de abordagens que ele alavanca. É preciso confessar, e a Introdução também carrega o tom de desabafo, o quão difícil foi tentar fazer caber tudo em uma única panela. As inúmeras dimensões socioculturais da alimentação, deveras apontadas pela Sociologia e Antropologia da Alimentação, por tão plurais de conceitos e categorias de análise, tornam rígido aquilo que poderia ser elástico porque tecido por fibras finas, longas e resistentes como uma teia. Na busca por uma maleabilidade encontramos um conceito que parecia dar conta do banquete a ser oferecido: o sistema alimentar. Segundo Marcelo Alvarez, o conceito teria sido cunhado pelo africanista e etno-historiador inglês Jack Goody e influenciaria as perspectivas de análises empreendidas por Sidney Mintz em *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (1985) e Allen Beardsworth em *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society* (1997), entre outros<sup>20</sup>.

De acordo com essa sistematização, a alimentação seria observável por e em quatro fases inter-relacionadas: a produção, podendo envolver as formas de agricultura, a organização do trabalho e a tecnologia para produzir os alimentos; a distribuição, envolvendo o controle do estoque de alimentos e a distribuição no mercado; o preparo do alimento, correspondendo ao processamento do alimento desde o campo até a cozinha, incluindo-se técnicas de preparo e utilização do alimento; e o consumo, fase em que o alimento está finalizado para ser consumido - tanto cru como cozido-, podendo indicar as diferenças de identidade,

---

<sup>20</sup> Ver ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine; MENASCHE, Renata (Orgs). Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: UFRGS, 2012. Há outros autores que empregam o conceito, no entanto, permeado por um conjunto teórico que, na senda de Lévi Strauss, versa com a ideia de sistema enquanto linguagem. Um exemplo dessa conceituação se faz presente em MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, v. 7, n.º16, 2001.

sociabilidade e costumes<sup>21</sup>. No entanto, a ênfase sociológica de Goody, tal como o excessivo aspecto normativo dado à categoria de consumo lamentavelmente implicou em uma redução da capacidade de agência, algo que feriria intimamente o tom que eu gostaria de conferir a uma pesquisa que pretendia não apenas dar luz às estratégias dos sujeitos históricos africanos, mas de provocar as suas ambiguidades<sup>22</sup>. Ou seja, era muito choro para pouca cebola.

Para secar as lágrimas nada melhor do que se debruçar sobre as fontes, não aquelas de onde brotam água do solo, mas aquelas de onde nasce a história. Realizei a segunda pesquisa de campo na cidade de Lisboa, em 2020, com um cronograma de três meses que, com auxílio da professora Eugénia Rodrigues, me permitiria percorrer todos os arquivos e ainda degustar um pastel de nata. Foram dez dias de imersão em basicamente três locais: a Sociedade de Geografia de Lisboa, o Arquivo Histórico Ultramarino e a Hemeroteca Municipal de Lisboa, este, uma “segunda casa” para mim. Nela consultei diferentes periódicos que foram publicados e circularam em Luanda entre os anos de 1950 e 1970 como se, folheando página por página, fosse possível realizar o sonho de todo historiador: viajar no tempo. E foi, eu fui. Contudo, o grande problema de viajar no tempo é o efeito borboleta. Sentada no largo da Igreja de São Domingos a esperar que o arquivo abrisse percebi que tinha a faca e o queijo na mão. Todos aqueles africanos, a mercearia senegalesa, os carrinhos de comida de rua, o cheiro das bananas das quitandeiras indo longe... No centro de uma cidade que se pretendia portuguesa. Me levantei de rompante certa que Luanda estaria do outro lado da rua. Só que o arquivo estava fechado.

A pandemia da covid-19 havia se tornado tão irrefreável que os arquivos, por já ter sido decretado o Estado de Emergência pelo governo português, estariam fechados por tempo indeterminado. Foi ali o último e fatídico bater de

---

<sup>21</sup> Cf. GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase*. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa, 1995.

<sup>22</sup> Na senda de um olhar que alcança as ambiguidades, a adotada leitura de conceitos como agência e resistência, ações tão marcantes nas experiências sociais, foi atravessada pelas positivas contribuições das análises empreendidas por Saba Mahmood e Natalie Zemon Davis, ambas que, além de afastar o caráter reativo dos conceitos, apresentam abordagens favoráveis à compreensão das interseccionalidades que folheiam o conceito de gênero. Cf. MAHMOOD, Saba. *Teoria feminista, agência e sujeito liberatório: algumas reflexões sobre o revivalismo islâmico no Egito*. *Etnográfica*, v. X, n.º 1, 2006, pp. 121-158; DAVIS, Natalie Zemon. *Women on the margins: three seventeenth century lives*. Cambridge: Harvard University Press, 1995.

asas da borboleta. Passei os últimos dez dias em exílio na esperança que o vento voltasse a soprar, mas o único sentido foi regressar ao Brasil no último voo antes do fechamento das fronteiras e sem a possibilidade de consultar documentos que, decerto, teriam sido fundamentais para a visualização de ângulos que permaneceram obscuros. O único vitral que, desde a cidade do Rio de Janeiro, poderia me permitir ver alguma luz seria o que cobre o teto e o arquivo do Real Gabinete Português de Leitura, fechado até o dia de hoje graças às tropelias do governo atual. Apesar dos pesares de toda essa imprevisibilidade que atravessa a existência humana, os deslocamentos que antes eu havia feito entre fronteiras e caixas e códices me permitiram perceber todos os caminhos percorridos e como, ainda que muitos, eles me encaminhavam às ruas e seus pregões, às travessas e suas negociações e às barrocas de impedimentos de Luanda.

... Pois.

Não é sem razão que as cidades africanas sob jugo colonial têm se afirmado como objetos de investigação: há nelas uma ebulição que, por maior que fosse a pressão, as tampas dos colonialismos não suportaram abafar. A quantidade efusiva de documentos coloniais que registraram o crescimento das cidades africanas é, de forma concomitante, sintoma e indício histórico das efervescências locais. Conectadas aos influxos globais, Luanda e diversos outros centros urbanos, a partir dos anos 1950, estavam a ser integrados em uma economia-mundo que, pelas vias dos processos de proletarianização, buscava enquadrar socialmente os consumos realizados nos territórios. Um espaço-poder que era, especificamente no caso angolano, alinhavado por um sistema colonial de classificação social a prolongar uma dominação concreta e simbólica. Assim, os consumos realizados não necessariamente deveriam corresponder apenas às propostas globais, mas outrossim, serem condizentes com uma subjetividade colonial que se inscrevia na topografia-corpo da cidade. Observando tudo isso, no meio fio, me reencontrei com as colocações da historiadora angolana Maria da Conceição Neto, cuja perspicácia admiro apaixonadamente.

A falar sobre o transporte rodoviário na região do Huambo entre os anos de 1920 e 1960, Neto dava início a partir do começo de uma caminhada: as estradas. Dizia ela que, apesar de um elemento banal das paisagens, a palavra e a

ideia de "estrada" apresentam ressonâncias fortes para os angolanos. O abrir e fechar de caminhos, dizia ela, rodeava a possibilidade ou não de circular, palavra "quase mágica e talvez o direito mais universalmente reivindicado em Angola"<sup>23</sup>. Ao expor com tanta propriedade o sentimento de liberdade de deslocação, que é tão secular quanto humano, Neto me fez rever todas as imagens de Luanda e como, na maior parte delas, havia sempre uma *ginguba*, uma bacia com pães, um balde com frango ou peixe frito, uma *kikuanga*, o cheiro que cruza o largo, um pó branco que marca o chão. Um farnel em movimento. E, percebiam, as jornadas na cidade de Luanda daquele tempo eram inúmeras e de diferentes naturezas porque os deslocamentos tinham sentidos múltiplos: desvinculo e desterritorialização por necessidade social, por fuga, por desejo, por autonomia, liberdades.

Retomei as fontes orais coletadas em Luanda e, por mais bloqueadas que as estradas estivessem e, indubitavelmente, estar em campo é princípio básico da metodologia da História Oral, não havia vias a não ser as linhas telefônicas para ouvir um pouco mais sobre o vivido, que eu jamais poderia recuperar sem aquelas vozes. Percebi que, como recomendado por Alessandro Portelli, a não rigidez das entrevistas realizadas anteriormente era o que ele chamava de "conversa solta"<sup>24</sup>, tão leve que em determinados momentos eu não sabia quem estava a conduzir a dança porque cadência não faltou. Considerando-se a faculdade imaginativa e subjetiva, dois aspectos fundamentais de uma boa mesa, retomei as "conversas" com os angolanos que a vida trouxe. Cada um dos entrevistados me levou a outro e a diferentes percepções individuais do vivido - e do comido - em uma mesma cidade. Respeitando cada um deles como um amálgama, a intenção não era preencher as lacunas das fontes escritas, mas unicamente prestigiar a possibilidade de, como colocado por Verena Alberti, recuperar "o vivido conforme o concebido por quem viveu"<sup>25</sup>.

<sup>23</sup>NETO, Maria da Conceição. Nas malhas da rede: O impacto económico e social do transporte rodoviário na região do Huambo c. 1920 – c. 1960. Texto apresentado no International symposium Angola on the Move: Transport Routes, Communication and History, Berlin, 24-26 September, 2003, p. 1.

<sup>24</sup>PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na história oral. In: Revista de História do Programa de Pós-graduação em História da PUC/SP do departamento da PUC-SP. São Paulo: Educ, n.º15, jul/dez, 1997, p. 15.

<sup>25</sup>ALBERTI, Verena. "O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. Trabalho apresentado à mesa-redonda "Ouvir e narrar: métodos e práticas do trabalho com História Oral", durante o II Seminário de História Oral promovido pelo Grupo de História

E, mediante a multiplicidade de pontos, fatos, projetos, fluxos, idiossincrasias e representações se consolidou a necessidade de que o olhar para o alimentar naquela cidade fosse o mais panorâmico possível - algo que, convenhamos, é uma premissa inerente ao tema que o arrevesa. Cotejando todas as fontes coletadas e inventariadas com a historiografia mais recente, havia muita fibra na tensão entre consumo e o desejo de o realizar no processo de uso ou apropriação social do espaço, da terra-território. Era o consumo, portanto, tão mais observado e pretensamente controlado pelas autoridades coloniais, quanto aquilo que preenchia os espaços da cidade ao longo do movimento de criação de lugares e possibilitava, de forma dinâmica, as articulações ou desarticulações materiais e imateriais quer entre pessoas, quer entre as demais etapas do sistema alimentar. Porque a funcionar nas fontes coloniais como categoria de análise dos comportamentos sociais das populações locais, privilegiamos o consumo como etapa primordial do sistema alimentar implementado sobre a cidade de Luanda, nos alicerçando em uma leitura cuja lente da cultura material destitui a moldura moral de antimaterialismo e recupera as ligações humanas e materiais, perspectiva que auxilia a superar a passividade de Goody<sup>26</sup>.

Esse rearranjo, por estar tão atrelado a diferentes fluxos, esferas e níveis implicou na utilização do conceito de territorialidade dado que, por sua plasticidade, absorvia como a terra todos os processos sociais específicos que atravessavam a experiência dos consumos alimentares realizados pelos habitantes daquela cidade que, entrecortados por múltiplas contingências, deslocamentos e classificações coloniais, necessariamente lançariam mãos de estratégias para garantir no espaço-poder seus saberes, sabores e comeres. Assim sendo, não o quadro, mas o lençol freático teórico da tese foi conformado a possibilitar a visualização de diferentes fios que teciam o período em análise, alimentar a interdisciplinaridade e, ao mesmo tempo, conferir ao conceito de cultura - basilar em nossa linha de pesquisa - um dinamismo que lhe é inerente e viável dada a multiplicidade de conexões e trocas culturais que ocorrem ao longo das relações

---

Oral e pelo Centro de Estudos Mineiros da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, em Belo Horizonte, de 19 a 20 de setembro de 1996, p. 1.

<sup>26</sup>MILLER, Daniel. Consumo como cultura material. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 13, n.º 28, jul.- dez, 2007, p. 34.

sociais de qualquer conjunto social, independentemente do recorte temporal a partir do qual se observe.

Na senda do geógrafo brasileiro Milton Santos, que se afasta de uma territorialidade com valor etológico e sublinha as intencionalidades no processo de criação dos lugares<sup>27</sup>, as elucubrações de Rogério Haesbaert<sup>28</sup>, outro brasileiro, nos permitiram acessar uma ideia de territorialidade tão mais necessariamente conformada em sentido reticular quanto imbuída de desejo, daquilo que é ou se pretende endógeno. Alinhando, portanto, rios teóricos que navegam pela geografia, antropologia e história social fui levada por correntes contrárias à lógica de homogeneização que, ao passar pelos estreitos das experiências sociais dos habitantes de Luanda, não desembocaram apenas no mar arenoso dos musseques, mas permitiram redimensionar o tamanho das bocas que engoliam a cidade inteira. Um mundo. Essa gulosa deglutição, que decerto apresentará pedaços mal mastigados, faz parte da necessidade de desvelar a multiplicidade de cruzamentos que envolviam e reconectavam muito mais que um centro urbano cindido em dois, mas que, pelo olhar do angolano Ruy Duarte de Carvalho, era um rio com sinuosas margens porosas e, também, tinha uma Ilha e alguns prolongamentos de terra<sup>29</sup>.

São muitas as faces. E os lugares.

E destes para as painéis de Luanda, o primeiro capítulo teve como objetivo localizar por quais caminhos o consumo alimentar das populações africanas, em sentido amplo, se tornou pauta internacional. Cumpre destacar que os anos que antecedem o recorte temporal proposto, que se baliza na realização da 1ª Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição ocorrida em 1949, foram tecidos também pela preocupação de agências multilaterais com os arranjos de uma nova cultura alimentar em que a saúde pública, a agricultura e a fome - uma fórmula conceitual e política - circundavam os foros diplomáticos como a

<sup>27</sup>SANTOS, Milton. A natureza do espaço. São Paulo: Hucitec, 1996.

<sup>28</sup>HAESBAERT, Rogério. (org.). Globalização e fragmentação no mundo contemporâneo. Niterói: EdUff, 1998; Idem. Dilema de conceitos: espaço--território e contenção territorial. In: SAQUET, M. A.; SPOSITO, E. S. Território e territorialidades: teoria, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular, 2009, pp. 95-120.

<sup>29</sup>CARVALHO apud MARTINHO GALE, Ana Maria Mão de Ferro. Periferias urbanas, identidades e circulação de bens culturais em Luanda. In: Proportions, dis-harmonies, identities. FSCH/CHAM, 2015, p. 189.

Conferência de Hot Springs, em 1943<sup>30</sup>. Localizado esse ponto, se buscou compreender de que forma as análises sobre esses consumos seriam enquadradas pelo sistema de classificação adotado pelo colonialismo português. Assim sendo, basicamente a partir de fontes produzidas pelo saber científico colonial, observamos como o sistema colonial categorizava incessantemente e de formas dicotômicas as subjetividades - entre corpos, formas e alimentos - a fim de fazer caber as existências tanto de acordo com as propostas de um padrão alimentar global quanto com as possibilidades materiais do sistema alimentar implementado em Angola que, necessariamente, escoava em Luanda.

Nesse escoar, embalando uma maior diversidade de fontes, o segundo capítulo buscou se debruçar sobre como a topografia da cidade era também delineada pelos interesses das indústrias e firmas comerciais envolvidas com o sistema alimentar global e como, desta forma, a alimentação dos musseques se tornou central para a expansão do mercado interno. Nesse sentido, pretendemos mostrar - tendo-se por parâmetro as avaliações realizadas anteriormente - como o consumo alimentar dessa imensa parcela da população citadina era detidamente observado como indicativo de integração, ou não, à economia monetária, esta que, especialmente a partir de determinados alimentos, se mostrava não isenta de valores raciais. Uma vez que o racial buscava ser abafado pelo critério social, também se tornou necessário apreender as possibilidades reais do mundo social dos habitantes, isto é, as ofertas laborais e os rendimentos que, na lógica dos estudos realizados, seriam a única explicação para o consumo de determinado alimento e, assim, a reprodução de um comportamento aceitável em um espaço urbano colonizado.

Debruçado nesse urbano, que se pretendia tão ordenado como prateleiras de um supermercado, mas que em realidade apresentava *kindas* e caixotes pelos caminhos, o terceiro capítulo teve como eixo verificar de que maneira o comércio de alimentos - aonde tudo se compra - havia sido planejado como mapas sociais a segregar pessoas e insumos e como, em sentidos permeados por valores e sabores locais, a dinâmica cotidiana de compra dos alimentos da cidade estava para além

---

<sup>30</sup>Para mais sobre esses antecedentes, consultar LIRA, Augusto. Aforismo da autonomia: a trajetória de John BoydOrr na América e as campanhas de criação do Food and Agriculture Organization of the United Nations(FAO). Faces de Clio - Revista discente do Programa de Pós-graduação em História, UFJF, v. 4, n.º 7, jan-jun, 2018, pp.18-41.

das redes e relações sociais previstas pelo sistema alimentar desenhado para Luanda. Ao se ter como fundo do prato alimentos específicos que avultavam nas ementas locais, o capítulo pretendeu afinar os ritmos, as formas e as idiossincrasias do consumo alimentar de acordo com o tom dado pelas fontes orais e, com isso pretensiosamente buscando reconhecer ângulos do consumo que eram tão mais subjetivos e invisíveis às compartimentações coloniais. Concomitantemente, se pretendeu também demarcar como esses consumos estavam atrelados ao plano do tangível, isto é, como a materialidade dos alimentos em circulação comandava a dimensão e a forma das redes comerciais.

O último e quarto capítulo, como um baile da vida social da cidade, sai das portas das casas, dos quintais e das confraternizações mais íntimas - convite que decerto provocaria um novo caminho de pesquisa - para o consumo que era, dentro da lógica colonial, o sintoma primordial da integração àquele "novo" mundo: aquilo que cotidianamente alimentava os trabalhadores. Desse modo, portanto, o capítulo dá luz às estratégias locais de garantir que a vida da cidade acontecesse a caminho do trabalho. Nele se buscou recuperar as agências e a pungência dos desejos por alimentos que eram preferencialmente consumidos pelos homens e mulheres no movimento diário de realização de suas refeições principais. Ao mesmo tempo, como não apenas de pão vive o homem, a análise final pretendeu ressaltar que o banquete ofertado e garantido pelas estratégias que envolviam determinados gêneros alimentícios não se resumia ao comer ou às razões de contingência, mas necessariamente estava a alimentar também uma forma de estar e de fabricar os lugares da cidade.

A pitada final, sem tanta preocupação com as gramaturas ou com os farelos no chão, busca ressaltar que o limite do recorte temporal é tão mais borroso quanto fundamentado no ano de produção da última fonte que revela nuances do consumo alimentar local, este que, muito certamente, passou a sofrer intempéries a partir da maior evasão de pessoas e produtos em 1974. Pertinente quando se fala de evasão é comentar que os títulos dos capítulos e seções foram pensados a partir das "conversas soltas" entabuladas, da literatura e musicalidade angolana e, sem dúvida, temperados pelo desejo de libertação da minha fome criativa em meio a um formato restrito. Já que me introduzi com tanta intimidade, me retiro advertindo que o título da tese traz um verbo em kimbundu que se



traduz como "acabar de trabalhar, de beber e comer", o que reitera a interconexão entre as atividades. Depois dos dois pontos, o título é, também, produto do cruzamento entre as imagens dos caldeirões de Luanda sustentados à cabeça pelas mulheres angolanas e daqueles que se fizeram presentes durante toda a minha infância. Cujos fundos sem segredos sempre puderam ser vistos. Nunca houve tampa grande o suficiente para esconder ou controlar a satisfação de ver como o pouco, dividido entre muitos, é sempre o de todos.

## 2

## O território que come

Manhã cedo, horas de caminhar para o emprego. Passam carros e carrinhas, gente apressada. Os machimbombos mal chegam para as encomendas. Tudo em movimento: a cidade palpita.

No meio de tudo isto, soa um pregão. E logo, quase em uníssono, um outro. Coisa rara hoje em que os pregões passaram a ser "berrados" através das aparelhagens radioelétricas. Mas aqueles eram soltados de viva voz. Duma travessa ouviu-se: "Olha, hortaliças!" - e lá ia um rapagão com um caixote à cabeça, deixando ver fartas folhas de couve, verdes, viçosas, apetecíveis.

Na rua onde a travessa desemboca, lá ia, por sua vez, a peixeira - vestida com seus panos largos, quadrados, azuis, embotados e a característica quinda redonda e alta à cabeça que cá substitui a velha canastra da nossa terra, onde confina a Europa - o solar lusitano. A mulher apregoava: "Minha senhõla, olha a sardinha, feresquinho, feresquinho!"

E aqui está a explicação do "batismo" deste apontamento: couves e sardinhas, com mais umas batatas e o resto está cozinhado um prato caracteristicamente português. E para o acompanhar nem hoje falta a boroa - também já se fabrica em Luanda.

A Província de Angola, Luanda, n.º 9.040, ano XXXII, p. 7, 16 de setembro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

### 2.1.

### O que o pregão não vende

Passada a angústia de se escolher a melhor forma de começar, que parece nunca ter sido encontrada como não desfeita a angústia, o trecho em destaque foi selecionado para abertura deste capítulo, em primeiro lugar, por condensar em poucas linhas grande parte dos processos sociais específicos pelos quais passava a cidade e os habitantes de Luanda e que, necessariamente, serão retomados ao longo da tese. Em segundo lugar, esse coligar dentro do espaço urbano luandense exprime uma perspectiva em escala reduzida, comunica a experiência social desde uma pequena travessa em um território colonial atravessado por redes e elos conectados ao mundo. Também parte de uma longa história, o trecho é a transcrição integral de "Dois pregões fizeram um cozinhado", "título-batismo" de uma matéria com tom de crônica publicada no dia 16 de setembro de 1955 na seção "A cidade", administrada por Joaquim Ervedosa<sup>31</sup> e que trazia ao jornal *A Província de Angola* as peripécias cotidianas da cidade de Luanda.

---

<sup>31</sup> A família Ervedosa, cujo um de seus membros é o renomado intelectual Carlos Ervedosa, é luso-angolana.

O redator não especifica quem estaria a caminho de qual emprego, mas garante que era de manhã bem cedo e que estavam todos apressados posto que os machimbombos - autocarros - não davam conta do movimento quer de encomendas, quer de pessoas. No meio desse descompasso ressoavam pregões não por meio de aparelhos modernos como os radioelétricos, mas gritados em viva voz e que anunciavam dois gêneros alimentícios diferentes, como diferentes eram os comerciantes. Cada qual com o seu gênero - em diferentes acepções do termo - e posicionados em uma travessa, em seu local. De um lado, um rapagão com um caixote a vender hortaliças, do outro uma peixeira que falava mal o português e se vestia com panos embotados. A semelhança entre eles não era apenas estar ali a trabalhar como os demais, mas também o fato de estarem a comercializar alimentos fresquinhos. Uma cena cotidiana de um centro urbano em movimento que, entretanto, é intencionalmente - por pequenos detalhes - aproximada e alinhada ao "solar lusitano" graças à canasta e àquilo que o pregão não vendia: broas e a sugestão de um prato caracteristicamente português (sic).

Os gritos, aparelhos radioelétricos, o frescor dos alimentos, as travessas e os panos necessariamente embotados da peixeira serão retomados mais adiante para que possamos, neste momento e tal como o redator, observar apenas aquilo que é de nosso interesse: as broas e a arquitetura de um gosto lusitano. Segundo os levantamentos da historiadora brasileira Juliana Bosslet, o *A Província de Angola* era um jornal estreitamente vinculado aos interesses empresariais e era distribuído nas firmas, relação que por si o torna uma fonte fundamental para a observação das intenções de conformação de um padrão de consumo alimentar. Não dissociado disto, duas semanas antes da reportagem em destaque havia sido realizado o anúncio da inauguração de uma padaria na Avenida dos Combatentes, no centro urbano de Luanda, na qual se poderia degustar um pão de tipo espanhol e de mistura - a broa -, elemento que permitiria "recordações do nosso lar lusitano"<sup>32</sup>. Se atentos à historiografia atinente, em especial, às análises realizadas pela historiadora portuguesa Cláudia Castelo, esse esbravejar lusitano pode ser

---

<sup>32</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º 9.026, ano XXXIII, p.9, 02 de setembro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

lido como efeito retórico da reorientação discursiva do regime colonial salazarista<sup>33</sup>.

A adaptação por parte dos ideólogos do regime colonial português da teoria lusotropical desenvolvida por Gilberto Freyre - curiosamente um dos cientistas sociais mais dedicados ao tratamento dos aspectos alimentares brasileiros<sup>34</sup> - daria sustentação ao que Cláudia Castelo denominou de "modo português de estar no mundo"<sup>35</sup> que, sem jamais se desvincular de uma ideia imperial e hierarquizada, insistiu especialmente a partir dos anos 1950 em propagar a ideia de uma "nação ultramarina" amalgamada, pacificada e encontrada em diferentes espaços do globo<sup>36</sup>. Seria a retórica ideal, segundo os seus idealizadores, para a sobrevivência de Portugal enquanto senhor de suas colônias; ou, na terminologia salazarista, de suas "províncias ultramarinas"<sup>37</sup>, tal como serviria enquanto álibi para remediar a nova conjuntura internacional que observava de forma atenta o território africano a partir de uma outra, mas não menos utilitária perspectiva mediante a aceleração dos movimentos de

<sup>33</sup>Cf. CASTELO, Cláudia. Passagens para África. O Povoamento de Angola e Moçambique com Naturais da Metrópole (1920-1974), Edições Afrontamento, 2007.

<sup>34</sup> Ao lado do brasileiro Luís da Câmara Cascudo, autor de *História da Alimentação do Brasil* (1968) e *A cozinha africana no Brasil* (1964), Gilberto Freyre conferiu suntuoso espaço em suas obras para a culinária realizada no território brasileiro e ambos os autores, apesar das diferenças e interpretações, buscavam tencionar a formação da cultura brasileira a partir das conexões com o continente africano. Cumpre destacar o acentuado diálogo entre os referidos autores e o angolano Óscar Ribas. cf. CASCUDO, Luís Câmara. *Made in Africa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1995; FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. Uma sociologia do doce, com receitas e bolos do nordeste brasileiro. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939; FREYRE, Gilberto. *Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.

<sup>35</sup> "O modo português de estar no mundo" não é referência apenas ao título da obra de Cláudia Castelo, mas a proposição - provocada por ela - de que o colonialismo português teria sido excepcional na medida em que representaria e materializaria uma unidade amalgamada na qual as relações de poder existentes seriam pacificadas pela benevolência e capacidade integradora do colonizador. A contestação da ideologia colonial portuguesa e sua aproximação com o lusotropicalismo de Gilberto Freyre, tema cuja literatura é ampla, pode ser encontrada em CASTELO, Cláudia. "O modo português de estar no mundo": o luso-tropicalismo e a ideologia colonial portuguesa (1933-1961). Porto: Afrontamento, 1999.

<sup>36</sup> Sobre a apropriação da teoria luso-tropical de Freyre pelo Estado Novo de Salazar ver: CASTELO, Cláudia. Uma incursão no lusotropicalismo de Gilberto Freyre. Lisboa: IICT, ano VI, set., 2011. Se encontra uma crítica contundente às mistificações salazaristas em NETO, Conceição Maria da. Ideologias, contradições e mistificações da colonização de Angola no século XX. *Revista Lusotopie*, 1997, pp. 327-359.

<sup>37</sup> Nomenclatura utilizada pelo governo ditatorial salazarista após as revisões legislativas realizadas na década de 1950 como forma de dissimular a manutenção de territórios não autônomos. Para saber mais sobre as reformas e implicações a nível institucional e político, ver PEIXOTO, Carolina Barros. Limites do ultramar português, possibilidades para Angola: o debate político em torno do problema colonial, 2009. 184 folhas. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2009; FIGUEIREDO, Antônio. Portugal: cinquenta anos de ditadura. Lisboa: Ed. Dom Quixote, 1975.

descolonização que atravessavam a África, Ásia e o Oriente. Se através das poucas linhas de "Dois pregões fizeram um cozinhado" quiséssemos desmistificar o imaginário lusotropical, isto seria viável.

A historiadora angolana Maria da Conceição Neto, uma das grandes representantes da historiografia sobre Angola que evidenciou a falácia discursiva da colonização portuguesa - e sempre muito atenta aos suspiros dessa teoria no tempo presente - ressalta que não se pode perder de vista que a teoria e prática lusotropicalis se referem ao tratamento do europeu para com o africano<sup>38</sup>. Disto, olha-se o trecho. Risível fazer crer que Luanda seria extensão de um solar lusitano pura e simplesmente pela existência e circulação de alguns insumos. Couves, peixes e batatas havia em diferentes partes do mundo. Por mais que as teorias da antropologia e sociologia da alimentação garantam a existência de processos históricos de construção de valores simbólicos a partir de alimentos, conferindo-lhes sentido de pertencimento e identidade - como o projetado na matéria em destaque -, isto não implica em amálgama harmônico. A defesa da identidade cultural do prato não apresenta, em nenhum momento, uma ideia de multirracialidade e integração: o pronome possessivo "nosso", que se conecta à terra lusitana, está direta e estritamente vinculado ao "português". Tampouco se pôde notar, em poucas linhas, alguma amabilidade no tratamento comercial para com os vendedores locais - que parece não ter havido.

Dentro e fora das linhas da matéria as posições sociais estavam, e tendiam a estar, cada vez mais claras. A cena giraria apenas em torno do se imaginar um "cozinhado" português. Tão substancioso que teria sido capaz de interromper o dia, de ensopar toda uma dança em que se aproximavam, mas se desencontravam carrinhas, gente apressada e machimbombos. Por mais lúdica que possam ser as linhas da matéria, os agentes que estavam ali posicionados a permitir o acesso aos gêneros alimentícios seriam simples coadjuvantes, elementos de uma passagem, circunstância que reitera a leitura naturalizada de posições sociais diferentes àquela mesa. Além disso, a representação de uma peixeira com panos necessariamente puídos, que se repete em grande parte das fontes, parece ter sido

---

<sup>38</sup> NETO, Maria da Conceição. Op. cit, 1997.

naturalizada pelo redator e, bem provável, também pelos leitores<sup>39</sup>. Uma prática da imprensa colonial que, como colocado pela historiadora brasileira Andrea Marzano, não seria inusitada ou recente<sup>40</sup>. Na tentativa de refazer a leitura, pode-se dizer que o redator tenha quisto apenas desenhar uma cidade em movimento, com intensa circulação de pessoas e produtos, na qual a broa, tão fundamental, estava a ser fabricada e anunciada.

Entretanto, de uma forma ou de outra, o prato "caracteristicamente português" do redator se mantém como a grande possibilidade - ou sugestão - de um "modo português de comer no mundo". Algo que, indubitavelmente e pela sequência da seção, correspondia a interesses empresariais. Ou seja, tanto a confecção culinária e a broa quanto a aparição de uma peixeira com panos puídos seriam, portanto, evidências do exercício de ficcionalização de um território colonizado: eram os gostos e as cenas da cidade<sup>41</sup>. Essa possível narrativa, que implica em uma pré-determinação do espaço, dos indivíduos e das práticas culturais por eles efetuadas, não se sustentaria, no entanto, sem corpos no espaço<sup>42</sup>. Ou, no léxico apropriado, sem protagonistas. Se em 1850 Luanda albergava 1.240 brancos, em 1960 a cidade sustentaria cerca de 55.567<sup>43</sup>. Tem-se, abaixo, um pormenor do desenvolvimento demográfico da cidade que, apesar de números sempre muito relativos pela debilidade dos censos, traz a dimensão do crescimento populacional da cidade, notável em especial nas últimas três décadas do colonialismo:

<sup>39</sup> Cf. MARZANO, Andrea. "O que não é segredo não se pode descobrir". A imprensa e o cotidiano colonial em Luanda. *Africana Studia*. Edição do Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto, n.º 30, 2018, p. 98.

<sup>40</sup> Ibidem.

<sup>41</sup> Considerando-se as colocações de Benedict Anderson, pontualmente no sentido de construção de uma narrativa que sustente uma comunidade imaginada, é interessante que se pense em termos de narrativa. O trabalho desenvolvido por Ana Lúcia de Sá, que analisa as formas de instrumentalização da dimensão de ruralidade na literatura angolana, recupera esses intentos de ficcionalização. Para mais, ver SÁ, Ana Lúcia Lopes de. *A ruralidade na narrativa angolana do século XX. Elemento de construção da nação*. Tese (Sociologia). 488 folhas. Universidade da Beira do Interior, 2009.

<sup>42</sup> Esta sentença é basilar no entendimento do conceito de territorialidade instrumentalizado pela pesquisa. *Grosso modo*, territorialidade deve ser entendida como estratégias espaciais de controle e influência atadas por um conjunto de ligações sociais que impactam - por das vezes de forma adversa - as relações entre os atores e os fenômenos sociais. É, portanto, socialmente construída e tem potencial de amoldar comportamentos. Para mais, ver SACK, Robert David. Op. cit.

<sup>43</sup> Dados referentes a 1850 fornecidos por CURTO apud OLIVEIRA, Vanessa, Donas, pretas livres e escravas em Luanda (séc. XIX). In: *Estudos Ibero-Americanos*, Porto Alegre, v.44, n.º3, set-dez, 2018, 2018, p. 448; Dados referentes à década de 1960 em AMARAL, ILÍDIO. *Luanda e seus muceques. Problemas de Geografia Urbana*. Lisboa: Finis terra, 1983, p.304.

Tabela 1  
Densidade populacional de Luanda

*Evolução da população de Luanda segundo os recenseamentos  
decenais de 1930 a 1970*

Anos	Branços		Não-Branços		Totais
		%		%	
1930	6 008	11,8	44 580	88,2	50 588
1940	8 944	14,7	52 084	85,3	61 028
1950	20 710	14,6	120 937	85,4	141 647
1960	55 567	24,7	168 973	75,3	224 540
1970	124 400	26,7	350 928	73,3	475 328

Fonte: Ilídio. Estudo de Geografia Urbana. Lisboa: Memórias da Junta de Investigação do Ultramar, 1968.

Esse "modo português" de ser e comer no mundo teve como reforço a aposta consideravelmente alta no incremento do povoamento branco nas colônias portuguesas que, de acordo com Cláudia Castelo, era a massa populacional que representava o excedente demográfico da metrópole e que, segundo o ministro do Ultramar, seria a parcela que elevaria a colonização<sup>44</sup>. A transferência de uma massa de imigrantes portugueses para Angola e em especial para a capital facilitaria a proliferação de lusitanos desejosos de "cozinhados" pelo território de Luanda que, como as vizinhas Brazaville e Leopoldville, estava também apresentando um crescimento vertiginoso. Financiada pelas altas cotações do café, em especial entre os anos 1948 e 1954 - produção de exportação a cargo de cerca de 60 mil africanos submetidos ao trabalho forçado e mediante expropriação de terras no Uíge, por exemplo<sup>45</sup> - Luanda foi palco de uma industrialização e urbanização consideráveis que permitiriam que as broas fossem fabricadas em escala industrial, e não mais apenas de forma caseira como anteriormente.

Consoante Juliana Bosslet<sup>46</sup>, a abertura à industrialização do Ultramar surtiu efeito na capital e ela passaria a ser, como dito pelo redator das couves e batatas, uma cidade em que tudo estava em movimento e cuja capacidade produtiva e comercial, conforme observado por Cláudia Castelo,

<sup>44</sup> Ver BENDER, G. Op. cit, 1980; CASTELO, Cláudia. "Novos Brasis" em África. Desenvolvimento e colonialismo português tardio. Varia História, Belo Horizonte, v. 30, n.º 53, mai-ago, 2014, pp. 507-532.

<sup>45</sup> Ambriz e Amboim também detinham grandes produções. Cf. BENDER, G. Op. cit, p. 224.

<sup>46</sup> BOSSLET, J. Op. cit, 2013, p. 95.

incontestavelmente dirigia-se apenas à população europeia<sup>47</sup>. E é neste ponto que a sopa entornaria. Se atentos aos números da tabela acima, nos anos 1960 havia também 168.973 indivíduos classificados como não-brancos que, dentro da lógica colonial, provavelmente quereria indicar a população de origem africana, montante que giraria em torno dos 75%. A discrepância numérica e, nesse mesmo sentido, o crescimento populacional da cidade torna irrefutável sugerir que, quer geográfica quer demograficamente, Luanda deixaria de ser uma cidade africana - pontuando-se que os não-brancos eram compostos também por africanos de outros locais. O inchaço populacional deve ser entendido, portanto, como reflexo colonial de um processo global tripartido detonado a partir dos anos 1950, no qual se assistia a aceleração entrecruzada dos fenômenos de urbanização, industrialização e fluxos migratórios para as grandes cidades ao redor do mundo<sup>48</sup>.

Obviamente que, ao passo que se conectam com os contextos locais, os influxos dos acontecimentos a nível global adquirem suas especificidades<sup>49</sup>. No caso angolano, o aumento da parcela africana na capital corresponde a dois eventos correlacionados que transcorriam no interior angolano: as consequências desastrosas da ocupação branca e as movimentações anticoloniais que, em sentido centrípeto, geravam diferentes deslocamentos<sup>50</sup>. Quer para colonos advindos da metrópole, quer para os angolanos e colonos advindos do interior em suas mais variadas formas e formações, Luanda, portanto, era a grande anfitriã. Os levantamentos do Serviço de Estatística da Polícia de Segurança Pública (P.S.P) indicavam que mais de 50% da população não era formada por naturais de

<sup>47</sup> CASTELO, C. Op. cit, 2014, p. 517.

<sup>48</sup> FIELDING, A.J. Migration and urbanization em Western Europe since 1950. *The Geographical Journal*, v.155, n.º 1, mar., 1989, pp. 60-69; GWYNNE, Robert. *Industrialization and urbanization in Latin America*. Routhledge Library Editions: Urbanization, 2017; TRAPIDO, S. South Africa in a comparative study of industrialization. *The Journal of Development Studies*, v.7, n.º 3, 1971, pp.309-320.

<sup>49</sup> Para além das abordagens teóricas que, como a antropológica que nos serve de base, enfatizam a necessidade deste cruzamento, por exemplo, as desenvolvidas pelos estudiosos como Sanjay Subrahmanyam e Zimmermann, a análise transnacional desenvolvida por Micol Seigel aplica como metodologia. Cf. SEIGEL, Micol. *Uneven encounters: making race and nation in Brazil and the Unites States*. Duke University Press, 2009. Os citados estudos que edificam esse cruzamento WERNER, M.; ZIMMERMANN, B. Pensar a história cruzada: entre empiria e reflexividade. *Revista Textos de História*, vol. 11, n.º 1/2, 2003; SUBRAHMANYAM, S. *Connected Histories: notes toward a reconfiguration of early modern eurasia*. *Modern Asian Studies*. Special issue: the eurasian context of the early modern history of mainland South East Asia, 1400-1800, vol. 31, n.º 3, jul, 1997, pp.735-762.

<sup>50</sup> FREUDENTHAL, Aida. A Revolta de Cassanje: algodão e revolta. In: *Revista Internacional de Estudos Africanos*, n.º 18-22, 1999, pp. 245-283. Para mais sobre as revoltas no interior angolano, ver também PÉLISSIER, R. *La colonie du minotaure: nationalismes et révoltes en Angola (1926-1961)*. Orgeval: Ed. Péliissier, 1978.



Luanda, dentre os quais cabe dizerem alto índice de indivíduos das províncias de Malanje, Kwanza Norte e Sul, mas também cabo-verdianos, são tomenses e congoleses<sup>51</sup>, ou seja, um território intensamente perpassado por diferentes formas de ser que buscavam se reposicionar de uma travessa a outra. Contudo, pese a circulação de pessoas, produtos e ideias sem precedentes só havia uma mesa a ser posta<sup>52</sup>.

Destarte, o "cozinhado" português não se restringiria necessariamente a uma ficção, mas pode ser lido como indício de mais do que uma mera sugestão de ser e estar. Enquanto sinédoque, ele representaria uma forma de consumo que comunicaria um padrão normativo, hierarquizante e moralizante de necessidade e que estava, de forma intrínseca, vinculado a um esquema de organização das relações de produção a nível mundial que estabeleceria diferenças entre o que se come e o que se é. Nota-se uma "ordem cultural" que, conectando produção e consumo, buscava se afirmar por meio de bens materiais e hábitos alimentares<sup>53</sup>. Conformando sistemas de práticas e representações, esses usufrutos estariam conectados com as relações de produção e colaborariam com a construção das distinções sociais<sup>54</sup>. Na medida em que as cidades africanas se integravam em uma economia mundo e o colonialismo português insistia em mecanismos de classificação sociocultural das populações locais<sup>55</sup>, questiona-se: afinal, como se comia em Luanda?

<sup>51</sup> MONTEIRO, Op. cit, pp. 95-97.

<sup>52</sup> CASTELO, C. Op. cit, 2014, p. 517.

<sup>53</sup> Uma leitura aproximada pode ser encontrada por meio do conceito de "razão cultural" delineada pelo antropólogo estadunidense Marshall Sahlins. Cf. SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

<sup>54</sup> A perspectiva sugere uma aproximação com as análises de Pierre Bourdieu, especialmente na medida em que este empreende uma análise sobre a distinção do gosto a partir da noção de *habitus*. Segundo a nossa interpretação do conceito de Pierre Bourdieu, *habitus* pode ser lido como um sistema de representações e práticas sociais resultante da interiorização do campo, sendo comum a um grupo ou classe. Para um melhor entendimento, cf. BOURDIEU, P. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. O sociólogo afirma que se trata de um processo infraconsciente e o relaciona, pontualmente, com a questão da distinção do gosto. BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo/Porto Alegre: Edusp/Zouk, 2007.

<sup>55</sup> Sobre os mecanismos de classificação social implementados por sistemas de dominação em diferentes temporalidades e espacialidades, ver CANDIDO, Mariana; RODRIGUES, Eugênia. Cores, classificações e categorias sociais: os africanos nos impérios ibéricos, séculos XVI a XIX. *Estudos Ibero-Americanos*, Porto Alegre, v. 44, n.º 3, set-dez, 2018, pp. 401-408.

## 2.2.

### Mais do que um "cozinhado" português

Pelas considerações já realizadas, um dos canais que melhor permite a observação dos encaminhamentos a nível governamental e empresarial acerca do movimento de recondução da alimentação realizada localmente é o *A Província de Angola*. Assevera-se que ele não era o único periódico envolvido com os interesses coloniais e empresariais, mas apresentava um relativo destaque. Destarte, poucos meses antes da peripécia do "cozinhado" imaginário pode-se encontrar nele uma nota que oficialmente anunciava a atenção por parte das autoridades coloniais para com aquilo que era consumido no território angolano. Publicada em 21 de março de 1955, nela se anunciava e esclarecia as diretivas de órgão denominado como Comissão Provincial de Nutrição de Angola (C.P.N.A.), recém-criado por meio da Portaria n.º 14.890 no dia 19 de maio de 1954<sup>56</sup>. De natureza informativa e intervencionista, a C.P.N.A. tinha como objetivo principal sanar os problemas nutricionais da população local entrecruzando medidas de caráter científico, assistencialista e econômico<sup>57</sup>.

Cerca de um mês antes, e no mesmo periódico, pode-se encontrar na coluna "Temas da Economia Angolana" uma extensa avaliação sobre produção e consumo em Angola, assinada por António Pires, chefe da redação do jornal e envolvido com o setor agroindustrial português. "Produção e consumo elevando o poder de compra do indígena" era o subtítulo da quarta parte da referida avaliação que traz informações relevantes para a compreensão da luz dada à alimentação em Angola<sup>58</sup>. Delineada por argumentos que endossavam a "missão civilizadora dos colonizadores"<sup>59</sup>, a matéria buscava demonstrar a atenção conferida pelas autoridades coloniais à condição de vida dos "indígenas" - leia-se os africanos<sup>60</sup> -,

<sup>56</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º 8.901, ano XXXII, dia 21 de março de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>57</sup> Ibidem.

<sup>58</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º 8.883, ano XXXII, dia 28 de fevereiro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>59</sup> Ibidem.

<sup>60</sup> No plano da teoria e da lei, regia sobre aquele espaço uma política de assimilação cuja ossatura jurídica correspondia ao "Código de trabalho dos indígenas nas colônias portuguesas" e ao "Estatuto Político, Civil e Criminal dos indígenas", vulgarmente conhecido como "Estatuto do Indigenato", promulgado via decreto de n.º 12.533, em 23 de outubro de 1926. Através do decreto de n.º 13.968 ele foi estendido à população da Guiné-Bissau no seguinte ano. Até a década de 1920, a classificação da população nativa estava a cargo das autoridades locais. A partir de então, são criadas leis regularizando as definições a partir das categorias de "assimilado" - africano civilizado - e "indígena", categoria que se faz presente em parte das fontes consultadas porque estão inscritas no período de vigência do Estatuto. No entanto, a designação "indígena" remonta

e como a análise do consumo alimentarsintomaticamente indicava essas positivas transformações. Sem especificações sobre que região do território angolano ou população se referia, o texto glorificava o benefício gerado aos "indígenas" pelos serviços que estes haviam prestado para as empresas instaladas em Angola, especialmente depois do lançamento da Portaria 5.941 de julho de 1947.

Esse "benéfico recurso", dizia a matéria, teria possibilitado não apenas a fixação de salários, mas também teria assegurado àqueles indivíduos uma alimentação "superior", isto é, aquela que vinha sendo oferecida pelas empresas. Em consequência dessas "medidas salutareis", dizia Pires na mesma seção dias antes, era notável o aumento do consumo "indígena" de produtos e gêneros alimentícios antes só consumidos por europeus ou, ainda, antes canalizados para a exportação<sup>61</sup>. Propagava-se a ideia de que a convivência com hábitos alimentares superiores - leia-se europeus - facilitaria que os "indígenas" os incorporassem e que estes, em condições financeiras, automaticamente teriam vontade de manter um "regime alimentar de qualidade"<sup>62</sup>. Sete meses depois, precisamente no dia 14 de setembro de 1955, se encontra na capa do mesmo jornal a matéria "Os problemas de nutrição das populações nativas vão ser decisivamente encarados". Apócrifa, seu conteúdo indicava que os especialistas envolvidos desde início dos anos 1950 com os temas econômicos e científicos do Ultramar, finalmente, teriam possibilidade de atuar, haja vista o empossamento da C.P.N.A.

A investidura, assim terminava a matéria, teria contado com a presença do médico do Instituto de Medicina Tropical, Guilherme Janz, que no dia 11 de setembro de 1955 teria participado da Delegação Portuguesa na 5ª sessão do Comitê Regional Africano de Saúde da Organização Mundial de Saúde realizada em Madagascar<sup>63</sup>. Nota-se que a partir de diferentes formas e com variadas orientações havia a intenção de disciplinar e orientar o consumo alimentar das populações no território angolano. De um lado, se tem um centro urbano em franca expansão, albergando um número mais expressivo de colonos que

---

aoséculo XIX. Via decreto n.º39.666 de 20 de maio de 1954, houve um endurecimento do Estatuto, refinando os requisitos de "acesso à cidadania". Além de agravar ainda mais as relações laborais, o documento instituiu legalmente a possibilidade de revogação do Bilhete de Identidade - documento que comprovava o estatuto jurídico de africano civilizado.

<sup>61</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 8.891, dia 9 de março de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>62</sup> Ibidem.

<sup>63</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 9050, 14 de setembro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

deveriam manter seus antigos hábitos e consumir as broas fabricadas localmente, possibilidade de compra indicada pelos anúncios e matérias jornalísticas<sup>64</sup>. De outro, se tem "indígenas" submetidos aos serviços de empresas que, supostamente envolvidas na "missão civilizadora", orientariam os seus empregados sobre o que comer. Na lógica e pelas palavras de Pires, a manutenção de um hábito alimentar "superior" levaria o "indígena" regressado a se dedicar mais intensamente ao "amanho de suas lavras"<sup>65</sup>.

Identifica-se, portanto, um raciocínio que implica na ideia de produzir para consumir, em produtividade e na centralidade que o poder de compra assume nessa relação, quer para "indígenas" quer para lusitanos saudosos. Para os últimos, especialmente os que habitavam a cidade que pretendia ser um "solar lusitano", a necessidade de disciplinar hábitos, haja vista a gênese do pensamento colonial, era senão inexistente. Já o comportamento alimentar dos primeiros estaria a cargo de empresas e de um órgão que teriam conjuntamente a missão de intervir e promover o estabelecimento de hábitos alimentares "superiores". À usual política de assimilação portuguesa se somam, portanto, outros fatores. Um que se relaciona com a integração no mundo do trabalho assistida nas demais colônias<sup>66</sup>, integração que implicaria em um poder de compra que deveria ser investido em um regime alimentar pré-concebido; e outro que sugere a relação entre reorientação da produção agrícola e do consumo local: o que antes era exportado se voltava para o mercado interno.

Essas ponderações e jogos retóricos, no entanto, não pareciam estar detidos apenas sobre o espaço colonizado por Portugal e isto se tornara evidente dada a realização de uma quinta sessão regional africana sobre temas correlatos em Madagascar. Dado que por meio da imprensa esses movimentos não puderam ser encontrados e tinha-se notícia do envolvimento ultramarino nas questões vinculadas à alimentação local, o cenário pôde ser observado a partir das publicações oficiais do governo colonial. Quer o Boletim Geral do Ultramar quer o Boletim do Instituto de Angola, apesar de suas especificidades, conformavam

---

<sup>64</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º9.040, ano XXXIII, p. 7, 16 de setembro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>65</sup> Ibidem.

<sup>66</sup> Pela semelhante base sistêmica, mas aplicada ao espaço de Lourenço Marques, ver as análises de DOMINGOS, Nuno. A desigualdade como legado da cidade colonial: racismo e reprodução de mão-de-obra em Lourenço Marques. In: DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). Cidade e Império. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais. Lisboa: Edições 70, 2013.

dois espaços oficiais que tornavam públicas e propagandeavam as ações coloniais portuguesas e, em menor escala, trazia informações sobre empreendimentos de outros países em posse de territórios não autônomos. Neste sentido, especificamente no Boletim Geral do Ultramar, pode-se encontrar reportagens relativas a outras áreas colonizadas e que margeiam o tema da alimentação, como a publicada no *The African World* e assinada por G. C. Watson:

Ninguém contesta hoje que o indígena é um factor essencial no desenvolvimento da África do Sul e das Rodésias. Infelizmente é um facto alarmante ter de se registrar que a eficiência do seu trabalho está a diminuir e que o africano seja vítima das doenças mais debilitantes. [...] Para o estudioso dos problemas africanos o que se passa não o surpreende, mas para aqueles que tudo olham através do seu interesse econômico (e esses são a maioria), deve fazer espécie, visto esta situação ameaçar a economia de todo um subcontinente [...]<sup>67</sup>.

Em "O africano e sua má alimentação" o redator Watson evidenciava que, dado o zelo por uma expansão industrial e agrícola, os efeitos de uma alimentação adequada sobre a eficiência do trabalho seriam facilmente esquecidos pelos industriais. Tornar-se-ia necessário que os proprietários detivessem um real conhecimento sobre o que seria uma alimentação racional, caso objetivassem que o trabalhador africano oferecesse sua contribuição máxima para o desenvolvimento industrial. As recomendações de Watson são variadas. Uma das mais instigantes se refere à necessidade de se combinar uma boa ração com a devida exposição solar<sup>68</sup>. Muito embora o metabolismo do "indígena" fosse idêntico ao do europeu, o primeiro seria mais apto a utilizar os raios ultravioletas<sup>69</sup>. Por essa razão o sol seria para ele uma espécie de complemento alimentar fundamental (sic)<sup>70</sup>. As falas de Pires, publicadas no *A Província de Angola* poucos anos depois, evidenciam essa relação entre produção, consumo e a

<sup>67</sup> Memórias d'África e do Oriente. Reportagem "O africano e sua má alimentação" de G.C. Watson, *The African World*. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXIV, n.º 274, 1948, p. 158.

<sup>68</sup> Ibidem, p. 160.

<sup>69</sup> A sugestão se torna menos curiosa na medida em que o desenvolvimento da África do Sul e Rodésias estava atrelado à exploração da mão de obra local em extração mineral, atividade não exclusiva àqueles locais, empreendidas também em Angola e Moçambique. Sobre as atividades e mais propriamente os prejuízos causados à saúde das populações submetidas, recomenda-se VARANDA, Jorge. Cuidados biomédicos de saúde em Angola e na Companhia de Diamantes de Angola, c. 1910-1970. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.21, n.2, abr.-jun. 2014, pp.587-608; Ver também VAN ONSELEN, Charles. African mine labour in Southern Rhodesia, 1900-1933. Johannesburg: Ravan, 1976; PERRINGS, Charles. Good lawyers but poor workers: recruited Angolan labour in the cooper mines of Katanga, 1917-1921. *The Journal of African History*, v. 18, n.º 2, 1977, pp. 237-259.

<sup>70</sup> Memórias d'África e do Oriente. Reportagem "O africano e sua má alimentação" de G.C. Watson, *The African World*. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXIV, n.º 274, 1948, p. 160.

atenção que as empresas deveriam ter aos princípios científicos para a elaboração de um regime alimentar de qualidade "superior"<sup>71</sup>.

Do exposto, o relacionamento entre o saber médico e a economia política como esteio de preservação das forças produtivas é um dos pontos que salta aos olhos, contudo, soaria tendencioso ignorar que se trata de uma simbiose deveras antiga<sup>72</sup>. O que se coloca é como esse diálogo, que tempera dominação concreta e simbólica, parece ter sido tenazmente conectado aos interesses do sistema capitalista a nível global ou, nas palavras de Watson, da mudança de uma "economia de todo um subcontinente" que, conseqüentemente, teria inflexões sobre o consumo alimentar local. Em especial pós-Segunda Guerra Mundial, o estreitamento dos laços entre a economia metropolitana e a colonial, como colocado por Castelo<sup>73</sup>, corresponde àquilo que Eduardo Ferreira tenciona como o momento de consolidação da chamada economia de mercado em Angola<sup>74</sup>. E, ainda conforme a historiadora portuguesa, isso não apenas deve ser compreendido como forma de "desenvolvimento do ultramar", mas também como resultante da coordenação de medidas e políticas globais e setoriais nas quais Portugal, quer queira quer não, estaria envolvido<sup>75</sup>.

Não dissociado desse rearranjo global, mas sim se tornando central, a questão alimentar recuperaria fôlego nas pautas internas e internacionais. Supostamente mediante apenas a devastação da capacidade europeia de garantir suas provisões, as discussões e formulações de políticas públicas em torno da "segurança alimentar" se tornaram mais expressivas, tendo reflexos sobre o continente africano cujo eixo começava a ser atravessado pelos movimentos de descolonização e autodeterminação dos povos<sup>76</sup>. Em diálogo com agências multilaterais que contribuiriam com a "internacionalização do

<sup>71</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º 8.891, ano XXXII, dia 9 de março de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>72</sup> PUGLIESE, Gabriel. Higiene e a reinvenção da dietética: a economia política da vida na medicina luso-brasileira da passagem do século XVIII para o XIX. In: Anuário Antropológico, v. 45, n.º 1, jan-abril, 2020, pp. 232-248.

<sup>73</sup> CASTELO, C. Op. cit, 2014, p. 516.

<sup>74</sup> FERREIRA, Eduardo de Sousa. A lógica da consolidação da economia de mercado em Angola, 1930-1974. In: Análise Social, v. 85, n.º1, 1985, p.94.

<sup>75</sup> CASTELO, C. Op. cit, 2014, passim.

<sup>76</sup> A ideia é pertinente, no entanto, o termo "segurança alimentar" em nenhum momento foi encontrado nos documentos consultados. De acordo com Walter Segundo Walter Belik, o termo teria sido lançado a partir da Segunda Guerra Mundial. Cf. BELIK, Walter. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. Saúde e Sociedade, São Paulo, v. 12, n.º 1, jan.-jun, 2003, p.14.

desenvolvimento"<sup>77</sup>, as potências coloniais participariam de deliberações como a Conferência Interafricana das Ciências Humanas, no Congo Belga em 1955 e o Conselho Científico da África do Sul do Saara (CSA) em 1949. A esta altura a fome e a subalimentação foram globalmente definidas como problemas sociais, consideração que implicaria em que a abordagem nutricional sobre as práticas alimentares fosse enquadrada nos marcos da biossociologia. Ou seja, cientificamente estaria habilitada a intervenção na alimentação das populações africanas.

Em face de um declarado quadro de "subalimentação africana" defendia-se com urgência ações integradas com o fim de promover a melhoria da qualidade de vida e bem-estar das populações africanas e, assumindo a fisiologia como ponto de partida, o comportamento alimentar representaria um sustentável indicativo de desenvolvimento social, fator extrínseco de maior importância segundo a constituição de um biótipo. É nesta chave de leitura que ocorreu a 1ª Conferência sobre Alimentação e Nutrição em 1949, na cidade de Dschang no Camarões Francês. Encampada por uma cooperação técnica interafricana-anglo-franco-belga a Conferência reuniu 23 delegados da Bélgica, Portugal, Reino Unido da Grã-Bretanha, União Sul Africana e da França. Contou ainda com dois observadores da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS). Conforme consta no preâmbulo de seu relatório final, o objetivo do encontro era o estudo aprofundado dos problemas alimentares e nutricionais nos países e territórios africanos<sup>78</sup>.

A formulação de resoluções corresponderia aos vários pontos debatidos, dentre os quais o aumento generalizado da produção de alimentos - pauta eterna da FAO<sup>79</sup> -, a necessidade de criação de comitês ou organismos locais de nutrição, o desenvolvimento de estudos sobre a "fisiologia digestiva do africano" (sic),

<sup>77</sup> É válido o encontro com as ponderações realizadas por Frederick Cooper acerca do conceito de desenvolvimento. Cf. COOPER, Frederick; PACKARD, Randall (Orgs). *International development and the Social Sciences*. Berkeley: University of California Press, 1960.

<sup>78</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: *Boletim Geral das Colônias*, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.55.

<sup>79</sup> Ao questionar a ideia de que a razão da insegurança alimentar no continente africano estaria única e exclusivamente vinculada a uma suposta crise agrária africana, Sara Berry evidencia que órgãos como a FAO, tal como inúmeras pesquisas acadêmicas de diferentes campos, insistem no argumento de que o problema da África é exclusivamente um tema de mau gerenciamento agrícola. Cf. BERRY, Sara. *The food crisis and agrarian change in Africa: a review essay*. *African Studies Review*, v.27, n.º 2, June, 1984, pp. 59-112.

entre outros peculiares pontos<sup>80</sup>. Ao acatar a recomendação da Conferência de que "os governos deem o seu mais eficiente apoio ao sustento e ao desenvolvimento dos organismos de investigações já existentes e criem novos organismos necessários"<sup>81</sup>, criou-se a já referida Comissão Provincial de Nutrição de Angola (C.P.N.A.), isto é, um órgão em consonância com as deliberações da reunião em Dschang e com o rearranjo dos mercados gerenciados por outros países cujas muitas de suas colônias estavam também em imersas no limite das contestações anticoloniais. É importante grifar que o relatório da Conferência tenha sido encontrado não nas páginas da imprensa, mas nas publicações do antigo Boletim Geral das Colônias, espaço específico para promoção internacional das ações coloniais portuguesas.

A criação da C.P.N.A facilitaria, portanto, o ingresso de Portugal como membro da FAO, outrossim habilitaria Angola a receber em sua capital a 3ª Conferência Interafricana sobre Alimentação e Nutrição, ocorrida em 1956. Neste sentido, a criação da Comissão pode ser entendida como um produto da proposta de modernização do colonialismo a partir da aposta no campo científico, no qual se investiria na construção de conhecimentos por europeus sobre e no território africano, não obstante, com a pretensão de amoldar a subjetividade do ser colonizado<sup>82</sup>. Essa "ciência colonial" seria viável dado o estágio de desenvolvimento da política científica portuguesa, cuja pedra angular seria a criação da Junta das Missões Geográficas e de Investigações Coloniais/do Ultramar (JIC/JIU), estabelecida pelo Decreto-Lei n.º 35.355 de 12 de dezembro de 1945. Dependente do Ministério das Colônias, ao órgão competiria a orientação de estudos de caráter científico sobre os espaços coloniais administrados por Portugal. Conjugando investimento público e privado, entre os anos de 1946 e 1971, 61 órgãos de pesquisa científica foram criados e consolidados sob a forma de missões, centros, comissões, etc.

Conquanto, segundo Castelo, as pesquisas e estudos desenvolvidos pela JIC/JIU não contemplaram o campo da medicina e da nutrição, contudo, a cooperação direta e indireta entre as instituições e seus especialistas torna-se

---

<sup>80</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.67.

<sup>81</sup> Ibidem, p. 69.

<sup>82</sup> A designação de "ciência colonial" foi dada por Castelo. Para mais, ver CASTELO, Cláudia. Investigação científica e política colonial portuguesa: evolução e articulações, 1936-1974. In: História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.19, n.º 2, abr/jun, 2012, pp.391-408.



patente por meio do levantamento da documentação interna da Comissão acessível no Arquivo Histórico Ultramarino<sup>83</sup>. Correspondendo aos objetivos do II Plano de Fomento (1959-1964)<sup>84</sup>, decerto que a JIC/JIU priorizara investigações relacionadas, por exemplo, ao povoamento rural das colônias e às ciências agrárias. Com uma economia assente nesta atividade, surpreendente não seria que a agronomia funcionasse como pilar do povoamento do Ultramar. Sua solidez estaria garantida uma vez que as colocações da Conferência reiteraram a fulcralidade do incentivo à produção agrícola local, tal como a possibilidade de continuidade produtiva e aproveitamento racional dos gêneros alimentícios costumeiros<sup>85</sup>. Em face disto, tampouco surpreendente seria a conexão entre os estudos da Comissão e aqueles sobre a lucratividade da produção agrícola.

Prevista e estimulada pelo relatório da Conferência, a correlação de forças reiterava que o aproveitamento dos cultivos obrigatórios por parte das potências europeias para equilíbrios de suas balanças comerciais foi um padrão que atravessou o território africano no pós-Segunda Guerra, conforme apontado por Lizzie Collingham<sup>86</sup>. Uma vez que a Conferência orientava verificações sobre os espaços urbanos e rurais, grande parte dos territórios colonizados - pelo menos na região centro-ocidental do continente - estaria conectada ao contexto de mudança a nível global. Em análise sobre a relação entre urbanismo e colonialismo, Anthony King situa os anos 1950 como o ápice da integração entre as cidades coloniais e uma única economia mundo ou, em outros termos, da incorporação em uma única divisão do trabalho do capitalismo industrial<sup>87</sup>. O autor pondera, contudo, que essa reorientação não seria possível sem que soluções fossem retraçadas localmente. Essa perspectiva é endossada por recentes trabalhos

<sup>83</sup> Os documentos que comprovam a cooperação se encontram em AHU. MU. DGSA. GEMS. Caixa 1 e Caixa 2. À guisa de exemplo, o relatório de Pereira Nunes registra que uma parte da verba do Fundo de Fomento teria sido aplicada nos trabalhos de piscicultura na Baixa de Cassange. No entanto, mediante estimativa orçamentária, é evidente a necessidade da participação de intervenção do capital privado. AHU. Direcção dos Serviços de Saúde e Higiene (DSSH). Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Relatório referente à circular 1.112/5 de 09.II.857 (último trimestre de 1960), 06/12/1961, p. 33, Caixa 2.

<sup>84</sup> Os Planos de Fomento foram planejamentos realizados pelo Governo de Angola que buscavam a definição dos setores a receber investimentos do Estado. Foram quatro planos elaborados, o primeiro em 1953 e o último cobriria o período entre 1974 e 1979.

<sup>85</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, passim.

<sup>86</sup> COLLINGHAM, Lizzie. *Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: The Penguin Press, 2021, passim.

<sup>87</sup> KING, Anthony D. *Urbanism, Colonialism, and the World-Economy. Cultural and Spatial Foundations of the World Urban System*, Londres: Routledge, 1990, p.6.

historiográficos como os de Nuno Domingos que observam as estratégias do poder colonial nos espaços africanos em um momento de internacionalização da economia, enquadramento social e consumo de bens<sup>88</sup>. Na senda deste movimento, a criação da C.P.N.A. é lida como uma expressão local da tentativa de integração econômica, controle colonial e enquadramento social do consumo alimentar no território angolano.

### 2.3.

#### Com a mão na massa

Observar a C.P.N.A. se torna interessante por duas razões. Ela esclarece pontos fundamentais da lógica de classificação e controle do consumo alimentar local, auxiliando no entendimento da materialização da estratégia de controle de subjetividades que se traduz como uma territorialidade propriamente colonial, em justaposição às demandas de um capitalismo industrial em crescimento. Ao mesmo tempo, traz um *corpus documental* que, apesar de descentralizado, comunica com minúcias aquilo que era consumido localmente, dimensão mais invisível em outros tipos de fonte. Sob direção da Comissão no primeiro triênio estava o médico João Araújo de Freitas, funcionário do Instituto de Medicina Tropical. Sua participação em congressos médicos e análises sobre alimentação e profilaxia em Angola parece estar à parte das atividades da Comissão, tendo apresentado apenas um trabalho na 3ª Conferência em Luanda, circunstância que indica a falta de funcionalidade do órgão em seus anos iniciais<sup>89</sup> e os indícios sobre o não desempenho sob sua direção são afirmados entre atas e relatórios oficiais. José António Pereira Nunes, médico inspetor do Serviço de Saúde do Ultramar, nomeado diretor da comissão em 1957 reiteradamente alegava que até àquele momento nada teria sido realizado para sanar os problemas nutricionais<sup>90</sup>.

<sup>88</sup> DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). Cidade e Império. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais. Lisboa: Edições 70, 2013.

<sup>89</sup> De fato, nos documentos pertinentes às atividades da Comissão não foram encontradas provas de uma participação ativa. O trabalho comentado pode ser encontrado na biblioteca da Sociedade de Geografia de Lisboa (doravante SGL). FREITAS, João Araújo. Vantagem do ensinamento de melhores hábitos junto das massas de trabalhadores aborígenes. In: 3ª Conferência Interafricana de Nutrição e Alimentação, 3ª secção, Luanda, 1956.

<sup>90</sup> AHU. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. NUNES, José Antonio Pereira. Relatório de atividades da comissão entre abril de 1957 e dezembro de 1961. Luanda, novembro, 1961, p. 42.

Com a saída de Pereira Nunes, período em que a Comissão esteve no auge de suas atividades, o triênio seguinte esteve sob direção de Antero Jacques Pena e, posteriormente, em função de inúmeros entraves legais, baixo investimento e dissensos entre os pares do saber médico, a Comissão teve a sua atividade desmembrada. As atividades, de acordo com a documentação central e, também, pelos relatórios dos estudos realizados que se encontram entre anais de medicina, boletins oficiais e mensários administrativos, foram cada vez mais reduzidas no decorrer dos anos 1960, fato que não pode ser dissociado do crescimento da luta anticolonial no interior angolano e, outrossim, das alterações legislativas implementadas por Adriano Moreira a partir da mesma década. De qualquer forma, a trajetória do órgão na plenitude de suas atividades permitiu que a alimentação das populações africanas em Angola fosse, entre gêneros e preparações, vasculhada em grandes detalhes. A dedicação ao acúmulo de informações foi, de fato, o passo mais profundo dos especialistas envolvidos, investidura que auxilia na compreensão da leitura colonial sobre os consumos locais.

Incorporando as convenções internacionais, sobretudo as divulgadas pela FAO - ou seja, *per se*, um padrão internacionalizado - e obedecendo às instruções da reunião em Dschang, a Comissão teria como linha de ação coligir documentos e informações que servissem como instrumento de consulta para realizações atinentes à melhoria da alimentação das populações, por meios econômicos e educativos, intercalando conhecimentos nutricionais e agronômicos<sup>91</sup>. Ao que tudo indica pelo menos até 1957 a referida linha de ação seria insuficiente na medida em que a criação da Comissão pressuporia estimular atividades pré-existentes que, simplesmente, não existiam. Se o órgão tinha função consultiva e coordenadora, haveria de se certificar previamente a existência de atividades afins. Este impasse teria estimulado realizações: se não havia o que coordenar, o levantamento e aquisição de conhecimentos seria tarefa prioritária a ser consumada. A pífia atuação da Comissão de Nutrição do Ultramar, anterior à criação da C.P.N.A, reitera o descaso português para com a alimentação das populações locais.

---

<sup>91</sup> Ibidem, p. 2.

Descuro que se reafirma haja vista que desenvolver atividades não estava previsto na dispositiva legal da Comissão, isto é, não lhe caberia uma função executiva<sup>92</sup>. De um lado e sobre Angola, as ausências explicitariam pontos de discussão e disputas entre os pares; de outro, estimulariam àqueles dispostos a efetivar pesquisas a encontrar esteio em outros parceiros não estritamente coadunados unilateralmente com os interesses do sistema colonial de Salazar, isto é, com os conglomerados industriais com base no capital fixo e já ultrapassado na metrópole que, no entanto, inevitavelmente passam, de forma paulatina, a dialogar com o capital misto internacional<sup>93</sup>. A proposta de se conhecer a alimentação local seria inviável sem o mínimo de colaboração e de alguma estrutura pré-estabelecida, qualquer que fosse. Como assinalado por Nunes - decerto um dos especialistas que mais trabalhos desenvolveu - dar início ao estudo e racionalização da alimentação de uma província com 4 milhões de "indígenas" distribuídos pelos 1.250.000 mil/km<sup>2</sup> do território implicaria em um empreendimento sistematizado<sup>94</sup>.

Apesar de insólita, supõe-se que a equipe interdisciplinar que compunha a Comissão foi extensa e diversificada. Ela estava subordinada à Direção de Serviços de Saúde e Higiene de Angola, organismo do qual advinha grande parte do corpo técnico envolvido - e que se mostrava reticente em se especializar em uma área sem incentivos. Neste sentido, outros dois órgãos de fundamental relevância para o empreendimento foram o Instituto de Medicina Tropical e o Instituto de Medicina Veterinária da Província, inter-relação que tornou sua documentação bastante dispersa. O primeiro, além de concentrar análises sobre as enfermidades que acometiam a população local, também serviu como banco de empréstimo de profissionais da área da saúde. Trânsito que, de acordo com o vice-presidente da Comissão de Nutrição do Ultramar, teria provocado "a

<sup>92</sup> AHU. MU. DSHA. Despacho n.º 182 de 07 de agosto de 1962, p.3.

<sup>93</sup> A resistência do Estado Novo em manter a lógica colonial de suas bases de exploração e, em especial, as restrições quanto à integração nas mudanças no âmbito da economia mundial permitiram que estudiosos como Perry Anderson classificassem o colonialismo português não como "tardio", mas como um "ultracolonialismo". Cf. ANDERSON, Perry. Portugal e o fim do ultracolonialismo. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1966. Sobre as mudanças e resistências no plano econômico ver GONÇALVES, Jonuel. Questões sobre a história econômica de Angola. Da fundação de Luanda ao começo do ultracolonialismo. Buenos Aires: documentos de trabalho (CEID), n.º 50, out., 2010.

<sup>94</sup> AHU. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Caixa 1. NUNES, Jose Antonio Pereira. Relatório de atividades da comissão entre abril de 1957 e dezembro de 1961. Luanda, novembro, 1961, p. 13.

desorientação dos seus membros", matéria de suma importância "sob o ponto de vista de doutrina"<sup>95</sup>. Já o segundo, que também prestou auxílio através da cooperação de seu quadro de médicos-veterinários e regentes agrícolas, disponibilizava laboratórios - em especial os de patologia - para a realização de testes alimentares.

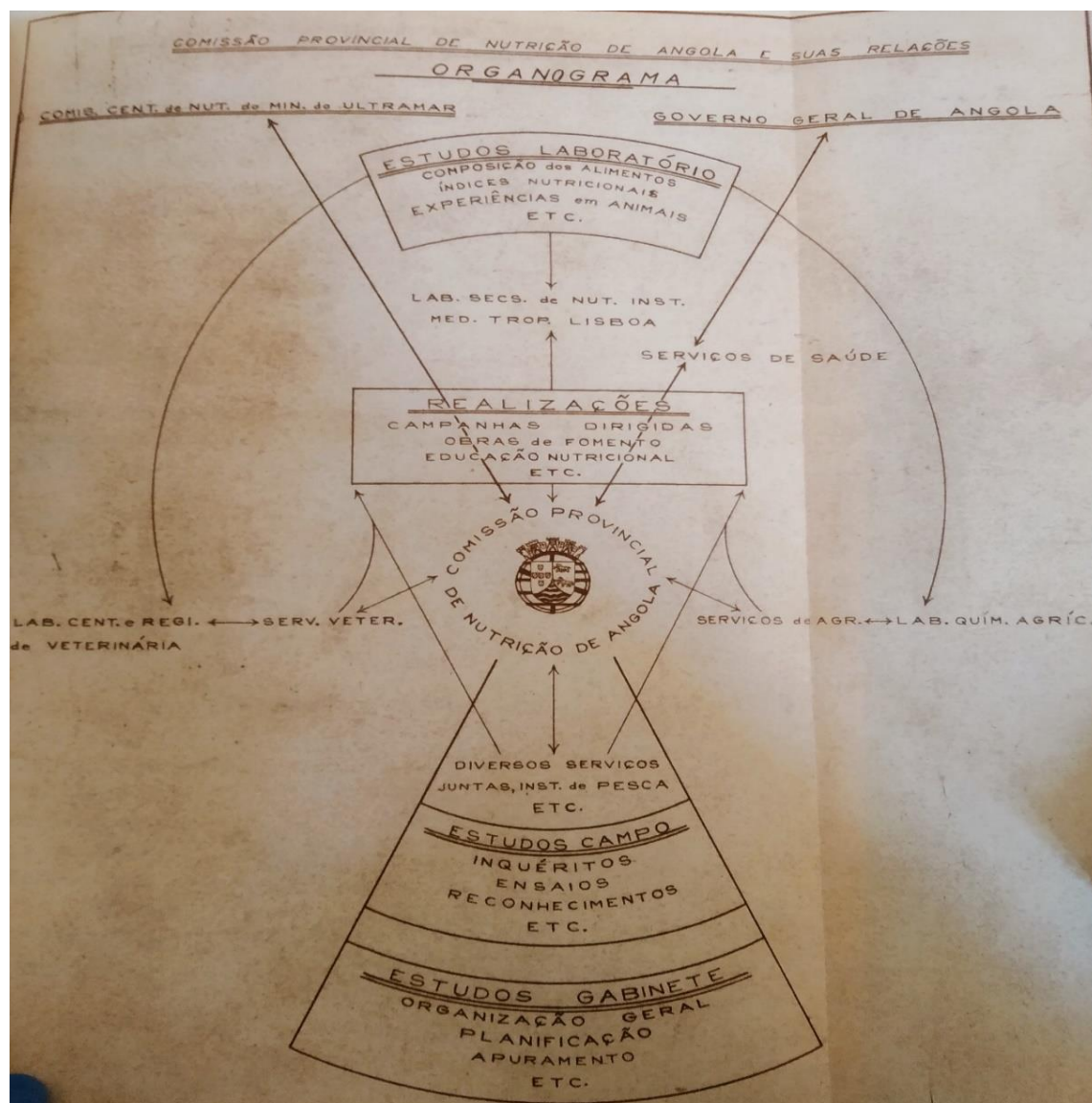
Muito embora a documentação consultada, a se considerar relatórios e atas de reunião, apresente esses órgãos como os mais diretamente atuantes em relação às atividades da Comissão, o organograma encontrado, e abaixo exposto, indica que a interação seria mais ampliada e aberta. Conforme conjecturado, a ausência dos demais órgãos nas deliberações internas da Comissão é compreendida como reflexo da sua falta de organicidade e, em especial, da irrelevância que o tema tinha para as instâncias superiores da administração colonial. A falha de comunicação, entre atrasos na entrega de mensagens, por exemplo, é um dos sintomas disto<sup>96</sup>. Na medida em que foram encontrados relatórios atinentes à colônia portuguesa de Moçambique, na África Oriental, imagina-se que haveria não apenas uma Comissão semelhante naquele espaço colonial, mas muito provavelmente também congêneres nas demais colônias portuguesas:

---

<sup>95</sup> AHU. MU. Instituto de Medicina Tropical (doravante IMT). Comissão Central de Nutrição. Caixa 1. Ofício n.º 25/62, 24/09/1962.

<sup>96</sup> São diversos os documentos que apontam esses desencontros. AHU. MU. DGSA. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2, anexo n.º 16/info n.º 25/961.

Figura 1  
Organograma da C.P.N.A.



Fonte: AHU. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Caixa 1. NUNES, Jose Antonio Pereira. Relatório de atividades da comissão entre abril de 1957 e dezembro de 1961. Luanda, novembro, 1961, anexo.

Além dessa rede orgânica, a Comissão contava também com cozinhas experimentais espalhadas pelo território angolano, prática não inaugurada por ela posto que o trabalho de Tito Simão sobre alimentação de trabalhadores africanos nas minas da Diamang, finalizado em 1945, teria feito uso de cozinhas-laboratório<sup>97</sup>. Disto depreende-se que, da mesma forma, a Comissão fazia uso de estruturas pré-estabelecidas como as cozinhas do Hospital da Caridade em Luanda e o Hospital Maria Pia ou as cozinhas dos colonatos instalados no interior

<sup>97</sup> Memórias d'África e do Oriente. SIMÕES, Tito Serra. Ração alimentar para trabalhadores negros. In: Anais do Instituto de Medicina Tropical, n.º 3, 1946.

angolano<sup>98</sup>. Nota-se que toda essa relação de dependência é reflexo do espaço secundário ou até mesmo virtual que os problemas nutricionais ocupavam na ordem de prioridade das autoridades coloniais. Esses imbróglis reiterariam a tal desorientação dos membros envolvidos que, perante as incertezas sobre a estrutura orgânica da Comissão, levariam o secretário provincial Amadeu Castilho Soares a afirmar que o órgão não teria sequer "existência legal e atuação regulamentada"<sup>99</sup>.

Apesar de todos os dissensos, desorientações e desequilíbrios que transcorreram nos bastidores do órgão - ou talvez, por força destes - pode-se dizer que houve uma intensa aquisição de informações. A empreitada demonstraria também a dependência da participação de africanos e, mais especificamente, dos seus conhecimentos. O recrutamento de africanos era realizado por candidaturas, priorizando-se a admissão de homens jovens, preferencialmente da região e da "raça preta" na medida em que esses, mais do que o corpo científico, teriam maior abertura entre os "nativos" e maior propriedade sobre as preparações culinárias locais<sup>100</sup>. Entre 1957 e 1960 ocorreram três cursos de formação de inquiridores e, do total de 45 candidaturas, restaram apenas 13 em 1961. Alega-se que 50% do corpo teria sido demitido por negligência nas informações. Permanece uma incógnita, no entanto, se a negligência corresponderia a informações pessoais ou se seriam referentes ao procedimento de inquirir. Se recuperadas as pontuações de Frederick Cooper, é factível que o argumento de negligência encampado pelo corpo científico da Comissão pode ser uma forma de omitir a coerção que envolvia os trabalhos por contrato, tal como uma possível deserção mediante a luta anticolonial<sup>101</sup>.

<sup>98</sup> Os colonatos são parte fundamental do projeto de povoamento rural das colônias portuguesas a partir da década de 1950. *Grosso modo*, ensinavam a ideia de transferência para a África de um Portugal rural. Para mais, ver CASTELO, Cláudia. *Passagens para África. O Povoamento de Angola e Moçambique com Naturais da Metrópole (1920-1974)*, Lisboa: Edições Afrontamento, 2007. Na altura dos anos 1968, havia 35 colonatos de europeus, cabo-verdianos, africanos e mistos. Um trabalho de envergadura como o de Castelo e que, também a partir dos colonatos, demonstra os mitos da colonização portuguesa é o de BENDER, Gerad J. *Angola: mito y realidad de su colonización*. México: Siglo XIX, 1980.

<sup>99</sup> AHU. DGAH. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Acta 3, Despacho n.º 181 de 12/07/1962.

<sup>100</sup> AHU. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Caixa 1. NUNES, Jose Antonio Pereira. Relatório de atividades da comissão entre abril de 1957 e dezembro de 1961. Luanda, novembro, 1961, p.8.

<sup>101</sup> Cooper, Frederick. From free labor to family allowances: Labor and African society in colonial discourse. *American Ethnologist*, v. 16, n.º 4, 1989, p. 750.

É, portanto, plausível associar esse silenciamento com as realidades das condições laborais aos quais, muito provavelmente, aqueles “varões” estavam submetidos. Maria da Conceição Neto é categórica em reiterar que o Regulamento do Trabalho dos Indígenas das Colônias, que vigorou de 1899 a 1961, permitia que aqueles classificados como “indígenas” fossem submetidos a diferentes tipos de trabalho forçado e esse sistema perdurou<sup>102</sup>. Muito embora a Convenção do Trabalho Forçado tenha sido retificada em 1956, pontua a autora, as estratégias legais continuavam a permitir que as autoridades administrativas recrutassem trabalhadores africanos de forma compelida<sup>103</sup>. Haja vista que a Comissão declaradamente tinha um corpo técnico aquém do necessário, é provável que os africanos em postos de inquiridores estivessem submetidos a modalidade de trabalho por contrato, o qual os lançava a aceitar remunerações baixas na mesma proporção vista em obras públicas e cultivos obrigatórios. Ao discorrer sobre esse “sistema de trabalho português”, Gerald Bender adverte que os valores pagos girariam em torno de 1\$50 dólares mensais na década de 1950, tendo atingido teto máximo de 4\$00 dólares posteriormente<sup>104</sup>. Ou seja, haveria de se questionar o que poderia, realmente, ser considerado como negligência<sup>105</sup>.

Provavelmente fazendo uso extensivo dos poucos inquiridos que restaram, a Comissão logrou a realização de seu primeiro estudo detido sobre a alimentação das populações inscritas na Baixa de Cassange. Escolha que pode ser explicada a partir de diferentes chaves de leitura que, não necessariamente, são excludentes. Neste momento, é importante recobrar que as práticas alimentares estavam a ser estudadas a partir das balizas da biossociologia, não sem razão, a Conferência Interafricana era, simultaneamente, sobre nutrição e alimentação. Em que a primeira seria a ciência a operar sobre um desequilíbrio nutricional e a segunda, isto é, as práticas e comportamentos alimentares, seria um reflexo do alinhamento

<sup>102</sup> Neto, Maria da Conceição. Op cit, 2017, passim.

<sup>103</sup> FERREIRA, Eduardo de Sousa. A lógica da consolidação da economia de mercado em Angola, 1930-1974. In: *Análise Social*, v. 85, n.º 1, 1985, p. 86.

<sup>104</sup> Cf. Bender, G. Op. cit, p. 224.

<sup>105</sup> Análises sobre o trabalho forçado em outros espaços coloniais podem ser encontradas em Johnson, D. Settler farmers and coerced African labour in Southern Rhodesia, 1936-46. *Journal of African History*, v. 33, n.º 1, 1992, pp.111-28; Keese, A. Dos abusos às revoltas? Trabalho forçado, reformas portuguesas, política tradicional e religião na Baixa de Cassange e no Distrito do Congo (Angola), 1957-1961. *Africana Studia*, n.º 7, 2004, pp. 247-276. Idem. Early limits of local decolonisation: Forced labour, decolonisation and the “serviçal” population in São Tomé and Príncipe from colonial abuses to post-colonial disappointment, 1945-1976. *International Journal of African Historical Studies*, v. 44, n.º 3, pp. 373-392.



ou desenvolvimento social. Essa combinatória encontraria balizamento na criação do Centro de Estudos Políticos e Sociais (CEPS) em 1956 e que, como apontado por Carla Abrantes, estaria em diálogo direto com as iniciativas da Junta de Investigação do Ultramar<sup>106</sup>. Em consonância com o reordenamento científico a nível global, a metrópole portuguesa não deixaria de investir na promoção de investigações no domínio das Ciências Sociais, possibilitando que a antropologia e a sociologia aplicadas se comprometessem com o regime colonial, deste modo alinhando as pesquisas ao pensamento colonial como pontuado por Domingos<sup>107</sup>.

Essa interface, portanto, teria permitido não apenas uma circulação de conhecimentos entre os diferentes campos, mas possibilitaria também que a análise sobre a alimentação local fosse entremeada por perspectivas para além da médica, nutricional e agrônômica. Decerto que, não necessariamente, os marcos de uma antropologia física ou biológica seriam de forma linear suplantados pela maior aposta em uma antropologia culturalista, por das vezes, haveria uma concomitância que se associaria com outras categorias de classificação. A observação do consumo no meio rural, importante frisar, era recomendação das deliberações da Conferência em Dschang haja vista que, segundo o relatório, se tornava fulcral sanar os quadros de subalimentação respectivamente crônica e periódica no meio urbano e no meio rural. Assim sendo, estaria postulado que os estudos da Comissão abarcassem populações distribuídas por diferentes regiões da província. Decerto que pela inconsistência do quadro técnico e, outrossim, pelos reduzidos orçamentos governamentais, não haveria a possibilidade de abarcar a totalidade do território.

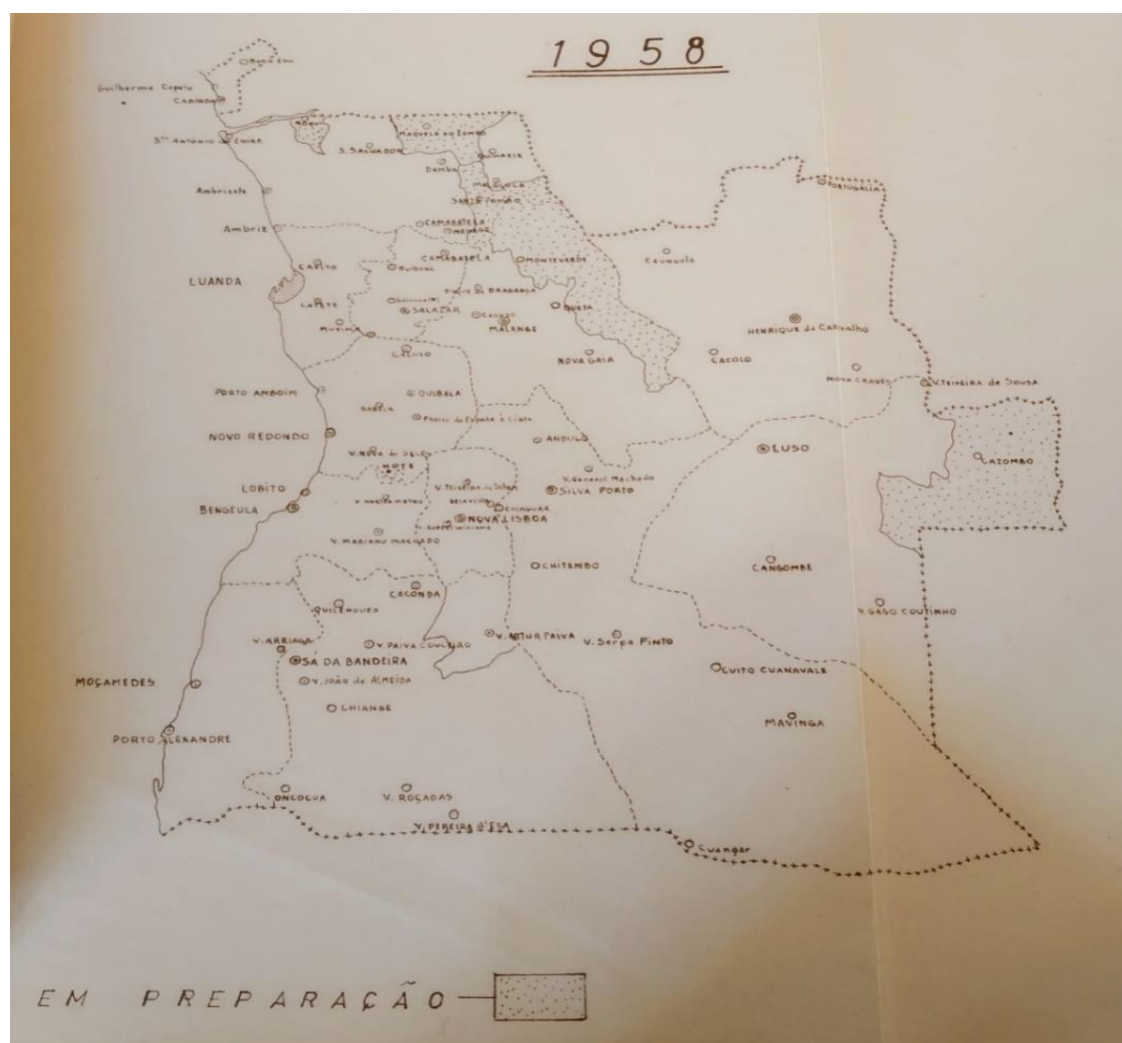
Segue abaixo um mapa confeccionado pela Comissão em que se pode ter a noção tanto dos espaços não contemplados até a data em questão – 1958 –, quanto daqueles que estavam em vias de ser devidamente estudados:

<sup>106</sup> Segundo as informações coletadas pela historiadora brasileira Carla Susana Abrantes, o CEPS foi criado por meio da Portaria n.º 15.737 de 15 de fevereiro de 1956 por Adriano Moreira com o objetivo de "coordenar, estimular e promover o estudo dos fenômenos políticos e sociais verificados em comunidades formadas em territórios ultramarinos ou relacionados com essas, observando e expondo especialmente os fundamentos, as características e os resultados da ação desenvolvida por portugueses no ultramar". Cf. ABRANTES, Carla Susana. Repertórios do conhecimento em disputa: trabalhadores indígenas e agricultores no colonialismo português em Angola, 1950. *Anuário Antropológico*, Brasília, UnB, v.39, n.º 1, 2014, p. 200.

<sup>107</sup> DOMINGOS, Nuno. Op. cit, p. 70.

Figura 2

Mapeamento dos locais de estudo da C.P.N.A.



Fonte: AHU. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Caixa 1. NUNES, Jose Antonio Pereira. Relatório de atividades da comissão entre abril de 1957 e dezembro de 1961. Luanda, novembro, 1961, anexo.

Dentre tantos locais, contudo, a Baixa de Cassange foi a escolhida para a realização do primeiro estudo iniciado em 1957. Trata-se de uma extensão geográfica que compreende as atuais províncias angolanas do Malanje à Lunda Norte e Sul e que, na altura dos estudos, era também área de cultivo obrigatório do algodão que, até 1961, envolvia o trabalho forçado de 85 mil de um total de 150 mil "indígenas". Em face das condições de trabalho desumanas, em 1960 os trabalhadores teriam se recusado a semear as sementes de algodão oferecidas pela Cotonang, uma companhia Luso-Belga de grande envergadura nas atividades obrigatórias de cultivo algodoeiro. Eram empresas deste perfil que António Pires defendia como fundamentais na promoção de melhores hábitos alimentares, ponto

de vista defendido por ele nas páginas do *A Província de Angola*. De fato, pelo menos no plano da teoria, as empresas públicas e privadas forneciam "refeições" aos indígenas contratados. A título de ilustração, novamente e não por acaso publicada em *A Província de Angola*, é possível encontrar notícias sobre os fundos destinados a alimentação dos "indígenas" envolvidos na construção do Caminho de Ferro em Moçamedes, no ano de 1955. No entanto, não é esclarecido se se tratava de refeições prontas, é informado apenas a lista de alimentos disponibilizados<sup>108</sup>.

Em todo caso, é importante ter em mente que os gêneros alimentícios para uma refeição devem ser plantados e colhidos para consumo. Isto é, eram cultivados por alguém que, no caso, eram os próprios "indígenas". Não diferente do cenário de Moçamedes, em Cassange eram os locais que precisavam trabalhar a terra para comer da terra<sup>109</sup>. O período de queda da produção algodoeira, que se realizava entre setembro e outubro, era o tempo disponível para o cultivo de milho, *ginguba* (amendoim), gergelim, *makunde*<sup>110</sup>, legumes, mandioca e outros gêneros produzidos e consumidos pelas populações locais. Tendo em vista a sazonalidade dos alimentos, por exemplo, entre dezembro e abril se cultivava abóbora; cogumelos e folhas verdes entre outubro e abril. No entanto, cabe salientar que o imposto não era pago com estes produtos - muito embora o contrário se verificasse<sup>111</sup>. Não dissociado disto, a revolta da Baixa de Cassange foi deflagrada, fundamentalmente, pela cobrança abusiva do Imposto Geral Mínimo que giraria em torno de 250\$ a 300\$ em um cenário em que o quilo do

<sup>108</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 8.443, dia 3 de janeiro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>109</sup> Cabe registrar que Aida Freudenthal afirma que, antes da implementação do que o historiador francês René Pélissier chamou de "cotonocracia" a partir dos anos 1940, a região contava com cerca de 170mil africanos dedicados ao cultivo de gêneros alimentares que eram tanto para consumo interno, quanto para abastecimento dos mercados urbanos. Cf. PÉLISSIER apud FREUDENTHAL, Aida. FREUDENTHAL, Aida. A Revolta de Cassanje: algodão e revolta. In: Revista Internacional de Estudos Africanos, n.º 18-22, 1999, p. 248.

<sup>110</sup> Uma espécie de feijão miúdo e, algumas vezes, identificado como feijão verde. A palavra *makunde*, cujo plural é *dikunde*, é proveniente da língua *kimbundu* do grupo étnico *Ambundu*. Em comparação, poderia se dizer que se assemelha ao feijão de corda presente no território brasileiro.

<sup>111</sup> Os exemplos trazidos por Bender são icônicos dos problemas sociais gerados pelos assentamentos no interior angolano e que remetem justamente à questão dos pagamentos de trabalhos prestados. Um dos casos contados por ele é o de Chiyana, uma mulher levada de a família para um assentamento em Moxico. Recolhiam pedras por cerca de 12 horas, sem a permissão de voltar para a aldeia de origem. Eram pagos com um jarro de farinha. Apenas. Cf. BENDER, G. Op. cit, p. 234.

algodão equivalia a 1\$<sup>112</sup>. Ora, plausível que houvesse um quadro de subalimentação periódica, entendida pela Comissão como reflexo da forte "influência da cultura industrial"<sup>113</sup>.

Outrossim razoável que houvesse "indígenas indolentes" e apresentando rendimento insuficiente, umas das principais preocupações de médicos do governo colonial como Guilherme Janz<sup>114</sup>. Estes apontamentos compõem as diferentes motivações que, de forma concomitante, fariam da Baixa e da sua produtividade agrícola o centro das atenções. Poder-se-ia defender que a Comissão tenha dado luz à Baixa de Cassange simplesmente porque, como referido, haveria de se estudar e equilibrar a alimentação das populações nos meios rurais. Ou, apostando-se em uma abordagem reativa de resistência ao colonialismo, porque tratava-se apenas de mais uma forma de vigilância e controle mediante a luta anticolonial. Contudo, a escolha não parece ter sido obra do acaso, mas sim uma conjunção de intrincadas resoluções em diferentes níveis que não se excluem. Nos anos finais da década de 1950, a produção agrícola, tão fundamental para o sistema econômico português, gradualmente também se tornava cada vez mais refém dos rumos globais, condicionamento que, como alertado pela historiadora estadunidense Sara Berry, não pode ser desvinculado das resoluções e políticas internas locais<sup>115</sup>.

De fato, se iniciava um processo de desvalorização dos produtos agrícolas que, muito embora se mantivesse, apresentou uma redução de suas taxas e do seu valor de troca<sup>116</sup>. Isto porque os diferentes cultivos de exportação sentiram os efeitos de um movimento de integração de mão de obra em uma economia de mercado implantado pelas outras metrópoles. Pelas contradições que aceleraram o processo de modernização política e econômica no pós-Segunda Guerra, pode-se indicar o caso britânico e as transformações ocorridas na Nigéria como exemplo

<sup>112</sup> FREUDENTHAL, Aida. Op. cit, p.283. Para mais sobre as revoltas no interior angolano, ver PÉLISSIER, R. La colonie du minotaure: nationalismes et révoltes en Angola (1926-1961). Orgeval: Ed. Péliissier, 1978.

<sup>113</sup> SGL. NUNES, José Antonio Pereira. Alimentação na Baixa de Cassange. Inquéritos de consumo e nutricionais. Campanhas alimentares e obras de fomento. In: Anais do Instituto de Medicina Tropical, Lisboa, v. 17, n.º 1/2, jan-jun, 1960, p. 285.

<sup>114</sup> AHU. MU. DGSA. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2. JANZ, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957, p. 3.

<sup>115</sup> BERRY, S. Op. cit.

<sup>116</sup> FERREIRA, Eduardo. Op. cit, p. 92.

deste rearranjo<sup>117</sup>. Por outro lado, a inabilidade dos colonos instalados no interior no que tange ao "amanho de suas terras" era alarmante, situação explicitada de forma minuciosa por Gerald Bender<sup>118</sup>. Para além da incompatibilidade para com os métodos agrícolas que a terra africana exigia - como pontuado pelo referido autor, nem sequer arado os colonos sabiam usar - as leis agrárias funcionavam em detrimento da população que sabia trabalhar a terra, isto é, os africanos. Neste sentido, é essencial sublinhar que as consequências económicas das expropriações de terras africanas foram nefastas para a agricultura angolana, somando-se aos influxos globais de desvalorização.

Em alguns assentamentos agrícolas construídos pelas autoridades coloniais, a maior parte deles inicialmente colonatos para a população branca como Cela e Matala<sup>119</sup>, os africanos eram proibidos de cultivar, sendo deslocados de suas terras para outras desconhecidas, conjuntura que traria desestabilizações em diferentes níveis para essas populações<sup>120</sup>. Os chamados "colonatos mistos" implementados antes de março de 1961 - isto é, do estopim da luta anticolonial - não garantiram nem a integração, nem diminuíram as explorações sofridas pelas populações africanas que, não sem razão, se dispersaram não apenas para outras regiões do território angolano, como a capital, mas também para Namíbia, África do Sul e antigo Zaire, montante de migrantes que, segundo Bender, estaria na casa de 500 mil africanos<sup>121</sup>. Mediante a conjuntura, em que apenas 10% dos colonos dedicavam-se a agricultura e os africanos estavam a ser continuamente explorados, não é difícil compreender a baixa produtividade que as atividades agrícolas no meio rural estariam a apresentar. A instabilidade não resultaria, como defendido por um grupo de economistas portugueses na revista *Actualidade Económica*, da vadiagem dos africanos, argumento defendido mediante as

<sup>117</sup> FALOLA, Toyin. Economic reforms and modernization in Nigeria, 1945-1975. Ohio: The Kent University Press, 2004.

<sup>118</sup> BENDER, G. Op. cit.

<sup>119</sup> Foram dois colonatos localizados na planície central e erguidos nos primeiros anos da década de 1950. Apesar dos projetos suntuosos do governo, os estudos realizados nos anos de 1960 indicam que, juntos, os dois colonatos não albergavam mais do que 400 famílias portuguesas. Cf. BENDER, G. Op. cit, p. 150.

<sup>120</sup> Cf. HEIMER, Franz-Wihelm. Social change in Angola. Munich, Welfforum Verlag, 1973; REBELO, Horácio de Sá Viana. Angola na África deste tempo. Lisboa: publicação própria, 1961;

<sup>121</sup> BENDER, G. Op. cit, pp. 152-153.

intempéries provocadas pelas expropriações de terras no Uíge, área de cultivo obrigatório do café<sup>122</sup>.

Importa sublinhar que, sobre os usos restritivos da terra, o Código de Trabalho Indígena de 1928 impedia o africano de se dedicar às chamadas "culturas de subsistência"<sup>123</sup>, obrigando-o, especialmente por contrato ou compulsão, a trabalhar na produção destinada à exportação<sup>124</sup>. Decerto que haveria estratégias de compensação dessa proibição que, é pertinente ressaltar, recairia sobremaneira sobre as atividades agrícolas exercidas pelas mulheres africanas<sup>125</sup>. Essas intervenções e imposições, por si só, tendo em vista as condições anormais de trabalho e remuneração - caso houvesse pagamento -, proporcionavam consequentemente um baixo rendimento e poder de compra da população africana<sup>126</sup>. No entanto, de uma forma ou de outra, essa conjuntura estaria a se alterar, o que demanda recobrar os pontos essenciais que correspondem às transformações pelas quais todos estavam a ser atravessados. E que explicam as argumentações em prol de um cuidado especial à relação entre produtividade do trabalho, nível de vida e poder de compra dos africanos em diferentes espacialidades sob jugo colonial.

O aprofundamento das transformações se deu a partir das reformas iniciadas em 1961, sobremaneira com a abolição do Estatuto do Indigenato e com as graduais aberturas para implantação de indústrias no território, cujos ramos de

<sup>122</sup> A nota na revista teria sido uma resposta a uma publicação realizada no Jornal do Congo. Cf. BENDER, G. Op. cit, p. 224.

<sup>123</sup> A ideia de cultura de subsistência é reducionista na medida em que dificilmente a produção familiar é apenas de consumo do agregado. Há um excedente que é comercializado ou compartilhado pela comunidade, quando há sistema de partilha ou é redirecionado para comercialização. Esse "mito" da agricultura de subsistência é questionado em FARRÉ, Albert. Las mujeres y el mito de la agricultura de subsistencia. De la exportación de alimentos a la dependencia alimentaria em el sur de Mozambique. Cadernos de Estudos Africanos, n.º 29, jan-jun, 2015, pp. 31-58.

<sup>124</sup> Regulamentação do trabalho indígena promulgada por meio do Decreto-Lei n.º 16.199 de 6 de dezembro de 1928. Foram definidas, em tese, quatro tipos de prestação de serviço: trabalho voluntário, trabalho compulsório ou "contrato"; trabalho angariado; trabalho por conta própria. Na prática, essas modalidades não surtiem diferenças brutais no que tange às imposições e precariedade das relações laborais.

<sup>125</sup> A importância do papel das atividades exercidas pelas mulheres africanas no espaço urbano de Luanda será adensada no capítulo 3. No que tange a exploração de sua mão de obra no interior angolano, Michel Cahen realiza pontuações pertinentes. Cf. CAHEN, Michael. Seis teses sobre o trabalho forçado no império português continental em África. África, São Paulo, n.º 35, 2015, pp. 129-155.

<sup>126</sup> Em uma linha decrescente, os brancos portugueses tinham salários mais altos que aqueles nascidos na colônia que, por sua vez, recebiam mais que os não-brancos. Cf. GONÇALVES, Jonuel. 1943 em Angola. Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional, Brasília, 1ª ed., n.º 1, 2013, p. 14. Essas disparidades eram encontradas tanto no meio urbano quanto no rural.

maior produtividade seriam os relacionados com a transformação de matérias-primas. No entanto, já nos finais dos anos 1950 é perceptível o surgimento de uma agricultura empresarial com intenções de sustentar, mesmo que precariamente, e acompanhar a concorrência mundial<sup>127</sup>. Para Eduardo Ferreira, um dos grandes impasses enfrentados pelas transformações sofridas pela economia angolana teve a ver com a clivagem gerada por um racismo econômico e que socialmente se fazia necessário para se defender os interesses de uma população branca pouco qualificada. Neste quadro, o vento faria uma curva especial na região da Baixa de Cassange: seria o palco da coexistência dos dois tipos de desenvolvimento da economia, antes mesmo do Decreto-Lei n.º 43.639 que acabaria com o cultivo obrigatório algodoeiro. Em torno do ano de 1957, momento de realização dos inquéritos alimentares e nutricionais, os cultivos de exportação eram ainda operados, no entanto, uma vez que o mercado externo não os absorvia da mesma forma, a produção tinha de ser revertida para o mercado interno<sup>128</sup>.

O modelo "tradicional" se manteve porque, porventura do apoio do Instituto de Algodão, haveria condições de equilibrar a balança. Percebe-se que a suposta missão civilizadora de "elevar o nível de vida" das populações africanas não se tratava apenas de reequilibrar nutrientes. Havia a necessidade de que isto se travestisse em formas de contornar a falta de mercado, débil pela capacidade de consumo local que estrangulava o investimento privado que, por sua vez, sustentava o setor primário<sup>129</sup>. Fazia-se necessário, portanto, contrabalancear as novas propostas de um sistema global com uma velha missão portuguesa nos trópicos que estava a falhar verticalmente e há muito tempo. Ora, muito provável que, como bons portugueses, esses especialistas já soubessem muito bem o que compunha, com todas as exigências sensoriais atendidas, uma alimentação portuguesa. O que não estava sob conhecimento era o que compunha o que eles classificariam como "alimentação africana" e de que forma, a otimizar os recursos agronômicos locais e interesses econômicos globais, esse reconhecimento contribuiria para "a melhoria do nível de vida das populações ultramarinas" à luz, decerto, de um tal bem-estar português.

---

<sup>127</sup> FERREIRA, Eduardo. Op. cit, p. 94.

<sup>128</sup> Ibidem, p. 89.

<sup>129</sup> Ibidem, p. 106.

## 2.4.

### A deglutir o irracional

Por mais que pudesse apresentar variações teóricas e práticas a depender das especificidades locais fosse amenizada mediante o escrutínio das agências internacionais, a tônica colonial inevitavelmente percorreu todo o texto do relatório da Conferência interafricana em Dschang<sup>130</sup>. Pode-se compreender a ambiguidade dos repertórios instrumentalizados, que transitavam entre as ideias de "desenvolvimento" e "evolução", na medida em que, primeiro, os governos eram diferentes, supostamente independentes e, segundo, a soleira era a mesma: eram todos detentores de colônias, por mais que em diferentes estágios de "modernização" ou de vinculação ao novo desenho da geografia industrial<sup>131</sup>. A suposição de uma condição de passividade, incapacidade e dependência é reforçada não apenas pelos especialistas portugueses, mas pelas constatações do texto da Conferência, isto é, era consenso para todos os especialistas e potências envolvidos. A ignorância do negro ou do africano ou do "indígena" - termos que praticamente equivalentes nos discursos técnicos - era um argumento a legitimar a intervenção.

Não raras vezes se encontra no texto formulações como "conhecimento rudimentar" ou "grau de evolução dos indígenas" como prova da impossibilidade de delegar aos africanos o desenvolvimento de uma alimentação adequada<sup>132</sup>. A ideia de graus diferenciados de "evolução" percorreu o relatório final, o que endossa a permanência de uma perspectiva evolucionista de cultura e a tornaria passível de ser instrumentalizada. Essa perspectiva de cultura encontraria eco na forma através da qual os estudos especificamente dedicados a alimentação na cidade de Luanda liam as trocas culturais em torno dos pratos. Conforme aprofundaremos mais adiante em momento oportuno, o trabalho sobre alimentação dos axiluanas realizado pela antropóloga colonial Ana de Sousa Santos, em 1959, é exemplar<sup>133</sup>. Partindo das formulações de Lino Silva Jorge Dias, membro do Centro de Estudos Políticos e Sociais, Santos admite que a

<sup>130</sup> Talvez em função disto, a República da Libéria, que teria sido comunicada sobre a reunião, não se fez representar.

<sup>131</sup> FALOLA, Toyin. Op cit, 2004, p. 4.

<sup>132</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, passim.

<sup>133</sup> SANTOS, Ana de Sousa. A alimentação do muxiluanda. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960].



aculturação seria o resultado do encontro entre culturas, de forma precisa entre "nações civilizadas" e as "primitivas". Seria, portanto, um “difusionismo” cuja violência residiria nos contrastes “entre culturas de evolução lenta e de baixo nível técnico e culturas tecnicamente evoluídas”<sup>134</sup>.

Essa acepção de "evolução", que percorre o trabalho de Santos para a leitura dos hábitos alimentares locais, faz-se presente também em outros trabalhos etnográficos dos anos 1960 que, de forma inevitável, também replicam compartimentações espaciais e estratificações sociais. Independentemente do termo que se queira problematizar, fato é que todos os trabalhos inventariados ao longo da pesquisa reproduziam a ideia de que a alimentação realizada pelas populações dos museus estaria a "evoluir" pura e simplesmente pelo consumo de específicos gêneros alimentícios. Essa ideia de transfiguração, decerto, por outro lado era conveniente, haja vista que a maior parte das potências estava em pleno movimento ascendente de integração em um sistema internacional de produção que não se restringia àqueles participantes. Pode-se afirmar, portanto, que se tratava de uma reunião multilateral para planejamento de uma transição ou justaposição de sistemas no qual cada potência buscava otimizar os recursos disponíveis local e globalmente. A ideia de "desenvolvimento" era, portanto, fundamental para a recondução e inserção paulatina daquelas colônias em uma economia de mercado e lógica de assalariamento a nível mundial, o que se aproxima da ideia de conformação de um neocolonialismo<sup>135</sup>.

Apesar das oscilações entre terminologias e escolas de pensamento, torna-se axiomático que as inquietações acerca da "alimentação africana" giravam em torno de novas e antigas necessidades, mas que todas convergiam para um mesmo ponto: dominação e apropriação dos territórios africanos. Essa territorialização colonial, que é ao mesmo tempo concreta e simbólica, seria o movimento através do qual se materializaria a classificação da alimentação observada naqueles espaços. Ou seja, o consumo local seria atravessado por um conjunto de estratégias e relações que visavam garantir os interesses coloniais no território, preconizando uma específica territorialidade. Magistralmente adaptável à falácia dos discursos assimilacionista e/ou lusotropicalista. Como se verá, a classificação

<sup>134</sup> Ibidem, p. 250.

<sup>135</sup> Tese defendida em FERREIRA, Eduardo de Sousa. Op. cit, 1985.

e a condenação da alimentação realizada pelas populações africanas estava diretamente vinculada a uma teoria e uma prática fundamentadas na imposição de uma dada territorialidade que se travestiria na ideia de "gênero de vida".

A metodologia aplicada pela Comissão Provincial de Nutrição de Angola para reconhecer a "incidência dos costumes culinários indígenas"<sup>136</sup> e alcançar a "lei do comportamento alimentar"<sup>137</sup> das populações locais foi recomendada pelo relatório da Conferência<sup>138</sup>. Rogava-se que, mediante as "muitas lacunas nos nossos conhecimentos sobre alimentação [...] das populações da África Negra"<sup>139</sup>, amplos estudos fossem empreendidos através de "inquéritos alimentares e nutricionais", realizados de forma periódica a fim de que os resultados pudessem ser acompanhados. Para Pereira Nunes, esses inquéritos deveriam ser entendidos somente como forma para a obtenção de dados que orientariam trabalhos e para definição de uma conduta de objetivos essencialmente utilitários<sup>140</sup>. Inspirado na biologia e no evolucionismo, partia-se de estudos da geografia humana de Paul de La Blache que notabilizaram a ideia de região para se pensar a relação entre homem e o meio<sup>141</sup>. Instrumentalizando o conceito de "gênero de vida" se analisaria a potência humana em agir sobre o local, ação que, a depender do estágio ou "grau de evolução", manifestaria um gênero de vida singular, resultante contingente do nível anterior.

Em face disso, a ideia de "habitat" ou "meio" pode ser entendida como um modo de vida, unidade através da qual se verificaria os "graus civilizacionais"<sup>142</sup>. As propostas lablachianas são aproximadas da questão alimentar na medida em que, ultrapassadas as leis bioenergéticas de Lavosier, ao alimento se conferiria um

<sup>136</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência...In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p. 51.

<sup>137</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p.3.

<sup>138</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência...In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p. 55.

<sup>139</sup> Ibidem, p. 51.

<sup>140</sup> SGL. NUNES, José Antonio Pereira. Alimentação na Baixa de Cassange. Inquéritos de consumo e nutricionais. Campanhas alimentares e obras de fomento. In: Anais do Instituto de Medicina Tropical, Lisboa, v. 17, n.º 1/2, jan-jun, 1960, p. 283.

<sup>141</sup> Cf. LA BLACHE, P. Princípios de geografia humana. Lisboa: Cosmos, 1954. Análise sobre a obra pode ser encontrada em FABRÍCIO, Deyse; VITTE, António. Princípios de geografia humana de Paul Vidal de La Blache. Revista Geografia e Pesquisa, Ourinhos, v.9, n.º 1, 2015, pp.76-79.

<sup>142</sup> Cf. FABRÍCIO, Deyse Cristina Brito; VITTE, Antonio Carlos. "Princípios de geografia humana" de Paul Vidal de La Blache. In: Revista Geografia e Pesquisa, Ourinhos, v.9, n.º 1, 2015, pp. 76-79.

valor cultural observável, materializado. Esse valor, que se encaixa na ideia de biótipo, seria o elemento fundamental para o aperfeiçoamento racial em vista dos condicionamentos ecológicos<sup>143</sup>. Adverte-se que, para La Blache, o trabalho de formação das raças era contínuo e sucessivo - praticamente como a "missão imperial" portuguesa<sup>144</sup>. A verificação deveria ser realizada à luz do método geográfico, no qual o formato de inquérito funcionaria como instrumento prioritário de investigação e a repetição em intervalos a forma de aferir do grau evolutivo desse consumo. Afirmando a categoria de "habitat" se defendia a noção de agrupamentos humanos que, longe de um uso sociológico de classe, implicaria em um sentido de coletividade homogênea em uma zona areal.

#### **2.4.1. Aos pedaços**

Uma das determinações expostas pela Conferência Interafricana era mais uma das grandes brechas de adaptação por parte das políticas assimilacionistas ou segregacionistas das potências coloniais: fazia-se necessário o respeito aos "costumes do país"<sup>145</sup>. Havia o consentimento de que estes "costumes" fossem respeitados o tempo necessário até que os conhecimentos sobre o tema não estivessem devidamente desenvolvidos. Ou seja, no plano teórico, até que as práticas e hábitos alimentares dos africanos fossem estudados sistematicamente à luz da nutrição e das ciências agrônomas. Esse respeito, que se revela muito mais como uma tolerância, se enquadraria dentro dos marcos da ideia de segregação, isto é, na clara manutenção das diferenças culturais ditada, por exemplo, pelos sistemas coloniais francês e inglês<sup>146</sup>. Curiosamente, a indefinição do que poderia ser considerado "país" e "respeito" teria sido bastante oportuna para a "pretensão ultramarina" do Estado português e, ainda, contemplava as diretrizes e novos repertórios autorizados pelas agências internacionais supostamente dedicadas ao

<sup>143</sup> LA BLACHE, P. *Princípios de geografia humana*. Lisboa: Cosmos, 1954, p.373.

<sup>144</sup> *Ibidem*, p.373.

<sup>145</sup> *Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência...* In: *Boletim Geral das Colônias*, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p. 66.

<sup>146</sup> O intelectual Peter Fry é autor de um artigo sobre as políticas coloniais portuguesa e britânica na África Austral, matizando as linhas que dividiriam as práticas de segregação e assimilação dos empreendimentos coloniais. Nesse sentido, recomenda-se a leitura de FRY, Peter. *Culturas da diferença. Sequelas das políticas coloniais portuguesas e britânicas na África Austral*. *Revista Afro-Ásia*, n.º 29/30, 2003, pp. 271-316.

desenvolvimento social mundial. Para o colonialismo português seria, portanto, um endosso.

Recuperando-se as diretivas da C.P.N.A., o foco era a alimentação da população ultramarina e, dentro dessa imensidão, os imigrantes portugueses que, pelo menos em tese, estariam no topo dessa montanha. Decerto que, como exposto, as condições de vida no meio rural se encontravam abaladas pela má administração tanto das autoridades coloniais quanto dos colonos instalados que contabilizavam, na altura dos anos 1950, apenas 2.746 indivíduos na extensão do meio rural angolano<sup>147</sup>. Em 1955, a população branca que, ao povoar o interior da colônia garantiria a "missão civilizadora" estava, em realidade, em seus 2/3 distribuída pelas oito grandes cidades angolanas. Ou seja, isto não apenas tornava evidente a falência da proposta de povoamento branco, mas também implicava em um crescimento não previsto das cidades que, necessariamente, demandavam ser alimentadas por uma produção agrícola que, paulatinamente, entrava em situação de crise no campo angolano e que só seria sentida com vigor em Luanda ao borde da independência.

Essas circunstâncias exigiriam que se tomasse "conhecimento de pratos regionais que satisfaçam simultaneamente sob os pontos de vista nutritivo e sávido", colocação do agrônomo colonial Joaquim Xabregas em estudo sobre a alimentação no interior angolano em 1962<sup>148</sup>. Convém sublinhar que, em respeito às diretrizes da Comissão nas cozinhas experimentais em que os pratos eram testados o resultado deveria ir ao encontro do paladar europeu: os provadores eram europeus e, a partir deste crivo, os alimentos confeccionados seriam considerados aceitáveis ou não. Isto é, as considerações buscavam satisfazer a demanda de um público branco. Sobre quem cozinhou... nada é revelado. Muito provável que, pela omissão, fossem africanos até mesmo porque a minúcia das técnicas de preparo é saliente. Uma série de outros silêncios sutis compunha a aceitação, ou não, da alimentação produzida localmente. Estava audível em bom som apenas que as experimentações a cargo de Xabregas visavam atender às subjetividades dos imigrantes portugueses. Das nove iguarias confeccionadas, o guisado de inhame e a carne seca cozida são ilustrativas:

<sup>147</sup> BENDER, G. Op. cit, p. 142.

<sup>148</sup> RGPL. XABREGAS, Joaquim. Algumas ementas angolanas (sem significado nutricional). Edição do C.I.T.A. In: Mensário Administrativo, n.º 173, 1962, p. 5.

Os inhames *Dioscoreas* são tubérculos que se assemelham aos de mandioca, mas são maiores e de forma oblonga e arredondada. Os nativos consomem-nos habitualmente cozidos em água e sal. [...] Na cozinha experimental *enriquecem-se* a ementa *com banha*, tomate e cebola. [...] A carne seca encontra-se com relativa frequência no interior. O seu aspecto e cheiro *sui generis* provocam nas pessoas que não estão habituadas *uma certa repulsa*. A sua conveniente preparação *atenua porém este defeito*.<sup>149</sup>

Perante a forma "simples" com a qual os nativos consumiriam os inhames, para um paladar europeu seria preciso "enriquecê-los" com banha, elemento que brindaria um gosto aceitável ao paladar europeu. Da mesma forma que, para não lhes gerar "repulsa", deveria se lançar mão de uma técnica de cocção capaz de atenuar seu aspecto e cheiro, isto é, seus "defeitos". Diante do exposto não se pretende ignorar que, decerto, os alimentos e preparações sejam construídos por subjetividades ou valores psicossociais. Muito pelo contrário. O que deve ser sinalizado é a forma tendenciosa como isso era feito. Os recursos culinários para se "aprimorar" os pratos regionais funcionariam como formas de torná-los mais apetecíveis aos europeus e, é irrefutável, a perspectiva era de superioridade. O uso dos termos para descrição é sintomático. Não raras vezes, essa tendência fazia com que, contrariando os conhecimentos científicos, o valor sávido funcionasse em detrimento do valor nutritivo dos alimentos, observação realizada por Xabregas e que, curiosamente, tanto não reconhecia o valor do conhecimento das populações locais quanto o desrespeito nutricional cometido pelos próprios especialistas como ele<sup>150</sup>.

Apesar dos malabarismos realizados para contornar os "defeitos" de cocção das receitas localmente inventariadas, segundo Xabregas, um dos maiores entraves era a dificuldade em se "obter gêneros necessários a uma alimentação do tipo europeu"<sup>151</sup>. As receitas foram coletadas nas regiões da Lunda Norte e Sul, Nóqui, Salazar, Sanza Pombo, Alto Zambeze, Maquela do Zombo e Ganguelas e, precisamente para aquele ensaio, teriam sido 10 preparações, a citar: couves/jimboa/tortulhos cozidos com óleo de palma, amendoim pisado e *jindungo*; feijão *makunde*/peixe cozido com moamba de dendém; quiabos cozidos com óleo de palma e tomate; guisado de inhame, *ginguba-ia-cambambe*, carne

<sup>149</sup> Ibidem, p.10.

<sup>150</sup> Ibidem, p. 7.

<sup>151</sup> Ibidem, p.5.

seca cozida com óleo de palma e diversos e peixe seco cozido com óleo de palma. A título de exemplo, Xabregas declaradamente informava que, pese não ser de preferência dos europeus, o prato com jimboa era mais nutritivo do que aquele com couve<sup>152</sup>. As tensas preocupações do agrônomo são reveladoras das características do processo de reconhecimento da alimentação local. Por seus conhecimentos profissionais e posição no sistema colonial, ele sabia que a produção não poderia ser intensamente alterada, devendo-se fazer uso dos alimentos disponíveis.

Não havia, portanto, condição de adquirir com facilidade os elementos que, para o paladar português, enriqueceriam o prato. Isto exigiu um esforço em elaborar adaptações culinárias enquadradas ao paladar europeu e, neste sentido, uma atenção hercúlea às formas de preparo locais, cujas técnicas e conformações dos pratos foram intensamente reconhecidas. Essa aproximação tanto teria lhes feito perceber que as diferenças entre o que os europeus e os "indígenas" ingeriam eram ínfimas, o que implicaria em buscar a diferença em detalhes. Para além desse processo, favorecer e demandar a hierarquização dos gêneros alimentícios e técnicas de preparo implicou, também, na necessidade de classificar o resultado das preparações. Em outras palavras, para instaurar a diferença, tornava-se fulcral classificar as confecções. E isto, como se verá, seria mobilizado como elemento diferenciador de suma relevância. Não se pode negar, afinal, que houve algum esforço em se respeitar os "costumes do país". Nesse mesmo sentido - isto é, o de se perpetuar comportamentos racistas - nota-se que a preocupação com relação à alimentação dos "indígenas" era muito mais restrita.

Disto que, ao observar a alimentação realizada na Baixa de Cassange, concluía-se que se tratava simplesmente de uma "alimentação monótona"<sup>153</sup>. Essa monotonia, máxima reiterada em todos os relatórios realizados e que serviu metonimicamente para definir a alimentação em todas as demais regiões do interior, devia-se ao fato de que, em tese, a "alimentação africana" apresentava apenas duas variantes fundamentais: "uma parte assápida constituída de pirão das farinhas de milho, mandioca e massango" e "uma parte sápida, o conduto ou esparregado condimentado, que seria a fonte de lipídios e proteínas" a

---

<sup>152</sup> Ibidem, p. 7.

<sup>153</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, p.73.

complementar a débil e desproporcional fonte de carboidratos<sup>154</sup>. Combinatória, importante grifar, globalmente assente. Apesar da "sensaboria", na região da Baixa de Cassange foram coletados cerca de 103 pratos culinários<sup>155</sup>. Inventário que, em primeiro lugar, indica um trabalho profundo de levantamento de dados e, em segundo lugar, nos leva a questionar se os "indígenas" teriam pouca racionalidade. Segundo Nunes, seria inútil se alongar no detalhamento de todos os pratos posto que:

este número se reduz, ao fim e ao cabo, a cerca de uma dúzia de pratos típicos. Os restantes representam pequenas variações onde em vez de carne ou peixe frescos se utilizam os secos, insectos, pequenos mamíferos, etc. Outras vezes diferem apenas porque, em vez de amendoim, se utiliza o gergelim ou porque, em vez do macunde, se utilizam os quiabos ou o feijão. [...] Estes substitutos não são evidentemente equivalentes dietéticos, mas somente equivalentes culinários, isto é, gêneros que culinariamente se cozinham da mesma maneira, mas cuja composição pode diferir e quase sempre difere de modo notável<sup>156</sup>.

Ora, há uma ambiguidade na fala de Nunes. Ele próprio parece ter declarado a existência de um saber que em nada seria resultado de um não pensamento ou da incapacidade de agência. A diferença de uso de um elemento ou outro promovia uma diferença notável, ainda que apenas em termos culinários. Ignorando as suas próprias percepções e endossando as conclusões dos colegas de equipe, pode-se sintetizar o veredicto sobre a alimentação realizada localmente por meio das palavras de seu sucessor, Jacques Antero Pena:

O comportamento alimentar do homem não é unicamente função dos alimentos ingeridos mas, também, de uma série de factores que se podem designar como o seu género de vida. Ora, o género de vida de um grupo humano está em relação estreita com o meio, ambiente social, suas tradições culturais, seu modo de pensar. Quase se pode dizer que o nível de vida corresponde em geral ao nível alimentar, parecendo-nos que é o género de vida que vai condicionar na maior parte das vezes o tipo alimentar<sup>157</sup>.

Alinhando essa conclusão com as colocações do médico colonial Guilherme Janz, diretor do Instituto de Medicina Tropical, os "autóctones" tinham uma alimentação limitada por um género de vida gestado por "crenças",

<sup>154</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Hábitos Alimentares Africanos. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 024-025, 1966, p. 118.

<sup>155</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, p. 73.

<sup>156</sup> SGL. NUNES, José Antonio Pereira. Alimentação na Baixa de Cassange. Inquéritos de consumo e nutricionais. Campanhas alimentares e obras de fomento. In: Anais do Instituto de Medicina Tropical, Lisboa, v. 17, n.º 1/2, jan-jun, 1960, p. 406.

<sup>157</sup> Memórias África e do Oriente. PENA, Antero Jacques. Hábitos Alimentares Africanos. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 024-025, 1966, p. 123.

"fetichismos" e "tradições" que determinavam, diante do exposto, até mesmo a combinatória dos gêneros alimentícios, conclusão realizada em análise sobre o que ele denominara de "sistemas alimentares" de Angola, considerações emitidas por ele em um parecer publicado internacionalmente em ocasião do Dia Mundial da Saúde<sup>158</sup>. Consonante essas reflexões que, indubitavelmente, compõem um sistema fechado de conhecimento produzido entre os pares - que não se limitavam ao território português - a "lei" que regia o comportamento alimentar africano estava atrelada a uma forma de pensar, ser e estar, a um relacionamento inerente a conformação local de um social construído sobre firmes "instituições tradicionais". Em síntese e nas palavras de Janz, a alimentação local era resultante de um gênero de vida inerente a um meio em que os "hábitos sociais das tribus africanas" se reproduzem de forma "irracional"<sup>159</sup>.

Gestada como a ciência dos lugares, a geografia humanista que lhes servia de base teórica compreendia a cultura como mediadora da relação entre homem e meio, entre corpo e território. É preciso ressaltar que, nessa chave de leitura, esses lugares ou regiões existiriam independentemente da vontade humana, seriam eles um meio natural que proporcionaria o desenvolvimento das sociedades, cabendo ao especialista observar e descrever o gênero de vida resultante. Todo o observado no meio rural - e, pontua-se, tudo aquilo que se consumia em termos alimentares - de forma sumária e automática era sinônimo de um modo de vida resultante de um lugar ou região em um mesmo contínuo, fixo, estático em que, sob ação da morosidade do tempo, "brotariam" como bolor os diferentes componentes de uma vida social em "atraso evolutivo". O "atraso" inerente ao local era, portanto, garantido, segundo eles, pelo modo tribal de ser e estar. Mediante a tônica dos discursos ganha prevalência o conceito de "tribo"- parente da noção de etnia - como categoria de interpretação da alimentação realizada pelas populações africanas.

Tão mais objetiva quanto subjetiva, tratar-se-ia de uma questão de raiz, no sentido de enraizamento àquele espaço em que tudo era, senão, produto de um comportamento tribal. Como colocado pelo historiador brasileiro Fábio Baqueiro, tendo-se por base as discussões travadas pelos estudiosos Jean-Loup Amselle e

<sup>158</sup> AHU. MU. DGSA. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2. JANZ, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957, p. 3.

<sup>159</sup> Ibidem, p. 3.



Elikia M'Bokolo acerca das classificações racializantes e tribalizantes produzidas pelas epistemologias coloniais<sup>160</sup>, raça, tribo e etnia são categorias de identidade coletivas historicamente associadas ao continente africano que, ao funcionar como "quase-sinônimos"<sup>161</sup>, buscaram construir de forma estática a ideia de sociedade primitiva para legitimar a dominação colonial. A essas conceituações que rotulavam as populações africanas em um todo amorfo e estático foram justapostas categorias instrumentais de representação do espaço indicadas pela geografia humanista e fortalecidas pela antropologia colonial. O meio rural era a antinomia de meio urbano que vinha, especialmente àquela altura, recebendo notoriedade em diferentes espacialidades do mundo em vista do crescimento demográfico e industrial citadino.

O meio rural - ou as "terras do fim do mundo" segundo o neologismo colonial reiterado pelo agrônomo colonial Joaquim Xabregas<sup>162</sup> - era, portanto, um complexo imagético cabível e associável aos usuais conceitos operativos dicotômicos reproduzidos pela modernidade colonial europeia<sup>163</sup>. Decerto que as fontes, quer pela multiplicidade de natureza, quer pelas diferentes visões de seus produtores, apresentam conceitos binários outros que se sobrepõem, como a díade tradicional/moderno, cujas faces têm similares valores e sentidos hierarquizantes<sup>164</sup>. Entretanto, dada a metodologia base para análise da alimentação

<sup>160</sup> AMSELLE, Jean-Loup; M'BOKOLO, Elikia (Orgs.), *Au coeur de l'ethnie: ethnies, tribalisme et Etat em Afrique*, Paris: La Découverte, 1985. AMSELLE, Jean-Loup, *Ethnies et espace: pour une anthropologie topologique*, in: AMSELLE, Jean-Loup; M'BOKOLO, Elikia (Orgs.), *Op. cit.*, 1985.

<sup>161</sup> A partir de uma análise intelectual sobre a conformação do Centro de Estudos Africanos no ano de 1964 em Argel, a tese de Fábio Baqueiro Figueiredo empreende uma esclarecedora explanação sobre uma série de categorias coletivas criadas e instrumentalizadas pelo colonialismo. Ver BAQUEIRO, Fábio. *Entre raças, tribos e nações: os intelectuais do Centro de Estudos Angolanos, 1960-1980*. 439 folhas. Tese. (Doutorado em Estudos étnicos e africanos). Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2012, p. 55.

<sup>162</sup> CALEY apud SÁ, Ana Lúcia. *Op cit.*, 2009, p. 158.

<sup>163</sup> As análises dos estudos pós-coloniais e decoloniais, cujos resultados são fundamentais para a compreensão da epistemologia eurocêntrica, nos permitem reiterar a perspectiva dual e evolucionista como núcleos desse pensamento que, a depender de conjunturas específicas, diverge em díades variáveis. Uma vez que há trabalhos estritamente dedicados aos conceitos e categorias binárias que exprimem o pensamento ceivado pela chamada modernidade europeia, nos abstermos de aprofundar o debate. Para mais, ver QUIJANO, Aníbal. *Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina*. In: LANDER, Edgardo (Org.). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas*. Buenos Aires: CLACSO, 2005; SANTOS, Boaventura; MENESES, Maria Paula (orgs.). *Epistemologias do Sul*. São Paulo: Cortez, 2010.

<sup>164</sup> As teorizações acerca dos conceitos de tradição e modernidade são extensas. Cf. HOBBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). *A Invenção das Tradições*, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. No que tange à nossa análise, é fundamental advertir que não se defende uma separação entre os conceitos, como o proposto o Anthony Giddens. Cf. GIDDENS, A. *O Mundo na Era da Globalização*, Lisboa: Editorial Presença, 2005. Defende-se, ao contrário, que há tanto

local e, outrossim, a sensível importância da noção de deslocamento, a díade rural-urbano é aquela que não anula as demais, mas prevalece na tentativa de se aterrar os "gêneros de vida" posto que a base da análise era geográfica. Sublinha-se que a noção de ruralidade não é ausente no chamado "imaginário da Europa Ocidental"<sup>165</sup> em que o camponês é tido como um indivíduo simples, autêntico e tradicional. Entretanto, a leitura racializada do universo rural do território africano reduziria, no processo de invenção das tradições, todo um modo de vida localizado com sentido negativo, isto é, estático e essencialmente atrasado porque tribalizado.

Embora a ideia de ruralidade seja de definição plástica e, por isto, não possa ser lida de forma linear<sup>166</sup>, é notório que dentro da limitada leitura colonial o "mundo rural" era o local que estava à margem geográfica, social e cultural daquilo que seria o centro, o progresso e a civilização, lugares-comportamentos propulsores de um outro "gênero de vida". O comportamento alimentar seria, portanto, produto das disponibilidades de uma terra e de formas de aquisição primitivas inerentes àquele espaço-tempo, negativizando a simbiose saudável entre natureza e sociedade. Se observados os regimes alimentares estabelecidos pelos especialistas, percebe-se que os alimentos classificados como "africanos" seriam aqueles enraizados no e pelo território. Eram reconhecidos automaticamente como símbolos de atraso e classificados como "tipicamente africanos"<sup>167</sup>. Todos esses mecanismos de classificação, que eventualmente se cruzam em um mesmo discurso, foram as lentes que, em concordância com os pressupostos de uma geografia humanista, serviram para a observação e reconhecimento da alimentação realizada no interior angolano. Ela seria tão "africana" quanto "tribal".

---

uma fluidez entre quanto uma alteração de seus valores a depender dos contextos localizados e pelas agências dos sujeitos. Para leituras mais fluidas acerca dos conceitos ver APPADURAI, Arjun. *Dimensões Culturais da Globalização A Modernidade Sem Peias*, Lisboa: Teorema, 2204; HOUTONDJI, Paulin J. *Sur la "philosophie africaine"*. Paris: François Maspero, 1977.

<sup>165</sup> SÁ, Ana Lúcia. *Op cit*, p. 157.

<sup>166</sup> MALAGÓN, Eduardo. "Aproximación al medio rural mundial en una época de globalización", in BALLARÍN, Pilar, MACÍAS, Alfredo, HARO, Gonzalo Ramírez de e RODRÍGUEZ-CARMONA, Antonio (Coord.), *Desarrollo y Cooperación en Zonas Rurales de América Latina y África*, Madrid: Catarata, 2002, pp. 17-38.

<sup>167</sup> A classificação se reitera em diferentes publicações produzidas pelos especialistas envolvidos no estudo da alimentação em Angola. Cf. SGL. NUNES, José António Pereira. *Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas*. In: *Mensário administrativo*, n.º 161-166, jan-jun, 1961, *passim*.

Era uma leitura vantajosa em muitos sentidos. Em primeiro lugar, em nenhum momento nada foi dito sobre o fato de que a indisponibilidade e, muitas das vezes, a má qualidade dos alimentos consumidos pelos locais era obra da colonização, em especial pela imposição dos cultivos obrigatórios. Em segundo lugar, era favorável que o regime não fosse alterado porque, de um lado, como pontuado por Nunes, agronomicamente não seria vantajosa a "eliminação" daqueles alimentos<sup>168</sup>. Segundo ele, era necessário manter o alimento-base na medida em que o "indígena" demonstrava muito apego a sua cultura, ou seja, seria consequentemente difícil uma "erradicação"<sup>169</sup>. A produção de alimentos, de acordo com as camadas sociais e dentro do condicionalismo de cada região era um corolário indispensável a ser conciliado com a exploração agrícola industrial. Era, como colocado, fundamental para a vitalidade de um sistema que já anunciava as dificuldades em superar as suas próprias mazelas. Rogava-se que, em diálogo estreito com a agronomia, junto a cada aldeamento indígena e exploração agrícola de exportação houvesse uma área de grandes dimensões a se cultivar alimentos com alto valor proteico e vitamínico<sup>170</sup>. Resta saber o que seria mais significativo ou de fácil alteração: os gêneros alimentícios ou os gêneros de vida.

## 2.5. A indigesta

Compreende-se a irritabilidade de Pereira Nunes quando ele vocifera, ao final de seu mandato, que os estudos da Comissão poderiam ser vistos de forma "tão inúteis como o amanho de uma cultura de que depois não se faz a colheita"<sup>171</sup>. Não se pretende dentro dos nossos limitados conhecimentos sobre nutrição inferir que o desequilíbrio fosse irreal. Acredita-se que, perante tudo que foi dito, ele seria tão mais real quanto estruturalmente construído. Fato alertado, embora brevemente, pelo historiador Gerald Bender ao pontuar os malefícios dos

<sup>168</sup> Memórias d'África e do Oriente. NUNES, José António Pereira. Nutrição, agronomia e educação alimentar. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 12, 1959, p.68.

<sup>169</sup> Ibidem, p. 69.

<sup>170</sup> Ibidem, p. 69. Analisar as poucas atividades que foram, de fato, desenvolvidas no interior angolano escaparia ao nosso escopo. No entanto, ao longo da tese, realizações pontuais serão recuperadas.

<sup>171</sup> AHU. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Caixa 1. NUNES, José António Pereira. Relatório de atividades da comissão entre abril de 1957 e dezembro de 1961. Luanda, novembro, 1961, p. 5.

reassentamentos agrícolas no interior angolano<sup>172</sup>. No entanto, por mais que a fala de Nunes sinalize uma frustração profissional perante os poucos recursos para a efetuação de alterações alimentares, o "aperfeiçoamento" da alimentação local não deixaria de ser tão racializado quando vinculado aos interesses de um mercado interno e reinserção no mercado de exportação. Isto se torna evidente por duas razões. Uma, é que as intervenções na alimentação das populações estavam restritas àquilo que seria disponibilizado pelas firmas agrícolas de exportação. E eram, necessariamente, intituladas como "rações de trabalho *standart*", ou seja, eram direcionadas para trabalhadores<sup>173</sup>.

Era a relação de serviço às empresas que estimularia os "indígenas regressados"<sup>174</sup> a manterem um regime alimentar de qualidade "superior" que, convenhamos, era mais do mesmo. A diferença, em tese, é que antes essa alimentação era fornecida e não adquirida por meio de salários. Sublinha-se que, na lógica colonial, os africanos deveriam regressar às suas terras após a prestação dos serviços. Contudo, conforme acima sinalizado, muitos não estavam se reassentando em lugar nenhum do interior devido às más condições geradas pelo sistema colonial. Talvez por isto a dedicação notória sobre a Baixa de Cassange: era uma área em que as movimentações anticoloniais estavam desde há bastante tempo desestabilizando o território a gerar evasões e, conseqüentemente, era alvo das autoridades coloniais. Talvez também por essa razão tenha sido o espaço prioritário para a "modernização", isto é, a transição a uma agricultura empresarial cujos colaboradores e financiadores seriam os mesmos dedicados à racionalização dos regimes: a Cotonang, os Serviços Administrativos e Junta do Algodão, a Comissão Administrativa do Fundo de Algodão e a Comissão Administrativa do Fundo de Assistência ao Indígena<sup>175</sup>. Assim, em tese, se garantiria o assentamento e o consumo da produção realizada localmente.

À vista disso e remetendo-se ainda à tal pressuposição de se respeitar os "costumes do país", o ato de fornecer uma alimentação aos trabalhadores pode ter

<sup>172</sup> BENDER, G. Op. cit, p. 258.

<sup>173</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, passim.

<sup>174</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º 8.901, ano XXXII, p. 4, dia 21 de março de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>175</sup> SGL. NUNES, José Antonio Pereira. Alimentação na Baixa de Cassange. Inquéritos de consumo e nutricionais. Campanhas alimentares e obras de fomento. In: Anais do Instituto de Medicina Tropical, Lisboa, v. 17, n.º 1/2, jan-jun, 1960, p. 290.

a ver com aquilo que se encontra na análise historiográfica de Jill Dias. Ao refletir sobre as instabilidades ecológicas e epidemiológicas em Angola, Dias evidenciara que a situação alimentar e o quadro de enfermidades em Angola eram já alarmantes na década de 1930 e que, por uma conjunção de fatores, de forma inevitável intensificavam as mazelas por todo o território angolano. É desse modo que a autora brinda destaque político ao relacionamento intrínseco entre exploração do trabalho, saúde e alimentação, relação que certamente foi cintilada nas linhas anteriores. Essa necessidade de se garantir a eficiência do trabalho dos africanos percorreu, cumpre destacar, todo o percurso do empreendimento colonial posto que, como demarcara Watson, eles eram o fator de desenvolvimento do continente. Ou melhor, seu trabalho era central para a manutenção da exploração dos recursos naturais da colônia, mesmo sofrendo abusos que, não raro no caso português, incluíam o uso da palmatória até os anos iniciais dos anos 1960<sup>176</sup>.

Com base nisso é que Jill Dias assumiria a hipótese de que os autóctones teriam encontrado na situação alimentar um estímulo para resistirem contra o sistema. Hipótese bastante provável. Por mais que Dias tenha dado luz ao ponto a partir do seu extremo - a fome propriamente dita - e insista em uma ideia reativa de resistência estritamente política perante as tropelias da colonização, é louvável que a autora tenha refletido sobre, elucidando partículas sensíveis que giram em torno do tema<sup>177</sup>. As análises sobre a alimentação realizada na Baixa de Cassange certificam que a iniciativa de alinhar a alimentação da população "indígena" não estaria desvinculada da tentativa de compatibilizar as disponibilidades locais com as reorientações do padrão de alimentação a nível global. Absolutamente isto anula a dimensão do político. Não se tratava apenas de conter a luta anticolonial ou de fixar a população em áreas agrícolas que demandavam ter sua produtividade aumentada, quer para alimentar a cidade, quer para transformação da economia

<sup>176</sup> Sobre esses abusos, ver ABRANTES, Carla; BERTHER, Marina. A gestão do trabalho indígena frente à resistência política em Angola, 1950. In: Revista de Ciências Sociais, Fortaleza, v.46, n.º 2, jul-dez, 2015, pp. 117-140; FALL, Babacar. Dos abusos às revoltas? Trabalho forçado, reformas portuguesas, política 'tradicional' e religião na Baixa de Cassange e no distrito do Congo (Angola), 1957-1961. In: Africa Studia, v.7, 2004, pp. 247-276. O famoso "Relatório Ross" realizado pelo americano Edwar Ross, em 1924, denuncia essas situações que, como visto, se perpetuaram por longa data. Ver Ross, Edward A., 1925: Report on employment of Native Labour in Portuguese Africa, por Edward Alsworth Ross, New York.

<sup>177</sup> DIAS, Jill. Famine and disease in the history of Angola, c.1830-1930. In: The Journal of African History, v.22, issue 03, july, 1981, pp.349-378.

local. Conceber a diferença dessa alimentação, que cada vez mais pretendia ser convertida em global, implicava em reconhecer o âmago desse local.

É por este âmago que houve uma preocupação excessiva com o reconhecimento não apenas dos gêneros alimentícios mais consumidos, mas também detalhadamente com as formas de preparo tão associadas ao gênero de vida. Grande parte dos ensaios de aceitabilidade que eram realizados nas cozinhas experimentais de Angola atesta a articulação de interesses industriais que envolvia países como África do Sul, Marrocos, Nigéria, Estados Unidos, Chile, Birmânia, Filipinas, Camarões, Senegal, Brasil, Peru e tantos outros, isto é, o global degluti o colonial tanto com a inserção de produtos quanto pelas técnicas de processamento<sup>178</sup>. Ao mesmo tempo, havia nesse imbróglio a emergência do colonialismo português de compaginar essas transformações com o crescimento e abastecimento do espaço urbano de Luanda que, por sua localização geográfica<sup>179</sup>, estava a receber uma população habituada às práticas alimentares realizadas também, no interior angolano. E nessa encruzilhada, com ruas tão enviesadas, que os especialistas em alimentação africana encontraram o ponto essencial: o alimento base das populações.

Apreender com precisão as técnicas de processamento de alimentos ultrapassaria nosso escopo, entretanto, é fundamental sinalizar que o enriquecimento de alimentos com proteínas animais e vegetais estava em voga e, inclusive, poderia indicar uma postura socialmente favorável por meio de um cuidado nutricional a nível global. Grande parte desses "aperfeiçoamentos" era realizado nos alimentos centrais, isto é, no produto entendido como base no consumo. Acompanhando os processamentos realizados nos Estados Unidos e África do Sul é que se compreende porque os alimentos da indústria de panificação foram elencados como os mais economicamente viáveis para o "melhoramento"<sup>180</sup>. Não sem razão, o lema no emblema da *Food and Agriculture Organization*, agência da Organização das Nações Unidas criada em 1945

<sup>178</sup> Memórias d'África e do Oriente. NUNES, Antonio Pereira. A farinha de peixe na alimentação humana. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 12, 1959, p.78.

<sup>179</sup> É consenso que o sul e o norte angolanos são, respectivamente, caracterizados pela produção e consumo de milho e mandioca. Cf, por exemplo, RIBAS, Oscar. Alimentação Regional Angola. 6ª ed. Lisboa: Ramos, Afonso & Moita, 1989 [1965].

<sup>180</sup> Memórias d'África e do Oriente. XABREGAS, Joaquim. Nutrição, Agronomia e Educação alimentar (Conferência realizada no Instituto de Angola). In: Boletim do Instituto de Angola. n.º 12, 1959, pp.71-72.

dedicada à erradicação da fome, é *Fiat Panis*, termo latino para "haja pão" - de trigo (sic). Em Angola, os primeiros testes de enriquecimento de pães foram realizados em 1956 e tinham o público do interior como sinalizador das possibilidades de consumo e visavam, declaradamente, alcançar a população periférica de Luanda<sup>181</sup>.

Mediante essas iniciativas que, pontuemos, não anulam que houvesse algo de louvável na empreitada, o que se pretende destacar é que, recuperando-se a premissa de "respeito aos costumes do país", a introdução de elementos químicos nos alimentos base tinha como objetivo também adequação do paladar local aos alimentos convencionados como padrão de consumo internacional. E, por conseguinte, todos os testes visavam não apenas adaptação do paladar, mas também declaradamente criar novos mercados para que o desenvolvimento industrial se realizasse com segurança. Ou seja, todos esses rearranjos estão diretamente conectados com o equilíbrio nutricional e com a conformação padronizada de um novo mercado consumidor. Contudo, os alimentos base ao redor do mundo não eram apenas formados por cereais como o trigo. Financiada pelas proposições da fisiologia digestiva e defendendo-se a carência de proteínas, as análises sobre alimentação africana identificaram que o consumo exagerado de alimentos ricos em hidratos de carbono era uma saliente infração da lei que regia o comportamento alimentar dos africanos.

As análises verificaram que os alimentos base locais compreendiam mais de 50% da ração calórica das diferentes populações de Angola, proporção que pode ser vista no regime abaixo, produzido especificamente a partir da observação da alimentação realizada na Baixa de Cassange:

---

<sup>181</sup> Memórias d'África e do Oriente. NUNES, Antonio Pereira. A farinha de peixe na alimentação humana. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 15, 1961, passim.

Figura 3  
Regime da Baixa de Cassange

<b>RAÇÃO ALIMENTAR DE TRABALHO</b> <b>— REGIME A BASE DE MANDIOCA —</b>		
<b>Alimentos</b>	<b>Quantidade Semanal — gramas —</b>	<b>Quantidade Diária — gramas —</b>
Farinha de mandioca	4.200	600
Peixe fresco	1.750	250
Carne fresca	700	100
Peixe seco	350	50
Feijão	1.050	150
Amendoim descascado	350	50
Legumes verdes e folhas verde	2.100	300
Óleo de Palma	280	40
Sal	140	20

Fonte: Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º17, 1963.

Ao fazer eco nas esferas governamentais, os inquéritos easesestatísticasclínicas realizados no território africano demonstravam que havia uma flagrante sobreposição das enfermidades com a qualidade do alimento base. As doenças que mais acometiam os africanos seriam, reiteradamente, as propiciadas pela debilidade do consumo de proteínas e cálcio - nutrientes que envolviam a indústria bovina em diferentes colônias africanas<sup>182</sup> -, seguidas daquelas proporcionadas por carências vitamínicas como o escorbuto ou béri-béri<sup>183</sup>. Segundo o agrônomo colonial Joaquim Xabregas, o trabalho realizado por Cecily William em 1931 na Costa do Ouro já teria atestado o malefício de uma alimentação abundante em hidratos de carbono<sup>184</sup>. De fato, observando-se os regimes de "tipo africano", pode-se perceber que o alimento base correspondia a 700g de milho e massango, por exemplo. Ao passo que o regime europeu, também estabelecido pelos especialistas mediante inquérito e observação e em nome da "multirracialidade" do colonialismo português, apresentava em sua base 350g de proteína e 450g de cálcio:

<sup>182</sup> Ver SAMASUWO, Nhamo. Food production and war supplies: Rhodesia's beef industry during the Second World War, 1939-1945. *Journal of Southern African Studies*, v. 29, n.º2, June, 2003, pp.487-502.

<sup>183</sup> Béri-béri, bastante comum em Angola, apresenta como uma das causas o uso abusivo de álcool. Note-se que bebidas alcoólicas já eram produzidas por africanos antes do contato europeu, no entanto, as relações de poder trouxeram novas notas. A questão do alcoolismo, tal como o silêncio sobre o tema, será recuperada mais adiante.

<sup>184</sup> Memórias d'África e do Oriente. FONSECA, Duque; XABREGAS, Joaquim. Problemas de nutrição de Angola. Aspectos de Luanda. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º8, 1956, p. 64.



Figura 4  
Regime alimentar do tipo europeu

<b>RAÇÃO ALIMENTAR DE TRABALHO</b>		
<b>— REGIME TIPO EUROPEU —</b>		
<b>Alimentos</b>	<b>Quantidade Semanal —gramas—</b>	<b>Quantidade Diária —gramas—</b>
Carnes	700	100
Peixes	1.400	200
Peixes secos	175	25
Ovos	140	20
Leite	2.800	400
Queijo	350	50
Manteiga	140	20
Banha	140	20
Óleos vegetais	140	20
Pão	3.500	500
Arroz, Massas, Farinhas	350	50
Batatas	2.450	350
Legumes frescos	2.450	350
Legumes secos	210	30
Frutos frescos	1.400	200
Açúcar	280	40
Marmelada	140	20
Café	70	10
Sal	140	20

Fonte: Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º017, 1963.

O ponto mais sensível da irracionalidade da alimentação africana seria, para a Comissão e para os especialistas internacionais, a desproporção entre carboidratos e proteínas em comparação com o regime europeu, razão que comprovaria uma deficiência nutricional do africano sob o ponto de vista dietético. Mediante "a monotonia das proteínas vegetais" consumidas localmente<sup>185</sup>, um dos diagnósticos correspondia a uma estimulação do fornecimento e consumo proteico animal posto que ele vinha sendo globalmente considerado como insuficiente<sup>186</sup>. A nível mundial havia uma crescente apelação pelo aumento do consumo de carne, fenómeno que estava directamente conectado com o incentivo dado a expansão de uma criação bovina em escala industrial, inflexão que pode ser compreendida a partir das políticas alimentares impulsionadas pelos esforços das duas Grandes Guerras<sup>187</sup>. O trabalho realizado

<sup>185</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana...In: Boletim Geral das Colónias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, passim.

<sup>186</sup> Ibidem, p. 50.

<sup>187</sup> A conjuntura é recuperada por NASH, Gerald. The American West transformed: the impact of the Second World War. New York: Indiana University Press, 1985; GAZELEY, Ian; NEWELL, Andrew. The First World War and working-class food consumption in Britain. European Review of Economic History, v.17. issue 1, feb., 2003, pp. 71-94; MOSKOFF, William. The Bread of

por Nhamo Samasuwo sobre a relação entre a II Guerra, a indústria do gado e o consumo interno na Rodésia do Sul atesta que essas alterações envolveram a vida política e econômica de toda a África Austral<sup>188</sup>. Por mais que esses macros e micros nutrientes pudessem ser encontrados em vegetais, como folhas verdes e leguminosas, o que se concluía era que essas substituições seriam apenas paliativas na correção dos desequilíbrios encontrados<sup>189</sup>.

Decerto que havia um grande incentivo ao aumento da produção de piscicultura, uma fonte encontrada localmente. No entanto, nota-se a promoção específica do consumo de carnes bovinas, algo sensível e que, em Angola, envolveria disputas detonadas no interior, local em que a produção africana de gado se dava. O texto da Conferência Interafricana é entrecortado por recomendações nesse sentido endossando a promoção da produção e consumo. Apostava-se na estimulação - desde a infância (sic) - das carreiras profissionais relacionadas com a criação bovina, sugestão declarada no relatório final da Conferência<sup>190</sup>. Pontue-se que, àquela altura, a África era entendida como o continente "que poderá contribuir para resolver a fome do mundo"<sup>191</sup>. A fome "de quem" permanece, inevitavelmente, como uma questão fundamental. Dentro dessas mesmas aferições que se propunham cientificamente embasadas, excetuando-se o massango consumido pelas populações agropastoris<sup>192</sup>, os consumos de arroz e de milho não seriam alimentos base tão condenáveis.

Em face disso, o problema não se findava com o equilíbrio apenas da proporção do alimento base, mas especificamente com a qualidade do mesmo. De acordo com as análises bioquímicas sobre os alimentos ricos em hidratos de carbono, o milho, por exemplo, detinha maiores propriedades nutricionais - coincidentemente era um produto de exportação e um cultivo obrigatório

---

affliction: the food supply in the USSR during the Second World War. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.

<sup>188</sup> SAMAUWO, Nhamo. Op. cit.

<sup>189</sup> Ibidem, passim.

<sup>190</sup> Ibidem, p. 65.

<sup>191</sup> Memórias d'África e do Oriente. XABREGAS, Joaquim. Situação alimentar. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 16, 1962, p. 37.

<sup>192</sup> As chamadas sociedades agropastoris se localizavam predominantemente no sul de Angola. O massango é um cereal conhecido também por milhete ou painço (Portugal). Outro cereal que surge nas fontes é a massambala, embora de forma reduzida. Trata-se do sorgo, ou milho-zaburo (Angola), também denominado mapira (Moçambique). Interessante notar que massambala era a denominação local para milho.

consumido por africanos e europeus<sup>193</sup>. Igualmente o arroz era mais aceitável, um elemento classificado sem explicação plausível como intrínseco ao paladar europeu<sup>194</sup>. Também de forma coincidente o arroz era uma produção crescente e liderada, a princípio, pelos colonos na região do Moxico<sup>195</sup>. Mediante as análises e aferição das possibilidades, segundo os especialistas, o problema do desequilíbrio nutricional das populações africanas era, portanto, precisamente o consumo excessivo de mandioca que, cabe recordar, é reconhecidamente um cultivo implementado pela colonização<sup>196</sup>. Os estudos realizados no Congo ex-Belga tornavam indiscutíveis o flagrante estado policarencial especificamente nas regiões em que o regime era a base desse tubérculo, apresentando inúmeros casos de doenças como Kwashiorkor e outras enfermidades hipoproteicas<sup>197</sup>.

Se comparado com o regime europeu, a dieta africana apresentava cerca de 12 vezes a mais o peso em carboidratos do que a dieta europeia que, diferente das demais, era a única em que se assistia a presença do pão, o alimento convencionado pela indústria como mais fácil para sofrer enriquecimento químico. Dentre todas as rações de trabalho *standart* elaboradas por Jacques Antero Pena, a da Baixa de Cassange era a única que acusava o consumo "exagerado" de farinha de mandioca. Para os especialistas, esse comportamento se relacionava diretamente com a necessária "sensação de completa plenitude gástrica com ou sem impressão de bem-estar", algo "inerente" a fisiologia digestiva do africano no interior angolano<sup>198</sup>. Diferentemente do milho e do arroz,

<sup>193</sup> Uma análise densa sobre a história do milho no território africano e que, devidamente, considera as diferentes escalas de produção do grão e suas inflexões nos níveis da estrutura social, pode ser encontrada em MCCANN, James. *Maize and Grace. Africa's Encounter with a New World Crop, 1500-2000*. Massachusetts: Harvard University Press, 2005.

<sup>194</sup> A incoerência de se pressupor que o arroz é um gênero classificável como europeu é pontuada por Judith Carney ao identificar uma qualidade do grão de origem africana e que, nas Américas, era uma cultura realizada pelos africanos transladados. O arroz, inclusive, é um dos gêneros de maior valor cultural para os afro-americanos. Para mais ver CARNEY, Judith. O arroz africano na história do Novo Mundo. *Fronteiras: Journal of Social Technological and Environmental Science*, v. 6, n.º 2, mai-ago, 2017.

<sup>195</sup> Cf. BENDER, G. Op. cit, pp. 234-235.

<sup>196</sup> FERRÃO, José Mendes. *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1993, passim. No entanto, é de se ressaltar que a defesa de que os portugueses seriam os responsáveis pela implantação ou traslado do tubérculo é algo questionável uma vez que, antes da chegada dos mesmos no território brasileiro - terra de onde proveria o tubérculo - exploradores africanos tiveram passagem pelas Américas. Cf. DIAWARA, Gaossou. *Abubakari II: explorateur mandingue*. Paris: L'Harmattan, 2010.

<sup>197</sup> Memórias d'África e do Oriente. NUNES, José António Pereira. Nutrição, agronomia e educação alimentar. In: *Boletim do Instituto de Angola*, n.º 12, 1959, p. 68.

<sup>198</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques. Hábitos Alimentares Africanos. In: *Boletim do Instituto de Angola*. n.º 24-25, 1966, p.118.

a mandioca era um gênero que estava em um circuito de exportação instável e era, ainda, majoritariamente consumido pelas populações locais. Pode-se compreender a "impertinência" do consumo como um sintoma dos planos de territorialização colonial na medida em que a mandioca tinha raízes nas chamadas "estruturas sociais de origem". Ou seja, o problema não se resumiria ao gênero, partículas nutricionais e a forma de confecção do alimento, mas também ao lugar sociocultural do alimento.

Segundo observação dos especialistas, no seio dos "tribalismos" e afastados das formas "civilizadas" de existir no mundo, isto é, no meio rural, os africanos acessariam seus alimentos através de determinadas formas que seriam elas: a mata (10%), a despensa (45%), a lavra (30%), a pesca (2%), a caça (2%), a oferta (4%) e a compra (7%)<sup>199</sup>. Verificando intimamente essas práticas, percebeu-se que 80% delas possibilitava ao africano o acesso a mandioca, justamente o alimento-base: o gênero que compunha mais de 50% da alimentação na Baixa de Cassange e no norte angolano. Para além de considerada nutricionalmente débil e "irracionalmente" erradicável, a mandioca era, portanto, um alimento que apresentava um alto potencial de ser adquirido por meio das formas consideradas típicas das "estruturas sociais de origem". Formas que, dentro da lógica assistida, não deveriam ocorrer no espaço do "progresso", isto é, no meio urbano. Note-se que, ademais de uma expressiva maior qualidade de alimentos que não se encontravam em nenhum dos regimes de trabalho direcionados para as populações africanas, o regime delineado para os europeus nem sequer menciona a presença da mandioca.

Alimento que está, no máximo, encapsulado dentro de um grupo amorfo em que se encontra o arroz e as massas, separados do pão. De acordo com as análises nutricionais, os alimentos, as formas e as proporções que compunham o regime do tipo europeu correspondiam ao padrão ideal a ser estabelecido para as demais populações do território angolano. A escolha da Baixa de Cassange - e a negação da mandioca - como prioritária nas análises nutricionais não está dissociada do fato de que a gerência colonial tinha conhecimento dos fluxos migratórios não apenas, mas fundamentalmente daquela região para o espaço urbano de Luanda. As fronteiras eram próximas e porosas. Do milho, se faria as

<sup>199</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, p. 74.

broas tão fundamentais para se acompanhar o "cozinhado" português que era composto não por mandioca, mas por batatas - um gênero também classificado como europeu segundo os especialistas. O fato da mandioca não ter sido integrada ao sistema alimentar estruturado pela colonização atesta que não se tratava apenas de perceber o consumo como uma prática que comprovaria a integração na economia monetária, argumento que margina o consumo de bens de outras naturezas.

A lógica de aproveitamento da produção agrícola e sua relação com aquilo que deveria ser consumido internamente apresenta, portanto, uma curva. Não único, mas enquanto esteio de um meio de vida, a mandioca era compreendida como um gênero alimentício indesejado pela territorialidade colonialespecialmente no espaço urbano de Luanda. Além de classificada como nutricionalmente débil, a mandioca ameaçava a principal forma de aquisição de alimentos: a compra, que giraria, segundo as favoráveis medições das autoridades coloniais em torno de 97%<sup>200</sup>. O imbróglio estaria resolvido simplesmente com a anexação do gênero no circuito oficial do sistema alimentar local. Nota-se, portanto, que a classificação dos alimentos, supostamente baseada apenas em conhecimentos científicos, era racializada e buscava se materializar no espaço, reduzindo sabores, saberes e práticas. Uma vez que as cidades africanas, e não apenas Luanda, estavam a ser inseridas com mais pungência nos circuitos da nova geografia industrial e eram os núcleos receptores dos fluxos migratórios, já se havia reconhecido os alimentos e as formas de comer que indicariam o "gênero de vida tribal" a ser fagocitado.

---

<sup>200</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º017, 1963, p. 74.

### 3

## A massa que transborda

### 3.1.

#### À borda de Luanda

O capítulo anterior pretendeu dar a conhecer como o consumo alimentar das populações africanas se tornou pauta internacional e de que forma, embrenhado em uma teia de interesses diversos e multilaterais, esse consumo foi observado e classificado pelas autoridades coloniais dedicadas à ciência da nutrição e à busca pelo bem-estar social das populações africanas<sup>201</sup>. Adaptado à lógica colonial, o reconhecimento do "gênero de vida" dos africanos advindos do interior teria permitido concatenar propósitos e propostas visando o equilíbrio das balanças comerciais e das balanças que pesariam as refeições locais. Embora hipoteticamente acertado, mas talvez diferentemente do desejado, um contingente maior de africanos adentrou à cidade de Luanda carregando e expondo à luz do solos seus hábitos, as suas práticas e as suas malas cheias de coisas da terra. Evidentemente que a convivência entre europeus e africanos - e a idiossincrasia de seus hábitos alimentares - não era um dado novo. O que se colocava era a necessidade de enquadramento social de práticas em consonância com as novas geografias, quer fossem humanas, físicas ou industriais.

A partir de argumentos científicos que calculavam as desproporcionalidades de proteínas e hidrocarbonos, vimos que determinados gêneros alimentícios, formas de preparação culinária e os meios de se adquirir alimentos foram enquadrados em um padrão que, por enraizado no "tribalismo" próprio de uma vida inscrita no meio rural africano, era para as lentes coloniais tão mais afastado do consumo europeu quanto de um comportamento adequado aos espaços do "progresso", isto é, aos centros urbanos. Cidades que, conforme adverte Anthony King e propriamente a atual historiografia africanista<sup>202</sup>, estavam a ser amoldadas enquanto centro de treinamento das propostas de uma economia-

---

<sup>201</sup> A historiadora Cláudia Castelo assevera que, em relação aos impérios francês e inglês, o português manifestou um atraso em relação aos cuidados com o bem-estar das populações africanas, indicando, de maneira breve, a atuação conjunto de estudiosos sociais e agrônomos portugueses em uma cooperação técnica científica por pressão internacional, fenômeno demonstrado por nós no capítulo anterior. Contudo, mediante o exposto, há de se ter cautela com a eficácia e a qualidade dessa suposta "preocupação". Cf. CASTELO, C. Op. cit, 2014, p. 507.

<sup>202</sup> Ver por exemplo DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). Cidade e Império. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais. Lisboa: Edições 70, 2013.

mundo<sup>203</sup>. A partir do momento em que fincamos nossos pés em Luanda, da mesma forma que buscavam fincar seus pés os novos e antigos habitantes, torna-se fundamental observar essas linhas de poderes e como o consumo alimentar as fariam vibrar.

Entre 1950 e 1970 foram construídas 1.141 unidades industriais naquela cidade, a maior parte delas relacionadas com a fabricação de têxtil, massas alimentícias, conservas, pastelaria, fermentos e leveduras voltadas para a produção e o abastecimento interno de uma cidade que fermentava<sup>204</sup>. Este desenvolvimento, que faz parte da anteriormente comentada aceleração dos movimentos de urbanização e industrializaçãodetonados a partir dos anos 1950, estava diretamente relacionado com o acolhimento da massa de imigrantes portugueses. Luanda, portanto, precisava ser bem abastecida. E, em alguma medida, isto se materializou. Nas palavras do geógrafo angolano Ilídio do Amaral, cujo trabalho sobre a geografia urbana de Luanda é sintoma do crescimento da cidade, a partir dos anos 1960 Luanda dava evidentes "sinais de abundância" que eram notados pela qualidade de estabelecimentos, como salões de chá e restaurantes refinados inaugurados no centro da cidade. Era possível até mesmo saborear uma Coca-Cola, segundo depoimento do português radicado em Luanda, Eduardo Taboada - aqui considerando que o refrigerante representasse um símbolo de prosperidade e fosse algo surpreendentemente notável<sup>205</sup>.

A indústria de massas alimentícias crescia, como a rigor, também a indústria transformadora. Havia uma grande diversidade delas produzindo artigos para a produção de biscoitos, bolachas, conservas, torrefação de café, farinha de amendoim, margarinas, óleo, etc. Em 1961, a Companhia União de Cerveja em Angola (CUCA), ao ser integrada a Nova Empresa de Cervejas de Angola (NOCAL), produziu em quatro anos cerca de 30 milhões de litros de cerveja, quase todos consumidos pelo mercado interno. Falando em leveduras, os testes de aceitabilidade de alimentos realizados entre os anos 1956 e 1961 pela Comissão Provincial de Nutrição de Angola tinham como colaboradores, por exemplo, a fábrica panificadora "Villares" localizada em Luanda. Era com parcerias nesse

<sup>203</sup> Cf. KING, A. Op. cit.

<sup>204</sup> RGPL. AMARAL, Ilídio. Estudo de Geografia Urbana. Lisboa: Memórias da Junta de Investigação do Ultramar, 1968, p. 80.

<sup>205</sup> TABOADA apud BOSSLET, J. Op. cit, 2013, p. 135.

perfil que elementos sápidos e edulcorantes eram misturados às farinhas de peixe - produto fundamental do Acordo Comercial Luso-Alemão - para a confecção de bolachas que eram distribuídas em lojas rigorosamente estabelecidas apenas na periferia<sup>206</sup>. Os industriais, de certa forma, estavam atentos ao que era palatável: isto era um sinal verde para o desenvolvimento industrial com mercado garantido.

A perspectiva de uma cidade de ofertas, moderna e cosmopolita era fundamental para a sobrevivência do colonialismo. Mensurar com profundidade o efeito que a publicidade de bens alimentares teve sobre o cotidiano da população local é um trabalho que a historiografia africanista está a dever, contudo, não se pode negar que ela venderia uma ilusão de possibilidades de consumo. De acordo com os levantamentos realizados pela historiadora Juliana Bosslet, o *A Província de Angola* era um dos periódicos de maior circulação porque detinha um grande espaço para publicidade. Era distribuído pelas firmas empresariais e comerciais de Luanda, circunstância que facilitava o seu acesso pelos leitores que, provavelmente, adquiriam os periódicos por meio dos organismos em que trabalhavam<sup>207</sup>. A quantidade exacerbada de propagandas nesse jornal é patente e se tornava superior no mês de dezembro: mês de celebração natalina no qual, em nome da boa relação comercial, era oferecido o agradecimento às firmas e empresas que nele divulgavam seus produtos.

Pela reincidência de anúncios nesse periódico, dois estabelecimentos podem ser lidos como "demarcadores gustativos" do centro de Luanda: A Confeitaria Royal e a Casa Africana. Nomeadamente remetendo à ideia de realeza, a primeira loja comercializava bolachas e bombons em caixas de fantasia, sortidos variados como os rebuçados "Nacional", polvo meia cura, carne de porco salgada, entre outros; já na segunda, que evoca o acolhimento de uma casa-continente, era possível adquirir favas, beterrabas, espinafres enlatados e um sem número de produtos que, tal como os da primeira loja, chegavam a Luanda por meio de pacotes como o "Moçambique" e o "Império", embarcações com produtos considerados de luxo: os queijinhos de Tomar, chouriço de Sangra, enguias, sável e todo um largo elenco de iguarias do exterior, oriundos da metrópole e de outros países africanos, dentre eles, África do Sul. Mas as delícias

<sup>206</sup> Memórias d'África e do Oriente. NUNES, Antonio Pereira. A farinha de peixe na alimentação humana. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 15, 1961, p.92.

<sup>207</sup> BOSSLET, Juliana. Op. cit, p. 133.



não se restringiam a esses dois estabelecimentos. Na seção "Pequenos Anúncios", por exemplo, é possível encontrar a divulgação da "Frutaria da Mutamba" de Isabel Vasconcelos que, localizada no centro, vendia frutas selecionadas, pinhões, nozes e maçãs do Sul para "um Natal metropolitano"<sup>208</sup>.

*O Jornal de Angola* também apresentava inúmeras publicidades neste perfil, fato que permitiu a Juliana Bosslet inferir que os seus leitores tivessem um alto poder aquisitivo. Não necessariamente. O *A Província de Angola* era lido por uma gama de empregados comerciais, por funcionários de firmas industriais que, como se verá, não eram tão abastados assim. As preocupações com o delineamento de um perfil de consumo são evidentes via imprensa e coincidem e se intensificam com o crescimento de Luanda e do público branco. As propagandas são indicativos dos interesses dos envolvidos nas vendas, não necessariamente teriam aplicabilidade ou gosto na experiência cotidiana de todos os habitantes da cidade. De qualquer forma, essas informações são trazidas para atestar que a produção e a comercialização em Luanda tinham um perfil que era estimulado. Se comparado ao *Tribuna dos Musseques*, periódico arquitetado e direcionado ao público considerado periférico física e socialmente, percebe-se uma queda brutal entre a quantidade e qualidade dos anúncios de bens de consumo importados. Isto permite aferir apenas que, muito provavelmente, os elaboradores e as lojas pressupunham padrões de consumo diferenciados no espaço.

Ao observar os campeonatos de futebol e discorrer sobre os subterfúgios de controle dos angolanos por parte das autoridades coloniais, o historiador brasileiro Marcelo Bittencourt chama a atenção para as relações entre colonialismo e empresas comerciais perante a expansão econômica de Luanda<sup>209</sup>. O autor evoca, por exemplo, de que forma a Sociedade Industrial de Grossarias de Angola (SIGA), uma vez vinculada ao conglomerado empresarial Companhia União Fabril (CUF) e os interesses de divulgação da Companhia União de Cervejas de Angola (CUCA)<sup>210</sup>, se associavam não apenas para gerir atividades

<sup>208</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXIII, n.º10.132, 20 de dezembro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>209</sup> BITTENCOURT, Marcelo. Futebol nos musseques e nas empresas de Luanda (1950-1960). *Análise Social*, 225, v. LII, n.º4, 2017, pp. 874-893

<sup>210</sup> De acordo com Martin, a cervejaria teve sua inauguração em 1947 e, segundo Gomes, o majoritário do grupo era o português Manuel Vinhas. Cf. MARTIN, James. *Historical dictionary*

recreativas dos funcionários, mas também estimular as vendas da bebida mediante o crescimento econômico da cidade<sup>211</sup>. Como advertido no capítulo anterior, grande parte das firmas e indústrias em Angola, conectadas à imprensa, estava envolvida com a produção agrícola no interior angolano e, obviamente, com as operações de exportação e importação de produtos alimentares de diversos tipos. A própria CUCA, conforme identifica Bosslet, em 1968 manteve relações com o periódico *ABC Diário de Angola*, informação que endossa o crescimento de parcerias neste perfil<sup>212</sup>.

A partir do momento em que o consumo interno de Luanda começou a sinalizar o potencial de crescimento que se anunciava, é evidente que as empresas não deixariam de, talvez mais ansiosas do que as autoridades coloniais, buscar influenciar a formação de consumidores para seus produtos. Dentre as inúmeras empresas e firmas, como a Empresa de Tabacos de Angola, diretamente vinculada com a produção de fumo e, outrossim, com o cultivo de laranjas, tangerinas e toranjas que eram direcionadas ao mercado interno e externo<sup>213</sup>, uma das firmas que não poderia deixar de ser nomeada é a Gomes & Irmão Lda. Com presença marcada já em 1918 entre as caixas de bacalhau dos registros de despacho de gêneros alimentícios da Alfândega<sup>214</sup>, ela deve ser mencionada pela dimensão e constância de seus anúncios. Em uma das grandes matérias sobre a firma estampada no *A Província de Angola* pode-se notar que, estabelecida há mais de 60 anos e com sede em Lisboa, ela estava envolvida em importação e exportação, em agências e representações, com armazéns de mantimentos, fornecimento de navios, mercearia, leitaria, padaria, talho, fazendas, miudezas e fabricação e fornecimento de carvão vegetal e lenha<sup>215</sup>.

Em análise sobre a apologia do discurso colonial na literatura, de forma breve, mas contundente, o historiador angolano Alberto Oliveira Pinto adverte

---

of Angola, p.105; GOMES, Pedro David. Colonialismo, classe e nação na história do automobilismo angolano (1957-1975). *Lusothopie*, n.º 18, 2019, p. 28.

<sup>211</sup> BITTENCOURT, M. Op. cit, 2017.

<sup>212</sup> BOSSLET, J. Op. cit, p.131.

<sup>213</sup> Inexplicavelmente as frutas cítricas, segundo Nunes, correspondiam a "alimentos europeus". SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: *Mensário administrativo*, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p.23.

<sup>214</sup> ANA. Alfândega. Luanda. Registro de despachos dos gêneros alimentícios. 10/6/1918 a 26/6/1920, 50 folhas. Códice 10.190.

<sup>215</sup> *A Província de Angola*. Luanda, ano XXXIII, n.º 8.922, 16 de maio de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

que, na década de 1950, a empresa agroindustrial Companhia África Ocidental Portuguesa (CAOP) teve fundamental papel no asfaltamento de bairros e em construções de residências nas áreas destinadas aos colonos, o que implicou na remoção de antigos moradores africanos para as localidades menos estruturadas<sup>216</sup>. A mesma CAOP que, por exemplo, dedicava-se à importação de banana ouro e, especialmente, a produção de milho. Produção que, não vãmente, lhe faria empreender a comercialização de broas na cidade de Luanda - aquelas que não poderiam faltar ao "cozinhado" português. Em suma, as companhias estavam envolvidas com atividades de campos diversos e todos com a finalidade de apropriação e enquadramento social do espaço e do consumo de Luanda. Isto é, atadas a ações que expressavam a apropriação social do espaço e visavam, por meio dessa territorialização, determinar os consumos.

Ao folhear os periódicos é sensivelmente notável como os editoriais e as seções buscavam acompanhar a segmentação socioespacial da cidade: as propagandas de produtos importados estavam localizadas de um lado e, do outro, os anúncios sobre os itens da terra. Essa sensação era, senão, um projeto histórico de racialização topográfica, nomenclatura cunhada pela socióloga Christine Messiant<sup>217</sup>. Essa territorialidade, que nada mais é do que a resultante das estratégias de territorialização colonial, é um caminho profícuo para compreender a relação entre aspectos materiais e espaciais manifestada nos urbanismos desenvolvidos nos diferentes espaços urbanos coloniais. Enquanto um artefato cultural instrumentalizado pela colonização, as cidades coloniais seriam construídas como um local dialeticamente condicionado por essa cultura<sup>218</sup>.

Consonante o pontuado pelos africanistas Nuno Domingos e Elsa Peralta, é nesses centros que as linhas de racialização das relações de poder da estrutura colonial se tornariam mais flagrantes<sup>219</sup>. Não se trataria apenas de normas introduzidas, mas de formas estratégicas de controle material de códigos

<sup>216</sup> PINTO, Alberto Oliveira. Cidade Alta de Reis Ventura: a apologia do Estado colonial em Angola no discurso literário da década de 1950. *Africana Studia*, Edição do Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto, n.º22, 2014, p. 163.

<sup>217</sup> MESSIANT, C. Luanda (1945-1961): colonisés, société coloniale et engagement nationaliste. In: CAHEN, Michel (Org.). *Vilas et citades. Bourgs et villes en Afrique Lusophone*. Paris: Laboratoire Tiers-Monde/Afrique, 1989.

<sup>218</sup> KING, A. Op. cit.

<sup>219</sup> Cf. DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). Op. cit, 2013, pp. x-xxii.

simbólicos acionadas no e através de uma zona contígua<sup>220</sup>. E Luanda teria muitas zonas. A cidade teve seu "início" em 1576<sup>221</sup>, compartimentada de acordo com a estruturação clássica da colonização portuguesa. A chamada parte "Alta" era o espaço de concentraçãodo poder político, de algumas construções históricas, como a Fortaleza de São Miguel e das residências das famílias mais abastadas dos agentes metropolitanos; já a parte "Baixa" era a zona comercial e onde habitavam as "famílias nativas tradicionais"<sup>222</sup>. Essa era a organização espacial da cidade em seu primeiro período, ainda se apresentando, segundo uma gama de autores classifica, "uma cidade africanizada". Rótulo que, segundo esses mesmos autores, mudaria com a maior entrada de imigrantes e práticas culturais diferenciadas<sup>223</sup>. De uma forma ou de outra, pelo menos desde meados do século XIX, a região da "Baixa" de Luandase consolidava como eixo da maquinaria comercial, era o núcleo central de estabelecimento da burguesia comerciante<sup>224</sup>. As transformações do século XX iniciaram o segundo momento dessa organização espacial que, conduzido por um projeto de compartimentação e restrição dos usos da terra, paulatinamente, reconfiguraria toda a cidade.

Evidenciando as linhas raciais, os planos urbanísticos de 1942, desenhados pelo urbanista francês Étienne de Gröer em conjunto com David Moreira da Silva, e o de 1948, sob coordenação do arquiteto português Vasco Cunha, tinham como

<sup>220</sup> Cf. RABINOW, P. Modernity and difference: French colonial planning in Morocco. *Internacional Journal of urban and regional research*, v. 13, n.º 1, 1989.

<sup>221</sup> Em primeiro lugar, cumpre destacar que esse "início" não implica na ideia de que aquele espaço era desabitado aquando da chegada dos portugueses. Em segundo, a compartimentação Alta/Baixa seria a divisão urbanística relativa ao colonialismo português, uma clássica configuração e produto de um processo histórico que, em função das atividades do comércio escravagista, transformara Luanda em um importante centro comercial transnacional.

<sup>222</sup> Terminologia instrumentalizada por alguns autores. Empregamos o termo esquivando-nos da discussão acerca de nomenclaturas congêneres, tais como "crioulas", "filhos do país" e "angolenses" dado que extrapolaria o nosso escopo. No entanto, é de se pontuar que essas "famílias nativas tradicionais" dentro da "clássica divisão colonial" referem-se às famílias que, oriundas da já existente elite nativa, se estruturaram em torno dos vínculos comerciais e sociais derivados do tráfico negreiro. Para mais, ver DIAS, Jill. "Uma questão de identidade: respostas intelectuais às transformações econômicas no seio da elite crioula da Angola portuguesa entre 1870 e 1930". *Revista Internacional de Estudos Africanos*, Lisboa, n.1, 1984; OLIVEIRA, Mário Antonio de. "Luanda: 'Ilha' Crioula". Lisboa: Agência Geral do Ultramar, 1968.

<sup>223</sup> Essa alteração, muito usual na historiografia de língua inglesa, é o que teria permitido o epíteto de "Afro-Atlantic city". Ver, por exemplo CALDEIRA, Arlindo. *Luanda in the 17th Century: Diversity and*

*Cultural Interaction in the Process of Forming an Afro-Atlantic City*. In: *Nordic Journal of African Studies*, v.22, n.º 1/2, 2013, pp. 72-104.

<sup>224</sup> HENRIQUES, I. Op. cit, pp.111-112.

objetivo adequar Luanda ao assentamento dos imigrantes portugueses<sup>225</sup>. A análise do processo, atentamente observado pelo historiador brasileiro Fernando Mourão a partir dos forais de Luanda<sup>226</sup>, torna irrefutável a caracterização de Messiant na medida em que um dos custos dessas modificações foi a remoção dos africanos já estabelecidos na cidade para sua região periférica<sup>227</sup>. E, cabe salientar, nos anos 1940 Luanda contava com 52.084 africanos, total que triplicaria em vinte anos.

O mapa abaixo representa a geografia urbana de Luanda entre os anos de 1950 e 1970 a partir do movimento de especulação imobiliária impulsionado pelo processo urbanístico e industrial que intensificaria a valorização do centro, posicionado a noroeste do mapa:

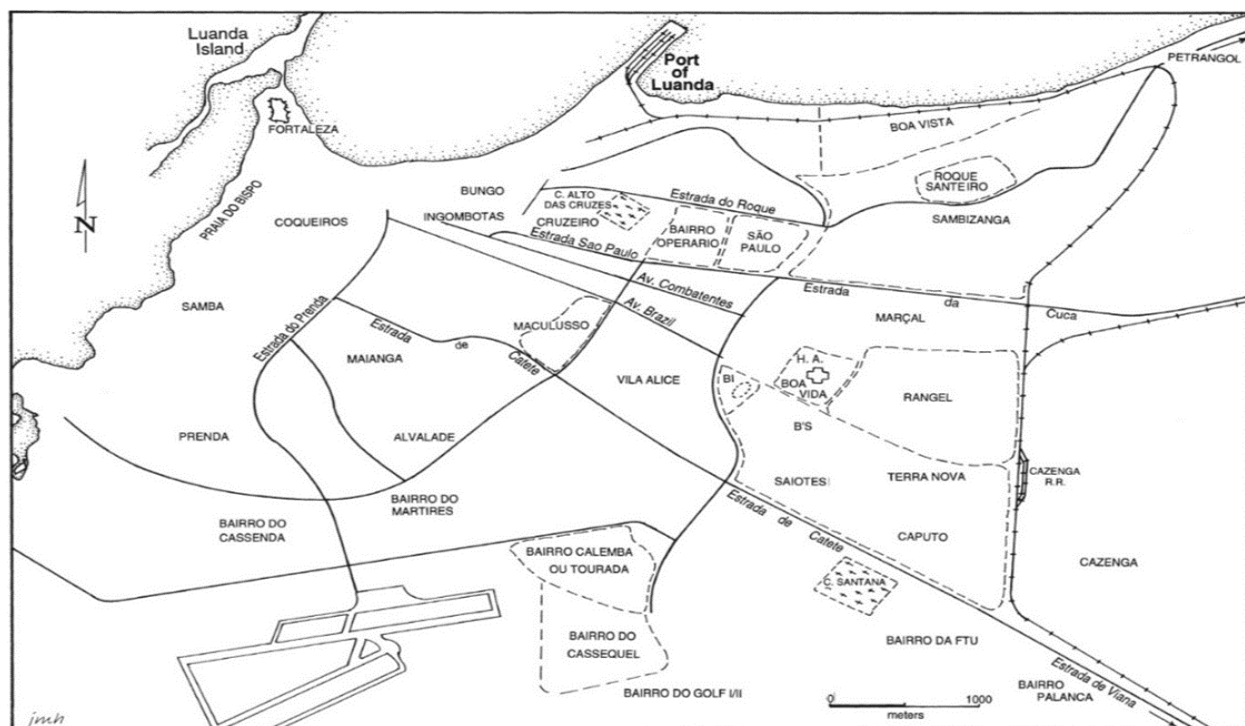
---

<sup>225</sup> Para um detalhamento acerca dos planos urbanísticos implementados em Luanda, ver MANUELA, Maria. Urbanismo e arquitectura em Angola - de Norton de Matos à Revolução. Tese (Doutorado em Planeamento Urbanístico). UTLFA, 2007.

<sup>226</sup> MOURÃO, F. Continuidades e Descontinuidades de um processo colonial através de uma leitura de Luanda. Uma interpretação do desenho urbano. São Paulo: Terceira Margem, 2006.

<sup>227</sup> MESSIANT, C. Luanda (1945-1961): colonisés, société coloniale et engagement nationaliste. In: CAHEN, Michel (Org.). Vilas et cidades. Bourgs et villes en Afrique Lusophone. Paris: Laboratoire Tiers-Monde/Afrique, 1989.

Figura 5  
Mapa da cidade de Luanda entre 1950 e 1970



Fonte: MOORMAN, Marissa. *Intonations: a social history of music and nation in Luanda, Angola, from 1945 to recent times*.

Necessariamente, todos os trabalhos que cobrem o período denominado "colonialismo tardio"<sup>228</sup> e que se detêm sobre Luanda mencionam a compartimentação levada a cabo pela Câmara Municipal. Essa racialização espacial, que não se inicia nos anos 1950, mas que neste período se revela de forma retumbante, seria resultante da progressiva alocação da população africana no espaço reconhecido como os musseques<sup>229</sup>, espacialidade pré-existente em

<sup>228</sup> Refere-se ao período compreendido entre 1945 e 1975. Diferentemente dessa conceituação, há autores que consideram mais adequado o termo "ultra-colonialismo" na medida em que, não mais como no primeiro período colonial, haveria, a partir do segundo, a participação política e econômica das grandes potências europeias para além de Portugal. Cf. GONÇALVES, Jonuel. 1943 em Angola. *Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional*, Brasília, 1ª ed., n.º1, 2013, p.162. Dentre os que empregam "colonialismo tardio" podemos citar Jean Marie Penvenne, Cláudia Castelo e Omar Ribeiro Thomaz. Para mais, ver CASTELO, Cláudia; THOMAZ, Omar Ribeiro; NASCIMENTO, Sebastião; SILVA, Teresa Cruz (Orgs.). *Os outros da colonização: ensaios sobre o colonialismo tardio em Moçambique*. Lisboa: ICS. Imprensa de Ciências Sociais, 2012. Haja vista que, por um lado, nesta tese não temos como foco o estágio do colonialismo, mas sim as experiências cotidianas do alimentar em Luanda e, por outro, instituímos uma baliza cronológica inscrita sobre a datação das fontes utilizadas, não adotamos nenhuma das duas conceituações.

<sup>229</sup> Os musseques inicialmente correspondiam aos terrenos agrícolas arenosos afastados da orla marítima de Luanda. Segundo Monteiro, provavelmente tendo como base os estudos do angolano Óscar Ribas, musseque é uma grafia aportuguesada do termo em kimbundu constituído

Luanda que, a partir dessas transformações, ganharia novos habitantes e significados em consonância com a estruturação social e colonizada da cidade. Se até a década de 1940, a Baixa era ocupada por angolanos e, conforme nomeia alguns autores, pela "elite letrada nativa"<sup>230</sup>, na década de 1950 a Câmara Municipal de Luanda passara a transferir a população local para as áreas periféricas, independentemente de estatuto jurídico. A reorganização dos espaços se encrudesceu na medida em que Luanda representava, cada vez mais, um local de melhores condições de vida para um número expressivo e diverso de indivíduos.

Dos anos 1940 aos 1960, a cidade assistiria à entrada de cerca de 117 mil indivíduos do interior angolano com, supostamente, um "gênero de vida" diferenciado daquele previsto pela colonização para um espaço urbano. Na década de 1960 haveria nos musseques aproximadamente 140 mil indivíduos, sendo 115 mil negros, 19 mil brancos e 6 mil mestiços<sup>231</sup>. Ou seja, as possibilidades de consumos e de consumidores eram inúmeras, contudo, deveriam acompanhar a capacidade produtiva e comercial de uma cidade que apresentava um específico padrão de produção e comercialização. Seria preciso rever as margens para que a desejada integração - ou apenas o desejado consumo - se realizasse no espaço uma vez que a racialização topográfica do consumo, algo declaradamente planejado pelo sistema colonial, apresentava reveses aos próprios interesses daqueles que sustentavam essas linhas. Enquanto reservatório de mão de obra é evidente que os musseques passariam a ser alvos prioritários dos estudos que visariam a integração dos novos trabalhadores e, indiscutivelmente, potenciais consumidores.

É ponto pacífico na historiografia atinente que as investigações coloniais debruçadas sobre diferentes aspectos sociais dos musseques tiveram, ao final dos anos 1950, um crescimento tão vertiginoso quanto o da própria cidade. Atenção que a historiografia explica pela necessidade de vigilância política, outrossim, pela

---

peloprefixo "mu" (lugar) e pelo radical "seke" (areia). Cf. MONTEIRO, Ramiro Ladeiro. A família nos musseques de Luanda. Subsídios para o seu estudo. Fundo de Acção Social no trabalho em Angola, Luanda, 1973, p. 53.

<sup>230</sup> O termo "elite letrada nativa" é empregado, por exemplo, por Washington Nascimento e reúne os intelectuais rurais e urbanos. Para mais, ver NASCIMENTO, Washington. Das ingombotas ao bairro operário: políticas metropolitanas, trânsitos e memórias no espaço urbano luandense (Angola, 1940-1960). Revista de História, Juiz de Fora, v.20, n.º 2, 2015, pp.79-101.

<sup>231</sup> BITTENCOURT, M. Op. cit, 2017, p. 878.

necessidade de apreensão da capacidade consumidora dessa população<sup>232</sup>. Dentre tantos estudos coloniais, três surgem como especiais por sua especificidade no que tange ao consumo alimentar das populações das áreas periféricas. Um intitulado "Alimentação do muxiluanda", investigação sob tutela da antropóloga colonial Ana de Sousa Santos realizado em 1959 e dedicado de forma exclusiva à alimentação realizada pelos axiluanda<sup>233</sup> - tanto daqueles que habitavam a Ilha de Luanda quanto daqueles grupos reterritorializados nos musseques<sup>234</sup> -; outro estudo também iniciado em 1959, mas publicado apenas em 1973 sob o título de "A família nos musseques de Luanda. Subsídios para o seu estudo". Financiado pelo Fundo de Acção Social do Trabalho em Angola, o estudo teve como investigador responsável o funcionário colonial Ramiro Ladeiro Monteiro e o terceiro que, como o primeiro, era mais profundo do que o segundo nas minúcias da análise alimentar: a investigação levada a cabo por Pereira Nunes, diretor da Comissão Provincial de Nutrição de Angola (C.P.N.A.)

Este último, que em realidade foi o primeiro estudo a falar sobre alimentação nos musseques, foi iniciado no ano de 1957, entretanto, tal como os posteriores, pode ser igualmente lido como uma espécie de termômetro do que estava a ser consumido por aquelas populações. Percebe-se que o trabalho de Santos era vinculado à Divisão de Etnologia e Etnografia do Instituto de Investigação Científica de Angola; o de Monteiro ao Instituto do Trabalho e o de Nunes, evidentemente, ao Instituto de Medicina Tropical e a C.P.N.A. Ou seja, todas essas instituições e órgãos coloniais estavam envolvidos no movimento sistêmico de enquadramento social do consumo alimentar, atenção que muito interessava à geografia industrial. As formas através das quais esses três estudos avaliam a alimentação realizada localmente podem nos ajudar a compreender tanto a variação de determinados argumentos, quanto a permanência de outros, tal como nos indica a relevância que o procedimento de classificação da "alimentação africana" teria na leitura do que se consumia em Luanda.

<sup>232</sup> NUNO, Domingos. Op. cit, 2013.

<sup>233</sup> O subgrupo étnico axiluanda é conformato por indivíduos que, ao que tudo indica, têm relações com o antigo reino de N'gola e são, mais especialmente, reconhecidos pelo seu envolvimento com a atividade piscatória na Ilha de Luanda. O tema é aprofundado em CARVALHO, Ruy Duarte de. Ana a Manda, os filhos da rede. Luanda: IICT, 1989.

<sup>234</sup> SANTOS, Ana de Sousa. A alimentação do muxiluanda. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960].



### 3.2.

#### Comendo pelos cantos

Ao passo em que eram finalizados os estudos no interior angolano, o doutor José António Pereira Nunes, então diretor da C.P.N.A e responsável pela análise da alimentação na Baixa de Cassange, também esteve a cargo da coordenação do aprofundado inquérito socioeconômico nos musseques luandenses, realizado entre dezembro de 1957 e outubro de 1960. O estudo de Nunes sobre o consumo alimentar abarcou 372 famílias, reunindo um total de 1962 indivíduos que foram inqueridos e observados ao longo de cinco dias, dentro dos quais quatro inteiramente dedicados ao que se consumia em termos alimentares<sup>235</sup>. Ao analisar o consumo alimentar daquele conjunto populacional, o médico-inspetor concluía que:

[...] os alimentos tipicamente africanos aparecem nas refeições da população dos musseques, mas o tipo geral da alimentação está muito mais próximo do europeu, com o pão de trigo à cabeça, com uma predominância da banha, manteiga e azeite de oliveira (41%) sobre o óleo de palma (33%), etc, que da dos seus coprovincianos dos meios rurais<sup>236</sup>.

Note-se que, uma vez previamente realizadas as classificações sobre a alimentação no meio rural, não haveria grandes dificuldades em se identificar os alimentos considerados "tipicamente africanos", ou seja, aqueles que seriam próprios de um gênero de vida "não-evoluído". A partir de porcentagens minuciosas, Nunes pôde identificar, por exemplo, a predominância de alimentos "tipicamente europeus" como açúcar, azeite de oliveira e o pão de trigo (sic). Ele pôde perceber a substituição de papaias e goiabas por frutas cítricas, alteração que representaria a "destribalização" do consumo alimentar<sup>237</sup>. A partir da forma como foi realizado, o estudo sustentava o argumento de que, muito embora os musseques fossem uma zona habitada por "um conjunto étnico tão diverso pela origem", a convivência em um meio diferenciado do espaço rural proporcionaria a "homogeneização" ou "destribalização" do consumo. Antes da leitura sobre o consumo, importa localizar o que quereria dizer ser "destribalizado".

Ao realizar uma acurada análise sobre a genealogia da categoria de "destribalização" utilizada pela administração colonial, os historiadores Diogo

<sup>235</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961.

<sup>236</sup> Ibidem, p. 11.

<sup>237</sup> Ibidem, p. 23.

Ramada e Bernardo Pinto da Cruz nos permitem compreender a relação entre os processos de categorização e o projeto colonial de racionalização do mundo social. Acomodando as colocações dos autores a partir do momento em que se aloca sobre o recorte temporal proposto em nosso escopo, tem-se que as revisões legislativas realizadas após 1954 flexibilizaram a categoria social de "indígena", o que teria possibilitado que o termo "destribalizado" não se relacionasse apenas com a lógica do primitivismo. Supostamente distanciado de uma matriz racial, o processo de destribalização e o seu resultante - o "destribalizado" - é fundamentalmente atrelado a pressupostos econômicos e diretamente vinculado à ideia de trabalho<sup>238</sup>. Assim sendo, servindo aos programas de controle social implementados pelos colonialismos após a Segunda Guerra Mundial, o "destribalizado" seria socialmente marginal, oscilante entre a cidadania e o indigenato, sendo a sua característica mais saliente à perda de conexão com a comunidade tribal por meio do trabalho<sup>239</sup> que, nessa lógica, lhe possibilitaria a conexão com uma alimentação "evoluída".

Deste modo, a "não evolução" daqueles indivíduos era apercebida, portanto, mediante a maior frequência ou não de gêneros específicos como a *fuba* de bombó e o óleo de palma, dois alimentos prévia e categoricamente classificados como "tipicamente africanos" e, pontue-se, produzidos pelos locais. Esses dois elementos funcionavam como sinalizadores fundamentais da alteração do comportamento alimentar e são reiteradamente rotulados em todos os relatórios da mesma forma. Conforme já comentado, o consumo de óleo de palma, produto da palmeira *Elais Guineensis* muito valorizado pelos especialistas coloniais em alimentação por sua carga de carotenos e vitamina A, era sistematicamente equiparado às proporções dos óleos vegetais e animais considerados como "europeus": banha, azeite de oliveira, manteiga e margarina. O fato de ser nutricionalmente rico não era ignorado, mas secundarizado. Em face disso, o pão de trigo funcionava também como uma outra evidência da "evolução" do consumo alimentar uma vez que ele era compreendido como um item que viria a substituir a

<sup>238</sup> Nesse sentido que, de forma inevitável, demonstra o exercício de construção de repertórios para legitimar a exploração da mão de obra africana, recomenda-se o trabalho realizado por Abrantes. Ver: ABRANTES, Carla. Op. cit, 2014.

<sup>239</sup> CURTO, Diogo Ramada; CRUZ, Bernardo Pinto da. Destribalização, regedorias e desenvolvimento comunitário: notas acerca do pensamento colonial português (1910-1965). In: Práticas da História, v.1, n.º 1, 2015, pp. 113-172.

*fuba* de bombó, um produto da mandioca, o grande equívoco nutricional dos africanos segundo os especialistas.

Independentemente do termo que se queira problematizar, fato, é que todos os trabalhos citados reproduziam a ideia de que a alimentação realizada pelas populações dos musseques estaria a "evoluir" pura e simplesmente pelo consumo de específicos gêneros alimentícios. Ao equiparar duas ementas, uma realizada por um muxiluanda "tradicional" e outra que Santos considerou como "não tradicional", é evidente que a análise da antropóloga estava marginada pelas classificações previamente realizadas pelo saber colonial. A primeira ementa continha macarrão, couve, batata, arroz e pão; ao passo que a segunda, embora também apresentasse o pão, acusava o consumo de *kitaba*, cola, gengibre, *jindungo*, mandioca *in natura* e na forma de farinha seca<sup>240</sup>. A presença não apenas da mandioca, mas também dos demais itens na ementa do muxiluanda considerados "tradicional", eram de forma sumária sinalizadores de um consumo "atrasado", adjetivos que nesse caso seriam sinônimos. É pertinente sinalizar que o "tradicionalismo" do axiluanda é uma característica marcante nas análises coloniais sobre o grupo, afirmando-se que eles, diferentemente dos naturais de Luanda, conformavam um grupo conservador em seus costumes, isto é, mais resistentes à "aculturação".

De qualquer modo, nota-se que os elementos citados eram classificados de tal forma que, independentemente do que se observasse, não lhes era possibilitado sair do rótulo de "não-evoluído". Eram itens, portanto, cujo consumo não indicava um desejo por desenvolvimento como se eles, em si, carregassem uma mácula. Se bem observado, eram gêneros não traduzíveis ou traduzidos ao português, permanecendo na língua local dos habitantes de Luanda - no caso o kimbundu - ou em kikongo, língua dos Bakongo que se conecta ao kimbundu<sup>241</sup>. Algo que também poderia indicar e reforçar, na perspectiva colonial, portanto, mais uma marca daquilo que não era deglutido pelo sistema. É este o caso também da *fuba* - que não é traduzível de forma simplista como farinha. Na senda dessa tacanha perspectiva, tanto pelo binarismo quanto pelo sentido evolutivo conferido às

<sup>240</sup> SANTOS, Ana de Sousa. Op. cit, p.75.

<sup>241</sup> Sobre os Bakongo, ver PEREIRA, Luana. Religião e parentesco entre os bakongo de Luanda. Revista Afro-Ásia, n.º47, 2013; Idem. Os Bakongo de Angola: etnicidade, religião e parentesco num bairro de Luanda. Rio de Janeiro: Contracapa/FAPERJ, 2015.

trocas culturais, não há como não reiterar a persistente polarização que se configurou a partir da diáde: pão e *fuba* de bombó. Era, praticamente, o duelo cujo resultado poderia comprovar a vitória cultural portuguesa nos trópicos:

Tabela 2

Porcentagens dos gêneros alimentícios consumidos na Baixa de Cassange e nos musseques de Luanda

<i>Designação</i>		<i>Designação</i>	
Fuba de bombó . . . . .	57%	Pão de trigo . . . . .	45%
Gindungo . . . . .	22%	Peixe fresco . . . . .	42%
Folhas verdes . . . . .	20%	Fuba de bombó . . . . .	40%
Amendoim seco . . . . .	19%	Cebola . . . . .	40%
Bombó . . . . .	15%	Óleo de palma . . . . .	33%
Mandioca . . . . .	14%	Tomate . . . . .	33%
Peixe seco . . . . .	14%	Açúcar . . . . .	33%
Carne fresca . . . . .	13%	Banha . . . . .	24%
Batata doce . . . . .	12%	Arroz . . . . .	16%
Amendoim fresco . . . . .	10%	Azeite de oliveira . . . . .	12%
Milho fresco . . . . .	10%	Feijão seco . . . . .	10%
Cebola . . . . .	9%	Batata comum . . . . .	9%
Peixe fresco . . . . .	8%	Manteiga . . . . .	8%
Carne seca . . . . .	7%	Macarrão . . . . .	7%
Macunde . . . . .	7%	Peixe seco . . . . .	7%
Milho seco . . . . .	7%	Carne fresca . . . . .	6%
Tomate . . . . .	6%	Chouriço . . . . .	5%
Óleo de palma . . . . .	6%	Couves . . . . .	5%
Feijão fresco . . . . .	5%	Bananas . . . . .	4%
Gergelim . . . . .	5%	Mandioca fresca . . . . .	3%
Bananas . . . . .	5%	Fuba de milho . . . . .	3%
Quiabos . . . . .	5%	Batata doce . . . . .	3%
Cogumelo fresco . . . . .	4%	Toucinho . . . . .	3%
Inhame . . . . .	4%	Quiabos . . . . .	3%
Feijão seco . . . . .	4%	Milho seco . . . . .	2%
Beringelas . . . . .	2%	Macunde . . . . .	2%
Cogumelos secos . . . . .	2%	Amendoim seco . . . . .	2%
Couves . . . . .	2%	Laranjas . . . . .	2%
Mamão . . . . .	2%	Folhas verdes . . . . .	2%
Insectos . . . . .	2%	Leite fresco . . . . .	2%
Abóbora . . . . .	2%	Leite em pó . . . . .	2%
Carne de aves . . . . .	2%	Abóbora . . . . .	2%
Ovos . . . . .	2%	Carne de porco . . . . .	2%
Déndém . . . . .	2%	Óleo de amendoim . . . . .	2%
Alhos . . . . .	1%	Ovos . . . . .	2%
Fuba de milho . . . . .	1%		
Carne de pequenos mamíferos . . . . .	1%		
Carne de porco . . . . .	1%		
Goiabas . . . . .	1%		
Mel . . . . .	1%		

Fonte: Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º017, 1963.

A esquematização acima, realizada em 1963 pelo médico Jacques Antero Pena<sup>242</sup>, segundo diretor da Comissão Provincial de Nutrição de Angola, indica as porcentagens em ordem decrescente dos gêneros alimentícios consumidos na Baixa de Cassange e nos musseques de Luanda, respectivamente à esquerda e à direita. Nota-se um número variado de itens em ambas as tabelas e, cabe sublinhar, mais itens na dieta do interior do que no consumo da cidade. Na Baixa de Cassange a percentagem de consumo da *fuba* de bombó, o primeiro item da tabela, girava em torno de 57%. Além disso, a mandioca *in natura* apresentava 14% de consumo e, outrossim, se fazia presente sob a forma de bombó, cuja percentagem era de 15%. Ao passo que, nos musseques, a *fuba* de bombó estava em terceiro lugar com 40% de consumo sendo, na leitura dos especialistas, menos consumida em função do maior consumo de pão, primeiro item da tabela de consumo dos musseques com os seus 45%.

Segundo Pena, a transposição para confecções culinárias indicaria que a população consumiria uma vez e meia ou uma vez por dia: pão, peixe, *fuba*, cebola, óleo de palma, tomate e açúcar; dia sim, dia não: banha e arroz; de três em três dias: azeite de oliveira e feijão seco; de quatro em quatro dias: banha comum, manteiga, macarrão e peixe seco. Dessa observação, concluía-se que "ao lado das confecções culinárias típicas africanas evidencia-se uma evolução para o tipo alimentar europeu"<sup>243</sup>. É unânime o entendimento do pão como um símbolo de aculturação em todos os trabalhos vistos. Replicando as análises realizadas por Nunes e Pena, Monteiro reiterava que a referida "evolução" - evidenciada também porque "tomate, açúcar, batata comum, arroz e macarrão têm frequências altas, quase idênticas às verificadas para os europeus"<sup>244</sup> -, era deduzível mediante a maior frequência do pão em relação à *fuba* de bombó. Apesar da insistência local encontrada por Monteiro no que tange ao consumo de dois gêneros "tipicamente tradicionais" - o peixe seco e a *fuba* -, sua observação em campo lhe certificava que:

[...] entre os alimentos feculentos, o pão mantém-se no topo da coluna de frequências, sendo consumido diariamente em cerca de 96% dos agregados

<sup>242</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º017, 1963

<sup>243</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º017, 1963, p. 77.

<sup>244</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p. 303.

familiares da amostragem. A fuba, com a qual se prepara o funje e o pirão conserva-se em segundo lugar, mas o seu consumo tem vindo a diminuir lentamente em consequência da crescente difusão do arroz, do macarrão, da batata comum, cujas frequências, no conjunto, sobrepujam as da fuba em mais do dobro<sup>245</sup>.

Por certo, há nessas conclusões a produção de um saber e de uma ignorância. De um lado, o saber refere-se ao fato de que, segundo as percentagens, de 1957 aos anos 1973 - compreendendo-se nesse ínterim a realização dos trabalhos citados - houve um aumento no consumo do pão de trigo. E, pode-se dizer inclusive, que houve uma generalização do seu consumo, 96%. Algo que não surpreende, em primeiro lugar, pelo aumento da densidade populacional que fora acompanhado pela proliferação de panificadoras na cidade de Luanda. Do outro lado, a ignorância se apresenta como um gengibre, um autêntico rizoma que cresce paralelo ao solo e forma raízes adventícias a partir de nós. Um dos emaranhados é que o pão é fisicamente mais pesado do que uma porção de *fuba* equivalente para o preparo de uma refeição individual e os produtos, de modo geral, eram pesados pelos agentes da Comissão tal como eram àquela altura adquiridos por peso pelos consumidores. O pesar não teria sido aleatório. Outro nó é que o pão, se pensado como um prato pronto, é de instantâneo consumo se em relação a pratos ainda a serem confeccionados com a *fuba*. No que se refere a locomoção, tem um formato acomodável ao passar das mãos, portanto, é funcional.

Tem a praticidade de um alimento que pode acompanhar o movimento, isto é, se adequa a uma proposta do fenômeno urbano bastante aceite em diferentes espacialidades e temporalidades ou, ainda, inerente ao próprio ato de se locomover, independentemente de um processo social específico - se apresenta em situações de deslocamento como migrações. Outro ponto é que a *fuba*, segundo Monteiro, teria o seu consumo sobrepujado em mais que o dobro no momento em que se coloca no mesmo balaio todos os demais gêneros alimentícios como a batata rena - que é pesada -, macarrão, arroz e etc. Ou seja, uma medida roubada. E isso, de forma alguma, coloca em cheque que os referenciados itens poderiam ter tido seu consumo aumentado. Aumento que, ao fim e ao cabo, não traduziria perda cultural. Pela redundância do "pão de trigo à cabeça" é interessante que se faça uma pequena observação. Dentro do campo da História da Alimentação,

---

<sup>245</sup> Ibidem, p. 310.

sobremaneira a produzida nos grandes centros europeus, há uma tendência exacerbada em associar especificamente o pão de trigo a chamada civilização europeia<sup>246</sup>.

Não se pretende negar este processo associativo. O que se objetiva sublinhar é que se trata de uma construção que, no caso em questão, funcionava como indicativo de aculturação, isto é, a legitimar a prática de uma relação de poder desigual. De qualquer forma, pode-se refutar rapidamente o pão como um produto restrito do Ocidente ao se observar os processos históricos de cidades como Suméria e Uruk, na região do Oriente Médio muitos anos antes de Cristo. Este, sujeito e personagem histórico fundamental na consolidação do Cristianismo, religião abraâmica monoteísta que se apropriou do pão e o transformou em um alimento com grande carga simbólica, da onde se compreende a sua sacralidade pela liturgia cristã. O mesmo pão que era, segundo as normas dietéticas, antes símbolo dos romanos e que teria sido colocado por eles no ápice da escala dos valores nutricionais<sup>247</sup>. Apesar disso e também por esta razão, não se pode refutar a relevância cultural do pão. Entretanto, com grifos protuberantes deve-se pontuar que o pão é um conceito e, como todo ele, apresenta variação material e simbólica a depender do tempo e do espaço<sup>248</sup>.

Assim sendo, se estivessem devidamente atentos no que há para além das representações presentes na "biblioteca colonial"<sup>249</sup> por eles produzida, os *experts* em alimentação africana saberiam que já havia elaboração de pães no interior angolano, pelo menos, desde o século XIX. Detida sobre os percursos e as caravanas comerciais no território das Lundas ao longo dos oitocentos, Isabel Castro Henriques recuperou um dos registros de Capello e Ivens de 1881 que evidencia, em primeiro lugar, os múltiplos usos dos grãos pelos locais. Ao longo

<sup>246</sup> A reprodução desta ideia pode ser encontrada em diferentes obras, a título de informação indica-se FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.) A História da Alimentação. São Paulo: Estação liberdade, 1998;

<sup>247</sup> PINHEIRO, Karina. "História dos hábitos alimentares ocidentais". In: Revista Universitas Ciências da Saúde, v.9, n.º 1, pp. 177-179.

<sup>248</sup> Para um aprofundamento sobre a história do pão, ver RUBEL, William. Bread: a global history. London: Reaktion Books Ltd, 2011.

<sup>249</sup> O termo cunhado pelo filósofo congolês Valentin-Yves Mudimbe se refere ao conjunto de saberes forjados a partir da matriz eurocêntrica de conhecimento e que, ao longo do tempo, reuniu enunciados cujas representações, baseadas em uma razão etnológica, impossibilitam a polirracionalidade dos conhecimentos produzidos pelos africanos e no continente africano. Para mais, ver MUDIMBE, V. Y. The Invention of Africa. Gnosis, Philosophy and the Order of Knowledge. Bloomington: University of Indiana Press, 1988.

da descrição da produção da "cerveja do mato" - produto ao qual os oficiais portugueses alegavam que as "raparigas" davam maior atenção - encontra-se uma evidência clara da existência de pães. A imprecisão do relato não permite afirmar se o pão era feito a partir de milho, massango ou massambala - ou até de uma mistura dos três. Mas, sabe-se que as "raparigas" adicionavam água e ovos à farinha macerada e obtinham "jimbolo". Capello e Ivens não informam, mas, ao se consultar o dicionário kimbundu-português, a palavra "mbolo" é traduzida como pão e o prefixo "ji" pode indicar flexão de número: o pão já havia<sup>250</sup>.

Do outro lado da balança, portanto, estava a *fuba* de bombó, marca de uma alimentação localizada no sótão ou no porão da hierarquia dos gostos. Diferente do pão, ela era - e continua a ser - um *productosui generis*. Base para o *funje*, massa cozida de *fuba* de bombó, o farináceo pode ser compreendido como uma cultura endógena posto que envolve diferentes saberes e fazeres das populações locais, compreendendo do cultivo da mandioca ao *funje* pronto no prato. É, portanto, rica em especificidade que é, de forma inegável, a manifestação de técnicas desenvolvidas pela população local a partir da mandioca. E é, em simultâneo, resultante de uma técnica de cocção global. Assim como o pãotambém é uma cultura e é global. Os levantamentos acerca das qualidades de farinhas produzidas a partir do referido tubérculo em Angola nos permitem sinalizar que elas eram inúmeras. Mediante processos pontuais e combinados como prensagem, secagem, maceração e torrefação, os tipos de mandioca existentes no solo angolano<sup>251</sup> possibilitaram o desenvolvimento de farináceos como a farinha de musseque, a farinha de Malanje e a farinha mimosa, saber-fazer que é anterior ao recorte temporal da pesquisa.

Cada uma delas, desse modo, envolvendo saberes e fazedores diferentes e, por consequência, usos e relações de poder também variadas ao longo do tempo. É de conhecimento que as farinhas de mandioca tiveram, especialmente em

<sup>250</sup> HENRIQUES, Isabel Castro. Percursos da modernidade em Angola: dinâmicas comerciais e transformações sociais no século XIX. Lisboa: IICT, 1997, p. 294.

<sup>251</sup> Em 1964, o etnógrafo colonial José Redinha realizou um estudo acerca da mandioca na região nordeste de Angola. Dentro do seu levantamento, puderam ser inventariados 20 tipos de mandioca diferentes, divididas entre as duas qualidades usuais - amarga e doce - que são definidas a partir da quantidade de ácido cianídrico. A citar algumas: catoma ou caxolo, lungunga, matari, cassanga, namatotó e txonga malunga. Documento que pode ser encontrado em AHU. R-597. REDINHA, José. História e cultura da mandioca entre os povos do nordeste de Angola. *Actividade Económica de Angola. Revista de Estudos Económicos*, n.º 69, mai-ago., 1964, pp.128-129.



função da comercialização de gêneros alimentícios à borda do tráfico transatlântico de escravizados, maior proeminência tanto nas fontes e nas pesquisas quanto nos hábitos dos habitantes de Luanda, em especial a "farinha de pau" ou "farinha de musseque", as duas nomenclaturas mais usuais que, capaz, se referiam a farinhas diferentes<sup>252</sup>. Um rápido passeio pelos cestos das quitandeiras dos séculos XVIII e XIX atesta o legado de sua comercialização e produção<sup>253</sup>. Caberia ainda assinalar que o consumo de mandioca não se reduzia a esses subprodutos, ela era consumida *in natura* e, outrossim dela, se produzia bombó, tapioca e amido, este, com muitas finalidades. As farinhas se faziam presentes ainda na preparação de pratos corriqueiros como a *kicuerra*, a *kikuanga*, a *kifufutula*, sendo um gênero de relativa importância para a fermentação e preparação de bebidas alcoólicas, tal como era utilizada em preceitos cerimoniais<sup>254</sup>. Estas informações endossam a longevidade e a relevância do tubérculo, bem como dos seus derivados para a alimentação na região noroeste e nordeste de Angola.

Em torno dos anos 1930 ainda era possível encontrar prensas de mandioca para a confecção de farinhas na então região urbanizada de Luanda. Entretanto, é incontestável que houve um processo tanto de periferação quanto de apropriação das farinhas de mandioca ao longo do tempo. Isto se torna patente não apenas pela

<sup>252</sup> Ao discorrer sobre a importância dos saberes indígenas no mundo atlântico, Jaime Rodrigues faz um percurso pela mandioca e técnicas observadas por europeus no espaço que daria origem ao Brasil. Neste trabalho, atesta-se que a denominação "farinha de pau" era corrente no século XVI. Seria uma farinha produzida a partir dos conhecimentos dos Tamoios. Segundo o protestante francês Jean de Léry, havia a farinha de pau "de guerra", mais resistente ao tempo por ser mais seca e outra "mimosa", com menor durabilidade. O termo "mimoso", a se relacionar com farinha, também se apresenta em Luanda. Cf. RODRIGUES, Jaime. "De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem": uma história da mandioca em perspectiva atlântica. Revista Brasileira de História, São Paulo, v.37, n. 75, 2017, pp. 69-95. Já a "farinha de musseque", nome que indica a associação ao espaço dos musseques e denota que ela era produzida na localidade e pelos africanos, ao que tudo indica, era similar a farinha de pau e, haja vista as relações comerciais, pode ter se apresentado em concorrência com essa ao longo do período de vigência do tráfico de escravizados. Isabel Castro Henriques em obra citada (1997, p. 244) sinaliza a farinha como uma das mais rápidas e eficazes respostas africanas às demandas comerciais europeias. Encontra-se também, em diversos documentos, o termo "farinha ia kaputu" que pode ser traduzido como farinha do português que, provavelmente, refere-se à farinha seca que era confeccionada pelos indígenas tamoios e eram levadas a Luanda pelas mãos portuguesas.

<sup>253</sup> Cf. PANTOJA, S. Op. cit., 2001; 1996; OLIVEIRA, Vanessa S. Gender, Foodstuff production and Trade in Late-Eighteenth Century Luanda. In: African Economic History, v.43, pp. 57-81, 2015; CANDIDO, Mariana; JONES, Adam (Eds.). African Women in the Atlantic World. Property, vulnerability & mobility, 1660-1880. Woodbridge: James Currey, 2019.

<sup>254</sup> *Kicuerra* é uma mistura de açúcar, *ginguba* torrada e farinha de mandioca; *kikuanga* é uma massa assada feita a partir da maceração e fermentação da mandioca; *kifufutula* é uma mistura de farinha de mandioca, canela e *ginguba*. Uma das bebidas alcoólicas à base de mandioca é o *sacassau*, feito com as cascas do tubérculo.

destruição das prensas comunitárias na região central de Luanda, fato que as alocou em sua grande maioria na região periférica a partir dos anos 1940. O primeiro indício de apropriação é que a farinha de mandioca, por apresentar um amplo e antigo mercado consumidor, era um produto oficializado, condição que se atesta na medida em que o seu valor era oficialmente tabelado pelos Serviços de Economia àquela altura. O segundo indicativo se refere ao fato de que suas estruturas de produção estavam, mediante o desenvolvimento urbano de Luanda, a ser não apenas apropriadas pelas autoridades coloniais, mas também se encontravam sob vigilância, circunstância que indica um interesse de compreensão mais aprofundado sobre a totalidade de sua estrutura produtiva.

Entre finais de 1959 e início de 1960, o Instituto de Investigação Científica de Angola (IICA) encomendou à antropóloga colonial Ana de Sousa Santos a realização de um estudo que abarcasse as prensas de mandioca localizadas nos musseques mais periféricos da cidade, aquelas que distavam de 14 a 35km do centro urbano<sup>255</sup>. Publicado em 1968 no Boletim do IICA, a análise compreendia os musseques Mulemba Xangol, Teba, Mulenvo de Baixo, Lugar de Baixo, Malanje, Baía, Camama e Morro do Bento com o objetivo de documentar o processo de montagem das prensas utilizadas pelos agricultores locais. A especial dedicação à análise das estruturas das prensas permite afirmar que as mesmas dependiam tanto de um saber técnico específico, quanto de espaço e recursos pontuais para suas montagens, como um solo apropriado para fixação. Ao se associar esta informação com o processo de urbanização e periferização assistidos por Luanda a partir dos anos 1940 não é de se espantar que essas prensas fossem, com mais intensidade, afastadas do centro. Estruturas que, pelos desenhos e medidas expostos no documento de Santos, eram fisicamente avultadas e, ademais, a prensagem gerava resíduos diversos.

Contudo, há outros fatores que se somam a necessidade de observação desses complexos e que também correspondem a adequação à territorialidade imposta pela urbanização e, provavelmente por essa razão, é que a perspectiva minuciosa de uma análise antropológica seria conveniente. Não bastava apreender a montagem da prensa, mas também as relações que nela se inscreviam e dela

---

<sup>255</sup> SGL. SANTOS, Ana de Sousa. Prensas de mandioca nos musseques dos arredores de Luanda. Divisão de Etnologia e Etnografia do Instituto de Investigação Científica de Angola. Luanda, n.º 5, 1968.

derivavam. Em quase todas aquelas comunidades, o dono - geralmente homem - era o proprietário do equipamento e, segundo as normas locais, ele era o responsável pelas etapas da prensa e moagem da mandioca<sup>256</sup>. Essa divisão sexual do trabalho que sugere uma relação de poder, contudo, não inviabilizaria a existência de prensas sob posse de mulheres. Santos observou que uma das prensas era de uma viúva e ela era a responsável, portanto, pela prensa e moagem<sup>257</sup>. Isto é importante frisar para que não se recaia em uma ideia de divisão sexual do trabalho enrijecida. No caso das estruturas avaliadas por Santos, por exemplo, sendo o proprietário poligâmico ou não, às companheiras não era permitido a participação em todas as etapas de transformação da mandioca em farinha, interdição que, cabe assinalar, envolvia questões sexuais como a castidade intermitente.

Provavelmente, cada comunidade e cada processo de elaboração de farinha imprimia regras sociais específicas que distribuíam os conhecimentos técnicos entre os envolvidos. De todo modo, a informação que se torna mais fundamental é que a estrutura comunitária que sustentava as prensas funcionava como um meio de vida complexo. Apesar das limitações de gênero já assinaladas, que inexistiam na prensa da mulher enviuvada, após a moedura o produto era torrado e repartido em comunhão. Seria, portanto, também do rendimento da farinha que aqueles homens e mulheres agricultores sobreviviam, quer para consumo próprio, quer para gerar fonte de renda por meio da comercialização do produto final. Para além desse produto, à roda da prensa giravam outras economias como a produção artesanal dos sacos tecidos com tiras de mateba que serviam tanto para o carregamento de produtos quanto para a própria prensagem da mandioca. Santos identificou também que era comum intercalar troca e compra de bens alimentares entre as comunidades, isto é, a prensa era uma estrutura social completa que, por várias circunstâncias, imprimia um comportamento diferenciado daquele previsto pela territorialização colonial.

Era uma estrutura em rede com uma lógica própria de funcionamento que, de um lado, feria a economia colonial e, do outro, sugeriria a existência de pontos de resistência cultural e política, ao menos, em *lato sensu*. Contudo, como a

---

<sup>256</sup> Ibidem, p. 160.

<sup>257</sup> Ibidem, p. 165.

farinha produzida era necessariamente torrada não é factível que aquele processo envolvesse a elaboração da *fuba* de bombó, farinha que é crua e fermentada. A *fuba* não é sequer nomeada ao longo de todo o trabalho de Santos, o que indica que os fazedores desse tipo específico de “farinha” seriam outros. Ao registrar as movimentações em torno da prensa da viúva, Santos sinaliza que era comum que a montagem envolvesse uma comunhão em que se servia comidas. Naquela que pôde ser observada pela antropóloga, houve a importação de itens alimentares, entre os quais 5 litros de vinho, 3 kg de bagre e 3 kg de *fuba* de bombó. Isto é, aquela comunidade não produzia essa *fuba* na medida em que ela havia sido trazida de outro local<sup>258</sup>. Dado que havia uma rede intercalada de compra e troca, é provável que: um, ou era apenas aquela localidade que não produzia a *fuba*, mas algumas das comunidades próximas, sim; ou a comunidade da viúva não a produzia e, por alguma razão, aquelas que produziam *fuba* de bombó e foram observadas por Santos não a confeccionaram na presença da investigadora.

Disto depreende-se que, provavelmente, por demonstrar o interesse pela confecção da montagem da prensa, os locais não tiveram a necessidade de lhe apresentar o processo de preparo da *fuba*. Ou, ainda, esse processo foi conscientemente ocultado pelas comunidades observadas. Há ainda outra possibilidade. O trabalho de Santos se inscreveu entre os meses de dezembro e janeiro, ou seja, fora do cacimbo, período que ocorre entre maio e agosto cuja umidade é alta, mas é uma estação seca. Considerando-se que a transformação da mandioca em bombó demanda uma secagem adequada, é provável que a *fuba* de bombó - se preparada por aquelas comunidades ou não - já estivesse pronta e estocada para consumo, condição que não teria possibilitado a Santos observar o processo de feitura. De qualquer forma, sabe-se que, por ela ter sido importada pela comunidade da viúva entre dezembro e janeiro - meses também de início do estudo de Nunes - a *fuba* era um produto que estava disponível para consumo. A disponibilidade, incluindo-se nisto a produção e a comercialização, é um ponto crucial para a análise posto que, primeiro, sua resistência no consumo das populações locais em Luanda era considerado um problema a ser solucionado.

<sup>258</sup> SGL. SANTOS, Ana de Sousa. Prensas de mandioca nos musseques dos arredores de Luanda. Divisão de Etnologia e Etnografia do Instituto de Investigação Científica de Angola. Luanda, n.º 5, 1968, p. 165.

E, em segundo lugar, como o exposto, se a *fuba* de bombó era um item com grande consumo é porque ela era produzida e comercializada em larga escala. E, ademais, era produzida de forma a agradar o "gosto do freguês" que, como se pôde notar, era exigente e habituado ao ponto de reconhecer muito facilmente a alteração em seu paladar e textura. A dificuldade em se localizar o rastro da produção da *fuba* de bombó - e aqui nos referimos a nossa própria dificuldade - é um indicativo de como a sua rede de confecção era tanto algo que implicava em um sentido de preservação quanto em uma existência que se torna rarefeita no espaço urbano de Luanda. Dentro do que pôde ser levantado, é de conhecimento que em torno dos anos 1960 havia pequenas plantações de mandioca e de milho na região leste da cidade, localizadas no entorno da Samba Grande e do musseque Prenda (n.º12) e sabe-se que, por exemplo, houve a construção de moagens no musseque Rangel (n.º6), contudo, não foi possível encontrar informações sobre prensas e de qualquer estrutura de confecção industrial de *fuba* de bombó no espaço urbano de Luanda<sup>259</sup>.

Isto não quer dizer que não houvesse, simplesmente se pretende sublinhar que o encontro de tais processos é, irrefutavelmente, uma lacuna da pesquisa. Esta percepção endossa a ideia de que Luanda tinha uma dinâmica socioespacial própria cujas experiências cotidianas dificilmente seriam destapadas e observadas em sua totalidade, apesar de tantos olhos. A alimentação segue esse passo. É factível, sobremaneira se atentos à compartimentação do espaço urbano, que as prensas tenham permanecido na periferia e que já devidamente prensada, a mandioca fosse transportada e moída, por exemplo, em moagens como a do Rangel, informações que são tensionadas pelas fontes orais<sup>260</sup>. Contudo, o bombó apresenta uma materialidade diferente da mandioca prensada, isto é, são gêneros que dependem de moeduras diferentes, o que implicaria em um maquinário diferenciado. Pode-se defender que a farinha de mandioca e a *fuba* de bombó fossem preparadas a partir de um processo de trituração mecânica como o pilão.

Algo factível, todavia, estamos a falar da possibilidade de um consumo em larga escala. No Boletim Geral do Ultramar de 1962 tem-se a notícia da construção de duas moagens nos subúrbios da cidade de Malanje, uma de bombó

<sup>259</sup> RGPL. AMARAL, Ilídio. Estudo de Geografia Urbana. Lisboa: Memórias da Junta de Investigação do Ultramar, 1968, p. 67.

<sup>260</sup> Essas tensões e informações serão recuperadas nos próximos capítulos.

e outra de milho<sup>261</sup>. Essa informação endossa que havia a necessidade de moagens diferentes e que a moagem de bombó estava a ser realizada fora do espaço urbano, quer de Luanda quer de outra província. E, outrossim, que estava paulatinamente a ser conectada ao sistema, mesmo que pelas bordas. De qualquer maneira, essas dificuldades não se verificam no que toca à produção de farinha e a *fuba* de milho. Como apontado no capítulo anterior, dentro da hierarquia nutricional o milho era um grão mais valorizado do que a mandioca e, portanto, era um consumo recomendado. Uma das grandes moagens de Luanda, visível em quase todas as publicações dos periódicos inventariados, é a Moagem do Quicololocalizada no Cacucaco que moava, como as demais, apenas cereais - no caso milho e trigo. Dois farináceos que, diferente da *fuba* de bombó, tinham seus preços regularmente tabelados pelos Serviços de Economia.

Considerando-se a estrutura do sistema alimentar, é notório que a *fuba* de bombó estava formalmente fora da cadeia produtiva e, por esta razão, todas as demais etapas que culminariam em seu consumo seriam atravessadas por agências dissonantes com as estratégias de dominação colonial do território angolano. As informações que atestam a sua entrada no sistema alimentar colonial são diminutas e, ainda assim, se inscrevem em espacialidades fora do espaço urbano de Luanda. A elucidação do duelo entre o pão de trigo e a *fuba* de bombó não pretendeu limitar a análise aos dois itens, mas esclarecer de que forma a periferização do consumo alimentar do africano estava a ocorrer de forma dicotômica e estava a se materializar, entre diferentes negociações e experiências sociais, para além de meras formulações nutricionais. Decerto que os capítulos seguintes irão recuperar os pontos ressaltados e intentarão localizar de forma mais evidente os rastros da fubá a partir das experiências cotidianas dos angolanos que viveram àquele tempo. Os pontos que seguiremos são, portanto, tão fundamentais quanto as contenções das cadeias de produção: as cadeias das relações laborais.

### 3.3.

#### De volta às origens

Ao retomar o argumento de Nunes, pode-se dizer que, segundo a sua avaliação, a "desintoxicação" da alimentação africana se daria por meio de uma

---

<sup>261</sup> Memórias d'África e do Oriente. Boletim Geral do Ultramar, ano XXXVIII, n.º 448, 1962, p.200.

convivência com hábitos alimentares "evoluídos". A possibilidade, portanto, de que houvesse essa mutação estava imbricada com esse fator. Diferentemente dos demais, sua análise teve por base um critério que estava diretamente relacionado com o tempo de chegada daqueles indivíduos na cidade. Nota-se que, como exposto no trecho anterior em destaque, o paralelo era feito necessariamente em relação à alimentação realizada pelos "co-provincianos do meio rural". Conforme exposto pelo médico-inspetor, houve a necessidade de observar as variações desse consumo tendo em vista dois grupos: uma remessa que teria se estabelecido nos musseques entre os anos de 1947 e 1949 e outra entre os anos de 1957 e 1959, divisão que facilitaria na compreensão das diferenças de consumo. Nas palavras de Nunes:

Pensa-se que deste facto alguns ensinamentos úteis será possível tirar quando se conseguir concretizar a velha ambição de ordenar estes aglomerados onde convivem alguns milhares de pretos, mestiços e brancos exercendo as mais variadas e díspares atividades irmanados pelos mesmos condicionamentos econômicos, meio e luta pela subsistência<sup>262</sup>.

Diante do exposto, em primeiro lugar, afirmava-se que nos musseques "os pretos, mestiços e brancos" estariam "irmanados", isto é, haveria naquele espaço a necessária convivência com indivíduos portadores de hábitos alimentares lidos como "destribalizados", ou seja, estariam todos em contato pese os diferentes hábitos. Neste conjunto se encontrariam não apenas os colonos mal qualificados que também foram alocados nos musseques, mas uma parcela grande de angolanos naturais de Luanda que a partir dos anos 1950 foram transferidos para aquela mesma espacialidade e que, haja vista o suposto maior tempo de contato com o meio urbano e com os comportamentos "civilizados" dos colonos, em tese manifestariam um consumo alimentar mais adequado para a lógica colonial. De uma forma ou de outra havia, portanto, a pressuposição de que o tempo em contato seria um fator de disseminação de hábitos alimentares e de que esse tempo de convivência tinha um formato e um espaço específico para transcorrer.

Conforme visto no capítulo anterior, é ponto acertado que a preocupação com a alimentação dos africanos estava primeiro e diretamente relacionada com a noção de produtividade. O endosso dessa intencionalidade pode ser encontrado no

<sup>262</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p. 7.

texto da Conferência Interafricana, posto que trazia um inciso dedicado à relação entre rendimento e a alimentação dos trabalhadores. Algo que, se nos deslocarmos para o contexto global, era uma tendência assistida em diferentes regiões, como a análise do historiador brasileiro Jaime Rodrigues demonstra para o caso brasileiro<sup>263</sup>. Ao se considerar a integração dos interesses de mercado com os pressupostos coloniais, as falas de Antônio Pires já haviam anunciado a ideia de que a alimentação dos trabalhadores "indígenas" não seria mais um problema para as autoridades coloniais, evidenciando que, em simultâneo, tanto estaria garantida a produtividade quanto o consumo daquilo que teria sido eleito como o mais adequado. Necessariamente sob os cuidados e orientações das empresas, os africanos submetidos aos serviços dessas já estariam a manifestar a esperada assimilação dos hábitos alimentares mediante o convívio com os europeus.

Nota-se, portanto, que havia um entendimento declarado de que o contato no espaço laboral, local a funcionar como uma zona de troca, poderia representar uma forma de recondução de comportamentos alimentares, comportamentos estes que tenderiam, em consonância com o exposto, a se materializar no espaço da casa, o local da permanência por excelência. A suscitação é revalidada pelo trabalho acerca da alimentação dos axilunda realizado por Santos e, ao ressaltar o ponto mais cintilante das falas de Pires, ela avulta uma alteração significativa na perspectiva dos fatores de influência que atravessavam essas zonas de troca:

O muxiluanda raramente sai das ementas quase generalizadas e, também, porque os seus proventos são poucos, de um orçamento mais ou menos limitado a uma verba fixa. Por curiosidade e para que se possa fazer uma ideia duma ementa considerada padrão (e designo-a a assim por, nesta acepção, tomar em conta aquela dieta de que faz uso o muxiluanda tradicional, por entrar em maior percentagem na sua alimentação), adiante darei um exemplo, em contraste com uma ementa de aculturação de um muxiluanda que não segue o mesmo ramo de vida. Deste modo, tomo para comparação uma família de pescadores com vida independente, isto é, trabalhando por conta própria e uma família de operários, com uma vida à base de salários [...]<sup>264</sup>.

<sup>263</sup> Cf. RODRIGUES, Jaime. Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950) - políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais. Anais do Museu Paulista. São Paulo, v. 15, n.º 2, jul-dez, 2007, pp. 221-255; C OLLUCCI. Sandra Regina. Mães, médicos e charlatães: configurações culturais e múltiplas representações dos discursos médico-sanitaristas (São Paulo, 1920-1930). 2001. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2001; OFVER, Avner. British Manual Workers: From Producers to Consumers, c. 1950–2000. Contemporary British History, v. 22, n.º 4, 2008, pp. 537-571.

<sup>264</sup> SANTOS, Ana de Sousa. A alimentação do muxiluanda. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960], p. 74.



Uma vez que as ementas foram anteriormente detalhadas, o primeiro apontamento a ser mencionado diz respeito à relação estreita entre área de atuação e o comportamento alimentar, associação que reitera a ideia de zona de contato a conformar padrões. Ao cotejar a interpelação de Santos com a de Nunes percebe-se, porém, uma sensível modificação. Diferentemente desta, aquele enfatizava o influxo dos comportamentos alimentares em devoção às diferenças entre os antigos e os recém-chegados, isto é, os "co-provincianos do meio rural". O discernimento trazido por Santos no que concerne à ideia de "ramo de vida" não se faz presente no estudo de Nunes que, por conseguinte, manifesta uma concentração mais expressiva em direção à qualidade dos gêneros alimentícios consumidos e previamente classificados conforme as origens. Por sua vez, Santos torna incontestável que a classificação de uma ementa "padrão" traduzia a qualidade do trabalho exercido pelo indivíduo. E isto necessariamente estaria conectado com "seus proventos", informação que retoma as falas de Pires quando este adverte a importância de se cultivar o valor do dinheiro entre os "indígenas".

Mediante o exposto, é notório que se assiste a uma outra forma estratégia de homogeneização que não estava dependente de forma unilateral dos influxos de uma zona de contato alargada. É evidente que as diferentes abordagens, nuances que também correspondem aos objetos de estudo, não se inscrevem de forma linear a acompanhar cronologicamente as transformações sociais. Contudo, é sensível o esmaecimento da origem rural enquanto fator de interferência no consumo alimentar, alteração que pode indicar a dissimulação de um mesmo discurso assimilacionista. Muito embora Nunes afirmasse que o "conjunto étnico" era diverso pela origem e que, por exemplo, eram habituais processamentos evolutivos diferenciados entre os indivíduos do Norte e do Sul, haja vista os seus graus originais de evolução desiguais<sup>265</sup>, ao fim e ao cabo, ele concluía que o contato em um "meio restrito" dos musseques anularia essas diferenças, isto é, encaminharia a "destribalização". Entretanto, como de praxe se contradizia, Nunes demonstra ambiguidade em sua análise.

Ele hesita e afirma que, ao lado da procedência, a "evolução" dos comportamentos tinha sua velocidade acelerada pelo poder de compra. Posto que,

---

<sup>265</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos musseques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p.29

ele argumentava, a maior frequência de um determinado gênero alimentício traduziria uma predileção e o seu não maior consumo traduziria a dificuldade de obtê-lo<sup>266</sup>. Essa informação corresponde a uma de suas colocações já destacadas, a afirmação de que estariam todos os habitantes dos musseques, independentemente de raça, irmanados sob os mesmos condicionamentos econômicos. Ou seja, isso faria parte assumida daquele ambiente social restrito. Diferentemente de Nunes, que não se reporta com especificidade ao ambiente laboral - a não ser quando menciona de forma leviana a existência de "variadas e díspares atividades" - Santos, por exemplo, é categórica ao indicar que estaria a ocorrer uma aceleração das transformações, sobremaneira nas camadas mais jovens em função do movimento de reposicionamento no mercado de trabalho.

Essa perspectiva se faz presente de forma contundente na avaliação de Monteiro que, tal como os dois supracitados estudiosos, inconfundivelmente defende que a "evolução" da alimentação da população dos musseques estava à mercê do poder de compra<sup>267</sup>. Depreende-se que a valorização desse quesito sugeriria a aferição de uma adaptação às relações de produção que se queriam propalar. Resta-nos, em vista disso, observar o encaminhamento dessas formulações para o entendimento de como, por um lado, isto se alinharia a territorialidade proposta pela colonização e, por outro, como essas estratégias proporcionariam deslocamentos que o consumo alimentar observado não alcançaria marginal. Perante esse jogo de interlocuções, portanto, há de se fazer algumas considerações porque esse poder de compra pressupunha trabalhar para obtê-lo. Relação que não foi inaugurada com a internacionalização da economia. Há séculos, Angola representava o celeiro tanto da força de trabalho quanto de matérias-primas, díade fundamental do pacto colonial na qual a categoria de trabalho forçado teve um peso de relevo.

Contudo, e sem a intenção de minimizar os absurdos do trabalho forçado ou de outras formas de exploração laboral, Maria da Conceição Neto adverte a sucessão de equívocos que o peso da categoria exerceu sobre as análises do mundo laboral ao pontuar que a maior parte da força de trabalho angolana, seja ela

---

<sup>266</sup> Ibidem, p.6.

<sup>267</sup> MONTEIRO, Ramiro Ladeiro, Op. cit, p. 310.

envolvida no setor produtivo ou de serviços, atuou fora desses marcos<sup>268</sup>. Isto não implica em permitir que se conjecture que as ocupações profissionais alheias a essa categoria estivessem inscritas em uma realidade socialmente justa. Àquela altura e em Luanda se observava um momento de transição mais acelerado no sentido de horizontalização da lógica do assalariamento, virada fundamental para a sobrevivência dos sistemas coloniais. Toda essa tônica discursiva, em meados dos anos 1950, já havia sido anunciada por Pires quando ele vociferava a necessidade de inculcar no "indígena" a noção de dinheiro - aliás, como se aqueles indivíduos não a tivessem.

Afinal, como posto pelo médico colonial Guilherme Janz, haveria de se trabalhar para comer<sup>269</sup>. E, em certa medida, isso nunca foi novidade. Em diversas cidades ao redor do mundo, como Luanda, a população local trabalhava em diferentes atividades, submetidas a múltiplas lógicas laborais, por exemplo, os pescadores independentes observados pela antropóloga colonial Ana de Sousa Santos. Mas também havia, por exemplo, uma longa tradição de angolanos a trabalhar no funcionalismo público, via de regra aqueles que detinham condições sociais mais favoráveis, quadro que se tornou oscilante a partir da vigência e dos impeditivos impostos pelo Estatuto do Indigenato<sup>270</sup>. Isto é, não se pretende imprimir a ideia de que a remuneração monetária seria um ato inaugurado no recorte temporal estabelecido pela pesquisa, apenas reiterar que Luanda oferecia oportunidades diversas de trabalho e que a noção do dinheiro já se fazia presente há muito tempo entre todos aqueles indivíduos, quer dentro ou fora dos espaços urbanos. Contudo, é irrevogável e fundamental assinalar que a promoção de um determinado ambiente laboral circundado pelo assalariamento fixo estava a ocorrer como estava em outras colônias.

<sup>268</sup> NETO, Maria da Conceição. De escravos a "serviçais", de "serviçais" a "contratados": Omissões, percepções e equívocos na história do trabalho africano na Angola colonial. *Cadernos de Estudos Africanos*, n.º 33, jan-jun, 2017, pp. 107-129.

<sup>269</sup> AHU. MU. DGSA. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2. JANZ, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957, p.4.

<sup>270</sup> Sobre estas circunstâncias e, sobretudo, a partir dos angolanos advindos do interior angolano ver NASCIMENTO, Washington. *Gentes do Mato: os "Novos assimilados" em Luanda (1926-1961)*, 2013. 234 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

Desse modo, a análise de Santos sobre as diferenças apreendidas nas ementas dos axilunda é marginada pelos efeitos da introdução daqueles indivíduos em um "ramo de vida" específico:

[...] quer na Ilha, nas oficinas dos pequenos estaleiros navais, na capitania, nas obras de construção, nas indústrias, quer ainda em Luanda, nas oficinas do porto, nas traineiras de pesca, etc, etc. Trabalhando como profissionais e ajudantes, eles dão ao europeu uma valorosa colaboração, principalmente enquanto fogareiros, carpinteiros ribeiros, maquinistas, torneiros, calafates, motoristas de barcos, tripulantes das traineiras, estivadores, etc. A mulher, embora mais conservadora, não está isenta da influência deste processo aculturativo, partilhando dele talvez mais por necessidade econômica do que por qualquer determinante psicológica [...]<sup>271</sup>.

Por um momento ignorando-se o despropósito das suposições psicologizantes sobre a mulher e sua inserção no mercado de trabalho, é perceptível que, em primeiro lugar, dava-se destaque ao papel do homem enquanto trabalhador e, em segundo lugar, que grande parte das ocupações mencionadas estava inscrita naquilo que, poucas páginas adiante, Santos denominaria como o "operariado"<sup>272</sup>. É historiograficamente acertado que de 1961 a 1974 houve um aumento expressivo da força de trabalho assalariada que, conforme pontuado por Maria da Conceição Neto acompanhou o *boom* econômico e as reformas legislativas<sup>273</sup>. Isso se conecta à reconfiguração da cidade impulsionada pela industrialização, o que torna irrefutável o diálogo direto com os apontamentos de Juliana Bosslet. Calcada nas colocações de Henrique Guerra, a autora pontua o movimento de proletarização, haja vista a aceleração do ingresso em novas relações de produção<sup>274</sup>. Fenômeno que, em concordância com Fernando Mourão, interferiu na geografia dos mussequeense consequente criação do 4º Bairro Administrativo, local em que se encontrava a reserva de mão de obra.<sup>275</sup>

Nesse enlance, sobremaneira com a expansão da economia e com a entrada de cerca de mais de 180 mil africanos em Luanda, no decorrer da década de 1960 irrompem nos jornais as notícias sobre pedidos de concessão e estabelecimentos de firmas e empresas industriais e comerciais. A revista *Notícia*, um periódico

<sup>271</sup> SANTOS, Ana de Sousa. A alimentação do muxiluanda. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960], p. 22.

<sup>272</sup> Ibidem. p.22.

<sup>273</sup> NETO, Maria da Conceição. Op. cit, 2017, p. 125.

<sup>274</sup> BOSSLET, J. Op. cit, 2014, pp.98-99.

<sup>275</sup> Ibidem, p. 96.

semanal direcionado ao público branco<sup>276</sup>, estampava em janeiro de 1961 uma matéria que se intitulava "Na rota do progresso". Com imagens cedidas pelo Centro de Informação e Turismo de Angola (CITA), a reportagem propagandeava a envergadura das unidades industriais instaladas em Luanda que, como redigido, compreendiam "desde as bebidas as mais diversas aos tabacos de todos os tipos e paladares, desde os tecidos aos produtos alimentícios [...]"<sup>277</sup>. Anunciava-se futura montagem de outros estabelecimentos industriais cujo objetivo era corresponder às "exigências do progresso", contemplando-se através delas as demandas alimentares da população.

Decerto que, primeiro, desde 1950 Luanda assistia a expansão do seu parque industrial e, segundo, que a marginalização e proletarização da população africana estava diretamente conectada com esse processo<sup>278</sup>. De fato, com a inserção na lógica de trabalho livre houve um alargamento do operariado, especialmente o fabril que, segundo Henrique Guerra, se encontrava 50% em Luanda<sup>279</sup>. Apesar dos silenciamentos, o quadro da população ativa de Luanda em 1960, delineado pelo geógrafo angolano Ilídio do Amaral, permite perceber a profusão de trabalhadores quer no setor público, quer no privado que, pelo montante numérico, deixa claro que os empregados não eram apenas os colonos:

Tabela 3

Distribuição de indivíduos entre as ocupações profissionais em Luanda nos anos 1960

Atividades	Homens		Mulheres	
Agricultura/silvicultura	2.595	3,2	1.089	4,0
Pesca/indústria extrativa	5.476	6,7	112	0,4
Indústria manufatureira	21.530	26,4	2.063	7,6
Construção civil	11.170	13,7	312	1,1
Atividades comerciais	12.969	15,9	6.430	23,7

<sup>276</sup> O levantamento realizado pela pesquisadora Juliana Bosslet afirma este dado. Segundo o informando, os jornais diários até 1967 custava 2\$, passando a 2\$50; já a revista *Notícia* até o início dos anos 1960 custava 2\$50, passando a 5\$00 em 1970 e a 10\$ em 1973. Cf. BOSSLET, J. Op. cit, p.133.

<sup>277</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 63, dia 21 de janeiro de 1961. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>278</sup> BOSSLET, J. Op. cit, 2014, pp.98-99.

<sup>279</sup> GUERRA apud BOSSLET, pp.98-99.

Serviços públicos	12.938	15,8	1.872	6,9
Serviços pessoais/outros	14.808	18,3	15.222	56,3
Totais	81.486		27.100	

Fonte: RGPL. AMARAL, Ilídio. AMARAL, Ilídio. Estudo de Geografia Urbana. Lisboa: Memórias da Junta de Investigação do Ultramar, 1968, p.76

É destacável - e compreensível dado o crescimento do parque industrial de Luanda - a alta percentagem que correspondia ao setor da indústria manufatureira, cuja diferença percentual entre homens e mulheres é sensível. Contudo, percebe-se que apesar dessa expressividade salientada por Guerra a soma dos demais setores ultrapassava a percentagem da atuação fabril. Ao se considerar que àquela altura Luanda suportava cerca de 224 mil indivíduos e a tabela totalizava apenas 108.586, nota-se também que uma grande parcela populacional estava, de alguma forma, fora desses marcos. Ou seja, a ênfase dada pelas fontes ao crescimento do setor manufatureiro enquanto local de absorção dos africanos, abordagem que margeia o olhar da análise de Henrique Guerra, não traduz todas as experiências dos trabalhadores de Luanda.

O que, de forma alguma, refuta integralmente o movimento de conformação de um "proletariado" apontado por Guerra, em especial porque ele indica também as tensões sociais. A historiografia africanista mais recente e que arrola os discursos e estratégias do sistema colonial em minorar as possibilidades de estabilização laboral da população africana afirma que aqueles trabalhadores, nas palavras de Nuno Domingos remetendo-se ao contexto de Lourenço Marques, estavam submetidos a um "indigenato informal"<sup>280</sup>, ou seja, mantinha-se a marginalização. Como colocado por Juliana Bosslet e Marcelo Bittencourt, dada as reformas legislativas detonadas a partir dos anos 1960 e que permitiram a abolição dos entraves jurídicos que reduziam, por exemplo, o acesso da população africana aos espaços de ensino<sup>281</sup>, houve uma relativa maior possibilidade de que os angolanos - homens e mulheres - lograssem melhores postos de trabalho. Mas seria ingênuo desconsiderar que essas possibilidades jamais estiveram imunes às

<sup>280</sup> DOMINGOS, Nuno. A desigualdade como legado da cidade colonial: racismo e reprodução de mão de obra em Lourenço Marques. In: DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). Cidade e Império. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais. Lisboa: Edições 70, 2013, p. 95

<sup>281</sup> Para mais sobre o sistema de ensino, recomenda-se SILVA, Elisete Marques. O papel societal do sistema de ensino na Angola colonial (1926-1974). Revista Internacional de Estudos Africanos. Lisboa: Instituto de Investigação Científica e Tropical - Centro de Estudos Africanos e Asiáticos, n.º 16-17, 1992-1994.

diferentes relações de poder que, de forma interseccional, continuavam a limitar grande parte da população.

Por conseguinte, cumpre destacar que Angola assistiu à criação do Instituto do Trabalho, Previdência e Acção Social nos anos 1960 que, entre outras funções, intermediava empregadores e empregados por meio do "serviço de colocações", no qual os horários de atendimento eram variados para os primeiros e restrito para os segundos. Em formato de pequenos anúncios, com frequência pode-se encontrar a oferta e a procura de funcionários nas páginas do *A Tribuna dos Musseques* - disposição que, como apontado por Mourão, reitera o musseque enquanto lugar visto como reservatório de mão-de-obra<sup>282</sup>. Essa ênfase não deve ser vista apenas como um mecanismo de controle e disciplina dos habitantes por parte do governo colonial. No próprio *A Tribuna*, à mesma altura, a matéria intitulada "Diz-me com quem andas, dir-te-ei quem és", redigida pelo professor e ativista político angolano Adriano Sebastião<sup>283</sup>, evoca uma tônica que aproximava o trabalho a uma ideia de "experiência moral"<sup>284</sup>. Sebastião rogava que os angolanos recorressem ao Instituto posto que nele "haveria o acolhimento conforme a tua capacidade física e de trabalho"<sup>285</sup>.

Pode-se ler essa informação por duas chaves: uma, havia censura aos jornais, isto é, não desmerecer um órgão estatal seria conveniente; outra, por essa mesma conveniência, afastar os angolanos das possibilidades de rusgas era algo oportuno e, pensando-se estrategicamente, o momento exigia estar acima de qualquer suspeita, haja vista o aumento da repressão policial nos musseques de Luanda em função da luta anticolonial. De qualquer forma, a informação de Sebastião era altamente pertinente. O Instituto angariava, de forma criteriosa, trabalhadores para as empresas, indústrias e firmas comerciais atuantes fora e dentro de Luanda como, a título de ilustração, a Companhia do Manganês ou a Cotonang. Outrossim, negócios como a Empresa de Laticínios de Angola S.A.R.L. Nota-se que esta última, em 1965, teria solicitado a Direcção de Serviços de Economia, órgão responsável também pela fiscalização de bens de consumo

<sup>282</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º12, 3 de agosto de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>283</sup> Sobre o lugar social de Adriano Sebastião, ver NASCIMENTO, Washington Santos. Colonialismo português e resistências angolanas nas memórias de Adriano João Sebastião (1923-1960). Revista Tempo e Argumento, Florianópolis, v. 8, n.º. 19, set.-dez, 2016, pp. 283 - 306.

<sup>284</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º12, 3 de agosto de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>285</sup> Ibidem.

alimentar, autorização para instalação de uma central leiteira na capital que, entre tantos produtos como queijos e natas, teria alto potencial de absorver mão de obra e de pasteurizar alimentos - estes que, recordando as diretivas dos especialistas em nutrição, deveriam ser mais consumidos devido a carga de cálcio<sup>286</sup>.

Um aspecto considerável desses arranjos, para além da íntima relação entre o Instituto do Trabalho e as empresas e firmas que contratavam os trabalhadores, é que a partir dos anos 1960 todas essas informações eram intermediadas pelo Centro de Informação e Turismo de Angola, órgão que, ademais de organizar almoços festivos e turísticos em conjunto com o Governo Geral nos restaurantes de luxo da Ilha<sup>287</sup>, teria sido criado com o irrefutável objetivo de vigilância e controle da população. As instruções da Acção Psicossocial<sup>288</sup> eram direccionadas a promover uma maior integração da população local ao regime colonial, intenção que era vital para a manutenção do sistema especialmente com o encrudescer das lutas anticoloniais no interior angolano. Contudo, não desvinculado disso e conforme salientado por Bittencourt, uma das formas de cooptar a população era proporcionar uma melhoria, ainda que relativa, da qualidade de vida. Ou, em português claro, lhe oferecer potencial de consumo em uma sociedade que, mediante tudo que foi exposto, estava disposta a produzir e consumir ao passo que inserida nas novas relações de produção a nível global.

Essas ponderações são profícuas para que, em primeiro lugar, a análise não se reduza a um único fator uma vez que, e nisto se soma o segundo ponto, alcançar as formas de controle territorial do sistema colonial que afetavam o consumo alimentar local implica nessa interdisciplinaridade e interconectividade. Não é cabível considerar que o ato de se consumir mandioca, por exemplo, tenha

<sup>286</sup> A Província de Angola. Luanda, ano XLIII, n.º 12. 485, 18 de março de 1965. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>287</sup> A Ilha, conforme consta no documento analisado, refere-se a Ilha de Mussulo localizada em Luanda e pertencente ao município de Belas. Espacialidade cujos terrenos àquela altura estavam sob posse das grandes firmas e era, ainda, área residencial de uma parcela desses empresários. Contudo, ao se consultar outros informantes, os restaurantes de luxo se localizavam apenas na Ilha de Luanda. De qualquer forma, o almoço turístico a que se refere é informado em A Província de Angola, Luanda, ano XLIII, n.º 12. 614, 27 de julho de 1965. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>288</sup> Com a queda do Estatuto do Indigenato em setembro de 1961 e o avanço da luta anticolonial em um cenário global de descolonização, o colonialismo português lança mão de uma tentativa de conter a adesão aos movimentos de libertação. Nisto são discutidas as proposições políticas da então implementada Acção Psicossocial que visariam, em tese, melhoramentos sociais planificados para que os distúrbios sociais não funcionassem como alimento para as reivindicações. A pesquisa de Juliana Bosslet é indicada para aqueles que se interessem em atentar para a dimensão ou efetividade das proposições sobre a população angolana.



sido lido pelas autoridades coloniais simplesmente como um indicativo de subversão política ou regressão moral, mas sim como uma estratégia local de apropriação social do espaço que contrariava, por diversas razões, os múltiplos interesses que se conectavam ao movimento de territorialização de uma zona urbana colonial. Isto é, o controle e as tentativas de se racionalizar o consumo alimentar local encadeariam diferentes elos e manifestariam diferentes formas que, muitas delas, não serão alcançadas dado o escopo da pesquisa. Entretanto, pertencente a essa situação, o mundo do trabalho teria sido compreendido pelas autoridades como um local fecundo por duas razões muito simples: em tese, além de se regular o poder de compra do trabalhador, seria possível "aperfeiçoar" o hábito alimentar de um indivíduo.

As falas compreendidas no último trecho trazido por Santos evidenciam que haveria, como indicado por Nunes, díspares e variadas atividades a serem exercidas, como estivadores, operários, motoristas, carpinteiros, fogareiros e outras que, segundo ela, dariam "ao europeu uma valiosa colaboração", sentença que infere que esses trabalhadores, de alguma forma, estariam em uma posição secundária. A ênfase dada ao poder de compra corresponde justamente a um movimento de reposicionamento no mercado de trabalho que necessariamente estaria baseado em um salário fixo. Nota-se que Santos, em igual medida que Monteiro, reforça a precariedade e instabilidade dos rendimentos daqueles que se dedicavam a outras profissões. Dentre as quais a pesquisadora - talvez pelo objeto de análise - sublinha a independência dos pescadores que teriam, diferentemente de um operário, um rendimento flutuante que não garantiria uma melhoria de sua ementa em consonância com aquilo que naquele contexto era entendido como "melhor". É irrefutável, portanto, que independentemente da quantia, se inculcia uma relação laboral dependente de um estado de fixação que era assegurada pela suposta salvaguarda de uma remuneração sólida e monitorada.

Os dois últimos autores realçam que o afastamento de atividades independentes era uma consequência da desconexão com as "antigas estruturas sociais", isto é, fazia parte fundamental de uma territorialidade urbana na qual o meio não mais comportaria um gênero de vida "tribal". Se recuperados pequenos indícios deixados, é factível afirmar que a autonomia observada em diferentes esferas da vida social do meio rural e, em equivalência, a percepção de que essa

autonomia estava vinculada e baseada em princípios comunitários, eram formas execradas pelas normas de um espaço urbano. Representavam, portanto, impeditivos a submissão às novas formas de um outro espaço cuja concepção tinha margens definidas, para as quais a autonomia e a solidariedade - leia-se princípios "tribais" - eram vistas como potenciais formas de deformação das margens previstas. Isto feriria a proposta de um espaço no qual fundamentalmente a forma essencial de aquisição dos gêneros alimentícios era a compra, obtenção que só poderia se efetuar através dos rendimentos advindos de um salário afixado.

O raciocínio que conecta trabalho e nível de vida se afirma por um dos regimes elaborados pelo segundo diretor da C.P.N.A. em 1963. A partir das análises do interior de 1957 e baseado no estudo de Nunes de 1961, Jacques Antero Pena arquitetou o que ele denominou de "rações de trabalh<sup>o</sup>standart". Disto, Pena teria logrado projetar uma dieta elaborada especificamente para as populações dos musseques de Luanda:

Figura 6

Ração alimentar segundo o regime dos musseques

<b>RAÇÃO ALIMENTAR DE TRABALHO</b>		
-- Regime tipo segundo a orientação dada pela frequência de alimentos verificada nas refeições dos Muçiques de Luanda (Inquérito Alimentar) --		
<b>Alimentos</b>	<b>Quantidade Semanal — gramas —</b>	<b>Quantidade Diária — gramas —</b>
Carnes	700	100
Peixes	1.400	200
Peixe seco	350	50
Ovos	140	20
Amendoim	350	50
Leite	1.400	200
Manteiga	70	10
Óleos vegetais	210	30
Banha	70	10
Pão	2.100	300
Batatas	1.225	175
Legumes frescos e folhas verdes	1.400	200
Massa, arroz, cereais	525	75
Farinha de milho	700	100
Farinha de mandioca	700	100
Legumes secos	210	30
Frutas	700	100
Açúcar	210	30
Café	70	10

FONTE: Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Op. cit, p. 86.

Não seria preciso reiterar que o regime desenhado por Pena se espelhava no regime para trabalhadores europeus. Em todo caso, alguns apontamentos devem ser feitos. Da mesma forma tendenciosa que no regime europeu, muito embora os consumos de peixe fresco e seco sejam superiores em ambas as tabelas, a carne é o primeiro item, o que lhe confere destaque. Não se trata, como está claro, de uma ordenação alfabética. Cabe dizer que, em vista disso, a diferença respeitante às gramaturas de proteína animal se refere apenas ao consumo de peixe seco, este que apresentava no regime europeu uma proporção semanal de 175g e 350g para as populações dos musseques. As quantidades de elementos considerados "europeus" como leite, manteiga, batata e pão são distintas para o regime europeu e para o dos musseques, respectivamente 2.800g e 1.400g; 140g e 70g; 2.450g e 1.225g; 3.500g e 2.100g<sup>289</sup>. Nota-se o encapsulamento de determinados gêneros em uma mesma qualidade, o que produz o consequente apagamento de elementos que eram considerados "africanos". Isto é, não são sequer nomeados, caso que se torna explícito no que corresponde aos "óleos vegetais", conformação que implica na não menção ao "tipicamente africano" óleo de palma.

Como se pode ver acima, o regime dos musseques igualmente não assiste a presença de outro gênero "tipicamente africano": a *fuba* de bombó. Percebe-se que a descrição inclui as farinhas de milho e de mandioca - segmentação que tampouco se faz presente no regime europeu, este que aglomera em um mesmo conjunto "arroz, massas e farinhas" que totalizariam 350g contra 525g no regime dos musseques, uma vez que os cereais catapultariam as farinhas. Último ponto a ser detalhado no que se refere às diferenças é que o queijo, frutos frescos, sal e marmelada se fazem presentes apenas no regime europeu, com quantidades de 350g, 1400g, 140g e 70g respectivamente. Que os "queijinhos de Tomar" fossem considerados europeus como, talvez, a própria marmelada, é presumível apesar de indefensável. Contudo, a ausência de frutos frescos e sal é surpreendente posto que, em primeiro lugar, os inquéritos demonstravam um consumo considerável de frutos pelas populações locais, quer do interior quer de Luanda. Muito embora - e

---

<sup>289</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Op. cit, pp. 84-86.

é louvável de ser sublinhado - os frutos nativos como a *jinguenga* e a *múkua*, eram ignorados pelos inquiridores<sup>290</sup>.

Como reflexo dessas presenças e ausências, o mais interessante é que Pena nomearia o regime dos musseques como um regime "de transição"<sup>291</sup>. O emprego do substantivo, decerto, não seria casual. A ideia de passagem de uma condição a outra era aquela que estava a cruzar os musseques de Luanda e era, importante frisar, um termo reiteradamente utilizado por Monteiro. A transitoriedade referia-se a um complexo alargado de comportamentos que deveriam corresponder à territorialidade prevista para um espaço urbano. Isto é, os musseques eram lidos como uma "rota-intervalo" tão mais próximo do casario europeu quanto do campo, lugar em que havia resquícios das chamadas "estruturas sociais de origem" não apenas pela proximidade fronteiriça com o interior, mas por assentar um número expressivo de indivíduos de origem rural: o local dos "destribalizados". É evidente que, tanto pela natureza sociológica quanto pela alteração discursiva do colonialismo, o trabalho de Monteiro associa a ideia de transição ao reordenamento socioespacial daquelas áreas periféricas, inclusive com argumentos que visavam garantir que as defasagens materiais eram comuns a todas as periferias ao redor do mundo que estavam a passar pelos processos de urbanização e industrialização.

Ao citar os *slums* em Londres, as favelas no Rio de Janeiro, os bairros de lata em Lisboa, os caniços em Moçambique e os *bidonvilles* em Paris, os musseques eram, para Monteiro, o resultado de "desajustamentos provenientes da evolução social"<sup>292</sup>. Eram, pois, não apenas "naturalmente" zonas de transição, mas "zonas intersticiais" ou de "deterioração" que cresciam descontroladamente em torno dos centros urbanos e albergavam as classes economicamente mais débeis<sup>293</sup>. Como via de regra, todas as reportagens sobre o crescimento desordenado dos musseques de Luanda buscavam justificar as péssimas condições de vida sem em nenhum momento o recorte racial legalmente instituído pelo

<sup>290</sup> *Jinguenga* é o fruto de uma planta herbácea comum na região da África tropical. É localmente conhecida também pelo nome de "fruto do céu" ou "grãos do paraíso" e é usualmente consumida com sal e *jindungo*. A *múkua* é o fruto do imbondeiro, consumido pelos locais com grande frequência *in natura*, como gelado e suco.

<sup>291</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques Antero. Op. cit, p. 86.

<sup>292</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p. 23.

<sup>293</sup> Ibidem.

colonialismo ser trazido à baila. Diante do exposto é perceptível, sobremaneira após a implementação da Acção Psicossocial, que o discurso tendia a sobrevalorizar as condições socioeconômicas, sem, contudo, ceder algumas insistentes linhas à ideia de aculturação, justaposição patente pelas ementas elaboradas. Haja vista que os argumentos dos estudos alimentares remetem ao poder de compra e especialmente ao poder auferido por um rendimento fixo, se torna fulcral observar as condições gerais de assalariamento daquela população.

### 3.3.1.

#### **Trabalhar para comer e comer para trabalhar**

Por mais que tivesse sido abolido o trabalho forçado a partir da queda do Estatuto do Indigenato em 1961 o trabalho livre era atravessado por substanciais formas de coação e coerção. Maria da Conceição Neto, que com razão problematiza o relevo dado aos termos, traz argumentos que conferem esterilidade a qualquer lampejo de se ignorar que após 1961 o racismo se manteve como um fundamental fator de negociação das relações de trabalho<sup>294</sup>. Nesse sentido, a lógica racial funcionava como a régua de convenção salarial, que em uma linha decrescente, tornava evidente que os brancos portugueses nascidos na metrópole tinham salários mais altos que aqueles nascidos na colônia que, por sua vez, recebiam mais que os não-brancos locais<sup>295</sup>. Segundo os dados recolhidos por Henrique Guerra, na década de 1970 um operário branco na construção civil recebia o ordenado diário de 160\$00 escudos enquanto um operário negro recebia apenas 37\$50<sup>296</sup>.

Recuperada por Bosslet, uma reportagem do semanário *A Notícia* daquela mesma década permite entrever que, pela reincidência das informações, as disparidades salariais no setor de construção civil - que angariava muitos trabalhadores - eram das mais abissais: um trabalhador metropolitano chegava a receber 220\$00 e um local de 120\$00 a 45\$<sup>297</sup>. Dentre as 43 profissões exercidas pelos homens da amostra de Monteiro, que totalizavam 780 indivíduos, a única disparidade salarial identificada referia-se aos valores auferidos por um

<sup>294</sup> NETO, Maria da Conceição. Op. cit, 2017.

<sup>295</sup> Cf. GONÇALVES, Jonuel. 1943 em Angola. Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional, Brasília, 1ª ed., n.º1, 2013, p.14.

<sup>296</sup> GUERRA apud BOSSLET, Op. cit, p. 115.

<sup>297</sup> Ibidem, p. 115.

comerciante europeu e um comerciante africano: respectivamente 14.700\$00 e 4.500\$00, peculiaridade que será retomada no próximo capítulo. Já entre as profissões das mulheres, distribuídas apenas em 11 modalidades que perpassava um total de 334 indivíduos, o investigador não deixou evidência de discrepância nos salários fixos. Entretanto, 80% das mulheres economicamente ativas da amostra, de acordo com os seus dados, não recebiam mais do que 875\$00 em uma altura que o salário mínimo era, por meio do Decreto do Governador Geral de Angola de 1968, de 780\$00 escudos. Valor mínimo calculado tendo-se por base 30\$00 por cada um dos 26 dias úteis que, cabe pontuar, era pensado exclusivamente para trabalhadores maiores de 18 anos atuantes no comércio, na indústria e nos serviços<sup>298</sup>.

Obviamente que haveria indivíduos a exercer díspares e variadas atividades como dito por Nunes. Sem dúvida, as atividades laborais são, em qualquer tempo e espaço, diversificadas e correspondem a uma multiplicidade de categorias sociais. Entretanto diversificação não é sinônimo de equidade ou justificativa para que a discriminação racial se assentasse sobre as médias salariais dentro de uma mesma categoria. O que torna refutável a falácia de que estariam todos irmanados "sob os mesmos condicionamentos econômicos". A lista de funcionários da "Cantina do Operário" - restaurante na Baixa de Luanda dos anos 1920 - confirma que a subalternidade salarial era uma prática vigente, com público específico e de longa duração. A equipe do estabelecimento era formada por 3 cozinheiros fixos que recebiam 180\$00 angolares, os portugueses Manoel Victor, Bento Gregorio e José Francisco Miguel; e uma gama de serventes com alta rotatividade, dentre os quais Caçulo, Cabaço e Ebo, cujos salário bruto era de 24\$00. É convencionado que, por ser um posto superior, cozinheiros recebem mais do que serventes. No entanto, o salário líquido de todos os serventes sofria descontos injustificados que, ao final, se reduzia a apenas 4\$80 angolares<sup>299</sup>. Não é apresentada a idade dos serventes, mas pela disposição dos nomes, valores pagos e pela lógica colonial supõem-se que eram jovens africanos<sup>300</sup>.

<sup>298</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p.223.

<sup>299</sup> ANA. Governo Geral. Caixa 1121, faturas e recibos.

<sup>300</sup> As pesquisas sobre a profissão de cozinheiro(a) em Angola são inexistentes. Para conhecimento, sugere-se a análise empreendida por Valdemir Zamparoni sobre o espaço urbano de Lourenço Marques e que, de alguma forma, pode funcionar como medida de reflexão para o cenário angolano. Cf. ZAMPARONI, Valdemir. Gênero e trabalho doméstico numa sociedade

Em "O comerciante do mato", uma dissertação integralmente dedicada à vida comercial de sua família, o português José Carlos de Oliveira traz informações pertinentes a dimensão simbólica do alimento e sua capacidade de recuperação de vínculos afetivos<sup>301</sup>. Dentre as tantas memórias em formato de depoimento, o autor recupera o ambiente do restaurante de seu pai. Segundo ele, anos antes da década de 1950, seus pais geriam o estabelecimento "Império" localizado na Avenida dos Restauradores, atual rua Rainha Ginga, no centro urbano da cidade. Os clientes eram, conforme ele coloca, de "diferentes raças"<sup>302</sup> e eram, em sua maioria, funcionários públicos - homens solteiros e jovens que buscavam em Luanda melhores dias<sup>303</sup>. Naquele restaurante - o "Império"(sic) - aqueles homens sentiam-se muito bem servidos dada a qualidade da "comida do continente"<sup>304</sup> - leia-se portuguesa - e pelo esmerado serviço que, pela imagem trazida abaixo, é notório que estava a cargo de serviçais negros e muito jovens como, inclusive, sublinha Oliveira:

Figura 7

Equipe de cozinheiros, na qual consta o 1º, 2º, 3º cozinheiros, ajudantes e, no centro, à frente, o pequeno Oliveira



Fonte: OLIVEIRA, José Carlos de. O comerciante do mato. O comércio no interior de Angola e Congo. Coimbra: Universidade de Coimbra, 2004.

colonial: Lourenço Marques, Moçambique. 1900-1940. Revista Afro-Ásia, n.º 23, 1999, pp. 145-172. Idem. Entre Narros & Mulungos. Colonialismo e paisagem social em Lourenço Marques c. 1890- c.1940. 1998. 538 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade de São Paulo.

<sup>301</sup> OLIVEIRA, José Carlos de. O comerciante do mato. O comércio no interior de Angola e Congo. Coimbra: Universidade de Coimbra, 2004.

<sup>302</sup> Ibidem, p. 77.

<sup>303</sup> Ibidem, p.77.

<sup>304</sup> Ibidem, p.77.

Apesar das tentativas de imprimir um ambiente multirracionalmente amistoso, perspectiva que talvez se intencionou reforçar por meio dessa icônica e iconograficamente construída imagem imperial que mais sugere um pequeno capitão na proa de um navio negreiro<sup>305</sup>, em nenhum momento o autor mencionou os valores pagos pelo "esmerado" serviço. É provável que Oliveira não tenha sequer dado a devida importância ao fato, primeiro, porque era uma criança e uma bem abastada e, segundo, para não macular a figura paterna em meio a tantas boas memórias de integração nos trópicos. Contudo, é factível que esses ajudantes fossem remunerados de forma não tão diferente se em comparação a Caçulo, Cabaço e Ebo. Levando-se em consideração que cerca de 20 anos antes, nos anos 1930, se podia encontrar criados de mesa recebendo 30\$00 angolares/mês, como Domingos João, uma criança de 14 anos, filho de Butécama e de Calonga, não se trata de uma suposição descabida<sup>306</sup>. Na década de 1960, em Luanda, ainda era considerado um "requinte banal" que uma casa estivesse aos cuidados dos negros, sendo a quantidade de serviçais um símbolo de categoria dentro da "apertada hierarquia colonial"<sup>307</sup>. E, pontue-se, não seria um privilégio apenas dos colonos, mas também de africanos socialmente melhor estabelecidos<sup>308</sup>.

Segundo as informações de Monteiro, a cifra de bate-chapas, copeiros, empregados domésticos e criados não ultrapassava os 4,1%, com rendimentos mensais inferiores a 1000\$00. Dentro desse percentual, metade era composta pelos criados cujo salário médio mensal era de 335\$00, valor que era absurdamente justificado por Monteiro dado que estes trabalhadores tinham custos reduzidos uma vez que residiam - e se alimentavam, supõe-se - na casa dos patrões<sup>309</sup>. Esse baixo percentual, apesar dos abundantes anúncios de jornal que

<sup>305</sup> A partir das colocações de Boris Kossoy compreendemos as imagens como produtos que contêm histórias implícitas capazes de perpetuar representações na memória e conformar uma imagem mental de longa duração. Para mais, ver KOSSOY, Boris. O relógio de Hiroshima. Reflexões sobre os diálogos e silêncios das imagens. Revista Brasileira de História, São Paulo, v. 25, n.º 49, 2005, pp. 35-42.

<sup>306</sup> ANA. Negócios indígenas. Caixa 1107 - criados de servir - folha de matrícula da agência de curadoria de Novo Redondo de 1934.

<sup>307</sup> FONSECA apud BOSSLET, 2014, p.55.

<sup>308</sup> Entre os oito entrevistados, Branca Clara das Neves, angolana natural de Moxico, filha de mãe portuguesa e pai angolano, relatou ter um cozinheiro, José Kixina, natural de Malanje e residente nos musseques. Por sua vez, Conceição Fernandes, angolana natural de Luanda, antes de se casar havia prestado serviços como cuidadora de filhos de angolanos socialmente melhor posicionados. FERNANDES, Conceição. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 03 jul. 2018; NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

<sup>309</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p. 220.



solicitavam criados, pode ser explicado dado que Monteiro inquiriu apenas os habitantes das áreas urbanizadas dos musseques. Ainda assim, um terço dos chefes de família tinha salário entre 1000\$00 e 1500\$00. Se adicionado ao escalão entre 1501\$00 e 2000\$00, esse um terço subiria a 55,2%. Contudo, percebe-se que com essas percentagens a conta não fechava: 32,4% não se encontravam em faixa salarial nenhuma. Esse fato, que afirma o apagamento real dos desempregados (indicado como apenas 2,4% na amostra), pode nos indicar tanto as recusas dos trabalhadores em se submeter aos baixos salários quanto silenciar uma outra interconectada dimensão flutuante do mercado de trabalho: a paulatina substituição da mão de obra.

Ainda sob vigência do Estatuto do Indigenato, a lógica racial do sistema foi acertada com a maior entrada da população portuguesa que, como dito, apesar de expressivamente mal qualificada era admitida em detrimento da mão de obra local. O paulatino movimento de segregação se acelerou no mesmo passo da expansão econômica da cidade e esse fenômeno, independentemente de estatutos jurídicos, mas adensado por estes, tornou permissivo que os postos de trabalho antes ocupados pela população africana fossem reocupados pela população europeia. Em 20 de maio de 1954, via decreto n.º 39.666, houve um endurecimento do referido Estatuto, refinando os requisitos de "acesso à cidadania" que, além de agravar ainda mais as relações sociais, instituía legalmente a possibilidade de revogação do Bilhete de Identidade - documento que comprovava o estatuto jurídico de africano "civilizado" e, em tese, facilitava o acesso aos postos disponíveis no mercado. Esse fato, usualmente, é apontado pela historiografia como evidência do processo de segregação também no âmbito laboral dado que, cumpre destacar, os "assimilados" eram considerados racialmente inferiores aos europeus. Por isto, Afonso Mendes, futuro chefe do Instituto do Trabalho, dava por justificada a disparidade salarial<sup>310</sup>.

No entanto, as injustiças nunca estiveram à mercê do plano da lei. Aquela mesma historiografia que, decerto bem-intencionada, indica o decreto como argumento motriz está atenta aos deslocamentos sociais da chamada elite letrada que, se falarmos em "assimilados" ou "novos assimilados", não ultrapassaria 1%

---

<sup>310</sup> BENDER, G. Op. cit, p. 206.

no final do período colonial<sup>311</sup>. A expropriação dos terrenos indicada anteriormente faria com que, por exemplo, esses indivíduos socialmente melhor posicionados fossem removidos dos Coqueiros e Ingombotas e transferidos para a periferia em estágios diferenciados de urbanização, como o Prenda, Marçal, Rangel, o Caputo e o Cazenga, já nos limites da linha dos Caminhos de Ferro de Luanda<sup>312</sup>. Inegável que isso demonstra o acirramento da racialização também topográfica, contudo, ela não foi privilégio desse grupo: a cidade contava com milhares de indivíduos que, há muitas décadas, sofriam com múltiplas precarizações. E, inevitavelmente, foram tanto os mais prejudicados quanto os que, de modo forçoso, tiveram uma grande necessidade e a inventividade para se reconstruir socialmente. A população africana estava a ser substituída e remunerada pelo critério racial, mas uns teriam certamente um poder de compra menor do que outros. Essa era a norma.

Estamos a falar, por exemplo, dos "sábios artesãos" africanos que, nas palavras de Mário António, desde o século XIX avultavam nos anúncios em jornais como escravizados que eram também barbeiros, carpinteiros e sapateiros<sup>313</sup>. Os africanos, tanto homens quanto mulheres, perdiam seus postos, dentre os quais aqueles em que "tradicionalmente" atuavam, como criados de mesa em restaurantes e café, vendedores nos mercados, etc.<sup>314</sup>. Cláudia Castelo adverte que poucos eram os restaurantes que, na altura dos anos 1950, aceitavam funcionários africanos, como os estabelecimentos mais antigos Café Gelo, a Cervejaria Biker, o Portugália e o Baleizão<sup>315</sup>. Talvez o "antigo" não tenha apenas a ver com o tempo de funcionamento desses locais, mas também com a continuidade de uma mentalidade que fundamentava o relacionamento socialcoercitivo entre patrões, funcionários e clientela naqueles locais - haja vista o "Império" multirracial desenhado por José Carlos de Oliveira. Isto é, a não substituição da mão de obra africana em determinados postos estava conectada a antigas e convenientes explorações laborais.

<sup>311</sup> Sobre a nomenclatura de "novos assimilados", *grosso modo*, assimilados de origem rural ver MESSIANT, C. Op. cit; NASCIMENTO, W. Op. cit, 2013.

<sup>312</sup> Para aprofundamento sobre o bairro e as memórias dos residentes dos Ingombotas, recomenda-se o trabalho de NASCIMENTO, Washington. Das ingombotas ao bairro operário: políticas metropolitanas, trânsitos e memórias no espaço urbano luandense (Angola, 1940-1960). Revista de História, Juiz de Fora, v.20, n.º 2, 2015.

<sup>313</sup> OLIVEIRA apud BENDER, G. Op. cit, p.103.

<sup>314</sup> RGPL. AMARAL, Ilídio. Op. cit, p. 74.

<sup>315</sup> CASTELO, C. Op. cit, p.327.

Apesar da vigência do trabalho livre, Neto adverte que os subterfúgios legais acionados garantiam que os pagamentos estivessem aquém do previsto em toda a província, sobremaneira para os mais jovens<sup>316</sup>. Conforme mencionado, esses "ex-indígenas" compunham a maioria da população em Angola e em Luanda e, outrossim, formavam o "mundo de produtores"<sup>317</sup> que, por supostamente sempre às margens, não foram diretamente e em nenhum momento beneficiados por sentenças legislativas, dimensão que nos aproxima da ideia de "indigenato formal" desenhada por Nuno Domingos. Poder-se-ia argumentar que, com a queda do Estatuto em setembro de 1961 e, por outro lado, com a implementação da Acção Psicossocial<sup>318</sup>, houve uma relativa melhora das condições de vida da população africana, incluindo-se nisso maiores possibilidades laborais e educacionais - que não teria sido o caso da expressiva maioria da população. Essa maior parcela, portanto, teria que lançar mão dos benefícios adquiridos pela parcela minoritária que, mais atingidas pelas possibilidades de aumento no poder de compra, acelerava uma economia local cujo esteio era a maioria.

Tendo em vista as informações recolhidas pelos Serviços de Emprego do Instituto do Trabalho, Previdência e Acção Social, Monteiro identificou que das 6.820 inscrições de emprego em 1970 só havia registro de 3.603 ofertas o que, de modo deduzível, indicava um descompasso na relação oferta e procura. Ele alegava, contudo, que isso não representava a realidade do mercado de trabalho em Luanda, haja vista que um número expressivo de indivíduos inscritos conseguia trabalho "sem a mediação" do Serviço e que, outrossim, havia uma grande interferência de "contatos pessoais"<sup>319</sup>. Nota-se que do total informado pelo inspetor 4.722 eram de Angola e o maior número de pedidos inscreviam-se nos grupos que ele denomina de "profissões livres"<sup>320</sup>. Ao observar o quadro geral da população ativa ele advertia que a distribuição se dava entre os setores secundário e terciário, este, que diferentemente daquele, sobrelevava a absorção de mão de obra. A conclusão desse fenômeno era explicada pela insipiência

<sup>316</sup> NETO, Maria da Conceição, 2017, p.113.

<sup>317</sup> Ibidem, p. 125.

<sup>318</sup> Com a eclosão da luta no interior angolano, a investida colonial sustentava-se na ideia de cooptação da população "de cor" através do melhoramento social. A documentação relativa pode ser encontrada em Arquivo Histórico Ultramarino. MU/GM/GNP/60/Pt. 1 - Documento enviado pelo Gabinete do ministro para o Gabinete dos Negócios Políticos. Preâmbulo. Informação colhida em BITTENCOURT, M. Op. cit, 2017, p.878.

<sup>319</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p. 223.

<sup>320</sup> Ibidem, p. 227.

profissional da população local, condicionamento que ele atribui à baixa escolarização<sup>321</sup>. Sublinha-se que, em nenhum momento, Monteiro sinaliza que os colonos eram mal qualificados e que a má desenvoltura educacional dos locais tinha a ver com a idade e os impeditivos ao acesso escolar impostos pelos estatutos jurídicos vigentes até 1961.

A ausência de salários médios na área de serviços pessoais e atividades comerciais, que juntos correspondiam a quase 60% da população ativa, sepultava uma realidade<sup>322</sup>. Nos anos 1960, muitos indivíduos recebiam mensalmente entre 100\$00 e 500\$00<sup>323</sup>, valores destoantes em vista dos salários médio, máximo e mínimo oferecidos pelos organismos estatais, respectivamente 6.400\$,00 para um empregado de laboratório e 750\$00 para um pescador<sup>324</sup>. Como um prolongamento da ideia de "indolência"<sup>325</sup> e na mesma senda do sociólogo português José Bettencourt, Monteiro reiterava que o problema do desemprego e subemprego correspondia à inabilidade profissional da população local e isso, "naturalmente", faria com que houvesse uma elevada percentagem de ajudantes e aprendizes entre os homens da amostra, quer chefes de família ou não<sup>326</sup>. Se recordadas as palavras de Ana de Sousa Santos, eram esses os indivíduos que dariam uma "grande colaboração" aos europeus, ou seja, mantinha-se a naturalidade de uma relação de subserviência permissiva também pela pouca idade. Uma vez que a população era essencialmente negra e jovem, nota-se a perniciosa interseccionalidade.

Ao se compaginar todas as formas de exploração da mão de obra africana não é de se espantar que houvesse um crescente quadro de subemprego e, em especial, de uma parcela de cerca de 30% de indivíduos alheios a qualquer faixa salarial. Provavelmente parcela dentro da qual muitos, e em especial as mulheres, preferiam trabalhar por conta própria e à margem das limitações impostas, por exemplo, pelos Serviços de Emprego que, como dito por Sebastião Salgado,

<sup>321</sup> Ibidem, *passim*.

<sup>322</sup> Ibidem, pp. 217-225.

<sup>323</sup> RGPL. AMARAL, Ilídio. Op. cit, 1968, p.77.

<sup>324</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p. 217.

<sup>325</sup> Termo que, como dito por Isabel Castro Henriques, deriva das "prodigiosas operações ideológicas" de classificação do sistema colonial. Cf. HENRIQUES, Isabel Castro. Território e Identidade. O desmantelamento da terra africana e a construção da Angola colonial (1872-1926). Universidade de Lisboa, 2003, p. 15.

<sup>326</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, *passim*; BETTENCOURT, José. Subsídio para o Estudo Sociológico da população de Luanda. Boletim do Instituto de Investigação Científica de Angola. Luanda, n.º 2, 1965.

manifestaria o "acolhimento" conforme a "capacidade física e de trabalho"<sup>327</sup>. Isto é, uma capacidade de trabalho que seria, ao ser enviesada pela lógica colonial, determinada também por aspectos somáticos e de gênero. Não se pretende negar que, de fato, a escolarização era um problema que, infelizmente, deixou mazelas sociais, sobremaneira para as mulheres até os dias atuais. Tampouco é de se ignorar que, das flexibilizações relativas pós-1961, uma parcela da população local teve maior acesso aos espaços de formação profissional e educacional. No entanto, o processo de aceleração da indústria que, como dito por Monteiro, seria o setor que mais requeria funcionários, propiciou um processo de mecanização que, usual ao fenômeno da industrialização, só poderia redundar em maior desemprego.

Segundo os dados dos Serviços de Emprego, um dos grupos que mais obtinha inscrições compreendia duas profissões que, diretamente imbricadas com a alimentação local, são representativas desse processo de instabilidade da mão de obra: padeiros e panificadores, duas categorias que tinham suas solicitações em queda. E isso está diretamente conectado com as transformações da indústria panificadora: era preciso exterminar a *fuba* de bombó e ao longo dos anos 1960, a imprensa permite entrever o crescimento dessa atividade industrial. Em janeiro de 1961, a revista *Notícia* brinda o público com o avanço empreendido pela Panificadora Angolana Lda, cujas novas instalações, erguidas no mesmo prédio da Fábrica dos "afamados refrigerantes LUCKY CLUB", estavam associadas à Panificadora Ideal na rua António Barroso e detinha sucursais tanto na Rua do Carmo, no centro de Luanda, quanto na Estrada do Catete. A matéria afirmava que, dessaforma, a cidade passaria a ter um novo estabelecimento cujo "quase todo trabalho de fabrico é feito mecanicamente" e dava os louros da empreitada à panificação "local", ou seja, aos descendentes do elogiado colono Joaquim Manteigas Raposo<sup>328</sup>.

Três anos depois, em maio de 1964, o mesmo semanário traz a reportagem intitulada "O pão nosso de cada dia mais higiênico" que indicava tanto o movimento de crescimento da indústria quanto do desemprego da população local, informação esta que fica obviamente implícita. A despeito de interesses

<sup>327</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º12, 3 de agosto de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>328</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 61, 7 de janeiro de 1961. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

individuais, a matéria informava sobre o processo de agremiação dos industriais da "panificação luandense" em uma única cooperativa conhecida pelo nome de SOPÃO. Com as "mais modernas instalações quase cem por cento automatizadas", a panificadora havia dado seus passos à modernização graças aos esforços da firma Eduardo Quintel & Lda, uma vez adquirido uma máquina enroladora-divisora de massas de pães, empreendimento realizado por Adolf Zagel. Mediante essa superação, que garantiria um produto "muito mais higiênico", não haveria a necessidade de "utilização avultada de mão de obra" uma vez que oito mil pães poderiam ser produzidos rapidamente sem a presença de "uma dezena de homens"<sup>329</sup>. Ao final da matéria, selada com a foto abaixo, se afirmava que "com a utilização da nova máquina este tipo de trabalho manual é dispensado"<sup>330</sup>:

Figura 8

Processo manual de confecção de pães



Fonte: Revista Notícia, Luanda, 23 de maio de 1964.

*Grosso modo*, a matéria buscava indicar que toda aquela modernização não deixava "de ser também uma iniludível manifestação de querer acertar o passo"<sup>331</sup>. Restaria questionar de quem seria o passo acertado. É destacável que o argumento em prol da mecanização se enraizava também no tema da higiene dado que, como a foto acima estampa, todas as imagens que ilustram a reportagem trazem homens negros descalços com pés e mãos pulverizados de farinha. O que

<sup>329</sup> Revista Notícia, Luanda, n.º 233, 23 de maio de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>330</sup> Ibidem.

<sup>331</sup> Ibidem.

mentalmente sugere que essa farinha não deveria mais ser tocada. Ao se considerar a experiência do racismo, o discurso imagético da matéria permite conectar a dimensão da não higiene com o tocar de mãos negras. É inquestionável que a substituição da mão de obra é uma consequência inerente do movimento de mecanização que acompanha o da industrialização. Ou seja, é um efeito previsível, um "passo" que só poderia ser "acertado" com o concomitante desenvolvimento de políticas públicas capazes de reverter as inflexões sociais do fenômeno. Algo que, não seria preciso sublinhar, não ocorreu. De uma forma ou de outra, importava produzir pães.

Mediante as transformações no mundo do trabalho que eram de forma incontestável atravessadas pelas linhas raciais, percebe-se que o evidente aumento do custo de vida de uma cidade em expansão traria mais uma camada de dificuldade em se comprar alimentos ao menos para a maioria da população. De modo geral, as fontes orais coletadas indicam que os preços dos alimentos não eram altos, entretanto, não se pode ignorar o fato de que os entrevistados compunham famílias que, mesmo longe de muito bem abastadas, detinham seus membros - e a depender da idade, eles próprios - com e em atividades profissionais asseguradas. Não dissociado disso, o fato de que todos eles residiam em localidades mais próximas do centro da cidade, ainda que, dentro da topografia colonial, fora dos bairros mais privilegiados como Miramar, cujas casas eram palacetes como algumas daquelas sob posse dos donos das grandes firmas e empresas comerciais no Belas. Por conseguinte, em especial tendo-se em vista que a percepção e a vivência dos entrevistados não podem ser tomadas como a experiência de toda uma cidade pela dimensão reduzida, é que o custo dos alimentos deve ser sublinhado.

Ainda sobre isso, seria ingênuo ignorar que, mesmo antes das transformações da cidade detonadas a partir dos anos 1950, os valores econômicos dos bens de consumo já eram definidos por um valor social, mecanismo sociologicamente presumível que, em um contexto colonial, era demarcado com força pelas ranhuras raciais em uma cidade sob jugo desse sistema. Os trabalhos que observaram as atividades culturais da cidade àquela altura, como os cinemas, as casas de festa, os espetáculos musicais, os torneios, campeonatos esportivos e outras oportunidades de socialização sublinham que os valores cobrados aos

bilhetes de entrada, por exemplo, funcionavam como margens raciais socialmente sedimentadas<sup>332</sup>. O valor econômico dos gêneros alimentícios comercializados não seria em nenhum momento desvinculado das classificações sociais impostas pelo sistema. A diferença brutal é que, diferentemente de filmes e noites dançantes, comer é uma necessidade fisiológica que deve ser sanada todos os dias. E essa necessidade estava, por tudo que vimos, cada vez mais no centro da economia tanto de Angola quanto do mundo.

É de se advertir que não se pretende sugerir que ter lazer seja algo menor ou dispensável, apenas dar luz às dificuldades em conseguimento de itens básicos que, em última instância, correspondem ao mínimo vital. Dentro de uma cidade em que, segundo as fontes, 97% dos alimentos eram comprados e que, haja vista a administração das despesas observada por Monteiro, os agregados familiares dispendiam mensalmente cerca de um 61,5% em alimentação<sup>333</sup>, é de se conjecturar o efeito que todas as transformações sociais acima citadas teriam sobre o consumo de alimentos que eram classificados por uma intersecção entre os critérios de raça e classe. Tendo-se por base os valores tabelados pelos Serviços de Estatísticas e a classificação colonial dos alimentos, apreende-se que os preços obedeciam a essa lógica: o litro do "tipicamente africano" óleo de palma custava 6\$83 e do "europeu" azeite de oliveira 24\$60; o quilo da batata "europeia" custava 2\$58 e da batata doce 2\$50; o quilo do arroz de primeira e o de segunda apresentava uma variação de cerca de 2\$ e o quilo do feijão manteiga em relação ao feijão *makunde*, gênero considerado "africano", era 6\$55 mais caro.

Destacável que, em nenhum momento, com exceção da carne bovina que durante todo o período colonial foi um item não democratizado, os gêneros alimentícios considerados "tipicamente europeus" não podem ser todos compreendidos como artigos de luxo, leitura que seria tão reduzida quanto a sugestão colonial e suas nomenclaturas. Não se estaria a falar da compreensível, mas igualmente absurda disparidade de valores econômicos que compreendia a diferença entre adquirir uma manteiga importada e uma manteiga da província,

<sup>332</sup> MOORMAN, M. Op. cit; FLORES, Marilda; NASCIMENTO, W. Luanda e suas segregações: uma análise a partir das salas de cinema (1940 – 1960). Mulemba. Rio de Janeiro: UFRJ, v.9, n.º17, jul/dez, 2017, pp.80-89; BITTENCOURT, M. Op. cit, 2017; GOMES, Pedro. Colonialismo, classe e nação na história do automobilismo angolano (1957-1975). Lusotopie, n.º 18, 2019, pp. 12-39.

<sup>333</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p. 248.



cujos quilos custavam nos anos 1960 respectivamente 62\$ e 15\$ escudos<sup>334</sup>. Indica-se a disparidade de valores de gêneros alimentícios básicos que tinham inclusive o seu consumo supostamente incentivado pela administração colonial, como o arroz e a batata rena, a "europeia". Ou seja, ignorando-se por um instante a tendenciosa classificação social dos alimentos, percebe-se que as diferenças dos valores cobrados por si só funcionariam como um entrave para que a população, independentemente de valores culturais, adquirisse os alimentos classificados como "evoluídos". Pode-se dizer que as diferenças eram pequenas, mas é nos detalhes que a diferença se ergueria.

Uma vez acompanhadas por uma administração colonial atravessada não apenas pela lógica racial que reduzia salários, mas por uma luta anticolonial cujos efeitos se fizeram sentir diretamente sobre o campo e sobre as mesas angolanas ao longo dos anos 1970, as altas taxas de crescimento da economia - "sem precedentes" nas palavras do historiador inglês Douglas Wheeler<sup>335</sup> - tiveram como efeito adverso o gradual aumento no custo de vida no espaço urbano de Luanda, aumento que apresentou uma linha ascendente entre os anos 1940 e 1970 e adensaria o custo dos alimentos. Na década de 1970, segundo as informações cotejadas por Bender, Angola já sofria uma substancial crise de alimentos, dentre os quais o arroz, a batata, a cebola e o milho: os tais itens "tipicamente europeus" estavam fatalmente a ser importados e teriam seus preços avultados. Nesse mesmo momento, o custo de vida em Luanda teria subido 13,2% e os impostos diretos e indiretos, respectivamente 97% e 114%<sup>336</sup>. Na seção "Tribuna do leitor" do *Diário de Luanda* de janeiro de 1970 tem-se uma carta de Joaquim da Rocha Júnior que se intitulava "Custo de vida em Luanda".

Ao rebater a impressão passada pela imprensa de que as rendas das casas seriam o único problema de se manter naquela cidade, Rocha Júnior dizia assim:

[...] As rendas de casa são pelo visto apenas um cavalo de batalha. Há outros culpados que é preciso amarrar no mesmo pelourinho. Esta minha observação só tem o intuito de procurar mostrar uma faceta das realidades na parte que respeita às donas de casa e que, talvez, não seja tão notada por se não exprimir pelos numerosos volumes das altas rendas. E, por isso, à primeira vista não se

<sup>334</sup> AHU. Direção dos Serviços de Economia e Estatística Geral. Repartição de Estatística Geral. Boletim Mensal de Estatística, Preço médio do retalho na cidade de Luanda/média anual, n.º 2, fevereiro, 1960, pp.23-24.

<sup>335</sup> WHEELER, D; PELISSIER, R. História de Angola. Lisboa: Tinta da China, 2009, p. 357.

<sup>336</sup> BENDER, G. Op. cit, pp. 174 e.225.

apresentam com a mesma expressividade o que falseia as realidades. Estas giram num círculo vicioso onde os pudicos ordenados não tem audiência e hão de tê-la cada vez menos [...] <sup>337</sup>.

Assíduo leitor, Joaquim tinha construído seus argumentos de forma sólida, amparado pelo Boletim Trimestral de número 47 do Banco de Angola cuja seção "Índice de preços no consumidor de Luanda" lhe teria permitido afirmar que, no ano de 1967, a média de preço dos alimentos e bebidas era de 105; em setembro de 1968 era de 118; e setembro de 1969 marcava de 114 a 122. O leitor insistentemente reiterava que "mais agravados" que a habitação estariam os preços dos alimentos, dentre eles os legumes, as frutas, as carnes e os peixes. Joaquim indicava que enquanto administradoras do lar as "donas de casa" fatal e silenciosamente não teriam mais como equilibrar a alimentação familiar mediante os "pudicos ordenados" de seus maridos. Por mais que a fala de Joaquim tenha ilustrado um agregado familiar dependente dos proventos de uma única pessoa, não se pode negar que ele indica o sensível aumento no custo de alimentos e da dificuldade de obtê-los com os salários auferidos. Como sugere Joaquim, o silenciamento sobre essa esfera cotidiana da vida da população local foi sentido nas fontes por nós consultadas.

Contudo, a partir do cotejamento de fontes de diferentes naturezas, podemos fazer alguns apontamentos que confirmam não apenas o descompasso, mas a relação desse descompasso com a classificação dos alimentos segundo a lógica colonial. Ao recuperar o regime de trabalho desenhado por Jacques Antero Pena em 1963 e aproximá-lo dos preços dos alimentos conforme tabelados pelos Serviços de Economia àquela altura, da carne ao café, um único indivíduo - se, de forma passiva, obedecendo ao gosto e às medidas impostas - despenderia por dia o equivalente a 13\$19 para se alimentar. Ainda na década de 1960, de acordo com as informações trazidas pelo trabalho etnográfico de Ana de Sousa Santos, nota-se uma diferença brutal sobre a realidade experimentada. Ao avaliar a ementa diária de uma família por ela considerada "evoluída", em que o chefe de família era um operário e a mulher uma lavadeira, percebe-se que o custo diário de uma alimentação igualmente "evoluída" girava em torno de 26\$75 escudos, valor que

---

<sup>337</sup> Diário de Luanda, ano XL, n.º 12.571, 14 de janeiro de 1970. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

reunia os gastos com três refeições básicas (mata-bicho, almoço e jantar) e entreténs<sup>338</sup>.

O ordenado diário do operário dessa família era de 25\$00 e o mensal de sua esposa era de 250\$00, valores que podem indicar que o rendimento dos dois juntos renderia por dia algo como 35\$00, isto é, não sobraria tanto após as refeições. Se relembra a ementa descrita por Santos, os gêneros alimentícios que indicavam a chamada "evolução" eram o arroz, o pão, a couve, a batata e o macarrão. E, se equiparados os preços trazidos por Santos com os tabelados pelos Serviços de Economia, nota-se que todos esses elementos apresentavam preços mais altos que os oficiais. Isto poderia explicar o fato de que, por exemplo, a quantidade de macarrão consumida por essa família composta por seis pessoas era de apenas 150g, ou seja, porção que não alimentaria mais que uma pessoa adulta. Pensando em termos culinários, pode-se dizer que os gêneros que comprovariam uma alimentação "evoluída" eram dissolvidos em caldos que, por mais básicos que fossem, tinham um custo elevado e que se elevou gradual e incontrolavelmente até os anos 1970. Essas diferenças de valores econômicos e socioculturais, que de certa forma fazem ecoar os ruídos de uma esfera cotidiana silenciada, nos leva a pensar o que essas diferenças todas sustentavam.

Segundo as informações cedidas a Monteiro pelos comerciantes dos musseques por ele interpelados, 11,8% das famílias se abasteciam mensalmente a crédito, investindo entre 500 e 1500\$00 escudos<sup>339</sup>, forma de pagamento que o próprio inspetor, páginas antes, sublinhava que era limitado aos africanos por receios em relação a sua "idoneidade"<sup>340</sup>. Para além do crédito mensal havia a ocorrência de compra de alimentos a crédito para a semana, percentual que girava na casa dos 9,5% e, ainda mais expressivo, eram os 78,7% das compras a crédito respeitantes às despesas alimentares diárias<sup>341</sup>. Esse último percentual mais avultado provavelmente corresponde a uma grande luta pela "idoneidade" que, em outras palavras que não as de Monteiro, pode indicar tanto o encarecimento dos alimentos quanto a cotidiana instabilidade de se saber quantos escudos haveria para comer depois de um dia de trabalho. Independente se mensal ou diário, a

<sup>338</sup> SGL. SANTOS, Ana de Sousa. Op. cit, 1959, p.74.

<sup>339</sup> Ibidem, p. 312

<sup>340</sup> Ibidem, p. 312.

<sup>341</sup> Ibidem, p. 312.

compra de alimentos a crédito indica que não seria possível pagar à vista: apenas no final do mês, do dia ou da semana que, de fato, o valor do rendimento seria conhecido.

Essas dificuldades, como o trabalho de Monteiro cintilapese jamais problematizar a linha racial, eram de conhecimento das autoridades coloniais com as quais o próprio inspetor mantinha íntimas relações. A pesquisa realizada por Juliana Bosslet apresenta informações preciosas da dimensão desse desconhecimento sobre o custo de vida local. Ao analisar os documentos pertencentes à Polícia Internacional e de Defesa do Estado (PIDE), Bosslet menciona as tensões colocadas em um relatório intitulado "Condições de vida das populações nos muceques de Luanda", produzido em 1966<sup>342</sup>. Ciente do cenário socialmente instável, o Governador Geral de Angola convocou um grupo de trabalho conformado pelo Comando de Defesa de Luanda, a PIDE e a P.S.P, no qual fez parte também o chefe de departamento do Trabalho do Instituto do Trabalho, Previdência e Acção Social. Este, em anexo, havia relatado que, considerando-se o custo de vida da cidade, uma família com dois filhos necessitaria de um valor mensal de 1.166\$00 para subsistir. Isto em uma cidade que não apenas o valor do salário mínimo girava entre 728\$00 e 780\$00, grande parte nem sequer isso recebia e as famílias, de modo geral, tinham mais de 3 ou 4 membros no agregado.

Se, como afirmava Monteiro, "tudo tem que ser comprado"<sup>343</sup>, como seria possível que a alimentação da população dos muceques estivesse a caminhar para uma "evolução" mediante a instabilidade do único mecanismo que lhes faria consumir o que deveria ser consumido: o poder de compra? Paradoxalmente, Monteiro reiterava que o salário, "única fonte de subsistência"<sup>344</sup>, não acompanhava o aumento do custo de vida e que a tendência era de que houvesse a ampliação do quadro de desemprego e subemprego, projeção que já estava a ocorrer se considerarmos os 60% no setor terciário e a grande faixa de indivíduos alheios a qualquer atividade laboral<sup>345</sup>. Mediante a instabilidade das possibilidades

<sup>342</sup> "Condições de vida das populações nos muceques de Luanda", 1966, folhas 02-03. Torre do Tombo, Lisboa. PIDE/DGS. Del. Angola. Proc. 14.13.A. NT. 2040 apud BOSSLET, Juliana, Op. cit, p. 116.

<sup>343</sup> MONTEIRO, Op. cit, p. 246.

<sup>344</sup> Ibidem, p.26.

<sup>345</sup> Ibidem, p. 410.

laborais, dos rendimentos auferidos e de um custo de vida que aumentava descontroladamente, é que uma pequena palavra empregada pelo médico Pereira Nunes acerca da alimentação realizada pelas populações dos musseques deve ser problematizada. Ao indicar a predominância de determinados itens entre os mais antigos, como açúcar, pão e manteiga ele atribuía a essa presença o adjetivo "ligeira"<sup>346</sup>.

Bastante oportuno, ligeiro, pois pode querer dizer tanto algo que mal se sente quanto aquilo que ocorre rapidamente. Há, portanto, um sentido de volatilidade. Considerando-se apenas os preços dos alimentos, Nunes inferiu que não necessariamente o poder de compra poderia ser visto como fator determinante dessas alterações, quer elas estivessem ou não dissimuladas pela sua ligeireza hasta vista que, ele informa, alguns elementos com baixa frequência eram bastante baratos<sup>347</sup>. Ao passo que outros, como o óleo de palma que vinha tendo o seu preço onerado, permanecia com um consumo expressivo. Essas observações o teriam levado a inferir que o preço mais baixo - tal como o poder de compra - não garantiria o maior consumo como o pretendido<sup>348</sup>. Se observados os valores tabelados pelos Serviços de Economia, a diferença entre a farinha de mandioca e a farinha de milho, esta considerada como mais nutritiva e típica de um consumo "mais evoluído", era de menos de 0\$50 escudos, menos da metade do valor de um único ovo<sup>349</sup>. Mediante essas nuances, há de se questionar qual era o poder ligeiro que definia o consumo em uma cidade em que, do pão a *fuba*, tudo podia ser comprado. E tudo faria a diferença.

<sup>346</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p.25

<sup>347</sup> Ibidem, p. 12.

<sup>348</sup> Ibidem, pp.29-41.

<sup>349</sup> A farinha de mandioca custaria 5\$67 e a de milho 5\$18.

## 4

### "Quem tem quinze réis pode comer!"<sup>350</sup>

#### 4.1.

##### Aonde tudo é comprado

Todas as transformações assistidas atestam o fato de que os africanos permaneciam sendo observados como agentes econômicos, pese a tônica de bem-estar social. Eram indivíduos que, sobretudo com o alargamento das possibilidades de crescimento do mercado interno, não eram apenas produtores, mas também consumidores em potencial dos bens alimentares distribuídos e classificados no espaço urbano em consonância com uma compartimentação cujas linhas eram sustentadas pelos interesses coloniais daqueles envolvidos na reorganização da geografia industrial. Afiançados e dedicados em promover a ideia de que o poder de compra era o fator essencial para que a população consumisse o que se pretendia, poderíamos supor que a questão dos contatos, ponto fundamental da presunção de aculturação, poderia ter sido esmaecida. Contudo, os entraves colocados por um sistema racialmente estruturado não permitiam que esse poder de compra fosse alcançado de forma horizontal, especialmente através de rendimentos fixos que, de fixos, só tinham o demérito.

A classificação dos alimentos indicados para consumo sob a categoria de "europeus" indubitavelmente correspondia às demandas do encontro entre o mercado internacional e a produção local. E apenas o valor econômico, em tese, marginaria essa correspondência. Entretanto, tomando-se como exemplo a *fuba* de bombó, a pretendida substituição de determinados gêneros era conduzida por uma lógica racista que, em última instância, visava a desconexão com as ligações humanas e práticas socioculturais locais indesejadas em um espaço urbano colonizado. O seu não consumo não representaria apenas um valor econômico que indicaria a integração em uma economia monetária. Se 97% dos alimentos eram comprados, factível supor que os espaços e as formas de comercialização fossem reformatados em consonância com o conjunto de relações e interesses coloniais. Assim sendo, é fundamental que se observe as margens através das quais esse

---

<sup>350</sup> Nascido em 1909, Óscar Ribas foi um renomado escritor e folclorista angolano, autor de obras como *Missosso* (3 volumes) e *Uanga*, romance transcrito na Luanda do século XIX, no qual se encontra o narrativizado pregão de uma quitandeira que adotamos como título do capítulo. Para mais, ver RIBAS, Oscar. *Uanga* (Feitiço). Lisboa: UEA, 4ª edição, 1985.

consumo era realizado em seu primeiro momento: a compra de determinados gêneros. Disto se vislumbrará as ligações humanas que, através da compra, eram articuladas a despeito ou em diálogo com a compartimentação dos modos - conectados aos desejos - de ser, estar e comer em Luanda.

Muito mais atento aos contatos, o estudo realizado pelo médico Pereira Nunes sublinha a necessidade de que a campanha de educação alimentar fosse orientada por uma campanha comercial que interviesse em múltiplos departamentos uma vez que o aumento dos salários, segundo ele, não seria o único recurso para se alcançar a desejada melhoria<sup>351</sup>. A avaliação dos resultados dos testes alimentares realizados a cargo da Comissão Provincial de Nutrição de Angola também dependia das informações fornecidas pelos comerciantes dado que os produtos eram disponibilizados em seus estabelecimentos. De igual maneira, além de observar a alimentação realizada dentro dos lares através de balanças e gramaturas, também Monteiro declaradamente interpelava os e as comerciantes nos musseques a fim de angariar mais informações no tocante aos alimentos que estavam sendo comprados ou não pelos habitantes daquelas espacialidades. Suspendendo-se por um momento o papel dos comerciantes portugueses como informantes do governo perante o avanço da luta anticolonial, conforme sublinhado por Marissa Moorman<sup>352</sup>, fato é que os contatos não seriam um ponto de indiferença também na experiência e no ato da compra de alimentos.

Haja vista a importância econômica do continente africano enquanto produtor de bens comercializáveis - e o tráfico de escravizados foi uma grande força centrífuga -, as relações comerciais compõem um tema recorrentemente revisitado pela historiografia africanista<sup>353</sup>. Perante as últimas três décadas de

<sup>351</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p. 40.

<sup>352</sup> Os pequenos comerciantes portugueses instalados nos musseques eram denominados pela população local, em referência a fuba de milho comercializada por eles, como "fubeiros" e, muitos deles, eram informantes da polícia. Cf. MOORMAN, M. Op. cit., p.75.

<sup>353</sup> A historiografia sobre o tráfico de escravizados é abundante e basilar para a edificação da área de História da África. Para mais, ver: MILLER, Joseph C. Way of Death: Merchant Capitalism and the Angolan Slave Trade, 1730-1830. Madison: University of Wisconsin Press, 1988; CURTO, José C. Resistência à Escravidão na África: O Caso dos Escravos Fugitivos Recapturados em Angola, 1846-1876. Afro-Ásia, Salvador, v. 33, pp. 67-86, 2005; FERREIRA, Roquinaldo. Slaving and Resistance to Slaving in West Central Africa. In: ELTIS, David; ENGERMAN, Stanley (Org.). The Cambridge World History of Slavery. Cambridge: Cambridge

produção historiográfica nota-se como essas experiências, sempre tecidas por complexas redes e relações, passaram a funcionar enquanto profícuas lentes de visualização das estratégias dos africanos em seus processos de reconstrução existencial em diferentes níveis<sup>354</sup>. Por um lado, essas produções tornaram inquestionável a habilidade secular dos africanos enquanto comerciantes, isto é, enquanto agentes socialmente ativos e fundamentais para a economia local, regional e global. Por outro lado, elas têm demonstrado que, apesar das contingências, o comércio serve como espaço de negociação para satisfação dos interesses pessoais ou coletivos, demandas através das quais pode-se apreender os valores que permeiam essas trocas, haja vista que são embaladas não apenas por fitas de rafia ou materiais sintéticos, mas fundamentalmente por fios tencionados que são as ligações humanas.

Dentro da historiografia africanista que se dedica às relações comerciais, os mercados - instituições seculares e complexas desenvolvidas por todo o continente africano - são apreendidos como locais essenciais para a reconstrução das experiências cotidianas posto que embebidos em práticas socioculturais e funcionam como força motriz do dinamismo das atividades desenvolvidas no espaço. Isto é, são núcleos necessariamente entrecruzados por redes que expressam a vitalidade das relações. Ainda em face disso, segundo os antropólogos René de Maximy e Sylvie Ayimpam, a movimentação dos mercados

---

University Press, 2011. v. 3. pp. 111-131; CANDIDO, Mariana. *Fronteras de esclavización: esclavitud, comercio e identidad en Benguela, 1780-1850*. Centro de Estudos de Asia y Africa, Mexico, 2011.

<sup>354</sup> SANTOS, Elaine Ribeiro da Silva. *Sociabilidades em trânsito: os carregadores do comércio de longa distância na Lunda (1880-1920)*. 2016. 335 folhas. Tese (Doutorado em História Social). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016; HENRIQUES, Isabel Castro. *Percursos da modernidade em Angola: dinâmicas comerciais e transformações sociais no século XIX*. Lisboa: IICT, 1997; BROOKS, George. *Eurafricans in Western Africa: commerce, social status, gender and religious. Observance from the sixteenth to the eighteenth century*. Athens: Ohio University Press, 2003; OLIVEIRA, Vanessa S. *Gender, Foodstuff production and Trade in Late-Eighteenth Century Luanda*. In: *African Economic History*, v.43, pp. 57-81, 2015; Idem, *Mulher e comércio: a participação feminina nas redes comerciais em Luanda (século XIX)*. In: BERGAMO, Edvaldo; PANTOJA, Selma; SILVA, Ana Claudia da. (Orgs). *Angola e as angolanas - memória, sociedade e cultura*. São Paulo: Editora Entremeios, 2016, pp.133-152; Idem, *Donas, pretas livres e escravas em Luanda (séc. XIX)*. In: *Estudos Ibero-Americanos*, Porto Alegre, v.44, n.º3, set-dez, 2018, pp. 447-456; Idem. *Baskets, stalls and shops: experiences and strategies of women in retail sales in nineteenth century Luanda*. *Canadian Journal of African Studies / Revue canadienne des études africaines*, jun, 2020. Idem. *The Gendered Dimension of Trade: Female Traders in Nineteenth Century Luanda*. *Portuguese Studies Review*, v. 23, n.º 2, pp. 93-121, 2015; HAVIK, Philip. *A Dinâmica das Relações de Gênero e Parentesco num Contexto Comercial: um balanço comparativo da produção histórica sobre a região da Guiné-Bissau, séculos XVII e XIX*. In: *Afro-Ásia*, n.º 27, 2002, pp.79-120.



e pequenas atividades satélites testemunham o poder de apropriação do espaço urbano e o movimento de remodelação cultural<sup>355</sup>. Especificamente Maximy assevera que, sobremaneira a partir das pesquisas sobre a região da África Central, esses espaços podem ser lidos como expressão significativa do assentamento local e, outrossim, do poder de compra das populações<sup>356</sup>. Em uma cidade que estava a ser redesenhada por um projeto de compartimentação dos espaços e que, historicamente, apresenta a conformação de múltiplas formas de comercialização, há de se observar de que maneira a construção de mapas sociais a partir do comércio balizava a dinâmica de consumo da população.

#### 4.1.1. No coração da cidade

Pelo menos a partir dos anos 1950 os periódicos *A Província de Angola* e o *Diário de Luanda* apresentavam uma seção fixa que semanalmente informavam aos seus leitores sobre as atividades comerciais dos mercados da cidade. Conduzida com maior rigor e constância, a seção "Manhã na praça" do primeiro jornal citado não apenas trazia um relatório pontual sobre os gêneros alimentícios à disposição, mas também os preços de cada um dos itens que, geralmente, eram os peixes e as hortaliças. Especialmente a partir de 1955, no entanto, percebe-se que para além de uma informação restrita aos custos e ofertas, o Mercado do Caponta - local próximo à Baía de Luanda e que concentrava a comercialização de alimentos na cidade - passava a ser problematizado. No "Manhã da praça" do dia 28 de novembro de 1955, o grande ponto de reflexão trazido pela seção tinha a ver com o prejuízo dos comerciantes:

[...] não há ali falta de nada, não se nota escassez de qualquer produto. Os tomates, por exemplo, estão caros - mas não faltam: vêm até de Sá da Bandeira para serem vendidos entre oito e dez escudos o quilo. Há repolho a cinco escudos o quilo, couve e nabiça a quatro, cenoura a 7 e 8 [...] bananas a dois e 2\$50, mamão a 3, coelhos e galinhas a 20, patos a 18 e ovo a 1\$50 cada [...] O negócio para os vendedores é que parece não correr muito bem. Pelo menos disso se nos queixou uma mulher. Dizia ela que hoje em dia se vendem frescos em toda a parte e por isso o mercado será esquecido. Mais precisamente: "Já não há lojas que não vendam frescos! Isso não se vê senão em Luanda" - assim desabafou ela,

<sup>355</sup> AYIMPAM, Sylvie. Économie de la débrouille à Kinshasa, Informalité, commerce et réseaux sociaux. Paris: Karthala, 2014; MAXIMY, René de. Kinshasa, ville em suspens: dynamique de la croissance et problèmes d'urbanisme: étude socio-politique. Paris: Editions de l'Office de la recherche scientifique et technique outre-mar, 1984.

<sup>356</sup> MAXIMY, René de. Op. cit.

a concluir. O aspecto do mercado continua a ser pouco asseado - mas como o novo do Largo dos Lusíadas qualquer dia estará pronto...<sup>357</sup>

Do trecho acima a primeira consideração é que no Mercado do Caponta havia das galinhas aos ovos e, outrossim, uma variedade dos fornecedores advindos de diversas províncias do interior, tal como flutuação dos valores cobrados. A segunda consideração, pauta que quis ser exagerada pelo jornal, é o apontamento sobre a proliferação de estabelecimentos comerciais pela cidade que estavam a causar concorrência especialmente no que diz respeito à comercialização dos chamados produtos frescos, isto é, carnes, peixes, frutas e hortaliças, alimentos com maior perecibilidade. A terceira consideração, que engloba todas as anteriores - incluindo-se nela o estado "pouco asseado" do mercado - é que provavelmente todos esses problemas teriam fim com o "novo do Largo dos Lusíadas". Como de costume, uma semana depois a mesma seção trazia para o centro do Mercado do Caponta um problema que, se acompanhados os demais periódicos em circulação, é desenhado pela imprensa como endêmico e compunha parte de um todo que era a comercialização em Luanda: a não regulação dos preços:

[...] nem em todas as barracas há um letreiro com uma relação dos preços das coisas expostas à venda, e onde há só com binóculos seria possível consultá-lo. De nada serve, portanto, e essa inutilidade é muito possível que seja intencional [...] Nas colunas de suporte do telhado (uma ou outra) há uns restos de papeis que em tempos idos teriam sido tabelas de preços fixados pela entidade oficial competente. Mas hoje, como dizemos, estão rasgados<sup>358</sup>.

Se os preços não pareceriam justos quer para vendedores e compradores, rogava-se que houvesse uma atuação dos fiscais responsáveis pela regulação dos valores cobrados - os Serviços de Economia - para que, de fato, os interesses da população que diariamente se abastecia do "velho e escaqueirado" mercado não fosse prejudicada. Nota-se que o imbróglio da fiscalização e regulação dos preços, especialmente aqueles relacionados com os frescos, acompanha todas as reportagens seguintes não apenas no *A Província de Angola*, mas também nos demais periódicos consultados. Perceptível também que a problemática, desenhada como alarmante pela imprensa, seria sugestivamente sanada, haja vista a edificação do "novo do Largo dos Lusíadas". Exatamente no mesmo ano em que

<sup>357</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º9.101, ano XXXII, 28 de novembro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>358</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º9.109, ano XXXII, 6 de dezembro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

avultam na imprensa as denúncias sobre a desregulação dos preços e proliferavam os pedidos de fiscalização dos pequenos estabelecimentos comerciais, o Mercado dos Lusíadas tinha tido as suas obras iniciadas.

Como manifestado pela vendedora do primeiro trecho em destaque, a comercialização dos produtos frescos nos grandes mercados como o do Caponta vinha sofrendo concorrência uma vez que se encontravam frescos sendo comercializados em uma multiplicidade de pontos, circunstância que trazia prejuízos para diferentes grupos - não todos. Por conseguinte, como parte da tentativa de modernização econômica incentivada pelo governo colonial em parceria com o capital privado, o Mercado do Kinaxixe - o "novo do Largo dos Lusíadas" - pode ser lido como uma estratégia de contenção e regulação da dinâmica comercial da cidade, um mercado que teoricamente em acordo com um sistema eficaz de fiscalização acabaria com os problemas que perturbavam comerciantes e donas de casa. Finalmente inaugurado em 1958 e localizado no coração da cidade, o mercado não apenas sanaria os problemas da comercialização de alimentos, mas funcionaria como o grande símbolo da modernidade comercial de Luanda por sua dimensão arquitetônica:

Figura 9

O mercado do Kinaxixe de frente para o Largo dos Lusíadas



Fonte: CRUZ, Diogo. Memórias de um mercado tropical. O mercado do Kinaxixe e Vasco Vieira da Costa. 229 folhas. Dissertação (Mestrado em Arquitetura). Universidade de Coimbra, Coimbra, 2012.

Também conhecido como o Mercado dos Lusíadas - porque de frente para o Largo com este nome que, localmente, era chamado de Largo Maria da Fonte -, o Kinaxixe seria o "verdadeiro ventre da cidade" e um "mercado moderno e impessoal" segundo matéria encontrada no periódico *Diário de Luanda* que, como se pôde notar pela latitude de uma foto aérea, era a mesma ideia induzida e reproduzida nos discursos vistos nos demais veículos da imprensa<sup>359</sup>. E é justamente sobre essa suposta modernidade e impessoalidade que se pretende colocar os pés no "A grande lagoa", epíteto através do qual o mercado era conhecido pelos angolanos daquele tempo. "Amplamente aberto a todos os ventos, limpo, higienicamente impecável e bem um cartaz que de certo modo dignifica a cidade que serve"<sup>360</sup> eram as palavras encontradas no semanário *Notícia* que, tal como o mercado, buscava "elevar" a vivência em Luanda. Vivência que seria, senão precisamente, aquela da Baixa posto que era a região da cidade em que havia melhores condições sanitárias, eletricidade, abastecimento de água e um relativo melhor pavimento das ruas, detendo condições infra estruturais mínimas, portanto, de receber um empreendimento de tamanha envergadura.

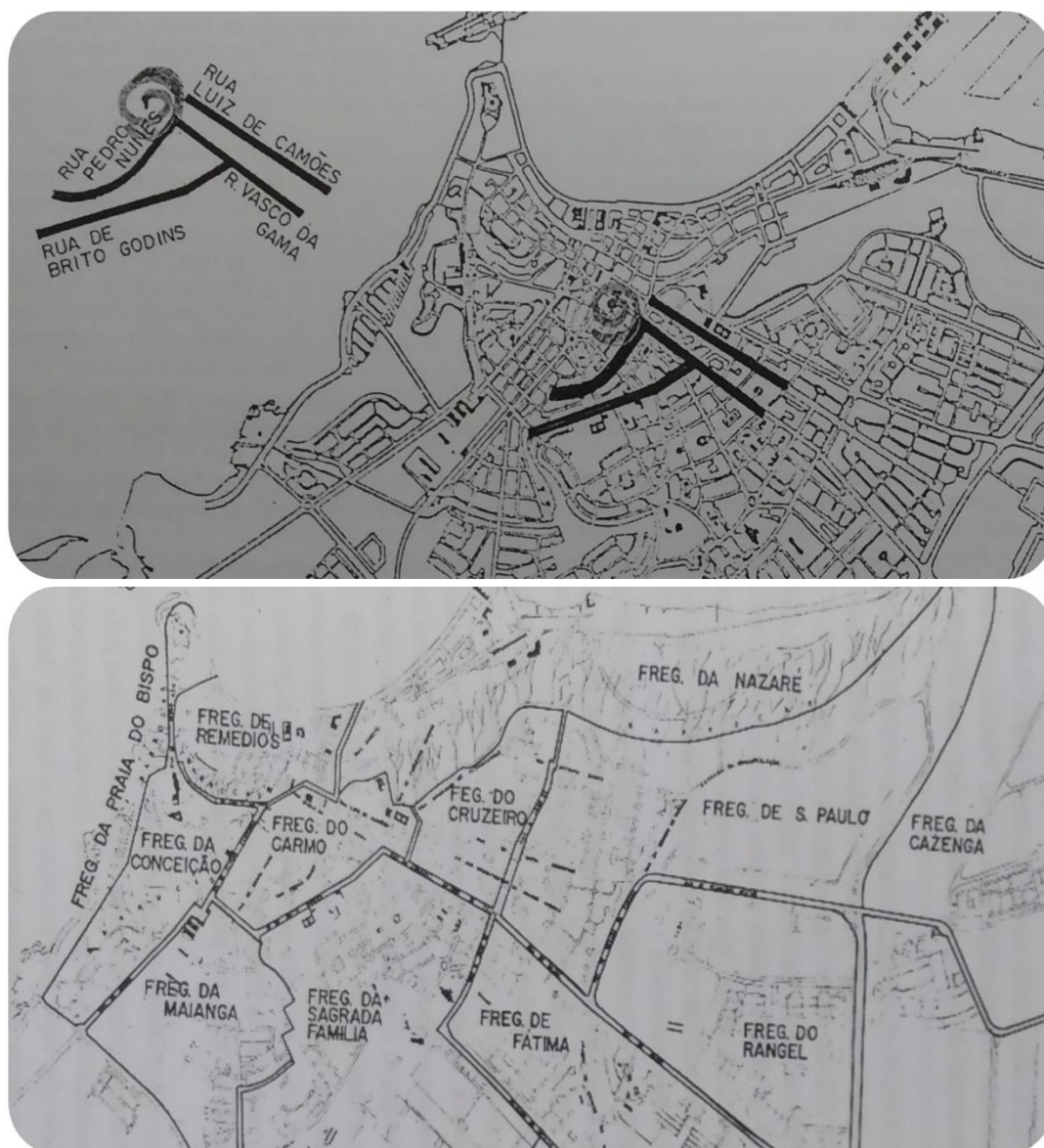
O mapa abaixo auxilia na visualização da centralidade do mercado que, na foto exibida acima, avista a Baía e ignora o restante da cidade. O Kinaxixe posicionava-se na freguesia do Carmo, aproximadamente na altura da Brito de Godins, rua que dividia a Freguesia do Carmo da Freguesia Sagrada Família que, segundo informações coletadas pelo historiador brasileiro Fernando Mourão, dentro dos planos de urbanização levados a cabo pela Câmara Municipal de Luanda representava o limite entre a região urbanizada e os musseques que se adensavam no sentido sul, leste e oeste da freguesia da Sagrada Família:

<sup>359</sup> *Diário de Luanda*, Luanda, n.º 12.603, ano XL, 9 de janeiro de 1970. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>360</sup> *Revista Notícia*, Luanda, n.º 63, 21 de janeiro de 1961. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Figura 10

Mapa superior indica os limites entre Baixa e a parte não urbanizada da cidade;  
 Mapa inferior, a localização das freguesias



Fonte: MOURÃO, Fernando. Continuidades e discontinuidades de um processo colonial através de uma leitura de Luanda: uma interpretação do desenho urbano. São Paulo: terceira Margem, 2006, p. 186 e 271.

Levando-se em consideração um plano de urbanização que privilegiava a população imigrante de origem portuguesa, especialmente a parcela que detinha poderio econômico, assim como buscava vender a imagem de uma "província ultramarina moderna", a construção de um mercado com três pavimentos cimentados, com seções setorizadas, devidamente arejado e iluminado nessa zona não causa surpresa: era o local dos privilégios. Contudo, a motivação de se erguer

um mercado municipalizado no coração da cidade parecia estar entrecruzada por múltiplos interesses para além de agradar as donas de casa. Como parte da proliferação dos estudos sobre a fisiografia dos espaços urbanos sob jugo colonial, as análises do angolano Ilídio do Amaral publicadas nos anos de 1960 e que acompanham aquelas dedicadas ao consumo alimentar na cidade se articulam às falas queixosas da vendedora de frescos no Mercado do Caponta:

[...] outro cancro social dos muceques está ligado a multiplicação de certos tipos de pequenos comércios, muitos deles clandestinos. Instalados em cubatas ou em edifícios definitivos têm em comum as mesmas qualidades de mercadorias destinadas a uma população pobre, sem exigências, a mesma falta de exatidão dos pesos, de preços afixados nas mercadorias, a mesma falta de higiene pelos quais são multados frequentemente<sup>361</sup>.

Em simultâneo às solicitações de instalação de firmas industriais, a Câmara Municipal de Luanda vinha recebendo inúmeros pedidos de alvarás para o funcionamento de estabelecimentos ou lojas comerciais de pequeno porte que, para citar apenas os conferidos em 1967, teriam sido 59 licenças<sup>362</sup>. Um dos grandes interessados na resolução dessa problemática era a Associação dos Lojistas de Luanda que, só em 1953, denunciava a existência de 2.500 estabelecimentos comerciais ilegais a funcionar nos musseques da cidade<sup>363</sup>. A clemência era sempre direcionada à Câmara que tanto era acusada pela incapacidade de dar prosseguimento aos planos de urbanização, quanto defendia a impossibilidade de conferir licenças uma vez que os locais escolhidos para o estabelecimento de lojas não detinham ainda as condições adequadas. De fato, tanto a análise de Amaral quanto a de Monteiro sublinham que o desenvolvimento do projeto de urbanização de Luanda era totalmente irregular, em que havia musseques em estágios variados de assentamento e sempre a priorizar as partes mais habitadas pela população branca, silhueta devidamente observada pelo historiador Fernando Mourão.

O Prenda, por exemplo, que pode ser visualizado no mapa acima, era um musseque de consolidação e urbanização intermediária, com altos índices de residentes naturais de Luanda, de portugueses, malanjinós e um número

<sup>361</sup> AMARAL, Ilídio. *Estudo de Geografia Urbana*. Lisboa: Memórias da Junta de Investigação do Ultramar, 1968, p. 119.

<sup>362</sup> *Ibidem*, p. 89.

<sup>363</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 9.105, 3 de dezembro de 1955.

expressivo de cabo-verdianos<sup>364</sup>. Apenas nesse musseque, em 1964 havia 84 estabelecimentos de comércio misto, 3 botequins, 12 quitandas para uma população de 13 mil indivíduos<sup>365</sup>. O musseque Catambor apresentava 13 lojas, o Lixeira, 57 e o Mota, 103. Todos esses dados, retirados do estudo de Amaral, são embalados por uma fatídica realidade: 95% desses estabelecimentos eram geridos por europeus e cabo-verdianos e 20% desse montante não detinha documentação<sup>366</sup>. A existência dessa rede clandestina, que indubitavelmente fazia uso de mão de obralocalindica que, mesmo às margens, esses dois grupos detinham privilégios perante os angolanos no desenvolvimento comercial da cidade. Uma dessas vantagens, apontadas por Monteiro, corresponde ao conseguimento de crédito para a realização de suas atividades, circunstância que pode ser entendida a partir da forma como esses dois grupos foram histórica e sistematicamente enquadrados pelo colonialismo<sup>367</sup>.

Apesar de impulsionarem a economia local, ainda que às avessas, suas atividades comerciais geravam uma descentralização e, por outro lado, o desconforto dos lojistas regulamentados de Luanda que de forma recorrente denunciavam os prejuízos causados pela comercialização paralela que, fundamentalmente, ocorria no interior dos musseques aonde os aluguéis das lojas, por exemplo, eram mais baratos. Esses meandros, facilmente explicáveis por abordagens econômicas dedicadas ao comércio sob tutela de um poder público ineficaz, nos importam mais na medida em que permitem entender as razões não apenas da construção do Kinaxixe, mas do movimento de municipalização dos outros mercados já existentes na cidade. Independente de espaço e tempo, mas atinente aos movimentos de urbanização, é corrente a aplicação de mecanismos de regulação e fiscalização das atividades comerciais posto que são fundamentais

<sup>364</sup> Em menores proporções, há uma série de indivíduos provenientes também de outras regiões dentro e fora de Angola. Cf. MONTEIRO, Op. cit, 1973, p.100.

<sup>365</sup> AMARAL, Ilídio. Op. cit, p. 119.

<sup>366</sup> Ibidem, p. 119.

<sup>367</sup> A construção das representações sociais em torno dos cabo-verdianos apresenta um longo processo não linear que foi devidamente analisado por Augusto Nascimento. Para mais ver NASCIMENTO, Augusto. Representações sociais e arbítrio nas roças. As primeiras levas de cabo-verdianos em São Tomé e Príncipe nos primórdios dos noventa. Revista Arquipélago, 2ª série, n.º 5, 2001, pp. 325-370. De forma comparada, o estudo desenvolvido por Gerhard Seibert sobre a construção das identidades nas sociedades crioulas de Cabo Verde e São Tomé e Príncipe é complementar. Ver SEIBERT, Gerhard. Crioulização em Cabo Verde e São Tomé e Príncipe: divergências históricas e identitárias. Afro-Ásia, Salvador, n.º49, jan/jun, 2014, pp.41-70.

para as economias locais e, em face disso, são de interesse incontestado da máquina pública. Concomitantemente, esses mecanismos se articulam com o processo de produção do espaço urbano, ou seja, a interferência no comércio implicaria em uma mudança espacial consonante com o projeto de urbanização colonial em desenvolvimento.

A necessidade de municipalização dos mercados, tal como sugere a construção do Terreiro Público um século antes, representava a urgência pela centralização e regulação comercial e, especialmente a partir dos anos 1950, acalmar os ânimos dos imigrantes associados e agremiados, formas corporativas em voga e aplicadas para controle das agências individuais e paralelas que lhes causavam concorrência e defasagem em função dos preços cobrados. Em suma, além de ícone da modernidade da cidade para o exterior, internamente o Kinaxixe funcionava como salvaguarda de associações como a Cooperativa Agro-Pecuária de Cela que, a título de exemplo, fornecia diretamente para esse mercado um montante expressivo de frutas, como laranjas, bananas, abacates e mamão. Apesar das variações e multiplicação das redes comerciais, a ideia era que o Kinaxixe funcionasse à semelhança do Terreiro Público no que se refere ao abastecimento e distribuição, garantindo os interesses de quem queria se ter como integrado ao sistema alimentar: os alimentos produzidos na região semiurbana da cidade, tal como aqueles que advinham dos arimos<sup>368</sup> no interior angolano eram repassados aos grandes mercados pelas grandes mãos.

E, com preço tabelado porque regulado, tanto os frescos quanto os alimentos secos eram redistribuídos pelos pequenos comerciantes a grosso ou a retalho, duas formas habituais de comércio em Angola. A Câmara Municipal de Luanda demandava o pagamento de licenças para a comercialização fixa dentro dos mercados e arcar com o custo de uma banca para venda de alimentos dependia dos recursos do comerciante ou de terceiros, mecanismos que não sofreriam alterações um século depois<sup>369</sup>. Decerto que, além da proliferação dos

<sup>368</sup> Arimo significa propriedade agrícola. De acordo com Cardonega, o termo teria sido derivado do verbo *kurima* que, em kimbundu, designa plantar ou cultivar. Cf. CARDONEGA apud OLIVEIRA, Vanessa. Op. cit, 2015, p. 61.

<sup>369</sup> Para mais ver OLIVEIRA, Vanessa. Op cit, 2015; Idem. Mulher e comércio: a participação feminina nas redes comerciais em Luanda (século XIX). In: BERGAMO, Edvaldo; PANTOJA, Selma; SILVA, Ana Claudia da. (Orgs). Angola e as angolanas - memória, sociedade e cultura. São Paulo: Editora Entremeios, 2016, pp.133-152.



provedores e intermediários, duas grandes diferenças é que na metade do século XIX o Terreiro Público detinha monopólio das vendas e, não poderia deixar de ser mencionado, fazia uso de mão de obra escravizada, circunstância que geraria inúmeras nuances. O paralelo importa tanto para que se perceba as semelhanças quanto as diferenças. Destarte, seria indefensável apregoar que as estratégias de controle comercial pelas autoridades coloniais tenham sido detonadas única e exclusivamente em função da maior entrada de imigrantes portugueses, muito embora isso seja um fator central na reorganização das atividades comerciais e na distribuição dos alimentos no espaço.

Observando-se os argumentos de edificação do Terreiro Público, os discursos que buscavam legitimar a transformação e consequente controle dos espaços de comercialização em Luanda apresentaram alegóricas alterações ao longo do tempo. As pesquisas que se debruçaram sobre temáticas relacionadas à economia luandense no século XIX, em especial aquelas que se aproximam das transações sobre bens de consumo alimentar, permitem entrever que a defesa dos projetos de se "civilizar a cidade"<sup>370</sup> por meio da intervenção nos mercados se fundamentava em basicamente dois tópicos que são permanentes até o final do colonialismo: a falta de higiene da comercialização dos alimentos<sup>371</sup> e a necessidade de regulação dos preços. Seriam essas, portanto, as duas máximas que de forma integrada e conveniente permaneceriam como fundamentais no prosseguimento de intervenção nos espaços públicos, dissimulando tanto a segregação racial quanto selando a tônica modernizadora encampada pelos processos de urbanização que ocorriam em diferentes partes do mundo a partir de 1950.

Devidamente "limpo e arejado", é irrefutável que o Kinaxixe foi projetado como ponto de oposição em comparação aos mercados usuais e pré-existentes na

---

<sup>370</sup> A expressão entre aspas faz menção à análise crítica de Vanessa Oliveira ao expor o sentido dos discursos produzidos pelo governado Dom Francisco Inocêncio de Sousa Coutinho no contexto das reformas pombalinas no século XVIII. Cf. OLIVEIRA, Vanessa, Op. cit, 2015, p. 63.

<sup>371</sup> Adverte-se que, independentemente do referencial, as práticas higienistas que se aplicaram sobre aquele território foram eivadas pela linha racial. Caso haja interesse em reconhecimento pontual das teorias e práticas sanitárias e médicas aplicadas sobre territórios africanos sob jugo colonial, Cf. PATTERSON, David K. Health in colonial Ghana: disease, medicine and socio-economic change, 1900-1955. Waltham: Crossroads, 1981; SAHPIRO, Martin. Medicine in the service of colonialism: medical care in Portuguese Africa, 1885-1974. Tese (Doutorado). Universidade da Califórnia, Los Angeles, 1983.

cidade, tanto o Mercado do Caponta quanto o Mercado do Xamavo, este último localizado na antiga freguesia de São Paulo, região que a partir dos anos 1960 comporia o chamado 4º bairro administrativo no qual, para além de uma urbanização irregular, concentrava uma população "economicamente débil" e, não seria preciso dizer, uma população negra<sup>372</sup>. Entretanto é importante frisar, em primeiro lugar, que essa oposição não pressupõe necessariamente uma substituição. Ainda que a funcionar como padrão, o Kinaxixe teria sido projetado precisa e claramente para o público branco, lógica convenientemente coerente com uma urbanização colonizada. Isto é, este mercado representava uma modernidade impessoal que visava garantir a manutenção das diferenças hierarquizadas no espaço. Que se manteriam mesmo após a queda do Estatuto do Indigenato, não apenas pelo racismo econômico, mas pela consolidação do racismo nas relações sociais cotidianas.

Isso se endossa, haja vista que os envolvidos no projeto arquitetônico dos mercados municipalizados tinham a consciência da intencionalidade de segregação racial por parte do poder público. Conquanto não tenha causado fissura alguma na promoção da modernidade arquitetônica da tipologia dos chamados "mercados tropicais", única e compreensível preocupação da análise empreendida pelo arquiteto português Diogo Cruz, o depoimento do arquiteto Simões de Carvalho que compõe o *corpus documental* de Cruz é revelador disso:

[...] o Mercado do Kinaxixe [...] era para a população europeia que vivia na Av. dos Combatentes e na Brito Godins. Eu nunca vi lá negros a entrar e comprar, era para uma população com mais dinheiro. [...] Se virmos bem, o Mercado de Kinaxixe era para a população europeia, da elite urbana<sup>373</sup>.

<sup>372</sup> Dadas as dificuldades do poder público de administrar a cidade houve a necessidade da compartimentação em bairros administrativos que seriam 4 em sua totalidade. O 4º integrava as freguesias de São Paulo, Cazenga e a zona industrial. Cf. MOURÃO, Fernando. Op. cit, pp. 269-270.

<sup>373</sup> CRUZ, Diogo. Memórias de um mercado tropical. O mercado do Kinaxixe e Vasco Vieira da Costa. 229 folhas. Dissertação (Mestrado em Arquitetura). Universidade de Coimbra, Coimbra, 2012, pp. 26-27.

Figura 11

Bancas de frutas no Mercado do Kinaxixe



Fonte: CRUZ, Diogo. Memórias de um mercado tropical. O mercado do Kinaxixe e Vasco Vieira da Costa. 229 folhas. Dissertação (Mestrado em Arquitetura). Universidade de Coimbra, Coimbra, 2012.

Ambiente que se intencionou dar a conhecer pela foto acima em que, tal como as bananas devidamente segmentadas e arejadas, estavam dispostos os vendedores e compradores de pele clara e, seguindo o estilo moderno, separados por bancadas suspensas do chão por meio de estruturas metálicas, a representação ecoa sobre afalaacimae endossa que não se tratava apenas da perspectiva pessoal de Carvalho. Ao comentar sobre a construção de um mercado municipalizado na região dos musseques, o Mercado do Caputo que funcionaria de 1962 a 1965, ele relatou que:

Ora, eu estava a projectar para populações economicamente débeis. [...] O projecto do Mercado do Caputo foi feito no meio de um musseque. [...] Aqui havia indígenas a vender por todo o lado, no chão, descobertos e sem nada. [...] isto para dizer que este mercado não tinha nada a ver com o Kinaxixe<sup>374</sup>.

Isto para dizer que o Kinaxixe serviria como um local padronizado de comercialização de alimentos em consonância com os critérios universais de urbanização, mas adequado ao segregacionismo colonial que, corroborando com a historiografia africanista recente dedicada às experiências cotidianas, seria nada mais do que uma pretensa ilusão. Conforme colocado pelos trabalhos de Nuno

<sup>374</sup> Ibidem, pp. 24-25.

Domingos e Matheus Pereira<sup>375</sup> para Lourenço Marques e Juliana Bosslet para Luanda - para citar apenas duas espacialidades sob jogo colonial português - os homens e mulheres africanos estavam a circular pela cidade posto que, fundamentalmente, sem as atividades por eles desempenhadas essas cidades não teriam como funcionar e isto independe do recorte temporal em tratamento. Embora contrariasse a perspectiva colonial, o Plano Regulador de 1957 que esteve a cargo do arquiteto Vasco Vieira da Costa tanto arborizou a cidade quanto permitiu que, por intermédio dessa zona verde, houvesse caminhos de interconexão entre o Alvalade, a Maianga e a Baixa, caminhos que, segundo o historiador Fernando Mourão, permitiam ao "peão" não depender exclusivamente dos trajetos viários: eles tinham pernas<sup>376</sup>.

Essa circulação incessante e incontornável se torna elementar singularmente quando concernente às atividades comerciais, fenômeno que seria inexistente sem redes e relações que se articulam e desarticulam de forma complexa e dinâmica. Entretanto, tão real quanto a necessidade de movimento, era o conjunto de relações sociais que visavam garantir e fixar no espaço da cidade de Luanda os interesses de determinados grupos em detrimento de outros. A necessidade de regulação dos preços correspondia aos interesses das cooperativas e firmas de grande porte que eram prejudicadas mediante a proliferação de uma comercialização paralela que, como produto das contingências do sistema, crescia de forma acelerada e irregular. Na chave da regulação, se teria a fiscalização e pagamento de licenças para atuação nos mercados municipalizados, um recurso da Câmara Municipal para controlar a comercialização e angariar fundos. Segundo o projetado, a imaginada ideia de uma fiscalização eficiente poderia, em simultâneo, averiguar a qualidade dos produtos comercializados e aplicar multas àqueles que não estivessem a comercializar na forma e com os conteúdos desejados.

Após a inauguração do Kinaxixe em 1958, os preçários do Mercado do Caponta foram automaticamente substituídos pelos do Lusíadas. Nota-se uma sensível diferença na estruturação da seção que trazia as informações sobre os

---

<sup>375</sup> DOMINGOS, N. Op. cit; PEREIRA, Matheus. "Grandiosos Batuques": identidades e experiências dos trabalhadores urbanos africanos de Lourenço Marques (1890-1930). 274 folhas. Tese (Doutorado em História Social). Campinas: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), 2016.

<sup>376</sup> MOURÃO, Fernando. Op. cit, pp. 314-315.

produtos comercializados que, de forma incontestável, apresentavam uma grande variedade. Diferente do formato aplicado ao Caponta, os informes sobre os alimentos disponíveis no Kinaxixe eram posicionados na página dos jornais tal como deveriam estar dispostos para a venda, isto é, agrupados em segmentos bastante específicos, em categorias de gêneros como as "criações" - animais vivos para abate -; hortaliças, peixes e frutas cujos preços, por quilo, eram sempre apresentados. No entanto, apesar de aparentemente inexistentes talvez como quisesse imprimir parte da imprensa, Luanda era abastecida por mercados pré-existent alheios à tutela oficial e que apresentavam diferentes portes. Apesar do fechamento do Caponta, talvez porque muito próximo à Baixa e local já imaginado para a construção do Banco Nacional em 1956, um dos de grande porte que persistiu foi o Mercado do Xamavo localizado dentro da Freguesia de São Paulo e que, por essa razão, passara a ser conhecido como Mercado de São Paulo. Pela sua grande proeminência e circulação, ele se tornaria alvo do projeto de municipalização dos mercados.

#### **4.1.2. O ventre**

Uma das poucas reportagens sobre o Xamavo pôde ser encontrada em 1961, ano de municipalização do mercado. Evidencia-se que, à maneira do Caponta, o Xamavo era um espaço de grande porte que atendia a maior parte da população da cidade, sendo abastecido por diferentes redes de comerciantes que adquiriam os produtos no interior angolano e, outrossim, servia como ponto de revenda para uma série de restaurantes, tabernas, cantinas e pequenas lojas. Para além de, evidentemente, vender a retalho para consumo individual e para revenda ambulante. O Xamavo detinha importância para o abastecimento alimentar da cidade e é provável que também, por ser de fácil acesso e rico em diversidade de produtos, fosse o mais frequentado. Já popular nos anos de 1940, o mercado passaria por uma reformulação em virtude de um suposto acidental desabamento de parte de sua cobertura em 1948<sup>377</sup>. Mesmo sendo rebatizado oficialmente como

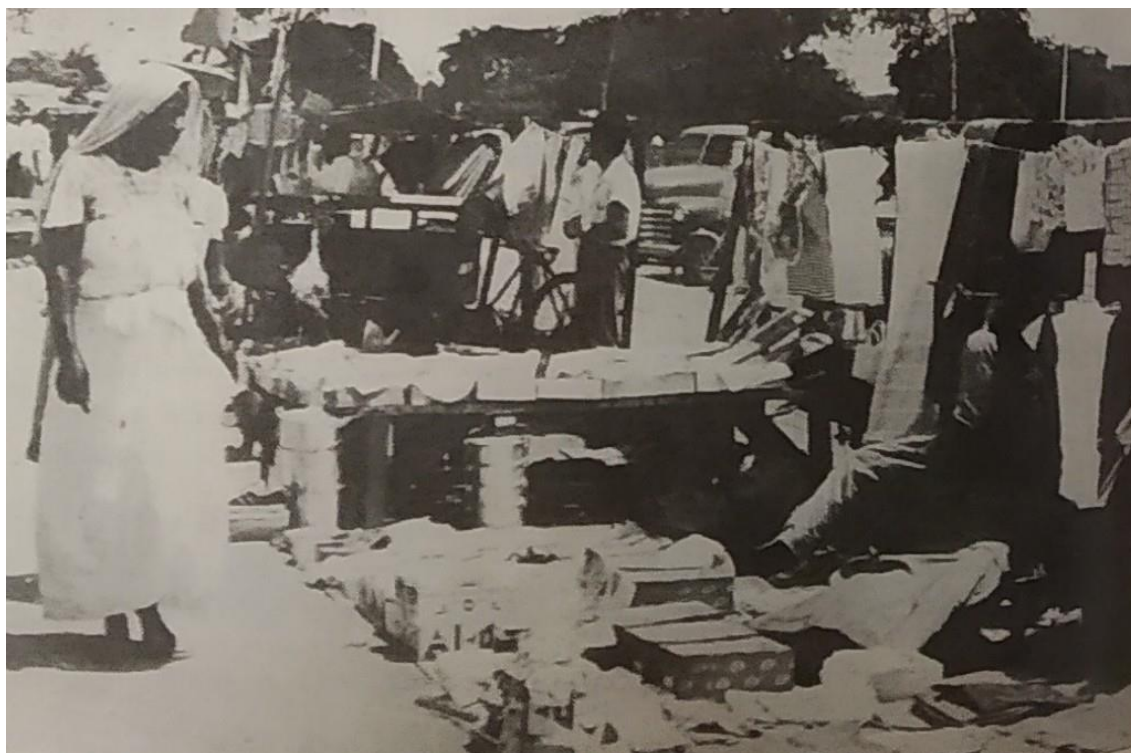
---

<sup>377</sup> A literatura angolana é, sem sombra de dúvida, um caminho profícuo para o reencontro com os emaranhados entre fatos e representações. O fato do desabamento do teto do Mercado foi gerador de versões variadas e que, de certa forma, comunicam sobre a experiência social dos angolanos. A título de conhecimento, a investigadora brasileira Tania Macêdo realizou análise sobre essas versões. Cf. MACÊDO, Tania. Luanda: literatura, história e identidade em Angola. In:

Mercado Popular n.º2 permaneceria sendo chamado de Xamavo ou Mercado de São Paulo. Em estudo dedicado às quitandas e quitandeiras, Ana de Sousa Santos, antropóloga e funcionária colonial, o classificaria como um dos mercados locais com maior "feição africana"<sup>378</sup>.

Figura 12

Foto da parte não urbanizada do Mercado do Xamavo



Fonte: Revista Notícia, Luanda, n.º 91, 24 de agosto de 1961. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

A "feição africana" delineada por Santos tinha o aspecto que a imagem produzida acima e estampada na reportagem da revista *Notícia* buscava transmitir aos seus leitores. Bem diferente do Kinaxixe, a foto pretendia dar a conhecer - porque provavelmente seus leitores não saberiam - que a comercialização no Mercado do Xamavo era realizada sobre luandos postos no chão aonde se podiam encontrar produtos diversos, misturados e irreconhecíveis; havia bancadas de madeira e não estruturas metálicas; muito menos rígido, pelo contrário, o que nele havia eram tecidos pendurados em cordas e, além disso, era frequentado por mulheres com panos embotados e descalças. A foto, destaca-se, nem sequer teria

Identities, memories and histories in African lands. Brasília/Luanda: LGE Editora, 2006, pp.41-55.

<sup>378</sup> SANTOS, Ana de Sousa. Quitandeiras e quitandas de Luanda. Luanda: Separata do Instituto de Investigação científica de Angola, vol. 4, n.º 2, 1967, p. 90.

sido colorizada posteriormente. Essa "feição africana" ou uma das faces que se queria fazer ver - pontuando que se tratava de um trecho do mercado com saída para a parte não-urbanizada do bairro - estava recostada sobre a matéria que, bem descritiva, anunciava o fim da "poesia" daquele ambiente, isto é, o ambiente "exótico" do mercado, curiosamente, como se poesia fosse algo desregrado ou tivesse uma regra própria e não visível.

O Xamavo, portanto, não apresentava a impessoalidade prevista. Intitulada "A poesia do Chamavo foi embora", a matéria anunciava que em breve Luanda perderia um dos "lugares mais pitorescos, mais originais, mais folclóricos. Um local que só os poetas sabem compreender"<sup>379</sup>. A referida "poesia", que poderia até mesmo significar uma forma livre, se traduzia ao passo da descrição do ambiente de comercialização, em que ganha destaque em tom pejorativo o "bairrismo dos pregões" e as "moscas verdes" sobre os peixes, em meio a vendedoras sentadas ao chão entre "casacos, calças e camisas. Caçarolas, painéis, espelhos, alfinetes e pó para matar pulgas"<sup>380</sup>. A policromia, termo que se repete nas fontes quando se referem aos mercados locais, era conformada pela presença de pessoas das mais diferentes raças (a comprovar a multirracialidade); pelo colorido dos panos das quitandeiras que anunciavam "barburdo, mariquita, peixe-galo, ferreira, sardinha, roncador, macoeta"; e pela diversidade: "mulheres que vendem de tudo, desde bagre assado e colares de missangas, aos cachimbos de barro e ainda uma grande variedade de produtos que para os europeus não passam de incógnitas ou ideias"<sup>381</sup>.

Nota-se uma evidente intenção discursiva em se ressaltar a existência de moscas e "poças de água suja com restos de barbatanas e guelras que cheiram mal"<sup>382</sup>, tal como de salientar a conformação de um espaço amontado no qual "vende-se tudo", repleto de cores e produtos "exóticos" dispostos de forma impropriedade, da mesma forma que se sugere que eram coloridos e exóticos os panos das e as vendedoras. A construção da reportagem, que fundamentalmente buscava fazer cintilar a desordem e falta de higiene do Xamavo, outrossim, demarcava aquilo que era reiteradamente visto em outros periódicos

<sup>379</sup> Revista Notícia, Luanda, n.º 91, 24 de agosto de 1961. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>380</sup> Ibidem.

<sup>381</sup> Ibidem.

<sup>382</sup> Ibidem.

enquanto o segundo - ou o primeiro - grande malefício do comércio de alimentos em Luanda: a ausência de balanças. "Ali no mercado não há balanças. É tudo a olho, às medidas e ao conto. Hortaliças e frutas. Cinco bananas um escudo. É tudo muito barato"<sup>383</sup> indica uma forma de remeter à falta de exatidão de medidas e preços que rondava a comercialização de alimentos em toda a cidade. A pretensão de se municipalizar o mercado do Xamavo, na mesma ideia da criação do Kinaxixe, pode ser lida como uma tentativa de controle desse tipo de prática que, como visto, era recorrente e apreendida também através das fontes orais coletadas<sup>384</sup>.

Ao mencionar as relações comerciais, José Manuel Gonçalves, angolano natural de Luanda, comentou sobre as estratégias aplicadas:

"O dedo na balança" era: colocava o dedo de um lado, noutro lado colocava o peso. Naquela época eram aquelas balanças com dois pratos, em geral era isso. Depois apareceu uma outra que era com o mostrador, um ponteiro. E o cara, por exemplo, ia vender 1 kg de açúcar, punha 900 gramas e colocava o dedo na balança que dava 1 kg, apertava a balança. E eles faziam isso no país inteiro e a população se dava conta. Depois misturava no meio do açúcar, por exemplo, sobretudo no meio do feijão, misturavam milho ou coisas assim, né? Isso era um dos fatores de grande descontentamento [...]"<sup>385</sup>.

Gonçalves se referia precisamente aos pequenos estabelecimentos comerciais dentro dos musseques geridos por portugueses, situação que remete ao "cancro" mencionado pelo geógrafo angolano Ilídio do Amaral quando discorria sobre a comercialização em Luanda. Como o primeiro entrevistado, quando perguntada sobre a prática do "dedo na balança" - expressão trazida por Gonçalves -, Maria dos Prazeres, angolana natural de Caxito, exclamou:

É, tinha! O meu vizinho, um português, ele tirava o chumbo do meio daquele peso e pesava a fuba ou o feijão...e tirando o chumbo pesa menos! Eles retiram aquilo, põe a fuba na balança e aquilo equilibra rapidamente porque o chumbo não está lá! Então o produto é pesado rapidamente. Leva menos o produto porque o chumbo foi retirado e o cliente, coitado, leva e depois diz 'ai, isto nem parece

<sup>383</sup> Ibidem.

<sup>384</sup> Para análise das fontes orais nos apoiamos nos importantes trabalhos de Verena Alberti e Alessandro Portelli, entre eles: ALBERTI, Verena. *História oral: a experiência do CPDOC*. Rio de Janeiro, Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1990; PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na história oral. In: *Revista de História do Programa de Pós-graduação em História da PUC/SP do departamento da PUC-SP*. São Paulo: Educ, n.º15, jul/dez, 1997, pp.13-49.

<sup>385</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.



um quilo”, “é, é um quilo, sim”... Mas não é porque ele retirou o chumbo do meio do peso [...] <sup>386</sup>.

O entrevistado Simão Cacete, angolano natural de Luanda, por sua vez nos traz a sua experiência e um contraponto de grande valia:

Eu lembro-me perfeitamente quando meus pais mandavam ir a loja do comerciante...mas, pronto, práticas assim não podem ser algo atribuído apenas aos comerciantes brancos, não é? A tentativa de tentar tirar alguma vantagem era muito comum nas pessoas que praticavam o comércio, quer fossem brancos ou negros, porque na altura começaram a aparecer comerciantes nos bairros que eram negros. E a prática, pronto, adulteravam os pesos, usava-se muito aquela balança de dois pratos com um fiel e, portanto, se os pesos estão adulterados – e em alguns casos adulterava-se até o próprio prato aumentando o seu peso – de modo que ias comprar um quilo e na realidade, se calhar, só levavas 950 gramas <sup>387</sup>.

Diante do exposto, a primeira percepção é que havia diferentes estratégias de se tirar vantagem no momento da venda, pondo-se o dedo diretamente no prato, alterando-se o mecanismo da balança ou misturando-se cereais. A segunda é que todos os entrevistados acusaram que práticas do gênero eram realizadas por portugueses que detinham pequenas lojas, quer nos musseques aonde a fiscalização era mais irregular quer nos estabelecimentos em que o proprietário lançava mão da adulteração para compensar o valor do imposto cobrado, conforme informa o angolano natural de Luanda António Alberto Neto, informação que sugere que em lojas regulamentadas a fiscalização também era falha - e o entrevistado fez questão de pontuar. A terceira consideração é que isso causava descontentamento. Os processos-crime inventariados pela historiadora Juliana Bosslet acusam diversos casos policiais que ocorriam nos musseques, geralmente entre comerciantes portugueses e africanos em que estes eram roubados ou discriminados <sup>388</sup>. Contudo, as falas de Maria e Simão permitem entrever que as reações eram diferentes, tal como não era, conforme sugere Simão, uma prática apenas dos colonos, nuances que recuperam a complexidade das experiências e representações coloniais <sup>389</sup>. A última consideração tem a ver

<sup>386</sup> PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.

<sup>387</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

<sup>388</sup> Cf. BOSSLET, J. Op. cit, 2014, passim.

<sup>389</sup> COOPER, Frederick. Conflito e Conexão – repensando a história colonial da África. Porto Alegre: Anos 90, v.15, n.º 27, 2008, pp. 21-73.

com o fato de que todas essas estratégias eram lançadas sobre a comercialização de produtos secos e, em alguns casos, produtos líquidos<sup>390</sup>.

O cruzamento entre as fontes, portanto, permite confirmar que a prática era vulgarizada pela cidade e as diferenças, que indubitavelmente também correspondem às diferentes experiências dos entrevistados, comunicam a conveniência do sistema de fiscalização, indicando o estabelecimento de uma prática que, atualmente, os trabalhos sobre economia informal em Luanda denominam "esquemas"<sup>391</sup>. São diversas as reportagens na imprensa a divulgar as associações entre, por exemplo, agentes do Porto de Luanda e pequenos comerciantes no intuito de se desviar produtos pela cidade. Por conseguinte, a promoção das irregularidades em diferentes espaços de comercialização, da mesma maneira que a anunciação de que por meio da municipalização haveria um preço e peso regulados podem ser lidos como argumentos chamariz para a compra nesses espaços uma vez que, pelo menos em tese, eles sofreriam com o maior rigor dos agentes dos Serviços de Economia. Seriam, portanto, os locais mais seguros e controlados para uma favorável compra dos gêneros secos como arroz, feijão, farinha e açúcar. Mediante o exposto, pode-se afirmar que a presença de balanças não representava justiça, mas ensejava díspares relações.

---

<sup>390</sup> Um dos poucos trabalhos que se debruçam sobre a comercialização e imbróglis envolvendo bebidas alcoólicas em Angola e Moçambique (vide as práticas de adulteração) pode ser encontrado em CAPELA, José. O vinho para o preto. Notas e textos sobre a exportação do vinho para África. Porto: Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto, 2009.

<sup>391</sup> Cf. DUCADOS, Henda Manuel Ennes. O financiamento informal e as estratégias de sobrevivência econômica das mulheres em Angola: a kixikila no município do Sambizanga (Luanda). Documentos de trabalho, n.º 53, CEsa, Lisboa, 1998.

Figura 13

Bancas do Mercado do Xamavo após municipalização



Fonte: Revista Notícia, Luanda, n.º 91, 24 de agosto de 1961. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Parcialmente municipalizado, mas já com balanças e bancas de cimento - como quis mostrar a imagem acima produzida pela CITA, em uma clara oposição à primeira imagem, - o mercado do Xamavo surge novamente em uma reportagem publicada no *A Tribuna dos Musseques*. Mais dedicado às questões sociais da região periférica da cidade, o suplemento traz a matéria "Luanda e os mercados" na qual se encontra um percurso dos jornalistas desde o Kinaxixe até os mercados localizados nos musseques - nos "arrabaldes" da cidade -, rigorosa e minuciosamente trazendo ao leitor os detalhes de cada um deles<sup>392</sup>. É de se destacar que sete anos depois da municipalização, a referida "poesia" do Xamavo tanto parece não ter ido embora quanto ter invadido o espaço do Kinaxixe que, em 1968 - ano da reportagem - não apresentava uma higiene tão impecável quanto a prevista. Ponto alto da documentação é a insistente forma de descrição dos mercados locais que, como o Xamavo, eram reconhecidos como "mercado indígena". Em função das estruturas de ferro cobertas por zinco e bancadas mais operacionais, o Mercado de São Paulo apresentava maior ordenação e compartimentação dos produtos, conformação que, segundo a reportagem, evitava

<sup>392</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º34, 11 de janeiro de 1968. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

o "amálgama" verificado nos outros mercados, apontamento que confirma a relação de impessoalidade.

Dado sua extensão, o Xamavo apresentava entradas e saídas que se comunicavam com as partes não urbanizadas do musseque, circunstância que lhe possibilitava a existência incontrolável de uma multiplicidade de formas e itens à venda - o que oportunizou o registro da primeira foto. Havia vassouras de mateba, fogareiros rudimentares feitos em lata, pilão para mandioca, beterraba, jimboa, gajajas, kibuenhas dos rios de Malanje a kakusso das lagoas da Funda, Catete e bagres do Bengo, broa à transmontana, pacotinhos de bolos, rabanadas, feijão frade, favas, azeitonas em pacote, galinhas vivas, passarinhos, sardinhas, polvos da metrópole, cabritos, *fuba* de bombó, kindele, leitões, chinelos oriundos da China, cueca, cintos, naftalina, grão de bico, talhos anexos com lombinho e mercadores europeus que "se acotovelam" entre uma maioria de vendedores negros e do sexo feminino que comercializavam de tudo<sup>393</sup>. Ademais desses dois mercados municipalizados, havia um terceiro, o Mercado da Comissão dos Bairros recentemente inaugurado e posicionado ao lado do bairro edificado pela Comissão dos Bairros Populares. Com estrutura ainda mais irregular que a do Xamavo, ele apresentava "vendedores de todos os tipos somáticos" e uma multiplicidade de produtos alimentares, fazendas, miudezas, roupas confeccionadas, "quinquilharias" e também talhos suficientes<sup>394</sup>.

Mais a "arrabalde" da cidade estava uma série de pequenos mercados de bairros, fenômeno que a reportagem caracteriza como mercados "clandestinos, mas necessários", o que anunciaria a crítica social<sup>395</sup>. A proliferação desses espaços de compra e venda era defendida pela matéria como resultado das distâncias e mau serviço dos transportes da cidade, circunstância que impossibilitava o morador da periferia de ir aos três mercados municipalizados a adquirir "os produtos alimentares mais necessários como os frescos"<sup>396</sup>. A debilidade do transporte público, repetidamente assistida pela imprensa, era de fato um entrave para o acesso. Mais um. Pelo menos até início dos anos 1960, das 16 linhas do circuito de transporte coletivo de Luanda apenas uma carreira era

---

<sup>393</sup> Ibidem.

<sup>394</sup> Ibidem.

<sup>395</sup> Ibidem.

<sup>396</sup> Ibidem.

dedicada à "massa não civilizada", cujo trajeto era da Praça dos Lusíadas ao Posto dos musseques, passando pelo largo central da Mutamba<sup>397</sup>. Ou seja, de forma inevitável, cada um dos bairros teria que encontrar meios de fabricar os seus próprios espaços de comercialização. E esses mercados de musseque, vulgo "quitanda"<sup>398</sup> como indicado pela matéria, eram justamente a forma encontrada para se garantir no espaço os múltiplos interesses das pessoas que neles habitavam.

Entre eles, foram visitados pelo *Tribuna* a Praça do imbondeiro no Rangel, a Praça do cajueiro no musseque Palanca, a Praça do Cemitério Novo localizada no Bairro popular n.º1 e outra localizada no Prenda. Segundo Monteiro, eram usualmente chamados de "mercados de cajueiro", "de imbondeiro" ou de "mulemba" dada a sua própria espacialidade, dispostos ao ar livre e às sombras das árvores que lhes conferiam os respectivos nomes, denominação que se repete na reportagem e garante, de alguma forma, uma inscrição local para um fenômeno global<sup>399</sup>. Ainda segundo Monteiro registrava-se um número considerável deles nos anos 1960 e 1970 e entre os mais movimentados àquela época estavam os localizados no musseque Prenda, Rangel, Marçal, Cemitério Novo e Cazenga. Ou seja, os três primeiros mais próximos da Baixa e os outros dois à margem da Estrada do Caminho de Ferro, a leste do centro urbano. O primeiro mercado

<sup>397</sup> AMARAL, Ilídio. Ensaio de um estudo geográfico da rede urbana de Angola. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar, 1962, pp.77-78.

<sup>398</sup> Quitanda é um aportuguesamento do vocábulo kitanda que, em kimbundu, deriva do verbo kutandela cuja tradução seria "expor". As quitandas são, portanto, compreendidas como formato de venda ao ar livre. Para mais sobre as quitandas, buscar VENÂNCIO, José Carlos. A economia de Luanda e Hinterland no século XVIII. Lisboa: Estampa, 1996.

<sup>399</sup> A associação entre espaço de comercialização e as referidas árvores parece ser produto de uma construção local que fora apropriada pelo saber colonial e, talvez em seus termos, subvertida ao longo do tempo e das transformações históricas. As conversas em campo permitiram compreender a mulemba enquanto fundamental na "cultura popular" de Angola. Ao longo da história, à sua sombra teriam sido erguidos acampamentos de sobas (chefes tradicionais africanos) e entrepostos de comercialização. Atualmente, no bairro da Mulemba, localizado entre a vila do Cacuaco e Luanda, há um monumento na comuna de Ngola Kiluanje que reitera a importância da árvore. A grande mulemba referenciada teria sido plantada pelo soba Mwene Ngola Kiluanje Kia Samba e demarcaria os limites da região frente à expansão colonial. Tal como o imbondeiro, referências à mulemba são encontradas nos relatos de viagem desde o século XVI. Segundo Ribas, o imbondeiro é também denominado baobabe, sendo considerado o maior entre os vegetais. Destarte, receberia o epíteto de "gigante da selva". A fibra da entrecasca teria aplicação doméstica e ritualística. Suas folhas serviriam à alimentação ou para a composição de drogas medicinais, servindo ao tratamento de doenças intestinais. Seu fruto, a múcua, seria muito utilizado na preparação de um "agradável refrigerante". Cf. RIBAS, O. Op. cit, 1975, p. 621. Ou seja, o cajueiro, a mulembeira e o imbondeiro parecem carregar uma importância simbólica endógena que entrecruza diferentes dimensões do campo social, podendo indubitavelmente apresentar releituras e apropriações ao longo do tempo.

citado pela reportagem localizava-se junto ao armazém Bastos, no coração do Rangel e podia-se encontrar nele de sorvetes a peixe fresco e grosso já retalhado que serviam de "poiso a nuvens de milhares de moscas e moscardes verdes e o vento encarrega-se de polvilhar tudo com areia de cero infectada"<sup>400</sup>.

A dimensão da falta de higiene tampouco é perdida de vista quando se comenta sobre os demais mercados. Ponto importante da reportagem é a compreensão de como esses mercados eram fundamentais para o abastecimento dos bairros à volta, compondo uma rede que não apenas circundava a cidade, mas a alimentava. A praça do Prenda, por exemplo, abastecia a região da Samba, Santa Bárbara, Estrada da Corimba, parte da Comissão dos Bairros Populares, zonas de quartéis e a "cidade de pau e lata" na costa da Maianga<sup>401</sup>. Já a Praça do Cemitério Novo era frequentada por moradores do bairro Adriano Moreira, Bermann, Sarmento Rodrigues, Salazar, Calemba e parte do musseque Terra Nova. A proliferação desses mercados que, em si, davam margens para a criação de satélites, acompanhava o crescimento, surgimento e desaparecimento dos bairros ou musseques que, pela aceleração e irregularidade do projeto urbanístico, surgem nas fontes e nelas mesmo desaparecem, fenômeno que dificulta encontrar sua precisa localização. Toda essa inconstância e aparente descoordenação eram demarcadamente evocadas pela forma como a reportagem descrevia os gêneros alimentícios disponíveis para venda.

Por essa razão é que fizemos questão de reportar ao leitor a multiplicidade de gêneros alimentícios que eram ofertados nesses mercados. Isto não apenas para sublinhar a intenção narrativa da imprensa colonial de tornar visível o "amálgama" desordenado que eram aqueles espaços de comercialização, mas também para evidenciar uma série de bens alimentares que não poderiam ser encontrados em outro local senão nos mercados dos musseques: os produtos "tradicionais". *Gajajas*, as ramas mais habituais como a *jimboa* e de mandioca, os peixes de diferentes regiões, a *kikuanga*, *kitaba*, *kikuerra*, etc. De se pontuar que, segundo os dados da Câmara Municipal, a taxa diária para manutenção de uma banca de peixe ou de "produtos tradicionais" no Xamavo era de 6\$, valor equivalente a 1% do salário mínimo mensal cobrado a quem não tinha salário. As

<sup>400</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º34, 11 de janeiro de 1968. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>401</sup> Ibidem.

demais bancadas eram leiloadas, sendo o aluguel pago mensalmente<sup>402</sup>. Na década de 1970, o Xamavo tinha um total de 480 bancas divididas em 9 seções de galináceos, 115 de peixe, 20 de hortaliças e 336 de "produtos tradicionais", proporção infinitamente inferior àquela vista no Kinaxixe, cujas taxas eram diferentes<sup>403</sup>. Desproporcionalidade que, mediante o visto, seria senão efeito da estratégia de limitação da circulação de pessoas e produtos.

A precisa definição do que seriam os chamados "produtos tradicionais" é tanto uma "incógnita quanto uma ideia", isto é, tratar-se-iam de produtos que supostamente os europeus desconheciam, fazendo germinar a colonialmente pejorativa ideia de exotismo. No entanto, tendo em vista os poucos comentários realizados por Monteiro e, igualmente, todo o processo de classificação dos alimentos habitualmente consumidos pela população africana, essa categoria provavelmente incluía gêneros como a *fuba* de bombó, feijão *makunde*<sup>404</sup>, tomates<sup>405</sup>, produtos de cura natural<sup>406</sup>, batata doce, farinha de musseque, *jimboa* e outras tantas ramas habituais como rama de feijão, de abóbora, mandioca e batata doce, *jingundo*, óleo de palma, noz de cola, alimentos já confeccionados como a citada *kikuanga*, amendoim torrado, peixe seco, entre outros alimentos que, pela

<sup>402</sup> É importante mencionar que os trabalhos dedicados ao comércio informal realizado por mulheres africanas certificam que, perante as dificuldades de conseguimento de crédito pelas vias oficiais, houve o desenvolvimento de práticas de associação e entajuda financeira que, por exemplo, poderiam ser meios de possibilitar o pagamento de aluguéis e licenças. Fenômeno que, contudo, não deve ser lido como novidade do século XX. Para mais sobre essas estratégias, consultar BORGES, Manuela. Negociando sociabilidades em meio urbano: o associativismo feminino em Bissau (Guiné-Bissau, África Ocidental). VIII Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais. Coimbra, 16, 17, 18 de setembro de 2004; QUEIROZ, Laís. Entre legados coloniais e agências: as zungueiras na produção do espaço urbano de Luanda, 2016. 131 folhas. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Sociedade e Cooperação Internacional). Universidade de Brasília, Brasília, 2016; DUCADOS, M. Op. cit. VIEIRA, Rosa. "Ele comeu tudo": a circulação de óleo de palma e dinheiro na floresta de Mayombe (RDC). Anais da 32ª Reunião Brasileira de Antropologia, 2020.

<sup>403</sup> MONTEIRO, Ramiro Ladeiro, Op. cit, p. 233.

<sup>404</sup> Makunde é plural de rikunde ou dikunde, termo em kimbundu que designa "feijão miúdo".

<sup>405</sup> Mais uma vez sem fundamento algum os tomates são tidos pela documentação colonial enquanto gêneros "africanos" e/ou "tradicionais". Pode-se encontrar ao longo das fontes consultadas também a existência de um tomate atravessado pela classificação jurídica: o tomate "indígena".

<sup>406</sup> A referência aos produtos de cura natural encontrada nas fontes produzidas pela administração colonial aparece a partir do termo "farmacopeia africana". A dissertação do cientista social Orlando Santos traz com maior detalhe a comercialização dos referidos itens e indica prática de cura exercida pelas quitandeiras em Luanda. É recomendável também artigo específico sobre os relatos das quitandeiras em suas experiências religiosas produzido por Santos. Cf. SANTOS, Orlando. Do pregão da avó Ximinha ao grito da zungueira. Trajetórias femininas no comércio de rua em Luanda, 2010. 167 folhas. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos). Universidade Federal da Bahia, Bahia, 2010; Idem. Identidade, religiosidades e imaginário social: os relatos da experiência religiosa entre as quitandeiras de Luanda. Revista do Instituto Nacional para os Assuntos Religiosos, nov., 2014, pp. 36-46.

quantidade expressiva de bancas, eram altamente comercializáveis<sup>407</sup>. Nesse mesmo sentido, percebe-se que as duas categorias mais expressivas - peixe e "produtos tradicionais" - eram aquelas restritas ao pagamento de uma taxa diária, circunstância que tanto pode indicar uma forma de contenção da qualidade do produto à venda quanto uma forma de obter lucro por parte da Câmara.

O Caputo, que teria sido projetado como o 4º mercado municipalizado, durou apenas três anos - de 1962 a 1965 - provavelmente porque, segundo os relatos do arquiteto responsável, a Câmara Municipal cobrava taxas tão abusivas que os vendedores preferiam não se oficializar<sup>408</sup>. E "preferir" deve ser lido como não ter recursos ou não querer se submeter ao pagamento de taxas. Ou seja, os dois mercados municipalizados em funcionamento àquela altura apresentavam normas que buscavam limitar não apenas quem neles poderia comercializar, mas também atravessavam a qualidade dos produtos a serem ofertados, limitação que implicaria, segundo a lógica colonial, na qualidade sócio-racial de quem neles circulava. Os "produtos tradicionais" eram inexpressivos no Kinaxixe que, como vimos, havia sido projetado para atender o público branco ao seu redor. Já no Xamavo eles eram mais expressivos, da mesma maneira que também se faziam presentes em praticamente todos os mercados de menor envergadura. Isto é, eles continuavam a ser consumidos pela população independentemente das estratégias de limitar os seus espaços de comercialização. Em outras palavras, os "produtos tradicionais" queriam ser consumidos por aqueles que habitavam a cidade pese a segregação espacial. Bastaria apenas saber onde comprá-los.

Nota-se que a aparente desordem que perpassa a dinâmica comercial de parte do Mercado do Xamavo e a totalidade dos demais espaços de menor dimensão permite entrever um circuito de mercadorias que se inscreve em redes locais, regionais e globais, no qual se encontra da *fuba* de bombó ao chinelo da China. Essas redes, algumas invisíveis aos nossos olhos, se mostram presentes e fundamentais não apenas para o dinamismo e vitalidade da economia da cidade e suas relações humanas, mas demonstram as estratégias locais de se garantir no

---

<sup>407</sup> Alguns dos itens como batata doce e tomate são assim classificados em Monteiro. Cf. MONTEIRO, R. Op. cit, pp. 233-234.

<sup>408</sup> Depoimento de Simões de Carvalho em CRUZ, Diogo. Memórias de um mercado tropical. O mercado do Kinaxixe e Vasco Vieira da Costa. 229 folhas. Dissertação (Mestrado em Arquitetura). Universidade de Coimbra, Coimbra, 2012, pp. 24-25.



espaço interesses que não cabiam na territorialidade imposta pelo sistema colonial, isto é, todos os produtos alimentares que a população também queria consumir. Se revisitados os trabalhos sobre economia informal do comércio realizado na cidade de Kinshasa, em especial aquele produzido pela antropóloga Sylvie Ayimpam, a aparente desordem dos mercados por ela visitados esconde uma lógica pertinente às necessidades locais<sup>409</sup>. A autora chama a atenção para a tendência da leitura realizada pelo pensamento econômico dominante que congela as análises em estruturas dicotômicas e que, por isto, não alcança a integração que esses mercados mantêm com a economia-mundo<sup>410</sup>.

Ao observar a dinâmica dos mercados de musseque - e nele incluímos o Xamavo - a dicotomia propalada pela leitura colonial buscava os inscrever em uma margem que, em realidade, mesmo fisicamente contígua se articulava de forma reticular com a totalidade da cidade e do capital industrial e financeiro com o qual diferentes potências estavam integradas. De outra maneira, diante do exposto, pode-se afirmar que as redes e relações comerciais desenvolvidas pela população dos musseques indicam o consumo de produtos variados e esta experiência garante uma vivência tão universal quanto local. As sardinhas da metrópole ou as uvas de Israel se faziam presentes nos mercados dos musseques e, não por isto, eram substituídas pela *fuba* de bombó ou pela *kikuanga*. Se a democratização dos bens alimentares não era uma proposta do sistema alimentar colonial, em especial pela disposição dos gêneros alimentícios no espaço e, outrossim, pelos valores cobrados, a população local encontrava formas particulares de acessá-la. Em face disso, é fundamental recobrar que a exposição de preços e medidas não se verificava nos mercados dos musseques que, como informado por uma das reportagens, eram sempre "no olho".

Diferentemente da forma como os produtos do Kinaxixe eram informados pela imprensa sempre em medidas contornadas por gramaturas e com preços estampados, as descrições de mercadorias nos mercados dos musseques apresentavam medidas não especificadas e os preços sequer eram mencionados, fato que a imprensa, ao atender interesses específicos, traduz e recriminava como parte da "poesia" e do "bairrismo dos pregões". O estudo antropológico realizado

---

<sup>409</sup> AYIMPAM, S. Op. cit.

<sup>410</sup> Ibidem, p. 133.

por Tshonga Onyumbe e Kasabele Malumba sobre o mercado de Mbandaka na República Democrática do Congo permite compreender a conformação de um sistema de pesos e medidas que funciona de acordo com a lógica local de consumo. Tanto nos mercados grandes, os "zango", quanto nos pequenos, os "wenze", puderam ser identificados diferentes recipientes para a compra e venda de itens como arroz, feijão, sal e açúcar. Prática que também pôde ser observada por Ayimpam na comercialização de alimentos nos mercados congolese que, segundo verificado, compunha não apenas uma forma de otimizar a venda a retalho e, assim, permitir que um indivíduo com poucas condições pudesse comprar o necessário para uma refeição, mas também de instaurar uma espécie de confiabilidade nas medidas comercializadas.

A monografia do português José Carlos de Oliveira nos permite espiar uma das cenas de como eram medidas e vendidas as mercadorias em lojas de musseque geridas por portugueses no final dos anos 1940. Os produtos secos comprados a grosso eram porcionados em pequenos embrulhos de 0\$20 de açúcar e 0\$30 de farinha de musseque, por exemplo. Havia também pacotes de 250g, 500g e 1kg, este último muito raro, apontamento que recai na dificuldade local de se comprar grandes quantidades. Segundo Oliveira, a "sabedoria" de embrulhar os pacotes devia ser apurada na medida em que se queria causar a impressão de que eles eram mais "volumosos" do que, de fato, eram. Ainda de acordo com o seu relato, não se tratava de "roubar no peso", mas de iludir o cliente: o "olho". Os tecidos, por exemplo, eram negociados apenas pelo dono da loja. O Sr. Constantino, conforme informado por Oliveira, fazia "escorregar o pano" para que o metro tivesse 98 centímetros posto que ele sabia que os pescadores da região tinham o "velho costume" de medir os tecidos em braças<sup>411</sup>. O trabalho realizado pela antropóloga a serviço do governo colonial Ana de Sousa Santos sobre as prensas na região periférica de Luanda informa que os *kilele* (tranças) de ráfia para confecção dos sacos para prensar mandioca eram adquiridos por *mbrasa*, a mesma medida utilizada pelos pescadores da Ilha<sup>412</sup>.

<sup>411</sup> OLIVEIRA, José Carlos. Op. cit, pp.89-90.

<sup>412</sup> SGL. SANTOS, Ana Sousa. Prensas de mandioca nos musseques dos arredores de Luanda. Divisão de Etnologia e Etnografia do Instituto de Investigação Científica de Angola. Luanda, n.º 5, 1968, p. 157.

Ao se recuperar as fontes orais coletadas, a população tanto tinha consciência dessas estratégias quanto se descontentava. O tamanho do desagrado, contudo, parece corresponder às relações de poder e as contingências sofridas por cada um em sua experiência cotidiana. Matizando a perspectiva do historiador Nuno Domingos, que com razão adverte sobre como a informalidade na cidade de Lourenço Marques gerava práticas abusivas<sup>413</sup>, o abusivo em Luanda era também lugar de ambiguidade. O Sr. Constantino, por exemplo, contornava as reações ofertando aos fregueses roubados um barril de 100 litros de água por semana ou uma lata de 10 litros por dia. No final dos anos 1960 pode-se acompanhar na imprensa a problemática que envolvia o abastecimento de água em especial nos musseques de Luanda aonde era corrente a prática de venda particular de barris de água - crise hídrica que afetaria também o preparo das refeições. Essas relações de força são recuperadas pelo depoimento de António Alberto Neto acerca da criação dos chafarizes de água pela cidade:

Os chafarizes criados foi a resposta progressiva entre o ter que acarretar água num poço implicava saber primeiro onde é que estava localizado. Depois os poços de água também chamados de cacimbas produziam água insalubre. A água era tratada com lixívia e para o consumo também tinha que ser fervida. Com os chafarizes era água já canalizada e eles eram colocados nos bairros, mas tinha que se pagar. No entanto alguns comerciantes vendiam água e os clientes transportavam-na em baldes, celhas, jarros de alumínio ou em barris de madeira ou pipas [...] <sup>414</sup>.

Em primeiro lugar, o entrevistado - sempre muito detalhista em seus relatos - nos permite alcançar como as debilidades encontradas pelas populações dos musseques incitavam a inventividade de soluções que, atravessadas por relações de poder desiguais, não necessariamente seriam socialmente justas. Em segundo, percebe-se que, ainda no sentido de negociação e artimanha social, as diferentes qualidades de água eram aplicadas para diferentes usos o que, considerando o aumento do custo de vida da cidade, possibilitaria pagar por uma água limpa para cozinhar, por exemplo. Dentro desse complexo de soluções, a utilização de produtos químicos para alterar a água é um dado interessante, embora ultrapasse o escopo da pesquisa. De qualquer maneira, a naturalidade com a qual o entrevistado comunica as dificuldades no conseguimento de água e, do mesmo modo, indica a venda particular como solução é notável. E era uma

<sup>413</sup> DOMINGOS, Nuno. Op. cit, 2013, p. 112.

<sup>414</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

compra e venda que envolvia não apenas pequenas quantidades como baldes, celhas, jarros, mas também barris e pipas, informação que tanto certifica a comercialização irregular quanto afirma que os líquidos também apresentavam medidas próprias, como próprios, os métodos de adulteração.

Já o Sr. Constantino não vendia a água como outros faziam, mas a utilizava como forma de amansar o descontentamento dos fregueses e, também, sabedor das contingências vivenciadas, garantir que mesmo levando 98 centímetros como metro os fregueses voltassem a sua loja porque havia uma conveniência garantida na relação comercial. Ou seja, uma dinâmica particular. Caso a caso, eles seriam muitos e isto para afirmar que as relações eram entremeadas em função das experiências de cada um dos habitantes da cidade. Em todo caso, essas cenas - que todas têm no eixo uma relativa ideia de vantagem ou desvantagem - nos levam a aventar a hipótese de que a ausência de balanças, medidas e preços exatos nos musseques era tanto uma prática já estabelecida localmente quanto dava margem de negociação a ambos os lados. Não ter medida exata era um jogo. Assim sendo, é interessante pensar as razões da imprensa em evocar de forma recorrente que a "arte do regateio" era identificada como uma prática local. Já em 1955, na seção "Pequenos Anúncios" do *A Província de Angola* uma das firmas estabelecidas em Luanda - a Silvas & Cia Lda -, localizada na rua Novaes Ferreira, anunciava os seus produtos sob o slogan "O segredo é alma do negócio e por tal motivo não lhe dizemos aqui o preço"<sup>415</sup>.

Ao entrecruzar os dados trazidos pelas fontes orais com as colocações da historiografia atinente, o comércio era um lugar de reconstrução social dos portugueses imigrados e, há séculos, o comércio funcionava tal e qual também para as populações africanas. Muito embora, como afirma com prudência Isabel Castro Henriques, a partir do século XX pode-se perceber a gradual monopolização portuguesa sobre as redes e relações comerciais, a ausência de trabalhos historiográficos sobre a comercialização de modo geral, e especificamente, de gêneros alimentícios nos anos finais do colonialismo português causa a impressão de que esse monopólio era horizontal e intocável em todas as etapas do sistema alimentar. A brecha permitiu que autores como José

<sup>415</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 8.651, 26 de fevereiro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Carlos de Oliveira afirmasse que, quer ao longo do século XIX quer ao longo dos anos 1950 e 1960, "o comerciante do mato" - leia-se o colono - foi o "vaso capilar" da economia da "África profunda" ou, ainda nos termos do autor, "a grande alavanca do desenvolvimento", aqueles que "punham em comunicação as aldeias de economia fechada com as cidades do setor moderno" e "estimulava o circuito econômico pondo as populações a trabalhar"<sup>416</sup>.

Certamente, em função dos privilégios que lhes foram concedidos pelo sistema colonial em detrimento da população local, os comerciantes ou intermediários portugueses lograram poderio comercial, exercendo um grande papel nas dinâmicas locais e cotidianas de comercialização conforme já exposto. E o capital fundamental, decerto, não era africano. Contudo, nenhuma dessas agências prescindia a dos angolanos e a de outros africanos que habitavam a cidade. É digno de grifo pontuar que a comercialização em todos os mercados de musseque era realizada diretamente pela população africana que, apesar de um ou outro vendedor europeu, era majoritariamente negra e feminina. Conforme informado por Monteiro e outros investigadores dedicados a temas correlacionados com a geografia urbana de Luanda, haja vista as clivagens aprofundadas pelo próprio sistema colonial o setor terciário era aquele que absorvia grande parcela da população - atividades comerciais e pessoais, estas últimas que, como veremos, sepulta uma série de experiências que se envolviam com a alimentação. Isto é, como dito por Henriques, se no século XIX a hegemonia comercial portuguesa trata-se de uma ilusão tropicalista, ela permaneceria sendo só um dos feixes<sup>417</sup>.

A irregularidade dos preços, em tese perseguida pela Câmara Municipal de Luanda, decerto nutria margens para a super faturação dos produtos o que, fatalmente, elevaria ainda mais o custo de vida. E, para todos os habitantes da cidade, isto era espaço de negociação. Ao observar o quadro dos trabalhadores moçambicanos em Lourenço Marques e o regime de "desproletarização informal", Nuno Domingos sublinha que a relação entre informalidade e coerções que prejudicavam a população local, como era o caso da venda e compra a crédito em Luanda, em parte negada aos locais. O ambíguo está no ponto em que essas

---

<sup>416</sup> OLIVEIRA, José Carlos. Op. cit, p. 15.

<sup>417</sup> HENRIQUES, Isabel. Op. cit, 1997, p. 133.

coerções às quais estavam submetidas as populações africanas permitiam que elas encontrassem as brechas não apenas para se reconstruírem socialmente, mas também produzir, comercializar e consumir os gêneros alimentícios desejados por elas a despeito das classificações, medidas e determinações impostas pelo sistema. Além de também criarem suas formas de crédito - e descrédito. A lógica da dinâmica de compra de alimentos em Luanda, apesar da intenção de centralização do sistema, era difusa e amparada por sentidos particulares e dúbios.

Essa ambiguidade das experiências é que nos permite tencionar os dados. Uma vez que a maior parte das burlas nos pesos dos alimentos, segundo todas as fontes, correspondia aos itens secos, tornar-se-ia factível supor que, pela suposta maior fiscalização das balanças e estagnação dos preços, os mercados municipalizados seriam o local de compra dos secos. Suposição que é esmaecida se observadas as fontes orais a informar que a compra dos secos era marginada por linhas que se cruzavam em diferentes sentidos: a proximidade dos espaços de comercialização, as relações de confiança já instauradas e, em especial, a qualidade do produto. Torna-se factível que o encontro entre as diferentes lógicas de medidas e pesos e a prática de se retirar vantagem na aferição precisamente dos gêneros secos fazia com que os consumidores buscassem os locais de comercialização nos quais houvesse a garantia da qualidade do produto - o que encosta na ideia de confiança.

Excetuando Branca Clara das Neves, cuja mãe comprava os secos em uma cantina para funcionários públicos, todos os entrevistados acusaram comprar os secos em lojas de comerciantes portugueses, indicando que nesses espaços havia, para eles, uma relação comercial conveniente. António Alberto Neto, que ao longo de toda entrevista reforçou um posicionamento politicamente eivado, reitera que havia necessidade de confiança mútua, mas não revela detalhes da relação que mantinha com o comerciante. Diferente de Guida Carvalho, angolana natural de Catete. Muito comunicativa, ela nos concedeu a entrevista em uma circunstância pontual, o que nos ajuda a compreender o tom de seu depoimento<sup>418</sup>. Ao falar

<sup>418</sup> Guida Carvalho é neta do intelectual e político angolano Uanhenga Xitu, nome em kimbundu dado a Agostinho André Mendes de Carvalho. A viagem de campo realizada em 2018 teve grande contribuição da Fundação Uanhenga Xitu (FUX), instituição atualmente administrada por seus familiares. Naquele contexto, a convite dos envolvidos na FUX, tivemos a oportunidade de uma incursão por Catete, local de nascimento de Xitu e, nesse dia, envolvidos em uma grande comitiva é que pudemos realizar a entrevista a Guida Carvalho.

sobre a compra de alimentos para a cesta básica em loja de comerciante português Guida foi pontual:

Podia comprar por que? Porque nos íamos na loja do Seu Manel, o meu avô trabalhava e tinha o cartão que ele trabalhava, então nos íamos na loja e meu avô falava com o comerciante e ele dizia o quê que nós queríamos pra casa, pro mês. E meu avô fazia um vale e ele nos atendia, nós íamos buscar e meu avô pagava, liquidávamos aquela conta no fim do mês, mas ele ia liquidando [...] Ya, porque o meu avô já tinha confiança do comerciante. Porque naquela altura tinha isso, ele também tinha que te conhecer! Onde vives, onde moras, como é que tu és na tua casa, se tem luz, setem água corrente, se tens o rádio! [...] <sup>419</sup>.

Essas espécies de repressões invisíveis que transcorriam nos bastidores das compras cotidianas podem ser explicadas, em primeiro lugar, pela longa duração de estatutos jurídicos racializantes que, mesmo após sua abolição, mantinham a relação díspar de força por meio da ideia de trabalho fixo que era entrecruzada pelo critério racial. E, antes ou independente de legislação, porque o racismo era uma prática colonial estabelecida e perene. O avô de Guida, quem detinha o vale na loja, era um intelectual que viria a ser um dos grandes nomes políticos de Angola, fato que parece ter sido importante para Guida rememorar, brindando particularidades ao atestar a necessidade de conhecimento pessoal mútuo e idoneidade. Em segundo lugar, ter uma carteira de trabalho também estava diretamente vinculado com o reconhecimento ou aferição das possibilidades de que o pagamento por meio do "vale" pudesse ser oferecida e cumprida. O oferecimento de um aparelho de rádio, nesse caso, tanto revela a promoção de um bem de consumo globalmente circulante quanto o relativo estável poder de compra de seu avô <sup>420</sup>. A cena relatada por Guida teria ocorrido em uma loja estabelecida no musseque Prenda, local de residência de sua família àquela altura.

Tal e qual, a declaração de compra de alimentos a crédito para a cesta básica por parte dos demais entrevistados indica que as transações ocorreram ao longo de suas permanências nas áreas próximas do Rangel. Região não tão afastada do centro e que detinha grande concentração de comerciantes portugueses que, em tese, teriam maiores possibilidades de venda a crédito. É fundamental que a localização seja demarcada porque isso nos leva a compreender as possibilidades de consumo, como elas eram cruzadas pela distribuição de alimentos no espaço e como em cada um desses lugares é possível encontrar

<sup>419</sup> CARVALHO, Guida. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 02 jul. 2018.

<sup>420</sup> Para a importância da rádio no contexto angolano, ver MOORMAN, M. Op. cit.

formas diferenciadas de compra e venda. Não se pode tomar a parte pelo todo posto que no interior de cada musseque havia grandes diferenças, contudo, as fontes orais indicam que nesses dois musseques, Prenda e Rangel, havia tanto uma maior disponibilidade de lojas comercializando produtos secos quanto uma maior qualidade e oferta dos alimentos, dimensão que foi pontuada pelo levantamento realizado à época pelo geógrafo Ilídio do Amaral ao discorrer sobre a comercialização clandestina.

A maior quantidade de comerciantes portugueses nessas espacialidades também se compreende porque era nos sobrados de suas residências que a comercialização ocorria. Itens como arroz, açúcar, *fuba* de milho, café e sal eram usualmente negociados por comerciantes portugueses que adquiriam os gêneros no interior e os transportavam em carrinhas para o abastecimento de suas próprias lojas, isto é, o depósito era em suas casas. Ou seja, detendo contato direto com os locais de produção eles tinham condições de bem abastecer seus estabelecimentos comerciais que, naquela região, apresentava público com poder de compra para efetuação das compras. Abastecimento, portanto, que se mostra irregular ao longo dos demais espaços da cidade, cujos bairros a leste apresentavam menos brancos. O médico Pereira Nunes informa que em cerca de 75 estabelecimentos comerciais localizados nos musseques visitados por ele e sua equipe de inquiridores só havia disponibilidade de feijão e amendoim<sup>421</sup>. Decerto que essas inequidades afetariam a alimentação local e incitariam outras estratégias para o conseguimento dos gêneros na qualidade e quantidade que aquela população pretendia consumir.

Nunes notara também que, nessas localidades, grande parte dos alimentos eram mais baratos sem a intervenção dos comerciantes portugueses. O dado, que se repete nas fontes, nos leva a crer que as transações comerciais de alimentos nos bairros mais afastados poderiam apresentar cadeias mais curtas, forma de contornar os abusos. Não se pode ignorar o fato de que a imprensa recorrentemente anunciava o aumento da criminalidade na cidade, de forma diária informando aos leitores sobre furtos e as investigações deles decorrentes. Isto sugere tanto uma necessidade da imprensa de gerar uma ideia de subversão dos musseques, sentimento conveniente em meio às agitações anticoloniais, quanto de

<sup>421</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos musseques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p. 44.



também evidenciar que os órgãos responsáveis pela segurança da cidade, como a Polícia de Segurança Pública (P.S.P) estavam a agir. Independentemente dessas circunstâncias, fato é que o conteúdo das reportagens ou pequenas notas nos indica um sensível número de comerciantes portugueses que tinham suas carrinhas e casas furtadas e, na grande maioria dos casos, tratava-se de furto de sacas de alimentos secos como arroz, açúcar e café.

Seria impossível determinar o destino dos itens furtados ou precisamente quem seriam os agentes envolvidos nessas transações. Entretanto, nos casos que puderam ser acompanhados, os furtos envolviam agentes diversos no sentido de origem e classe e os alimentos eram desviados para os mercados nos musseques mais afastados do centro urbano. Se a revenda dos mesmos envolveria um sentido completo de justiça social é algo tão impossível quanto de se afirmar, especialmente se recordarmos que as relações comerciais, que por das vezes envolvia a defasagem nas medidas e qualidades dos produtos, abarcavam também outras conveniências. Contudo, o que pode ser afirmado a partir desses casos é que tanto havia a necessidade de uma maior distribuição dos itens no espaço da cidade quanto comprova a existência de um público que indicava querer consumir esses bens. Isto é, a presunção de controle e centralização da compra e venda de produtos nos mercados municipalizados, que incluía claramente o tipo de gênero comercializado, tinha reflexos desiguais ao longo da totalidade da cidade.

Ainda no sentido de não contemplar, a intenção de cercear a circulação de pessoas, ou melhor, precisamente dos indivíduos negros e de "suas mercadorias", não obteria o resultado esperado. Por mais que declaradamente o arquiteto Simões Carvalho tenha afirmado não ter visto negros a comprar no Kinaxixe - e todos os entrevistados tenham afirmado que a maior parte dos vendedores neste mercado eram brancos -, tanto as fotos produzidas àquela altura, quanto a totalidade das fontes orais pontua que também havia negros a vender e a comprar no Kinaxixe, quer para consumo individual quer para revenda, público dentro do qual se encontram também os próprios entrevistados ou membros de suas famílias. As estratégias e conjuntos de relações sociais atadas pelo sistema colonial para garantir no espaço os interesses exclusivos de determinados grupos em detrimento da maioria estavam a ser deslocados. O sentido deste deslocamento, que ultrapassa a aceção de fisicidade, era senão fundamental para a satisfação dos

desejos de consumo. Se a alimentação dos musseques foi categorizada pelos especialistas do governo colonial como um regime de "transição", ele o era, sobremaneira se recuperada a dimensão daquilo que se move: aquilo que tem mobilidade.

#### 4.2.

#### As carnes em retalho

Percebemos que os gêneros secos eram tanto os que mais sofriam alterações de qualidade e medida quanto eram aqueles que apresentavam seus locais de comercialização pontuais, articulados por meio de ligações humanas mais entrecortadas pelas idiosincrasias do sistema colonial, quer dentro ou fora dos marcos legais. Ao mesmo tempo em que os secos eram adquiridos de diferentes formas, cabe rememorar as falas queixosas da comerciante do Caponta: os frescos estavam descontroladamente por todos os lados. E, se atentos aos índices de consumo da população dos musseques, de uma forma ou de outra grande parte deles estava a ser consumidos pese as limitações socioespaciais. Nota-se, portanto, cadeias diferentes que se relacionam com a materialidade dos produtos e as formas de comercialização. Preocupada com as relações não estritamente econômicas implicadas nos produtos das trocas que ocorriam nas redes e relações comerciais na região nordeste de Angola do século XIX, a historiadora portuguesa Isabel Castro Henriques dedicou seções inteiras àquilo que era comercializado porque, tomando-se como exemplo as bebidas, a autora apreendeu a inscrição vital desses elementos com aspectos culturais cotidianos, cerimônias religiosas e/ou procedimentos de cura.<sup>422</sup>

Estudos antropológicos e sociológicos realizados sobre o comércio na República Democrática do Congo retomam essa percepção senão enquanto fundamental para a compreensão das dinâmicas comerciais. As análises de Marc Pain e Sylvie Ayimpam sobre Kinshasa, em face disso, vão ao encontro de Henriques, discernindo que a amplitude e estrutura de uma cadeia comercial não é determinada apenas pela conjuntura socioeconômica, mas também pela natureza e uso dos produtos que são comercializados<sup>423</sup>. Tendo em vista a compartimentação dos locais de comercialização de alimentos em um espaço urbano colonizado, a

<sup>422</sup> HENRIQUES, Isabel Castro. Op. cit, 1997, pp. 292-298.

<sup>423</sup> AYIMPAM, S. Op cit; PAIN, Marc. Kinshasa: la ville et la cite. Paris: L'Harmattan, 1984.

aproximação com as abordagens acima nos coloca diante da plausível intersecção entre experiências cotidianas e a materialidade dos alimentos que circulavam. A verificação dessa sobreposição, que germina do cotejamento entre as fontes consultadas, pode nos encaminhar a um entendimento parcial e mais subjetivo que atravessa a dinâmica alimentar da cidade. Isto é, pode comunicar um modo de ser e estar fabricados não necessariamente pelo sistema colonial, mas como uma derivação do movimento realizado pelos habitantes da cidade para garantir naquele espaço - e em seu dia a dia - exatamente os alimentos desejados.

O primeiro passo reside no ponto de cruzo entre as informações coletadas, quer nas fontes orais, quer nas fontes escritas no que tange à dinâmica de compra dos alimentos, isto é, como corriqueiramente os habitantes da cidade estavam acostumados a adquiri-los. Por conseguinte, é notório que a forma de comercialização mais corrente em Luanda era o retalho. O fenômeno não era particularidade da cidade de Luanda, mas uma forma comercial observável em diferentes espacialidades de Angola e demais regiões igualmente submetidas a sistemas geradores de desigualdade social<sup>424</sup>. Sabe-se que o comércio é uma atividade profícua para o movimento de reconstrução social e que, por essa razão, a articulação de suas redes faz multiplicar os intermediários nele envolvidos que, em um grande número, correspondem àqueles que estão a rés do chão. A revisão da literatura sobre o abastecimento alimentar nos mercados urbanos nas regiões Centro e Sul africanas realizada por Lyon *et al* acusa a insuficiência de análises sobre o papel dos portos, dos transportes e atividades afins que integram o sistema alimentar como forma de chamar a atenção para a relevância dos intermediários no funcionamento dos mercados como mais fundamental do que propriamente a capacidade de regulação do poder público<sup>425</sup>.

De fato, se levados pela imprensa de Luanda, esses agentes exerceram fundamental importância no que tange às movimentações de alimentos de um lado

<sup>424</sup> Ibidem; LIGTHELM, A. Informal retail structures in South Africa: an exploratory study. *Southern African Business Review*, v. 7, n.º 1, 2003, pp. 54-63; ONYEBUEKE, M. The informal sector in urban Nigeria: reflections from almost four decades of research. *Town and Regional Planning*, 2011; RESNICK, D. The politics and governance of informal food in urban Africa. 2020; MUWOWO, F; BATTERSBY, J. Planning and governance of food systems in Kitwe, Zambia: a case of food retail space. In: *Urban food systems governance and poverty in African cities*, 2018, 128-140.

<sup>425</sup> LYON, Fergus; POTTS, Deborah; PORTER, Gina. Market institutions and urban food supply in West and Southern Africa: a review. *Progress in Development Studies*, v.7, n.º 2, 2007, p. 121.

a outro da cidade, contudo, suas negociações são, pelo menos no plano da formalidade, implicadas em grandes lotes, as chamadas *commodities*, e não necessariamente correspondem àquilo que cotidianamente era comprado. Em diversas cidades africanas como Kinshasa e Lagos, percebe-se que o comércio retalhista ou o microcomércio a retalho não excluiu a venda a grosso, mas se coloca, senão, como aquele que atende melhor às demandas da população e compõe a principal fonte de renda para a manutenção dos lares cujos membros não são absorvidos pelo chamado mercado formal. Já no século XIX, como demonstrado por Vanessa Oliveira, o comércio a retalho era a forma através da qual a cidade de Luanda era alimentada, conformando uma forma assentada de distribuição e aquisição de alimentos<sup>426</sup>. Um século depois nota-se a permanência: nos anos finais do colonialismo, a compra a crédito de alimentos para o dia girava em torno de 78,7%, isto é, a base era o retalho<sup>427</sup>.

Cotejando esses dados com as fontes orais, é perceptível que a compra a crédito ou o chamado "vale" era prática corrente das atividades comerciais que, para ambos os lados da negociação, trazia algumas vantagens. As famílias de Guida Carvalho, António Alberto Neto e Maria dos Prazeres compravam a grosso para o mês ou para a semana diretamente nas lojas dos comerciantes portugueses com os quais já mantinham relações, o Sr. Manoel e o Sr. Cruz respectivamente para os dois primeiros depoentes<sup>428</sup>. Já Conceição Fernandes, angolana natural de Luanda, não especificara o que comprava no Xamavo, mas igualmente fazia a compra dos secos em loja de portugueses aonde seu esposo também já havia atado relações<sup>429</sup>. Por sua vez, Branca Clara das Neves, cuja mãe era professora do ensino primário vinculado a uma escola do Estado, indica que a compra dos alimentos secos era realizada a grosso para o mês nas cantinas dedicadas exclusivamente aos funcionários públicos porque os preços eram mais baratos<sup>430</sup>. Nota-se que, primeiro, a compra a grosso existia e que, segundo, as experiências

<sup>426</sup> OLIVEIRA, Vanessa. Op. cit, 2020.

<sup>427</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p. 312.

<sup>428</sup> CARVALHO, Guida. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 02 jul. 2018; NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020; PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.

<sup>429</sup> FERNANDES, Conceição. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 03 jul. 2018.

<sup>430</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

dos entrevistados não permitem afirmar uma dinâmica horizontal e estendida a toda a cidade.

Se tivermos em vista que os depoentes e suas famílias, ainda que não possam ser considerados privilegiados, detinham seus membros ou parte deles exercendo atividade remunerada e fixa, isto lhes teria habilitado ou facilitado o acesso ao crédito, algo que a maioria da população não tinha. É delicado classificá-los dentro de uma classe social em vista do processo histórico, entretanto, suas condições financeiras eram médias<sup>431</sup>. Alocando-os nos dados de Monteiro, os entrevistados se encontravam dentro de 21,3% com acesso a crédito para compras para o mês e a semana, duas formas que acusam a compra em maior quantidade e em maior volume de dinheiro. Ainda assim, todos os entrevistados acusaram realizar a compra dos alimentos frescos de forma mais pontual, para a satisfação das refeições do dia, não necessariamente a crédito, mas a retalho. Recordando-se as observações do geógrafo Ilídio do Amaral, o retalho era o que ele denominou de "tradicional", uma comercialização que, segundo ele, não era necessariamente menos nociva que a realizada pelos pequenos comerciantes não legalizados, mas que apresentava uma importância em especial nos "mercados indígenas"<sup>432</sup>.

Haja vista que nos mercados municipalizados ou em qualquer outro ambiente regulamentado havia a possibilidade de compra e venda de alimentos tanto a retalho quanto a grosso, as formas eram tidas como muito habituais, apenas uma era mais corrente que a outra. A lógica de municipalização dos mercados fundamentalmente buscava centralizar e controlar a comercialização de alimentos e esse controle implicava na compartimentação dos secos e dos frescos. Logo, o problema residia apenas na proliferação de pontos de venda irregulares. À vista disso, um dos grandes trunfos para endossar a necessidade da oficialização

<sup>431</sup> Na senda de Juliana Bosslet, cujo chão na História Social é sólido, compreendemos a formação de classe social como produto de um processo histórico e relacional que envolve interesses em comum que são compartilhados. Segundo a leitura de Henrique Guerra, perspectiva que Bosslet tenciona por inserida em uma visão mais ortodoxa do marxismo, os efeitos das reformas legislativas de 1960 só foram sentidos na década de 1970, conformando o que ele denomina de "semiburguesia" africana. Mediante essas ponderações não acreditamos ser coerente afirmar tanto que os angolanos entrevistados comporiam uma "classe média" quanto colocá-los, todos, em uma mesma classe dado que as experiências apresentavam sutis diferenças que, infelizmente, não puderam ser alcançadas em sua plenitude. Cf. BOSSLET, J. Op. cit., p. 106; GUERRA, Henrique. Angola: Estrutura econômica e classes sociais. Lisboa: Edições 70, 1979.

<sup>432</sup> AMARAL, I. Op. cit, 1968, p. 95

dos mercados se devia ao fato de que a estrutura daqueles espaços não apenas abarcaria a totalidade das necessidades alimentares da população, mas também teria a primazia em conservá-los da melhor forma possível, em especial os frescos. Mais sensíveis porque mais perecíveis, essa qualidade de produto - do tomate a lagosta, poderia ser ofertada em bancadas arejadas, segmentadas e distantes do chão como as imagens do Kinaxixe queriam exemplificar. Ademais, nos municipalizados também se poderia contar com um sistema de refrigeração a alargar a durabilidade dos frescos.

O advento dos frigoríficos, bens de consumo recorrentemente anunciados nas páginas dos jornais, era um argumento tanto para glorificar a continuidade da municipalização dos mercados, quanto questionar a qualidade dos frescos que estavam a ser comercializados em outros espaços e em diferentes condições de conservação. Dado que a Câmara Municipal não executava com eficiência os planos de urbanização, a região mais periférica da cidade não apresentava condições mínimas de infraestrutura que sustentasse a existência de mercados municipalizados com sistema adequado de refrigeração. Vimos que o único mercado mais à periferia da cidade a apresentar um sistema de câmaras frigoríficas não obteve êxito dado que as taxas cobradas aos comerciantes eram abusivas em relação às suas condições sociais. Ou seja, não havia pretensão alguma de horizontalizar a qualidade dos frescos consumidos por essa população. A ideia, *grosso modo*, era limitar a circulação e comercialização desses gêneros pela cidade, o que nos permite afirmar que o argumento de conservação dos alimentos escondia os interesses de uma classe específica e a desarticulação dos meios de vida locais considerados pelo poder colonial como alheios aos marcos urbanos.

Provavelmente, também em função dos inúmeros entraves sofridos, a aquisição dos frescos era realizada pela população local a retalho diariamente e isto não sugere apenas uma debilidade econômica. O levantamento da C.P.N.A. mostra que, quer a alimentação no espaço urbano quer aquela realizada no espaço rural apresentava a utilização dos frescos de forma muito específica, demonstrando um preciosismo com a durabilidade dos alimentos que, se passíveis de deteriorar, eram prontamente submetidos a processos de secagem e defumação. Dois produtos "tradicionais" em ambas as especialidades que servem como

exemplo dessa relação otimizada para com a materialidade dos alimentos é a mandioca, usualmente transformada em bombó, e o peixe seco. Decerto que as restrições no meio rural eram maiores que aquelas vivenciadas pela população já estabelecida na cidade, contudo, não se pode ignorar o fato de que a proximidade entre produtores e consumidores no interior angolano permitia uma relação ainda mais coerente com a durabilidade, sazonalidade e qualidade global dos alimentos para consumo. Coerente que, por deslocados a uma periferia não atendida, essas práticas se reproduzissem em consonância com as possibilidades da cidade.

A totalidade dos entrevistados acusou realizar a compra dos frescos de forma mais pontual e que, a depender do dia e da hora, os adquiriam no Kinaxixe e ou no Xamavo, oscilação que parece corresponder apenas a oferta de determinados produtos posto que todos afirmaram que a diferença com relação ao custo entre os dois mercados era praticamente inexistente. Deve-se sublinhar que estamos a falar de uma amostragem reduzida com relativa colocação social cujas pequenas diferenças em centavos não viriam ao caso, mas que, mesmo em condições de conservar os frescos em casa, mantinha por hábito a compra retalhada dos frescos. Hábito que, por outras razões, era o mesmo da grande maioria da população de Luanda. Decerto que a cobertura da disputa entre cooperativas e camionistas particulares é um imbróglio que comunica os interesses da imprensa, de qualquer modo, vinte anos depois da reativação do movimento de municipalização dos mercados, o "Manhã na praça" do Diário de Luanda do dia 7 de setembro de 1970 informa que embora apresentasse menores preços os produtos frescos a cargo da Cooperativa Agro-Pecuária da Cela comercializados no Kinaxixe sofriam intensa concorrência com os "outros retalhinhos" que, pese mais onerados, apresentavam melhor qualidade e eram, pois, mais consumidos pela freguesia<sup>433</sup>.

A título de conhecimento, o quilo do abacaxi e do abacate oriundos da Cooperativa custava respectivamente 2\$50 e 5\$, enquanto nos "outros retalhinhos" - que explicitamente não se tratava das mercearias de portugueses - custava 4\$ e 7\$<sup>434</sup>. Não era, portanto, uma diferença tão pequena, entretanto, a Cooperativa não sustentava a freguesia pela má qualidade. Os retalhinhos de

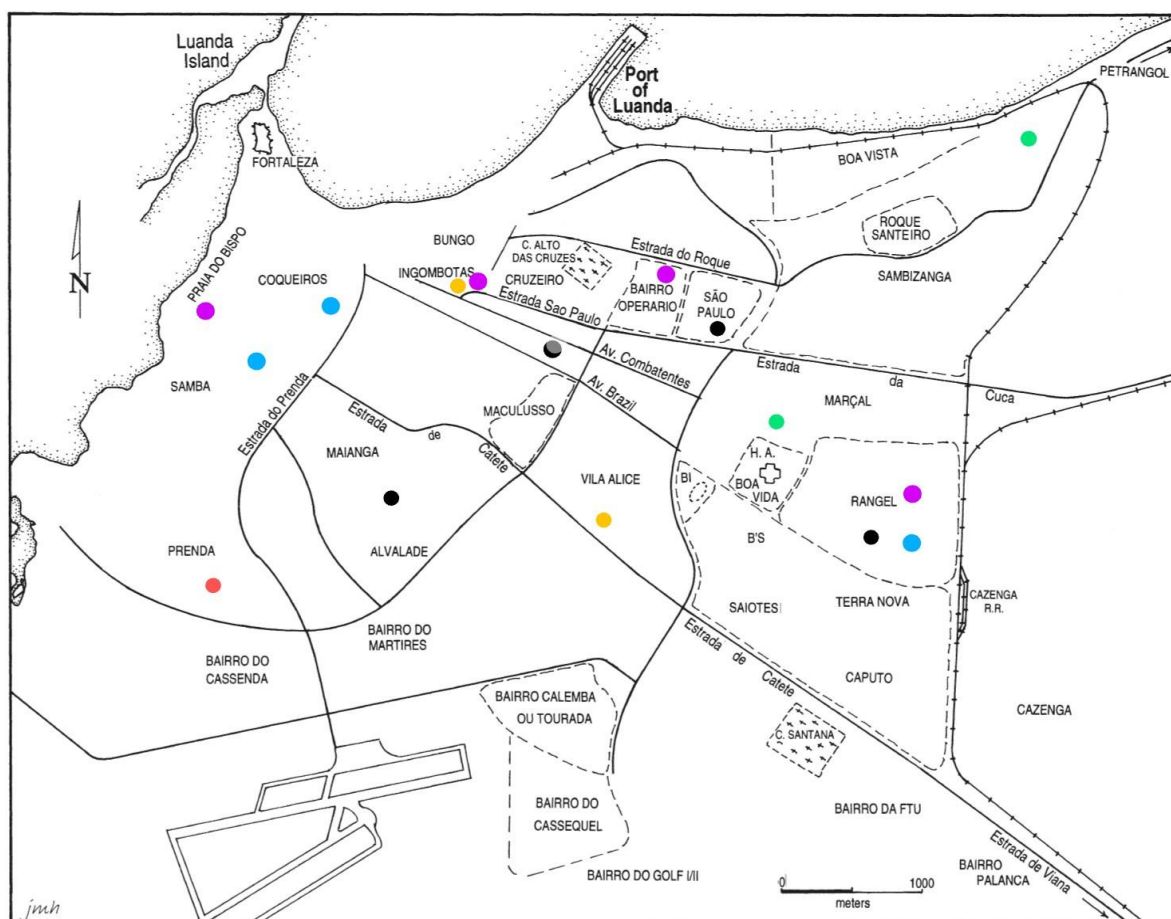
<sup>433</sup> Diário de Luanda. Luanda, ano XL, n.º 12.841, 7 de setembro de 1970. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>434</sup> Ibidem.

frescos, que estavam mais espalhados pela cidade do que na época da queixa da comerciante no Caponta, podem ser lidos como esse "pouco" que causava a diferença. Eles geravam concorrência e consistência porque diretamente coerente com a dinâmica alimentar habitual da população e mantinham a qualidade do produto. A segunda forma frequentemente apontada pelos entrevistados para a aquisição dos gêneros frescos, por eles ou terceiros, era através das comerciantes ambulantes que vagueavam pela cidade. Mas, adverte-se, essa circulação não necessariamente abarcava toda a cidade. Para que isto se visualize e nosso ponto se torne compreensível, o mapa abaixo indica os locais de residência dos entrevistados, local e momento em que se cruzavam com as mulheres comerciantes:

Figura 14

Local de moradia dos entrevistados



Fonte: MOORMAN, Marissa. *Intonations: a social history of music and nation in Luanda, Angola, from 1945 to recent times*.

Localizados não na Baixa, mas em musseques muito próximos dela, os entrevistados - todos angolanos de diferentes origens - trazem a experiência de



vida de uma parte da cidade menos desfavorecida, logo, apresentam potencial de matizar tanto a ideia do poder de compra enquanto determinante do consumo quanto iluminar a relevância do local ou forma de compra dos produtos que se pretendiam consumir. Respectivamente, os pontos em roxo, azul, cinza, verde, rosa, amarelo e preto correspondem aos locais de moradia de António Alberto Neto, Maria dos Prazeres, Branca Clara das Neves, Simão Cacete, Guida Carvalho, José Manuel Gonçalves e Conceição Fernandes. O sensível deslocamento, que também pode corresponder às constantes remoções e irregularidades do plano urbano conduzidas pela Câmara Municipal, pode indicar as oscilações econômicas das famílias dos entrevistados. A título de exemplo, Conceição Fernandes passou a residir na Maianga apenas após um longo tempo de serviço de seu esposo, o que lhe rendeu economias<sup>435</sup>. Em todo caso, é importante reter que o mapa, produzido por Marissa Moorman, tem uma circunferência que não inclui os musseques mais periféricos. Ou seja, o recorte encaminha nosso olhar mais ao centro - tal como o olhar do sistema colonial.

#### **4.2.1. As rainhas das ruas**

Em muito atribuído à perspectiva androcêntrica das fontes produzidas pelos colonialismos, mas também à falta de interesse das análises empreendidas, houve um longo período de silenciamento dos pregões das mulheres africanas comerciantes e de outras mulheres ativas nas economias das sociedades africanas enquanto objeto de pesquisa. Reequilibrando as perspectivas sobre as relações de gênero, a partir da década de 1970/1980 uma onda de produções revigorou a presença das mulheres africanas e euro-africanas enquanto sujeitos fundamentais para o dinamismo socioeconômico das diferentes espacialidades do continente, com especial destaque para a África Centro-Occidental, o que não implica em exclusividade<sup>436</sup>. Dentro de uma longa duração que compreende das sociedades

<sup>435</sup> FERNANDES, Conceição. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 03 jul. 2018.

<sup>436</sup> Apesar de apresentar análises inscritas apenas até o século XIX, esses avanços podem ser observados no conjunto de recente livro publicado sob edição de Mariana P. Candido e Adam Jones. Cf. CANDIDO, Mariana; JONES, Adam (eds). *African Women in Atlantic World. Property, vulnerability & mobility, 1660-1880*. New York: James Currey, 2019. Trabalho recente e importante para a observação da atuação de mulheres africanas na margem oriental africana, encontra-se em RODRIGUES, Eugénia. Rainhas, princesas e donas: formas de poder político das mulheres na África Oriental nos séculos XVI a XVIII. *Cad. Pagu*, n.º49, 2017. O desenvolvimento das abordagens sobre as perspectivas e o espaço conferido a essas agentes ao longo da

pré-coloniais<sup>437</sup> às atuais sociedades africanas independentes<sup>438</sup>, pesquisas de diversos campos do conhecimento tornaram irrefutável a validade do agenciamento feminino, sobretudo a partir das atividades comerciais, corroborando com a vitalidade das mulheres em qualquer empreendimento na África, a despeito das representações estigmatizantes propaladas pelas fontes coloniais.

O foco nas atividades comerciais exercidas por mulheres promoveu a quebra de uma série de paradigmas. Diferentemente do que se pensava, elas participavam não apenas do comércio de curta, mas de média e longa distância. Nessemesmo sentido, atuavam sobre as duas formas de comercialização - a retalho e a grosso -, ocasionalmente de forma concomitante. Esse redimensionamento implicou em uma revisão tanto da ideia de uma divisão sexual do trabalho "universal", quanto da própria categoria de gênero comumente empregue como chave interpretativa<sup>439</sup>. Essas novas perspectivas revestiram as atividades comerciais de nuances, nas quais o agenciamento feminino tem se demonstrado mais articulável, no qual o gênero é interseccionado por critérios variados e tecido sobre uma maleável e sólida rede de relações sociais que

---

historiografia pode ser verificado a partir da análise empreendida por Margaret Hay ainda nos anos iniciais do referido movimento de revisão. Para tal, ver HAY, Margaret J. *Queens, Prostitutes and Peasants Historical Perspectives on African Women, 1971-1986*. Canadian Journal of African History, London, v. 24, 1983, pp. 431-447.

<sup>437</sup> Ao propor uma crítica às conceituações de gênero e dos equívocos interpretativos sobre a matrifocalidade, Adesina adverte sobre a existência de mulheres da sociedade pré-colonial Yorubá controlando os mercados e o comércio a longa distância, especialidade a princípio dominada por homens. Cf. ADESINA, Jimi. "Práticas da sociologia africana: lições de endogeneidade e gênero na academia". In: CRUZ e SILVA, Teresa, COELHO, João Borges; SOUTO, Amélia Neves. *Como Fazer Ciências Sociais e Humanas em África: Questões Epistemológicas, Metodológicas, Teóricas e Políticas*; (Textos do Colóquio em Homenagem a Aquino de Bragança). Dakar, CODESRIA, 2012, pp. 195-210.

<sup>438</sup> Análises alheias ao campo da História, mas que abarcam a atividade de mulheres comerciantes em países africanos pós-independência ver, por exemplo, BORGES, Manuela. *Negociando sociabilidades em meio urbano: o associativismo feminino em Bissau*. VIII Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais. Coimbra, Centro de Estudos Sociais, Faculdade de Economia, Universidade de Coimbra, 2004; SANTOS, Orlando. Op. cit, 2010; QUEIROZ, Laís. *Entre legados coloniais e agências: as zungueiras na produção do espaço urbano de Luanda*, 2016. 131 folhas. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Sociedade e Cooperação Internacional). Universidade de Brasília, Brasília, 2016; CLARK, Gracia. *Onions are my husband. Survival and accumulation by west african market women*. Chicago: University Chicago Press, 1995; DUCADOS, Henda, FERREIRA, Manuel. *O Financiamento Informal e as Estratégias de Sobrevivência Econômica das Mulheres em Angola: a kixikila no Município do Sambizanga (Luanda)*. In: V Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais (Lisboa:1998).

<sup>439</sup> Uma reflexão elucidativa sobre a problematização da aplicação do conceito de gênero para as realidades africanas encontra-se em OYYWŪMÍ, Oyèronké. *Conceptualizing gender: the eurocentric foundations of feminist concepts and the challenge of african epistemologies*. In: *African gender scholarship: concepts, methodologies and paradigms*. CODESRIA Gender Series. Dakar: CODESRIA, v. 1, 2004, pp. 1-8.

continuamente se reconstrói em negociação com as inflexões da experiência social vivenciada. Uma das categorias sociais mais emblemáticas na história das mulheres comerciantes em Angola é a da quitandeira- personagem largamente representada no âmbito literário, cujo um dos pregões narrativizado por Óscar Ribas no romance *Uanga*, de 1952, foi por nós referenciado no título deste capítulo.

Os "quinze réis" apregoados remetem ao século XIX, no entanto, a agência dessas mulheres na dinâmica comercial da cidade de Luanda tem seus traços no século XVIII, não apenas, mas fortemente vinculada ao movimento gerado pela intensificação do comércio transatlântico de escravizados. Responsáveis pelo abastecimento da cidade, eram essas mulheres que comercializavam gêneros alimentícios para o consumo interno de um espaço com tráfego crescente, tal como para o abastecimento dos navios que traficavam os escravizados para o outro lado do Atlântico. Os trabalhos da historiadora brasileira Selma Pantoja demonstram a dimensão do percurso das quitandas e das quitadeiras entre as duas margens, ampliando o conhecimento sobre o raio de suas redes de relações<sup>440</sup>. Conforme ratificado pela historiografia e observável nas fontes escritas e orais, as quitadeiras compuseram uma categoria diversificada, entrecruzada por diferentes critérios de classificação a depender das especificidades locais e do tempo histórico.

O trabalho da historiadora brasileira Vanessa Oliveira é revelador dessas nuances e agenciamentos na segunda metade do século XIX<sup>441</sup>. A autora demonstra as diferentes estratégias lançadas por algumas mulheres e as suas proeminências nas dinâmicas comerciais em Luanda, no sistema de abastecimento alimentar da cidade e, necessariamente, em suas próprias vidas. Dentro de uma

<sup>440</sup> PANTOJA, Selma. Conexões e identidades de gênero no caso Brasil e Angola, Séculos XVIII-XIX. In: X Congresso Internacional Cultura, Poder e Tecnologia: África e Ásia face à Globalização. X Congresso ALADAA. Salvador: Universidade Federal da Bahia, vol.1, 2001, pp. 267-179. Idem, "A dimensão atlântica das quitadeiras". In: FURTADO, Júnia (Org.). Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do Império Ultramarino português. Belo Horizonte: Editora da UFMG, v.1, 2001a.

<sup>441</sup> OLIVEIRA, Vanessa S. Gender, Foodstuff production and Trade in Late-Eighteenth Century Luanda. In: *African Economic History*, v.43, pp. 57-81, 2015; Idem, *Mulher e comércio: a participação feminina nas redes comerciais em Luanda (século XIX)*. In: BERGAMO, Edvaldo; PANTOJA, Selma; SILVA, Ana Cláudia da. (Orgs). *Angola e as angolanas - memória, sociedade e cultura*. São Paulo: Editora Entremeios, 2016, pp.133-152; Idem, *Donas, pretas livres e escravas em Luanda (séc. XIX)*. In: *Estudos Ibero-Americanos*, Porto Alegre, v.44, n.º3, set-dez, 2018, pp. 447-456; Idem. *Slave Trade and abolition: gender, commerce and economic transition in Luanda*. Wisconsin: University of Wisconsin Press, 2021.

vasta lista de nomes e posições, o caso mais icônico é o que envolve as realizações de Dona<sup>442</sup> Ana Joaquina dos Santos Silva - conhecida como "a rainha do Bengo" -, uma luso-africana que, por ocasião das heranças deixadas por seus pais e marido, soube articular uma rede de influência e alcançou prestígio nas negociações em torno do tráfico, outrossim, enquanto proprietária de inúmeros arimos em Angola<sup>443</sup>. Atuando, portanto, como uma das mercadoras de destaque, negociando e abastecendo cidades dentro e fora de Angola com sua produção de gêneros alimentícios. Embora digna de nota, sua trajetória não serve como padrão em uma sociedade de poucas exceções e uma das pesquisas realizadas por Oliveira aponta de forma precisa que o exercício comercial a rés do chão tinha outros nomes<sup>444</sup>.

Note-se que as chamadas "donas" não atuavam nessas atividades, isto é, não estavam diretamente envolvidas com o comércio a retalho. Em torno de 1850, cerca de 50% da população luandense era formada por escravizados e, como muitas das "donas" faziam uso de mão de obra escrava, a produção e a comercialização diretas dos gêneros alimentícios eram realizadas por essa categoria social. Condição que, como demonstra Oliveira, poderia lhes possibilitar comprar suas liberdades com o excedente dos produtos comercializados<sup>445</sup>. E, apesar dos distintos estatutos e contextos, essa compra de liberdades permaneceria. Conforme trazido por Monteiro, ainda no século XX as quitandeiras eram classificadas pela população local como negociantes ou comerciantes<sup>446</sup>. Representando um número reduzido e uma classe à parte, a primeira categoria era constituída por aquelas que intermediavam diretamente as mercadorias com o interior, mulheres essas que infelizmente não puderam ser encontradas nas fontes consultadas, mas que ainda existiam à semelhança das "donas". Já a segunda categoria era subdividida em quatro modalidades: a quitandeira com banca licenciada nos mercados municipais; a com banca nos mercados dos musseques; a ambulante; e a quitandeira de porta de casa<sup>447</sup>.

<sup>442</sup> De acordo com Oliveira e outros, "dona" era a denominação usual para essas mulheres de prestígio social envolvidas em atividades comerciais de grande vulto.

<sup>443</sup> OLIVEIRA, Vanessa. Op. cit, 2018.

<sup>444</sup> Idem, 2015; 2020.

<sup>445</sup> Ibidem.

<sup>446</sup> MONTEIRO, R. Op, cit, pp. 232-233.

<sup>447</sup> Ibidem, p. 233.

Ao avaliar os proventos das mulheres nos musseques, Monteiro pontua que a reduzida porcentagem exercendo atividades fora do ambiente doméstico era explicada por sua "impreparação"<sup>448</sup>, uma espécie de dogma que se reproduz em uma quantidade expressiva de fontes produzidas pelo saber colonial e que, *grosso modo*, pode ser lido como meio de legitimar a exploração do trabalho feminino e ocultar os entraves que lhes impediam melhores formações educacionais e profissionais. Segundo Monteiro, esse despreparo era o que justificava que, para além de "do lar", as mulheres dos musseques se concentravam em 67% em duas atividades laborais: 45,2% como lavadeiras e 21,8% como quitandeiras, balança cujos pratos apresentavam medidas similares um século antes, proporção verificada por Vanessa Oliveira. Autores mais dedicados à análise da lógica do trabalho forçado imposto pelo colonialismo português, como Michel Cahen, afirmam que o capitalismo submete regiões periféricas a formas não capitalistas de dominação<sup>449</sup>. Ou seja, por não pagar o devido custo dos homens trabalhadores forçava-se a manutenção da produção doméstica realizada por mulheres<sup>450</sup> que produziriam o déficit que não era coberto pela reprodução social do trabalhador africano sob tutela colonial<sup>451</sup>.

Se, de fato, são formas capitalistas ou não é uma discussão que extrapolaria o nosso escopo, contudo, o que permanece na dinâmica laboral pese a abolição do trabalho forçado é a centralidade da implicação da mulher enquanto agente econômico para complementar renda também no espaço urbano e, indo mais além que Cahen, diríamos também para sustentar a integralidade de um agregado. Na medida em que, embora pouco verificado pela historiografia atinente, o trabalho agrícola no interior angolano há séculos dependia em grande medida das atividades desenvolvidas por mulheres e, por outro lado, há séculos que a lógica colonial as condicionava, por uma série de fatores, a ocupar profissões mais relacionados à prestação de serviços pessoais e comerciais, torna-se inteligível que o padrão profissional se mantivesse nos mesmos níveis. Talvez

<sup>448</sup> Ibidem, *passim*.

<sup>449</sup> Ver CAHEN, Michael. Seis teses sobre o trabalho forçado no império português continental em África. *África*, São Paulo, n.º35, 2015, pp. 129-155.

<sup>450</sup> Abordagem que provoca o mito da agricultura doméstica pode ser encontrada em FARRÉ, Albert. Las Mujeres y el Mito de la Agricultura de Subsistencia. De la exportación de alimentos a la dependencia alimentaria en el sur de Mozambique. In: *Cadernos de Estudos Africanos*, jan-jun, n.º29, 2015, pp.31-58.

<sup>451</sup> Cf. CAHEN, Michael. *Op.cit*, pp. 143-144.

mais do que os trabalhadores homens, as trabalhadoras mulheres se encontrariam mais arroladas dentro da categoria edificada por Nuno Domingos, isto é, dentro de um "indigenato informal", um desmerecimento que era juridicamente assente.

Esse demérito para com a classe das quitandeiras que transparece às falas de Monteiro - que, cumpre destacar, de maneira paradoxal evoca reiteradas vezes a importância da categoria para a população local - é produto de um processo histórico e específico de cerceamento da atuação comercial dessas mulheres. Movimento este que, necessariamente, vinha sendo modelado pela lógica de comercialização desejada para um espaço urbano sob jugo colonial que, invariavelmente se observado em longa duração, não era exclusivo ao século XX, tampouco à Luanda, mas encontra ecos em diferentes cidades angolanas e africanas em diferentes temporalidades. Conforme demonstrado pela historiografia atinente, secularmente as quitandeiras comerciantes foram cerceadas pelo poder público, sendo preteridas pela lógica da espacialização urbana vigente e que problematizava a permanência de mercados aparentemente desorganizados e, sobremaneira, a comercialização ambulante sem fiscalização. Ao longo das matérias da imprensa que evocam os mercados, é destacado o expressivo número de mulheres africanas não-brancas a gerir os espaços dos mercados, tanto textual quanto imagetivamente.

Essa magnitude é incontestavelmente reiterada pelas fontes orais e escritas, excetuando-se apenas o espaço do Kinaxixe em que "a presença de quitandeiras vestidas com panos coloridos era praticamente nula"<sup>452</sup>, realidade apercebida e reafirmada pelos entrevistados - e compreensível pelo valor das taxas e possibilidades de venda no referido mercado. Conforme atestam as fontes, as quitandeiras africanas eram maioria no mercado do Xamavo e, irrefutavelmente, apesar de um ou outro europeu "que se acotovelavam" nos mercados dos musseques, a maior parte da comercialização nesses locais era realizada por elas e, como vimos, esses mercados estavam vulgarizados por Luanda. Em uma cidade que, nos anos 1970, para além da profusão de mercados menores havia também quatro mercados municipalizados, Monteiro havia registrado apenas 1.200 quitandeiras fixas e, tendo-se em vista só as bancas do Xamavo - considerando-se

---

<sup>452</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º34, 11 de janeiro de 1968. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

que todas fossem geridas por mulheres - ali havia 951 mulheres. Até os anos de 1960, Luanda tinha 95.092 mulheres africanas e deste montante 57.789 estavam entre os 15 e os 45 anos, isto é, economicamente ativas<sup>453</sup>.

Seria descabido e inconsistente pressupor que mais de 57 mil mulheres fossem quitadeiras, mas os números oficiais que puderam ser consultados nos levam a crer que os "extraoficiais" seriam muito maiores. Se conforme demonstrado por Oliveira no século XIX a comercialização de alimentos era uma forma de reconstruir-se socialmente<sup>454</sup>, é factível que isto não apenas se mantivesse, mas aumentasse a partir da segunda metade do século XX tanto por questões demográficas quanto sociais. Ambos, Monteiro e as mulheres entrevistadas por ele, sabiam sobre a imposição do pagamento de taxas e sobre as perseguições - as "rusgas"<sup>455</sup> - mediante uma comercialização não legalizada que, tendo em vista a dinâmica da cidade, era uma conveniência. Provavelmente haveria muito mais mulheres como quitadeiras que, por receio de repressão, não se confessaram como tal. Possibilidade factível dado que Monteiro tinha ciência quando adverte sobre a falha da fiscalização e que os 21,8% de mulheres quitadeiras oscilavam entre os 45,2% de lavadeiras. Essa oscilação, tanto quanto a não regulamentação das quitadeiras por diversos fatores, era um movimento vital para a alimentação da cidade e dos agregados familiares, quer o das mulheres comerciantes, quer o de terceiros.

Dois recentes trabalhos realizados pelos investigadores Laís Queiroz e Orlando Santos têm como objeto as atividades de mulheres comerciantes em Luanda no período pós-independência e ressaltam a valorização das dimensões de autonomia e mobilidade enquanto centrais na atuação das quitadeiras<sup>456</sup>. Para além de muitas das vezes não ser algo financeiramente viável<sup>457</sup>, o pagamento de

<sup>453</sup> A estimativa é leviana na medida em que, conforme as fontes atestam, as quitadeiras giram entre os 9 e 90 anos de idade. O cálculo é baseado nos dados fornecidos por Monteiro. Cf. *Ibidem*, p. 234.

<sup>454</sup> OLIVEIRA, Vanessa. Op. cit, 2015; 2016; 2018; 2021.

<sup>455</sup> Rusga é a denominação local para as interpelações policiais, muito habituais e direcionadas aos africanos, em especial àqueles residentes das áreas periféricas da cidade.

<sup>456</sup> Ver QUEIROZ, Laís. Op. cit; SANTOS, Orlando. Op. cit.

<sup>457</sup> É importante salientar que as mulheres comerciantes historicamente teceram estratégias particulares de financiamento de suas atividades em diferentes temporalidade e espacialidades. No que tange ao continente africano ao longo do século XX, as associações de crédito informal são objetos das análises de QUEIROZ, L. Op. cit; BORGES, Manuela. Op. cit; CLARK, Gracia. *Onions are my husband. Survival and accumulation by West African Market Women*. Chicago and London: The University of Chicago Press, 1994; DUCADOS, Henda. Op. cit.

taxas para uma banca fixa configura uma justaposição de restrições que limitam os ganhos. As fontes orais coletadas por Orlando Santos evidenciam que um grande número de mulheres quitandeiras, aliás como trazido por Monteiro, desempenhavam outras funções e mantinham a articulação das redes e relações de comercialização como uma atividade de ocasião<sup>458</sup>. Ao discorrer sobre o êxodo rural de Catete para Luanda durante os últimos anos da década de 1960, a angolana Guida Carvalho afirma que muitas mulheres saídas do interior angolano, por meio de relações de parentesco e vizinhança, iam para Luanda a trabalhar ocasionalmente na comercialização de frutas, tal como havia ocorrido com muitas de suas tias e primas<sup>459</sup>.

José Manuel Gonçalves dá vulto a essa atividade e, ainda, reveste a dimensão de mobilidade com uma nuance fundamental para o consumo alimentar da cidade:

E, atenção, as quitandeiras eram centenas, não eram duas ou três. Por exemplo, eu me lembro de uma senhora que todos os dias aparecia lá na Vila Alice, no meu bairro, e minha mãe era uma das que comprava sempre com ela, combinava com ela "ah, amanhã eu preciso de tomate, não esqueça" e, de vez em quando, eu ouvia tanto da minha mãe quanto das vizinhas perguntar se não tinha outras coisas "você não arruma azeite? Não arruma vinho?" e elas arrumavam! Se alguém pedisse, arrumavam, claro que arrumavam, né?<sup>460</sup>

A Vila Alice se posiciona em uma região mais próxima do centro urbano da cidade e, como o próprio entrevistado confessa, era uma localidade chamariz para a venda ambulante ou porta-de-casa pelo poder de compra do público que por ali circulava ou residia<sup>461</sup>. Quer pelas distâncias aumentadas pela debilidade dos transportes públicos; quer pela concentração das atividades sociais no centro; quer pela necessidade de complementação de renda de um sem número de mulheres alijadas do emprego formal - e que algumas delas, sublinhemos, queriam (e podiam) acompanhar a criação dos filhos como as tias de Guida e a mãe de Simão Cacete<sup>462</sup> -, a resultante seria a mesma: o aumento da venda ambulante seria

<sup>458</sup> Cf. SANTOS, Orlando. Op. cit.

<sup>459</sup> CARVALHO, Guida. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 02 jul. 2018.

<sup>460</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>461</sup> Ibidem.

<sup>462</sup> Nota-se no depoimento de Guida Carvalho que o exercício de comercialização de alimentos realizado por seus familiares não era compreendido por ela como um trabalho nos mesmos termos que o trabalho formal, sugerindo que seria uma atividade de ocasião. Nesse mesmo sentido, quando Simão Cacete fala sobre a venda de peixe exercida por sua mãe se percebe a ideia de



inevitável. Sobremaneira a venda de frescos que, pela agilidade da comercialização, se adaptava às lides dessas mulheres e à dinâmica comercial reticular da cidade<sup>463</sup>. Para compor nossas colocações, trazemos as falas de uma quitandeira entrevistada por Orlando Santos:

Eu, por exemplo, o negócio que iniciei com ele é de passar com os ovos na zunga, ainda no tempo do colono. Vendia banana na zunga, nas senhoras brancas, zunguei, zunguei com as bananas [...] Só que naquele tempo do colono, as pessoas na zunga, vendiam só banana, maçã, pêra, abacaxi, estes negócios de fruta<sup>464</sup>.

As "senhoras brancas" é uma fala que indica esse poder de compra e demarca que a quitandeira, provavelmente como muitas outras, tinha a consciência disso. Contudo, para que não caíamos em um reducionismo, é fundamental sublinhar que não era o público exclusivo. Ao falar da Vila Alice, José Gonçalves comenta que ao lado havia um "bairro indígena" habitado majoritariamente por negros e mestiços que, por ocuparem o funcionalismo público, exerceram forte atração sobre as quitandeiras que por lá passavam a saber o que queria ser consumido<sup>465</sup>. Além disto, alguns dos angolanos entrevistados, a dizer, Conceição Fernandes, Maria dos Prazeres, António Alberto Neto, Simão Cacete e Guida são negros ou mestiços e detinham um relativo poder de compra que lhes habilitava comprar com as quitandeiras mesmo que o valor dos produtos tivesse um pouco faturado, conveniência que tinha a ver com a não possibilidade ou a não vontade de ir aos mercados municipalizados que frequentavam. Essas escolhas são fundamentais de serem demarcadas porque nos comunicam sobre a natureza dos alimentos que circulavam pela cidade e o que, ao longo destes deslocamentos, era desejado e possível, haja vista a remodelação tanto das redes de comercialização quanto dos hábitos de consumo.

---

"ocasional" que é, curiosamente, também trazido por Ramiro Monteiro quando classifica as quitandeiras entre profissionais e de ocasião.

<sup>463</sup> A análise da antropóloga brasileira Rosa Vieira sobre as mulheres comerciantes de óleo de palma localizadas entre o vilarejo de Kay-Mbinga e a cidade de Matadi na República Democrática do Congo demonstra a delicadeza em apreender a dimensão das palavras e como elas têm potencial em revelar subjetividades que são, ao nosso entendimento, pertinentes à leitura das atividades comerciais exercidas pelas mulheres angolanas em Luanda. Essa relação palavra-ação pode ser melhor apreendida em um artigo de Vieira em colaboração com o antropólogo brasileiro Felipe Evangelista. Sobre o trabalho de Rosa, ver EVANGELISTA, Felipe; VIEIRA, Rosa. Você precisa ter pessoas para vender: relações de proximidade no comércio no Haiti e RDC. *Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology*, v. 17, e 17 502, sep., 2020, pp. 1-18.

<sup>464</sup> Falas de uma quitandeira anônima e sexagenária de Luanda entrevistadas por Orlando Santos. Cf. SANTOS, O. Op. cit, p. 35.

<sup>465</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

A fala daquitadeira sexagenária entrevistada por Orlando Santos e as proferidas pelos angolanos que entrevistamos indicam que havia uma proliferação de gêneros alimentícios que eram comercializados por essas mulheres na *zunga*<sup>466</sup>. Entretanto, é factível reconhecer uma alteração no padrão da venda ambulante que as representações não marginam. Os trabalhos historiográficos que, focados na atuação das quitadeiras, evocam os gêneros alimentícios comercializados por elas nos permitem entrever que à volta de 1850 a *fuba* e farinhas avultavam, tal como carnes de cabrito, produtos curativos como *kabomba yala*, *ngongo*<sup>467</sup>, peixe seco e fresco, frutas, verduras, comidas prontas, etc<sup>468</sup>. A *fuba*, as farinhas, o peixe seco, as comidas prontas e os produtos curativos, de acordo com a classificação colonial, eram itens considerados "tradicionais" ou "africanos" e, provavelmente por esse motivo, não tiveram suas presenças encontradas na venda ambulante a partir das fontes consultadas por nós. Isto é, eles continuavam a ser consumidos, entretanto, foram limitados a, por exemplo, determinadas bancas e espaços do Xamavo, aos mercados de musseque e, não se pode deixar de cogitar, por meio de permutas e em uma venda ambulante menos visível porque mais passível de sofrer perseguição.

E, em face disso, percebe-se que a carne de cabrito se perdeu na *zunga*. A maior parte das receitas culinárias inventariadas, e de diferentes regiões de Angola, apresenta a carne de cabrito como elemento proteico de origem animal, posicionando-se atrás apenas do peixe - seco ou fresco -, seguido em ordem decrescente por carne de galinha, ovos, carne de porco, carnes de caça e espécies de larvas comestíveis<sup>469</sup>. Os dados apresentados pelo Matadouro Municipal de Luanda indicam que diariamente havia o abate de uma média de 40 cabritos<sup>470</sup>. Decerto que, em vista da promoção internacional pelo aumento do consumo de

<sup>466</sup> Palavra que advém do termo kimbundu (ku) *zunga* e traduz a ideia de circular. Cf. RIBAS, Oscar. Missosso III. Literatura tradicional angolana. Luanda: Fenacult, 2014, p. 327.

<sup>467</sup> O trabalho de Selma não indica o que seriam os dois produtos citados, apontando apenas que estavam dentro da categoria de "produtos da terra". Ao consultar o dicionário kimbundu-português *ngongo* não foi encontrado, mas *kabomba yala* pode ser a conjugação entre o verbo *kubomba* que se traduz como acalentar e *iala* que deriva do verbo *kukala* que seria ser/estar. *Kabomba yala* seria, provavelmente, algum item com o poder de causar o sentimento de estar sendo acalentado. Sugere-se o trabalho da investigadora angolana Kasembe sobre a experiência de cura em Angola. KASEMBE, Dya. As mulheres honradas e insubmissas de Angola. Luanda: Editorial Nzila, 2005.

<sup>468</sup> PANTOJA, Selma. Op. cit, 2001.

<sup>469</sup> Rico em proteínas, um exemplo de preparação culinária com larvas comestíveis é o *Catato* que, segundo informações coletadas em pesquisa de campo, é o nome local da larva. Há prato semelhante usualmente consumido na atual RDC.

<sup>470</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXVII, n.º 10.495 6 de julho de 1960. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

carne de origem bovina e da integração do mercado angolano neste negócio, o abate de bois, e em consequência disto as toneladas de carne bovina, era muito mais expressivo, girando em torno de 3 mil quilos por dia. A desproporcionalidade das qualidades de carnes ofertadas foi garantida mediante o processo gradual de intervenção indevida dos portugueses sobre os dois pólos de criação bovina em Angola que, tradicionalmente, compunham uma produção africana, localizados em Cunene e Kwanza Sul/Uíge (Camabatela), sul e norte angolanos, respectivamente. Destituição e produção não sem resistência por parte dos produtores africanos, mas que teria facilitado o maior ingresso de carne bovina no mercado de Luanda.

Apesar da alta oferta de carne bovina, o preço se mantivera alto, como via de regra, durante todo o colonialismo. O que, convém sempre balancear, não garantiria uma ausência do consumo até mesmo por vias não formais, como por meio de desvios<sup>471</sup>. A questão é que, como tão perecível quanto envolvido por fortes relações díspares de poder, a carne bovina foi um produto fresco que teve sua venda concentrada, controlada e elitizada. Isto se afirma mediante a intenção de montagem de talhos especializados e cursos de magarefe a partir dos anos 1960 sustentados pela parceria entre os mais interessados na alta lucratividade do negócio: a Junta Nacional de Produção Pecuária, o Grêmio dos Marchantes e a própria Câmara Municipal de Luanda<sup>472</sup>. A municipalização e, em especial, a montagem de câmaras frigoríficas nos mercados do Xamavo e do Kinaxixe também encontra motivação na viabilidade de venda das carnes bovinas. Se bem lembrado, uma das associações mais beneficiadas pela construção do Kinaxixe foi a Cooperativa Agro-Pecuária da Cela, diretamente envolvida com a apropriação dos gados africanos a norte do país e membro da Junta Nacional.

A justaposição entre o problema de estocagem das carnes frescas, que envolvia intermediários com alto poderio econômico, e a tônica da impropriedade higiênica dos mercados locais teria colaborado com a progressiva redução da circulação de carnes pela cidade, quer de qual tipo fosse. É importante fazer um adendo que rasa a tentativa do discurso colonial de imbuir a comercialização de alimentos realizada pelos africanos - e o alimento em si - como lugar de sujidade

<sup>471</sup> Entre os anos de 1955 a 1965, diferentes periódicos trazem matérias informando sobre casos de desvios de carne que, em muitos casos, era furtada dos talhos e revendida nos mercados de musseques.

<sup>472</sup> Revista Notícia. Luanda, n.º 257, 7 de novembro de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

posto que isso descora a um princípio fundamental da relação com o alimento: a vitalidade, o frescor. Se havia péssimas condições de higiene nos musseques é porque o sistema colonial providenciava as mazelas não contemplando a infraestrutura mínima necessária àquela região. Por essa razão se mantém a importância da técnica secular de secagem e defumação dos alimentos, muito comum a carnes e peixes, o que decerto garante diversidade nos sabores das confecções culinárias. As tão faladas "moscas verdejantes" do comércio realizado localmente não conformavam um quadro consentido pelos angolanos. Ao falar sobre os ganhos da qualidade de alimentos com o advento dos frigoríficos, António Alberto Neto sublinha:

É conveniente notar que desempenhou um papel importante o uso do gelo e a o aparecimento do frigorífico equipado para a conservação dos alimentos. Para dar a volta nisso, a tradição africana consistia em fumar ou secar a carne e o peixe do mar ou o peixe das zonas fluviais<sup>473</sup>.

As falas de Neto corroboram com a manutenção de técnicas - às quais ele classifica como "tradição africana" - como importantes, pré-existent e que não se perderam, outrossim, porque funcionais para driblar as contingências. Concomitantemente, essa mesma "tradição" teria sido alargada mediante a possibilidade de outra forma de conservação dos alimentos, alternativa considerada positiva pelo entrevistado. Por sua vez, Maria dos Prazeres declaradamente afirma que, pese mais onerado, comprava carnes no talho porque "tava mais conservado, mais tapado", muito embora nos mercados "também vendiam boas, tapadas, os nacos"<sup>474</sup>. Já José Manuel Gonçalves, ao discorrer sobre o aumento de quitandeiras nos bairros próximos à Vila Alice e o desejo dos angolanos do "bairro indígena" por carne, recorda que no Mercado do Caponta - por muito tempo expostas - as carnes chamavam moscas, fatalidade que jocosamente gerava frases do tipo "já não faz mal as moscas porque depois quando passar isso na fritura, no óleo de palma, no azeite isso mata tudo"<sup>475</sup>. E isto, veja bem, de forma alguma pode ser lido como uma aceitação da má qualidade de conservação do produto: representa uma idiosincrasia que

<sup>473</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

<sup>474</sup> PRAZERES, dos Maria. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.

<sup>475</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

comunicava criticamente as contingências aos quais a população e seus alimentos estavam submetidos.

Por intermédio do exposto, pode-se afirmar que a proposta urbana de melhoria infraestrutural ia ao encontro da população que manifestava de diferentes formas uma preocupação com aquilo que estava a ser consumido. As autoridades coloniais jogam com isto. Ou seja, com o surgimento de câmaras frigoríficas, especificamente as carnes, passariam a ser preferencialmente adquiridas em condições de refrigeração e não mais circulando pelas ruas ou expostas a chamar moscas. Com isso se pretende dizer que o provável desaparecimento ou redução das carnes na *zunga* realizada pelas quitandeiras, em especial a de cabrito, é também fruto da percepção dessas comerciantes sobre aquilo que os seus fregueses queriam ou não consumir e não exclusivamente e de forma unilateral uma retração pela imposição da Câmara Municipal de Luanda. Retomando a ideia da conformação de um novo padrão para a venda ambulante, portanto, rascunha-se que permaneceram os itens frescos que seriam tão menos perecíveis quanto fáceis de transportar. Assim sendo, se mantiveram frutas, verduras e ovos, itens que eram adquiridos nos mercados ou nas pequenas plantações e pomares particulares localizados à margem do centro.

Isto dependeria das redes e relações atadas por cada uma das quitandeiras, haja vista suas condições. Havia também a opção de revenda casada com os comerciantes portugueses que mantinham em suas lojas produtos frescos que, por passível de multa e perda do produto pela deterioração, faziam uso da mão-de-obra das comerciantes para garantir a venda. O quadro, por si só, garantiria a proliferação dos frescos pela cidade que eram, sem dúvida, mais caros, contudo de melhor qualidade, sobremaneira aqueles adquiridos no próprio espaço urbano da cidade. Não se pode perder de vista que a confluência flutuante entre, por exemplo, o bloqueio das estradas em função dos confrontos anticoloniais, a condição não sempre favorável das vias e o tempo de deslocamento prejudicava a qualidade dos alimentos quando finalmente descarregados em Luanda. E é precisamente essa íntima relação com a qualidade do produto que por das vezes justificava ou tornava aceitável um preço mais elevado, que adensa a importância da extensão das redes de mercadorias, curva que, ao recuperar a crucialidade da materialidade e frescor do alimento, colocaria o peixe fresco como intocável na *zunga* da cidade.

#### 4.2.2.

#### As realezas das mesas

O nexocom a materialidade e vitalidade do produto é o que nos auxilia a compreender porque, necessariamente, o redator da matéria que abre o capítulo inicial fez questão de mencionar tanto o viço das couves quanto o frescor das sardinhas comercializadas pelos vendedores de manhã bem cedo pelas ruas do centro da cidade. Tendo em vista as possibilidades de conseguimento de alimentos no próprio espaço urbano de Luanda, essa particularidade encontra viabilidade. Ela é geradora de uma articulação de redes mais curtas que, também em função da oportunidade mais fluída de complementação de renda por meio da venda de ocasião, são dinamicamente atadas e desatadas pelas mulheres - e em menor escala também homens - responsáveis pela circulação desses alimentos no centro da cidade. Essas redes, contudo, não eram igualmente inclusivas e essa restrição corresponde, mais uma vez, a importância que a confiança na materialidade, vitalidade e origem do produto exerciam sobre a conexão entre quem vende, quem vende o quê e quem compra o quê.

Quer pelas fontes orais quer pelas escritas, essa vitalidade pode ser lida como um princípio que se estende à própria atividade circulatória das quitandeiras ambulantes, isto é, elas representavam a vitalidade da cidade nas mais diferentes acepções do termo. Em kimbundu, a *zunga* é traduzível como girar, circular com agilidade, algo que, se aproximado do alimento, pode remeter a ideia de um produto viçoso que deve ser logo vendido para não perder o viço. Se nos aproximarmos do termo francês *débrouille* empregado pelas mulheres comerciantes da República Democrática do Congo e o seu significado de desprender ou desenrascar, nota-se não apenas a semelhança do movimento que é tão mais físico quanto social, mas também torna compreensível alcançar como a dimensão do comércio ambulante realizado por mulheres africanas é simultaneamente um contínuo atar e desatar. Não há um “entre”, mas um simultâneo dentro e fora das redes - que são muitas e de diferentes naturezas<sup>476</sup>. Quando na reportagem de 1955 sobre o Mercado do Caponta se comenta que “por

---

<sup>476</sup> A abordagem da já referida Rosa Vieira dá conta desta dimensão. Cf. VIEIRA, Rosa. Op. cit, 2020.

alguma razão menos honesta" as "vendedeiras vivaças"<sup>477</sup> não diziam o preço dos produtos, os sentidos são muitos: da percepção de que elas regulavam o mercado ao fato de que eram vivaças, representação que apresenta perenidade.

Por mais que, como salientado pelos entrevistados - em especial José Manuel Gonçalves - elas fossem capazes de arrumar do azeite a qualquer outro item que o freguês ou freguesa solicitasse, o peixe fresco é aquele que concomitantemente escapole do sistema de classificação colonial. Ele se apresentava em todas as ementas. Mediante o cotejamento entre as fontes, o peixe se mostra como o alimento mais pereño da alimentação local a ser necessária e cotidianamente comprado. É factível compreender a relação intrínseca entre o peixe e o seu frescor posto que, em primeiro lugar, ao ser banhada pelo mar a geografia da cidade assim teria possibilitado. E, em segundo lugar, essa possibilidade era fundamentalmente garantida pela atividade secular dos pescadores axiluanda da Ilha, uma laboração histórica que foi pela sua importância objeto de diferentes investigações realizadas pelo saber colonial<sup>478</sup>. A magnitude e relevância da atividade piscatória podem ser apreendidas pelo trabalho antropológico desenvolvido pelo angolano Ruy Duarte de Carvalho, uma análise que torna irrefutável tanto a centralidade da pesca para o abastecimento alimentar da cidade, quanto como isto pode ser lido como razão essencial para se entender o peixe fresco como parte da experiência sociocultural de Luanda que, se revisitados os trabalhos de Selma Pantoja<sup>479</sup>, navega pela longa duração<sup>480</sup>.

Por conseguinte, a estabilidade da pesca realizada pelos axiluanda foi alvo de atenção da administração colonial que, na tentativa de deslocar esse protagonismo por meio da modernização da pesca a cargo de portugueses, demandava reconhecer de forma íntima a estrutura da atividade que era, outrossim, um meio de vida. Um desses trabalhos é aquele realizado pela antropóloga colonial Ana de Sousa Santos, cuja análise não esconde que por detrás da atenta observação à alimentação realizada pelo muxiluanda - que, sim, confirma o protagonismo do peixe no consumo - estava também informando sobre o processo

<sup>477</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º9.101, ano XXXII, 28 de novembro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>478</sup> Ver por exemplo CAPELO, H.; IVENS, R. De Angola a Contra Costa. Luanda, Imprensa Nacional, v. 1, 1886; REDINHA, José. Coleção Etnográfica. Publicações do Museu de Angola, 1955; Silva, Lino da. Embarcações e utensílios da pesca dos ilhéus de Luanda (Um estudo sobre aculturação). Estudos Etnográficos, v. 1, Luanda, Imprensa Nacional, 1960.

<sup>479</sup> PANTOJA, S. Op. cit, 2001a.

<sup>480</sup> CARVALHO, Ruy Duarte de. Ana a Manda, os filhos da rede. Luanda: IICT, 1989.

de proletarização segundo a lógica de trabalho defendida pelo colonialismo. Dentro e a partir dessa diferença de lógica é que se compreendem os discursos embutidos em reportagens da imprensa, que se alargam no decorrer dos anos 1950 a propalar que as "fainas do mar" eram senão o que haveria de mais "genuinamente lusitano"<sup>481</sup>. Especialmente no mês de julho de 1955, altura em que a Ilha de Luanda sofreu retração pelo avanço do mar e parte dos axiluanda foi deslocada para os musseques, o jornal *A Província de Angola* promove diversas reportagens sobre o desenvolvimento da pesca a cargo da administração colonial.

Submetidas a Alexandre Sarmiento, médico dos Serviços de Saúde de Angola e sócio efetivo da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, as matérias sobre o IV Congresso Nacional da Pesca propalavam a importância da atividade para o povoamento de Angola. Percebe-se que as diretivas dos congressos nacionais da pesca, atreladas à Associação Industrial de Angola que tentava dominar as atividades piscatórias em Moçamedes e Benguela, orientavam a transferência de pescadores continentais e madeirenses para Angola<sup>482</sup>. Ao passo que isso atesta a magnitude das relações entre o jornal *A Província de Angola* e os Serviços de Saúde, essas publicações iluminam que, tal como o trabalho de Santos sobre os axiluanda - também a cargo do centro de investigação de etnologia de Angola - a atividade piscatória realizada pelos pescadores da Ilha estava a ser desestruturado ou assim se pretendia que o fosse. Portanto, esse movimento, que em muito corresponde aos interesses de mercado em torno da lucrativa comercialização do peixe seco e das farinhas de peixe, faz parte da tentativa de desestabilização da atividade realizada pelos axiluanda mediante a implementação da pesca em traineiras marítimas, tripuladas que, dentro da tônica da modernização, seriam mais eficazes que a pesca artesanal desenvolvida localmente.

Essa disputa de produção em Luanda que, como em Moçamedes e Benguela percorreu os anos 1950 e 1960, encontraria momentos de recuo e avanço e abarcar essas minúcias extrapolaria nosso escopo. Uma parte substancial delas pode ser visitada no trabalho de Ruy Duarte, este que nos possibilita afirmar que a resistência da atividade piscatória realizada pelos axiluanda, tal como a

<sup>481</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXLL, n.º 9002, 20 de julho de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>482</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXLL, n.º 8986, 1 de julho de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.



comercialização realizada pelas peixeiras axiluanda é senão fruto de uma rede articulada e dinâmica que, nos aproximando e corroborando com a leitura de Pantoja, assegura a formação de uma cooperativa trançada por laços, pertencimento e parentesco<sup>483</sup>. Por mais que tenha havido a tentativa de desestruturação, a capacidade de flexibilização com um alto poder de resistência na articulação e desarticulação de redes da pesca realizada pelos axiluanda teria garantido seu lugar no comércio da cidade. E, há de se pontuar, as agências não pretendem isolar as ações em um universo fechado, mas articulado com as iniciativas industriais encampadas pela administração e em diálogo com o sistema alimentar colonial. Ou seja, é dizer também que isso não impediria que a pesca realizada pelas traineiras - que, há de se salientar, não funcionaria sem o envolvimento dos angolanos - ocupasse mercado, afinal, a população de Luanda demandava.

Por meio da reportagem do dia 30 de novembro de 1963 em *Notícia*, periódico cujas reportagens inflamam a ideia de exotismo, é possível perceber que os chamados "cariangas", pescadores angolanos envolvidos com a pesca artesanal (arte xávega)<sup>484</sup>, eram residentes da região da Samba e Boa Vista e eram os responsáveis pelo "peixe mais fresco que se come na cidade"<sup>485</sup>. Ainda segundo a matéria, o produto era todo direcionado ao Kinaxixe, o "segundo mar que engloba toda a pesca da Ilha de Luanda"<sup>486</sup>. Decerto que a ênfase no frescor do peixe e o provável exagero em afirmar que toda a produção de peixe extremamente fresco era direcionada ao Kinaxixe são recursos de marketing que não escondem interesses financeiros. À parte das representações, tem-se a informação de que a pesca artesanal alimentava o mercado municipalizado. A maior ou menor defesa de uma ou outra rede de pesca - redes que apresentariam diferentes agentes e interesses - não diminui o fato de que a população local estava acostumada à experiência do peixe fresco. E, importante grifar, buscava aquele que não estivesse congelado ou refrigerado, mas sim aquele que estivesse tão mais próximo da fonte. Esse rastreio, ou seja, o acesso à qualidade do peixe que se queria comer decerto era marginado pelas contingências ou possibilidades dos compradores.

<sup>483</sup> PANTOJA, S. Op. cit, 2001a.

<sup>484</sup> *Notícia*, Luanda, n.º 209, 30 de novembro de 1963. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>485</sup> *Ibidem*.

<sup>486</sup> *Ibidem*.

Neste sentido, as experiências trazidas pelas fontes orais são fundamentais posto que revelam as estratégias empregadas pela população - e nela se inclui compradores e vendedores - para garantir o consumo do peixe fresco. Ao ser questionado sobre as dinâmicas desse consumo, Simão Cacete comentou sobre as formas de acesso ao peixe:

Na minha infância havia duas, na minha percepção, o peixe podia ter origem na pesca artesanal, a praticada pelos axiluanda com aquelas canoas, que lançavam as redes e depois havia já uma pesca melhor equipada, com as chamadas traineiras que empregavam o pessoal e aí normalmente a pesca com os barcos tradicionais as pessoas iam comprar o peixe diretamente ao pescador na Ilha. Era direto. A das traineiras já era vendida no porto pesqueiro que durante muito tempo foi ali na Baía, tinha um ponto que era ali, as traineiras atracavam ali e as pessoas iam ali comprar que era isso que abastecia os mercados, algumas vezes se estabelecia acordos...<sup>487</sup>

Por sua vez, António Alberto Neto afirmou que:

Era mais fácil de consumir o peixe fresco quando se ia comprar a ilha isto fazendo um percurso mais curto onde se encontrava o porto pesqueiro. Depois punha-se o problema da conservação. Os axiluanda tinham mais vantagem em adquirir o peixe fresco. [...] O peixe fresco era encomendado às peixeiras ou então o meu pai levantava-se mais cedo e ia de carro até a ilha comprar o peixe fresco. De uma maneira geral a população de Luanda que não tivesse meios de transporte adquiria o peixe nos mercados ou em lojas. A questão toda era de ter peixe fresco para consumo, porque a capacidade de congelação variava e era sujeita à compra de gelo com as zungeiras e nas casas havia uma grande parte da população que não possuía frigorífico movido a gás ou mesmo a electricidade para a produção do gelo no congelador, razão pela qual a tendência generalizada da população era de comprar somente o peixe suficiente para o consumo diário<sup>488</sup>.

O primeiro ponto a destacar é que as falas reiteram a importância dos axiluanda e das traineiras, sendo, portanto, muitas as possibilidades de redes e relações sociais - o de "acordo" como colocado por Simão Cacete; outrossim, indicam que a garantia do frescor do peixe estava diretamente vinculada ao espaço da Ilha e aos pescadores. Isto é, representava a melhor fonte. A localidade, portanto, é muito precisa e preciosa. A forma direta, como menciona Simão, era a estratégia mais acertada para garantir o consumo que, como ambos permitem entrever, se relaciona intrinsecamente com a vitalidade do produto. Diferentemente de Simão e António Alberto Neto, Maria dos Prazeres não era natural de Luanda, mas de Caxito. Contudo, igualmente tinha por hábito comprar o peixe direto na mão dos pescadores. Isto porque, ela alega, ainda quando solteira

<sup>487</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

<sup>488</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

seu pai comprava direto com os pescadores de Caxito. Informação que matiza que a preocupação com o frescor fosse algo exclusivo dos naturais de Luanda, até mesmo porque Guida Carvalho, natural de Catete, manifestara a mesma cautela.

Como informa António Alberto Neto, o preferencial acesso dependia também do conhecimento apurado acerca da geografia local e dos possíveis menores percursos. Poder ir até a Ilha não era uma possibilidade para muitos dos angolanos, mas para aqueles que tinham seus próprios meios de transporte ou conheciam devidamente os desvios do território. Além de fazer parte de um "viver a cidade" e dela desfrutar, acordar mais cedo, ir à fonte comprar o peixe fresco - e talvez menos onerado do que pela mão de terceiros - não era uma vivência comum a todos. Havia quem demandasse um peixe fresco porque não tinha luz em casa, mas residia na outra ponta da cidade, cujas distâncias impediam. Isto, decerto, balança as experiências de escolha e abre brecha para uma multiplicidade de agentes. Não apenas como as "zungueiras"<sup>489</sup> que passaram a entrar no "negócio" do gelo, mas veio a fortalecer o negócio das peixeiras ou quitandeiras de ocasião, ambas apontadas pelas fontes orais como a segunda opção para o conseguimento de um bom peixe fresco. A sugerida separação entre a categoria de peixeira e quitandeira de ocasião corresponde a um ponto de intersecção encontrado no cotejamento entre a historiografia e as fontes orais coletadas.

Na senda das colocações de Selma Pantoja, pode-se compreender que as quitandeiras que comercializavam peixes eram reconhecidas como "peixeiras". Representadas na literatura pelo comportamento mais arredo do que as demais, eram já no século XVIII compreendidas como uma espécie de cooperativa dado a profundidade dos laços de solidariedade<sup>490</sup>. De fato, nas entrevistas realizadas houve uma sensível separação entre quitandeiras e as peixeiras. Quando perguntada se suas tias e primas comercializavam peixes, Guida categoricamente disse quando uma vez que "as peixeiras eram mesmo as da Ilha, da praia, do Samba, aí aonde tava o mar elas vendiam mesmo o peixe"<sup>491</sup>. De maneira indireta, ao falarmos sobre a dinâmica de comercialização de alimentos e a rivalidade para com os comerciantes portugueses, António Alberto Neto reitera que as "quitandeiras e peixeiras eram mais independentes, não tinham bancadas e vendiam em várias

<sup>489</sup> Corresponde à nomenclatura atual dada às mulheres que efetuam o chamado comércio informal nas ruas de Luanda.

<sup>490</sup> PANTOJA apud QUEIROZ, Op. cit, p. 80.

<sup>491</sup> CARVALHO, Guida. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 02 jul. 2018.

ruas da cidade"<sup>492</sup>, ou seja, tanto confirma a independência e o volume delas quanto as coloca em categorias diferentes.

Essas nuances importam mais para brindar fluidez às classificações que podem ser feitas às mulheres comerciantes, apresentando, entretanto, relativa influência na relação de confiança atada na negociação. A mãe de Simão Cacete, por exemplo, era "doméstica" - suas palavras -, e seu pai marceneiro-carpinteiro. Provavelmente a fim de complementar renda, sua mãe também operava no pequeno comércio e "vendia fundamentalmente peixe"<sup>493</sup>. De acordo com o entrevistado, ela - como as tias e primas de Guida - não teria alugado banca em mercado e vendia no tempo livre na parte da manhã para poder assim acompanhar a criação dos filhos e cuidar da casa na parte da tarde. A dinâmica de sua mãe era a seguinte:

Ela ia ao mercado, comprava no mercado de São Paulo nomeadamente e tinha um conjunto de clientes ao qual ela fornecia, portanto, ela geralmente ia ao mercado de manhã, comprava uma quantidade de peixe e depois ia de casa em casa a fazer as entregas, não é? Algumas vezes as pessoas encomendavam e diziam olha eu quero o peixe tal e ela cuidava de abastecer desse peixe<sup>494</sup>.

Simão não revela porque no Mercado de São Paulo, o Xamavo, mas as informações dadas nos permitem conjecturar que tinha a ver com as distâncias, os preços ofertados, o circuito de venda em função da moradia das freguesas que, como visto, já eram estabelecidas. Tal como estabelecido era o tipo de peixe solicitado. Também por todas essas nuances, sua mãe não comprava na Ilha na mão dos pescadores, mas no mercado habitual mais próximo de sua residência (no Marçal). Grifa-se uma característica fundamental dessa compra e venda: um conjunto de clientes conformado pela confiança e demarcado pelo conhecimento mútuo sobre o "peixe tal". Essa característica se estende à todas as relações de compra e venda de peixe que puderam ser tocadas por meio das entrevistas, quer com "peixeiras ou "quitandeiras". O interessante é perceber que, primeiro, a inconveniência de não poder ou não querer ir até a Ilha ou aos mercados era substituída pela conveniência de ser abastecida sem sair de casa, algo que se considerando as distâncias, debilidades de transporte e lides domésticas e/ou

<sup>492</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

<sup>493</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

<sup>494</sup> Ibidem.

profissionais de cada mulher, era um proveito. Tanto um proveito que permitia a confecção da ementa tal qual a dona de casa havia proposto (e cuidar dos filhos, caso os tivesse), quanto uma vantagem para a comerciante que garantia a venda de seu produto fresco com uma taxa concedível.

Guida Carvalho e Conceição Fernandes afirmaram comprar o peixe sempre com a mesma peixeira que ia a porta de casa todos os dias precisamente às 6h e às 17h na casa da primeira, no Prenda - a 8 km da Ilha - e às 11h e às 17h na casa da segunda, no Rangel, que distava a cerca de 10 km da Ilha<sup>495</sup>. Esse mesmo "a porta de casa" era a forma através da qual a mãe de Branca comprava o peixe. Apesar de falar "quitandeira" e não "peixeira", Branca disse que "havia as quitadeiras que traziam o peixe à porta, muito bom, vinham da Ilha", demarcando a comodidade da transação, a qualidade do produto e a referência com a região da Ilha. Eram variadas as formas de adquiri-lo, por meio de diferentes cadeias tão mais personalizadas quanto fechadas e que, ainda assim, garantiam a primazia do peixe - em detrimento de outras proteínas de origem animal. O segundo ponto, e talvez o mais peculiar, se refere ao requinte de ambos os lados da transação em considerar não apenas o frescor do peixe, mas a qualidade. Ao ser perguntado sobre qual peixe era mais habitual, Simão respondeu-me que:

Normalmente as escolhas eram feitas pelo tipo de prato que se pretendia, não é? Por exemplo, se fosse *mufete* era o peixe na época o espada, a sardinha, a savelha. A sardinha hoje é aquilo que hoje chamam de *lambula*, não é aquela pequena, é a mais desenvolvida. Eram principalmente esses tipos de peixe para pratos como o mufete. Depois tinha o chamado peixe grosso, o *kakussu*, a garoupa, o peixe atum que lá era chamado *kibumbu* que eram usados mais quando se tratava de fazer uma caldeirada ou um molho para comer com o *funje*, essas coisas, pra fazer o chamado *calulu*<sup>496</sup>.

Poder-se-ia supor que essa exatidão seria produto de sua criação, educado por uma mãe envolvida no pequeno comércio de peixe. Quando seu pai não podia ir à Ilha, António Alberto Neto contou que o peixe podia ser adquirido por uma peixeira de confiança. Ele dizia assim:

No caso do meu ambiente familiar a preferência era para o peixe fresco que se consumia normalmente em caldeirada, garoupa branca, frito o peixe espada fresco, ou na forma de pirão o peixe favorito era o peixe-galo. Aos sábados

<sup>495</sup> CARVALHO, Guida. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 02 jul. 2018; FERNANDES, Conceição. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 03 jul. 2018.

<sup>496</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

quando se comia peixe, o bagre fumado, ou se fizesse uma boa cacussada o peixe favorito para o pirão ou para o calulu era sem dúvida o kakussu ou o peixe galo fresco. O peixe fresco era encomendado às peixeiras [...] <sup>497</sup>.

É sensível nas duas falas a precisão entre a qualidade do peixe e a confecção culinária. Pode-se alegar que, ambos com mais de 60 anos, a fala contenha um conhecimento apurado com o tempo. Contudo, quando Simão e Neto salientam que aquele produto era encomendado, a relação entre prato e tipo de peixe se afirma porque quem encomenda organiza e, geralmente, sabe o que vai cozinhar. Por conseguinte, percebe-se que havia uma rígida relação com a ementa imaginada para aquele dia. Conceição Fernandes alegou que quando não havia peixe fresco ela fazia, por exemplo, um arroz de peixe seco <sup>498</sup>. Já Guida Carvalho sublinhou que a peixeira sabia bem o "peixe para o funje", reforçando a percepção de que a ementa do dia se apresentava antes do produto em si. Branca endossa a percepção ao comentar que "era aquilo e acabou. Só mudava se havia falta de peixe, de carne, qualquer problema, não é?" <sup>499</sup>. Comentários como esses são horizontais às entrevistas. Importa dizer que o preciosismo não era exclusivo ao peixe, observando-se também um cuidado com, por exemplo, qual receita entra azeite de oliva ou azeite de palma, arroz, batata doce ou rena e outros itens.

Isto é, a confecção culinária se mostra fundamental na aquisição de um gênero alimentício. O peixe, apesar de basilar nas preparações, estava diretamente dependente - ao obedecer a ementa - da aquisição de uma série de outros itens. O *mufete*, por exemplo, implicava em se ter banana-pão, batata doce e mandioca, era ainda acompanhado por *súmate* - um vinagrete com *jindungo*, cebola e tomate - e farinha de musseque; o *calulu* demandava o *funje* como acompanhamento, tal como era integrado por quiabo, abóbora-carneira, berinjelas, tomate, cebola, rama de batata-doce ou *jimboa* e azeite de palma <sup>500</sup>. Uma gama de gêneros que, segundo o saber colonial, eram classificados como "africanos" e que se

<sup>497</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

<sup>498</sup> FERNANDES, Conceição. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 03 jul. 2018.

<sup>499</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

<sup>500</sup> A descrição da receita pode ser encontrada em RIBAS, Óscar. Alimentação Regional Angolana. Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 1989 [1965], p. 22. É fundamental demarcar que as receitas sofrem variação no tempo e no espaço, mas outrossim, a depender do ambiente doméstico. Essas alterações são interessantes de serem percebidas, por exemplo, por meio de fonte oral. A entrevista realizada por Hamilton Russel à angolana natural de Benguela, Teresa Cohen, recobra essa dimensão familiar. Cf. Russell G. Hamilton, Teresa Cohen. Calulu of Angola: An Interview with Teresa Cohen. Callaloo, v. 30, n.º 1, Winter 2007, pp. 251-256.

encontravam tendenciosa e estrategicamente dispersos à periferia da cidade. A experiência de consumir o peixe, item talvez considerado 'neutro' porque basilar da alimentação portuguesa, representava uma vivência garantida pelas diferentes quitandeiras, pescadores e consumidores angolanos que, naturais ou não de Luanda, conectavam e temperavam a parte com o todo. Essas conexões entre produtos, pratos e experiências são que conduzem, também, as ligações humanas nos espaços de sociabilidade a serem vistos no próximo capítulo, revelando novos e antigos sabores e formas de ser e estar.

## 5

### Cada prato, uma sentença

[...] a moamba era como um, como vou a dizer isso...sabe aquelas pessoas que saem da norma, em uma festa e aquela coisa toda e vem uma rebita ou vem um merengue e as pessoas dançam? Como exceção. E a moamba, e o muzonguê sabiam como exceção. Desta norma, tas a ver?

NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

#### 5.1.

##### A dança dos comeres

O trecho acima foi retirado da entrevista realizada com Clara Branca das Neves, angolana natural de Moxico que, pela experiência de vida em um meio intelectual e artístico, poeticamente discorria sobre como ela enxergava o consumo das confecções culinárias locais por parte das pessoas do seu círculo social. Em outras palavras, a fala de Branca concebe um fato vivenciado por ela em um meio restrito se em relação à dimensão de toda uma cidade. Ainda assim, a imagem de uma dança, forma que recorrentemente atravessa as falas de grande parte dos entrevistados por meio da musicalidade angolana, servesamente como um passolúdico para que possamos visualizar o cruzamento entre os habituais e desconhecidos sentidos alimentares de uma cidade colonial construída em meio a diferentes experiências sociais. Trocas culturais que não imunes às relações de poder se fizeram largamente presentes no âmbito culinária angolano como, via de regra, em todos os demais campos independente de tempo e espaço. Levando-se em conta o lugar social de cada um dos habitantes daquela cidade, suas trajetórias e histórias de vida, a norma e a exceção decerto compõem uma díade flutuante, porosa e borrada por conflitualidades<sup>501</sup>.

Vimos que as contingências que temperavam as papilas gustativas da população local eram socioespacialmente acertadas pela maneira através da qual a cidade e seu sistema alimentar foram projetados pelas autoridades e parceiros coloniais de diferentes setores. O que se pode afirmar, tanto a partir do trecho de

---

<sup>501</sup> A discorrer sobre as representações da literatura angolana, o intelectual Luís Kandjimbo evoca uma ideia que, se aproximada da noção de conflito trazida por Frederick Cooper, é tão pertinente quanto. Para mais, ver KANDJIMBO, L. O endógeno e o universal na literatura angolana. Comunicação apresentada no painel cultural do Seminário sobre a Realidade Política, Económica e Cultural de Angola, Paris 6-9 de Novembro de 2001, realizado pela Embaixada de Angola em França por ocasião da Festa Nacional, 2001, p. 10.



Branca Clara das Neves quanto da relação idiossincrática com o peixe, é que a subjetividade que determinadas confecções culinárias carregavam e permaneciam a carregar - como a moamba<sup>502</sup> e o muzonguê - não cabiam nas bordas da panela. Entremeando a dinâmica das relações e redes comerciais, a materialidade dos produtos que compunham essas confecções implicava em uma peculiaridade dos circuitos que, também correspondendo aos desejos, às possibilidades sociais e práticas cotidianas inerentes ao estar na cidade, fazia preponderar a manutenção de determinados consumos alimentares pese as limitações espaciais e classificações sociais dos alimentos. É evidente que a superação das contingências não seria realizada de forma horizontal e a partir dos mesmos subterfúgios para todos os habitantes da cidade.

As experiências eram tantas quanto muitas eram as estratégias cotidianas de conseguimento dos alimentos e reelaboração das ementas habituais. Em face disso, pudemos observar que, por inserido em uma espécie de neutralidade dentro da hierarquia moral que classificava os alimentos, o peixe escapuliu e pôde, graças à estruturação sólida das redes de comercialização, permanecer como proteína animal largamente consumida e fundamental para a perpetuação de práticas culturais e confecções culinárias que segundo a classificação colonial eram consideradas "tipicamente africanas", como o *mufete* e o *calulu*, pratos que são reiteradamente mencionados pelos entrevistados. Se bem observadas, as estratégias de controle colonial da circulação de alimentos visavam garantir no espaço os interesses de determinados grupos e, assim sendo, buscavam desarticular a fluidez inerente à atividade comercial, especialmente àquela desenvolvida pelas mulheres africanas. As estratégias pretendiam restringir os consumos a determinados locais, estes que funcionariam, portanto, como zonas contíguas em que nelas se instauraria a noção de fixidez, quer fossem os mercados, quer fossem as residências.

<sup>502</sup> Em tese sobre a experiência dos carregadores africanos no comércio de longa distância na região da Luanda entre 1880 e 1920, a historiadora Elaine Ribeiro da Silva dos Santos traz uma informação de substancial importância para a compreensão da relação subjetiva que envolve natureza, técnicas, práticas e o alimentar. Ao falar sobre as tarefas diárias dos carregadores, Santos pontua a necessidade daqueles de transportar seus produtos com o conhecimento necessário para manter a integridade. Uma das técnicas encontradas foi a confecção de um cesto, uma espécie de suporte entretecido por fibras vegetais, cujo nome era *muianga*. Essa *muianga* era sustentada por varas e, esses dois elementos juntos, compunham a *mussassa* ou *mussasse* na Lunda, nome que em kimbundu é *muhamba*, cuja diferença de grafia resulta em moamba. A moamba era encostada à sombra dos imbondeiros nos momentos de descanso. Cf. SANTOS, Elaine Ribeiro, Op. cit, 2016.

Dado o alargamento espacial da cidade e a lógica de distribuição dos produtos no espaço, as populações de cada um dos bairros ou musseques da cidade fabricaram seus locais de troca comercial e consequentemente garantiam, como podiam, os seus desejos alimentares. A proliferação dos contatos naquelas espacialidades, dotadas de uma intensa circulação de pessoas, ideias e produtos, tornava a ideia de "meio restrito" senão uma formulação que tinha mais a ver com as debilidades socioeconômicas do que com a capacidade de agência e interação social que, por serem expressivas, garantiam um consumo privativo, pese a estimulação ou restrição colonial a partir de uma cartela específica de gêneros alimentícios. Em outras palavras, quer as autoridades coloniais quer os especialistas em alimentação tinham, ambos, a consciência sobre a dificuldade em modificar por completo os hábitos alimentares locais. Como regia o plano de urbanização, que continha em si as limitações infraestruturais sincronizadas com o poder de compra da população, não é de se admirar que os espaços de sociabilidade e comensalidade na região da Baixa fossem diferenciados<sup>503</sup>.

No início dos anos 1950, quando a população de origem portuguesa adentrou à cidade com mais força, a seção "Pequenos Anúncios" do jornal *A Província de Angola* e seções similares em outros periódicos indicam a proliferação de pensões especificamente para imigrantes portugueses que serviam almoço, tal como se pode verificar a consolidação da comercialização de "comida caseira" que, como a comida oferecida no restaurante "Império" do pai de José Carlos Oliveira, tinha os ternos<sup>504</sup> compostos apenas pela chamada "comida do continente" - a portuguesa. Como o "Império" criado nos finais dos anos 1940 havia outros estabelecimentos de restauração, a citar o Portugália, a Cervejaria Biker e o "Paris-Versailles" que ofertavam "pastelaria fina". Com o aumento, portanto, dos imigrantes portugueses os estabelecimentos, tanto os mais recentes quanto os mais antigos, apresentavam como regra a alimentação europeia ou

<sup>503</sup> Um dos conceitos mais largamente utilizados pelos trabalhos inscritos nos campos da Antropologia e Sociologia da alimentação é o de "sociabilidade", cunhado pelo sociólogo alemão Georg Simmel (1858-1910). Para este, sociabilidade seria uma forma de sociação que atuaria de modo autônomo sobre os conteúdos e, em sua relação com a alimentação, estaria restrita ao "comer junto", isto é, à comensalidade, única dimensão considerada por ele relevante. Adverte-se que a dimensão socializadora do conceito cunhado pelo autor dialoga com a perspectiva da civilização europeia de enquadramento social. Ao longo das reproduções do conceito essa perspectiva foi tão ignorada, quanto sepultada. Cf. SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Revista Estudos Históricos*, v. 1, n.º 33, 2004, pp. 159-166.

<sup>504</sup> Recipiente de material metálico para transportação de comida.

internacional. O Escondidinho da Sé, na Rua dos Mercadores ou a Confeitaria Arcádia Lda na Avenida Marginal ofereciam petiscos e pratos que, como o "bife à arcádia", supostamente nada tinham a ver com a alimentação concebida como "africana".

Essa suposição que se tenciona senão mediante o olhar dicotômico colonial de forma alguma impossibilitaria que os africanos - angolanos ou de outras regiões - frequentassem esses espaços e neles consumissem aquilo que era oferecido. As imagens produzidas pela imprensa e autoridades coloniais, considerando-se evidentemente a intenção de propalar um ambiente lusotropical, mostram que - como no Kinaxixe - aqueles locais eram também espaços de socialização dos africanos que detinham poder de compra para tal. Para além do fato de estarem posicionados na região central da cidade, decerto que os valores cobrados promoveriam uma segunda limitação mais expressiva que a primeira. Ao ser perguntada sobre a condição de vida de grande parte dos trabalhadores africanos, Maria dos Prazeres afirmara veementemente que "os trabalhadores do Caminho de Ferro, do Porto, das fábricas...não podiam ir a um restaurante a comer bife com batata frita"<sup>505</sup>. O "bife com batatas fritas", que se bem observado é uma combinação vulgarizada no âmbito culinário internacional, foi uma forma da entrevistada demarcar as limitações do poder de compra de um público específico - e majoritário - da cidade.

As batatas doces e, sobretudo, as "europeias" ou "renas" avultavam e eram sensivelmente mais acessíveis do que um bife de carne bovina. Incontestável que a confecção foi mencionada por simbolizar essa linha econômica e ter, naquele contexto, um peso na esfera social. Ao falar sobre aquilo que sua mãe lhe preparava, Branca Clara recobrou na memória o "bife com batatas" que "gostávamos mais" - dizia ela -, no entanto, era um prato pouco habitual: era quando sua mãe lhes podia render esse mimo<sup>506</sup>. No mesmo sentido, discorrendo sobre sopas e caldos, José Manuel Gonçalves jocosamente recordava: "E a gente não gostava muito daquilo, sabe? A garotada não gostava, a gente já estava mais numa de achar que o bife era melhor, podia servir um feijão de óleo de palma,

<sup>505</sup> PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

<sup>506</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

mas metia um bife, né?"<sup>507</sup>. Ademais de representar uma confecção culinária especial que carregava em si um valor econômico e social diferenciado, o bife com batata frita nos comunica sobre os interesses de consumo que vinham sendo despertados em uma população essencialmente jovem - como o eram todos os angolanos entrevistados que ao longo do recorte temporal da análise tinham entre 15 e 32 anos de idade: era a "garotada".

Para além de dar luz à faixa etária como critério de importância no que toca à promoção de novos ou outros hábitos alimentares, reitera-se que uma confecção não anulava a outra: o bife com batata frita coabitava com a moamba e o feijão de óleo de palma. Percebe-se que aqueles que determinavam as ementas - especificamente da "garotada" entrevistada - eram os mais velhos, no caso, seus pais; e impunham pela relação de parentesco e autoridade confecções não necessariamente correspondentes à classificação colonial, mas vinculadas a hábitos alimentares já estabelecidos. Eram, portanto, os que detinham o poder de compra e o poder de determinação<sup>508</sup>. Os pais de José Manuel Gonçalves, cumpre pontuar, eram portugueses nascidos na metrópole e, por seu relato, não por isso deixavam de consumir o feijão com óleo de palma, um dos pratos mais vulgarizados na ementa local e que era, segundo os especialistas em alimentação, uma confecção africana. Essa mistura, absolutamente compreensível e inerente aos fenômenos culturais, se fazia presente também nas residências de todos os demais entrevistados dentro dos quais temos angolanos oriundos de uniões entre indivíduos de diferentes origens.

Trivial era também a possibilidade de frequentar diferentes espaços de sociabilidade e comensalidade que não, os restaurantes da Baixa. Em função da segmentação e representação social realizada pela imprensa o periódico que melhor permite alcançar a proliferação de bares e tabernas pelos arredores de

<sup>507</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>508</sup> Ainda que ultrapasse o escopo de análise, cumpre destacar que a diferença de faixa etária e a sua influência no poder de decisão deve ser entrecruzada por fatores outros. Em função do encantamento para com aqueles indivíduos mais velhos que migraram do interior para a capital é possível conjecturar que isso pudesse também funcionar como uma camada da relação de poder no que toca aos hábitos e práticas culturais. Para mais sobre essa ascendência e pelos caminhos das letras, recomenda-se CHAVES, Rita. A narrativa em Angola: espaço, invenção e esclarecimento. In: GARVES, Charlotte; GARMES, Hélder; RIBEIRO, Fernando F. (Org.). África-Brasil: caminhos da língua portuguesa. Campinas: UNICAMP, 2009.

Luanda é o *Tribuna dos Musseques*, o "modesto jornalzinho" - palavras do editorial de inauguração - que era declaradamente destinado aos habitantes do subúrbio<sup>509</sup>. No dia 21 de setembro de 1967, o décimo nono número do periódico trazia uma reportagem intitulada "Um kaluanda recorda a sua terra natal" redigida por Sebastião André da Conceição. Enquanto um *kaluanda* (denominação local para os naturais de Luanda), o colaborador incitava um convite à cidade para além da Baixa, percorrendo da circunvalação à Estrada do Catete, perpassando a Avenida Brasil e a Francisco Newton, vulgo Estrada da Cuca, adentrando os musseques e mencionando os locais possíveis - e de variados estilos - de se encontrar diversão, comidas e bebidas<sup>510</sup>. Diferentemente de Branca, jovem mulher de um ambiente social específico, o redator era um homem natural de Luanda e de alguma forma revela a sinuosidade entre as concepções do que seria norma e exceção.

Ultrapassando-se todas essas ruas e avenidas - e também entre elas - o redator nos dá a conhecer a existência do Bar Chaves; da Casa Suba; da Casa Verde em que se poderia encontrar a "habitual freguesia que logo pela manhã se acerca do balcão para tomar um 'branquinho'; do Bar Timpanas na Estrada da Brigada, no qual serviam-se "cacussos assados regados com molho de gindungo" e que, não muito distante, encontrava-se também do Bar Flor da Brigada "com churrascada" a 30 escudos e "dois pires de dobrada tão apetitosa que é de chorar por mais"<sup>511</sup>. Decerto que, em se tratando de um veículo de imprensa, não se pode ignorar o fato de que havia uma estratégia de *marketing* tanto na nomeação dos espaços quanto na ênfase gustativa daquilo que era servido. A minúcia e o entusiasmo do redator em descrever os lugares e as ofertas não seriam dados de forma aleatória. Isto se afirma uma vez que no número de inauguração do *Tribuna* se tem a localização dos pontos nos quais o encarte poderia ser encontrado.

E, não à toa, os pontos de venda eram o Bar Flor da Brigada e tantos outros incluídos no percurso do redator como o Bar Henrique & Irmão, Bar Mariazinha de São Paulo, Bar N'Gola, Bar Pica Pau, Cervejaria Lusitana, Bar Angola, locais situados pela Estrada da Brigada, do Catete, Avenida Brasil, Bairro

<sup>509</sup> *Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 1, 11 de maio de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>510</sup> *Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 19, 21 de setembro 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>511</sup> *Ibidem*.

Operário, e os musseques Sambizanga, Marçal e Mota. Independentemente deste recurso estratégico que, certamente, envolvia acordos e interesses mútuos, o que cabe ser salientado é a proliferação desses espaços e uma visão parcial que a matéria nos apresenta sobre os alimentos que eram neles comercializados. Uma preparação à base de um dos peixes mais habituais, os *kakussus* assados com molho apimentado que era, dentro da leitura colonial, um gênero "africano"; "dobradas" que era uma confecção corriqueira conhecida também pelo nome de "cabidela" e que era classificada como própria de um consumo africano. Por mais que houvesse um discurso a recriminar ou marginalizar esses espaços quer pela higiene quer pela freguesia amontoada, sobremaneira aquele encampado pela imprensa hegemônica, eles existiam, eram frequentados por indivíduos diversos e apresentavam a possibilidade de também se degustar pratos locais.

Contudo, como bem colocado por Sebastião André da Conceição, esses locais estavam em um itinerário, isto é, eram espaços frequentados "a caminho de" ou em ocasiões especiais que pediam uma sociabilidade diferenciada. Por mais que houvesse uma freguesia habitual que logo de manhã bem cedo aparecia, não deixava de ser um público itinerante cujo consumo casual não era responsável pela estruturação daquilo que se consumiria por rotina. Essa diferença seria apercebida pelas autoridades coloniais e por aqueles que se debruçaram sobre a alimentação das populações dos musseques dado que a pretensão colonial era interferir na alimentação cotidiana, propriamente em sua base. Como aquele que traz a moamba enquanto um desvio dançante, os depoimentos realizados pelos entrevistados sugerem um padrão que, se cotejado com a metodologia aplicada aos estudos sobre alimentação, configura uma notável e estabelecida diferença entre aquilo que se comia, por rotina, em casa e era fixo e a alimentação realizada nos finais de semana, quer dentro ou fora do ambiente doméstico das famílias dos entrevistados.

#### 5.1.1.

##### **Para que os pratos não entornem**

Os depoimentos revelam que, diferentemente da alimentação realizada durante a semana, sempre estruturada e segmentada em refeições específicas que iam do mata-bicho ou pequeno-almoço ao jantar, os finais de semana

representavam a possibilidade de desvio da norma - e norma, nesse sentido, remete à ideia de um roteiro, de uma prática pré-determinada na qual havia pouco espaço para o não ordinário. Tal como António Alberto Neto, Branca é categórica em afirmar que havia uma rigidez durante o período letivo. Mediante estratégias conscientes, mas guiadas por desejos, ela e colegas, por exemplo, escapavam da refeição regular da escola:

Então vamos falar de um dia normal de aulas, no liceu, a escola secundária. O pequeno almoço seria pão, seria leite – que eu não suportava! Aqueles copos de leite que me davam, enormes! Tas a ver? Mas, pronto, leite, pão com queijo ou pão com manteiga, uma coisa assim. E íamos para o liceu. Depois, no liceu – que foi o *Mutu Ia Kevela*, antigo Salvador Correia - e lá pelas 11h tínhamos um lanchinho. Podíamos ir à cantina lanche e esse lanche era conforme o dinheiro que cada um tinha. E, portanto, também poupávamos bastante o nosso dinheiro para ter a vez aquilo que nós queríamos. E o que é que nós queríamos? Era uma coisa que faz muito mal pela vida a fora que era pastel de carne com coca-cola. O que fez colesterol, tas a ver? Tínhamos um empregado no liceu que era o Videira, quando ele passava com seu tabuleiro e os pastéis de carne fumegando era um delírio!<sup>512</sup>.

Nota-se que, do mesmo modo que Neto e outros entrevistados, o café da manhã compunha parte de uma rotina alimentar imposta por aqueles que àquela altura eram os responsáveis pela casa<sup>513</sup>. A possibilidade de desvio era, portanto, fora desse ambiente e, decerto, um desvio marginado não apenas pelo poder de compra, mas pela passagem ou não de um tabuleiro com isso ou aquilo. Essa mesma regularidade de ementa é observada nas falas de todos os entrevistados. Rompida, por regra, apenas nos finais de semana, momento de representação de uma comensalidade diferenciada na mesma medida dos momentos de sociabilidade como cerimônias religiosas, óbitos, batizados, aniversários e etc<sup>514</sup>. Tomando de empréstimo a colocação de António Alberto Neto havia "pratos especiais para situações especiais"<sup>515</sup>. Em seguida e segundo ele, nos óbitos era servido "a *kanjica*, o feijão de óleo de palma, a babata doce, kakussada e churrasco", pratos que eram acompanhados pela *kissangua*, bebida à base de

<sup>512</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

<sup>513</sup> Caso seja de interesse, pode-se encontrar uma análise pertinente sobre a relação entre casa, trabalho e hábitos alimentares em WOORTMANN, Klass. Casa e família operária. Anuário Antropológico, v. 5, n.º 1, 1981, pp. 119-150;

<sup>514</sup> Uma análise fundamental sobre festividades fúnebres em Angola encontra-se em FREUDENTHAL, Aida. Festas fúnebres em Angola. In: OLIVEIRA, António (Org.). O império africano (1890-1930). Lisboa: Editorial Estampa, 2001, pp. 259-467.

<sup>515</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

farinha de milho fermentada. Dizia ele ainda que "na passagem do ano, Natal ou Consoada comia-se o bacalhau e durante uma semana o menu era diferente com nozes, figos, castanhas, etc. [...]"<sup>516</sup>.

Mais uma vez pode-se perceber a coabitação entre os alimentos que, sobremaneira de acordo com a sistematização colonial, tanto eram classificados como "africanos" quanto como "europeus" e que cada uma dessas oportunidades de socialização carregava consigo uma confecção específica a ser aplicada - obviamente também se considerando as possibilidades dos orçamentos domésticos. Aproximando as falas de Neto das reportagens do *Tribuna dos Musseques* é identificável a repetição das práticas. Havia no referido encarte uma seção dedicada exclusivamente a esses momentos de sociabilidade, a chamada "Vida social dos musseques". Como de regra, eram mencionadas as realizações de óbitos<sup>517</sup>, aniversários, batizados e casamentos, no entanto, a comida ofertada nesses momentos não é revelada de forma minuciosa. Indica-se apenas a oferta de "um lanche", de "um fino copo-de-água" ou de "um fino jantar" como aquele elaborado após o batizado de Abílio Caetano Neto na Igreja de São Paulo, a cargo dos pais cujo único membro nominalmente mencionado é o pai, Abílio Francisco Afonso, o "Zé Mulato" da Costa dos N'ikuilas<sup>518</sup>.

É de sublinhar que essas confraternizações, para além de mais sigilosas e sempre restritas a poucos familiares, aconteciam nas residências dos envolvidos e, conforme sugere o emprego do termo "fino" e as imagens produzidas, imprimiam uma formalidade mais apurada. Na totalidade da página seguinte, no entanto, talvez como uma continuação não contínua destes momentos, pode-se encontrar uma densa reportagem dirigida por Teófilo José da Costa - redator que geralmente cobria esses eventos -, cujo título era "Komba di Tókua: uma velha tradição de nossa gente", entremeada por fotos de Paulo de Oliveira<sup>519</sup>. Trata-se do momento de confraternização final do óbito, cujas etapas anteriores - denominadas *sango-*

<sup>516</sup> Ibidem.

<sup>517</sup> Sobre a cobertura da imprensa luandense de eventos relacionados às cerimônias fúnebres ver MARZANO, Andrea. Cruzes e feitiços: Identidades e trocas culturais nas práticas fúnebres em Angola. *Varia História*, v. 32, n.º 59, 2016, pp. 471-504.

<sup>518</sup> *Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 17, 7 de setembro de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>519</sup> Ibidem.



seriam realizadas por um período de tempo e sempre às segundas-feiras<sup>520</sup>. Muito embora a matéria faça uso da expressão "essência primitiva", na senda de Marzano<sup>521</sup>, pode-se sugerir que havia uma intenção de subversão do sentido usualmente visto no discurso das autoridades coloniais. Tensão apreendida pela historiadora, essa chamada "essência" era colocada como algo de "raízes fundas" tal qual a missa cristã<sup>522</sup>.

Figura 15  
Cerimônia komba di tókua



Fonte: Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º 17, 7 de setembro de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Conectada às sugestivas intencionalidades discursivas atadas em texto, as imagens estampadas no *Tribunat* tanto mostram o contraste com as fotos dos batizados "finos", alocadas na página anterior, quanto mostram diferentes e perenes formas outras de ser e estar. O interessante das imagens registradas por Paulo de Oliveira é o evocar de um aglomerado em torno das panelas, com pratos e

<sup>520</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º 19, 21 de setembro de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>521</sup> MARZANO, A. Op. cit, 2016, p. 477.

<sup>522</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º 17, 7 de setembro de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

caldeirões ao chão dispostos sobre esteiras, homens em um plano superior e as mulheres vestidas com seus tecidos, em plano baixo, mas no centro, tão mais próximas das comidas compartilhadas, quanto dos sorrisos, dos "batusques"<sup>523</sup> e das garrafas de cerveja, cujo caixote da imagem à direita nos permite inferir que seriam da Nocal, marca popular àquela altura. É, destarte, importante frisar aquilo que o *komba di tókua* ofertava em termos alimentares, informações que são cintiladas pela análise realizada por Marzano quando menciona dendês, genebras e aguardente<sup>524</sup>. Segundo a reportagem, a alegria do momento era comunicada especialmente pela "inebriante e transbordante alegria dos comes e bebes"<sup>525</sup>, sentença que evoca a centralidade e especificidade daquilo que era consumido naquele momento.

Cruzando-se com as falas de Neto, muito embora haja uma diferença nas formas de concepção, o fato ocorrido - e aquilo que era culinariamente preciso e indispensável - pode caracterizar um evento com estabilidade no qual era servido:

[...] kanjicada (prato predilecto feito de feijão e milho pisado no pilão com azeite de palma); peixe frito ou grelhado com feijão de óleo de palma ou de banha (à escolha de quem quer ou consoante o gosto de cada um); mufete - peixe assado no braseiro -; churrascos (de galinha ou de carne de pouco ou de vaca); funjada (de kindele - fuba de milho - ou de bombó - fuba de mandioca); enfim mil e uma coisas saborosas, apetitosas, acompanhadas (como sempre são) da indispensável pingoleta [...]<sup>526</sup>.

A partir do exposto afirma-se que a celebração do óbito retratada pelo angolano Neto e aquela do *Tribuna dos Musseques* apresentam, com pouquíssimas variações, o mesmo menu cuja centralidade da *kanjica*, não de forma casual, se reitera por ter sido em ambos os documentos a primeira a ser mencionada. Ademais, quatro pontos podem ser ressaltados: em diferentes espécies e formas de preparo como rezava a ementa, o peixe se reafirma como

<sup>523</sup> Em obra já referenciada Marzano ilumina a importância da música para os eventos fúnebres. Cf. MARZANO, A. Op. cit, 2016. Para mais sobre as relações entre música e sociedade em Angola, ver ALVES, Amanda Palomo. "Angolano segue em frente": um panorama do cenário musical urbano de Angola entre as décadas de 1940 e 1970, 2015. 216 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015; MOORMAN, M. Op. cit REIS, Alexandre. Op. cit; KUSCHICK, Mateus Berger. Kotas, mamás, mais velhos, pais grandes do semba: a música angolana nas ondas sonoras do Atlântico Negro. Tese (Doutorado em Fundamentos teóricos). Campinas: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), 2016; Para os "batusques" em Moçambique, ver análise de PEREIRA, Matheus Serva. Op. cit.

<sup>524</sup> MARZANO, A. Op. cit, passim.

<sup>525</sup> *Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 17, 7 de setembro de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>526</sup> *Ibidem*.

medular; há uma permissividade nas escolhas de acordo com os gostos pessoais, isto é, *fubas*, gorduras e qualidade de carnes diferenciadas ao gosto dos comensais; se rudimentar ou não, fato é que declaradamente as preparações eram realizadas com a ajuda de itens pontuais da cultura material como o pilão e o braseiro, elementos comercializados apenas nos mercados de musseque; nota-se a utilização das expressões "kanjicada" e "funjada" que tanto se repetem nas falas dos entrevistados - como a "moambada". Elas implicam na tradução de um momento de sociabilidade que é demarcado, necessariamente, em torno da confecção culinária. Uma preparação como a *kanjica*, o *funje* e a moamba são, portanto, coletivizadas ultrapassando-se a dimensão de uma refeição rotineira ou individualizada.

Em outras palavras, é defensável asseverar que a importância do evento e dos pratos é envolvida em uma notoriedade tão expressiva que confere uma relação metonímica, compõem uma parte e um todo. Conquanto o *sango* fosse realizado em um dia específico durante a semana e apresentasse uma dimensão menos avultada, mas tão efusivamente composta pelas comidas e bebidas do *komba di tókua*, todos os momentos de reunião regados com os pratos e bebidas locais ocorriam aos finais de semana. Em menor escala, quando questionado sobre as *fubas* e o *funje*, o angolano José Manuel Gonçalves dizia que "é uma coisa que todo mundo sabia, quer dizer, no final de semana, no sábado, para alguns era no domingo, mais grande parte no sábado, era momento da funjada"<sup>527</sup>. Momentos depois de ter comentado sobre a moamba e o merengue, a angolana Branca Clara das Neves recobrava que:

[...] ao fim de semana era um pouco diferente, havia mais tempo para as pessoas estarem à mesa, portanto a moamba caía bem, sempre havia uma tia mais velha que vinha fazer qualquer coisa, fazia uma *kitaba*, o peixe às vezes vinha com banana, mas tudo, como eu posso dizer, bastante marginal. Porque a oportunidade era imposta<sup>528</sup>.

Antes de cotejar as informações expostas, é de se salientar que a entrevista com Branca foi finalizada com esse trecho e, na medida em que trouxemos sua fala dançante no começo do capítulo, é válido que se realize um adendo a como ela concebia o fato vivenciado por ela. Diversas vezes, a entrevistada comentou

<sup>527</sup>GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>528</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

sobre a rigidez da ementa elaborada previamente por sua mãe que, enquanto uma mulher portuguesa, estruturava as refeições a partir dos pratos por ela conhecidos, isto é, majoritariamente da chamada culinária portuguesa. Para além das festas, as oportunidades que Branca tinha de conexão com a culinária não habitual em sua casa era na casa de seus avós, no Moxico, ou na casa dos vizinhos de origem cabo-verdiana<sup>529</sup>, com os quais mantinham todos os membros de sua família boas relações. Portanto, é plausível sugerir que, talvez, a dimensão de marginalidade, oportunidade e imposição trazidas por Branca possam ter a ver especificamente com o que ela vivenciou enquanto sistema para si - compreendendo seu ambiente privativo - e não com o desvio de uma norma horizontal, direta, suposta e necessariamente imposta pelo sistema colonial.

Essa inflexão é importante posto que, ao ser questionada sobre a imposição de hábitos alimentares pelo sistema colonial, a angolana Maria dos Prazeres se posicionou de forma diferente, como se notará pelo trecho abaixo:

[...]

Maria dos Prazeres: Era o sistema! Era o sistema. Há famílias angolanas que não sabem falar o kimbundo! Porque? Porque o colonialista não deixava, dizia que era língua de cão. Era só português, português, português.. Eu falo kimbundo, a língua materna da minha mãe, porque ouvia minha mãe em casa, o meu pai falava no comércio e nós falávamos kimbundo. E o meu pai nunca disse não fala essa língua que é língua de cão, nunca! Ele deixava, nós falávamos kimbundu com as miúdas que a minha mãe tinha lá em casa. A minha avó falava em kimbundu, a minha mãe, nós respondíamos...Ele dizia “estão a falar kimbundu?” e eu dizia “estou!”

Karina: E essas relações todas afetam a comida de alguma forma?

Maria dos Prazeres: Não...de comer a sopa, por exemplo, toda a gente comia. Quem tivesse posses fazia a sopa, quem não tivesse posses, era um feijão de óleo de palma, o *funje* e o peixe guisado. Tudo era uma questão de possibilidade financeira. Não porque o regime impedia, comia quem tinha condições<sup>530</sup>.

<sup>529</sup> Recente tese defendida na Universidade Lisboa (ISCTE) pela pesquisadora natural de Macau Cindy Kaian Lam sobre alimentação em Cabo Verde deve ser sugerida como fundamental para a compreensão do sistema alimentar cabo-verdiano. Nota de pesquisa da autora pode ser encontrada em LAM, Cindy Kaian. Martine Blanchard. Celles qui partent pour une terre lointaine; Récits de femmes capverdiennes migrantes en France. (Paris: L'Harmattan, 2017). Africana Studia, Edição do Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto, n.º 34, 2020, pp. 203-105.

<sup>530</sup> PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

Ou seja, havia diferentes sentidos de "sistema" e diferentes formas de com ele se relacionar. Maria dos Prazeres não associara classe e raça, mas sabia que trabalhadores ganhavam mal e que a língua local era discriminada. Como elaborado por Branca, se tratava de uma dança em que cada qual escolhia os pares ao alcance para se mover ao som de uma mesma música cujos passos descompassavam aos ritmos particulares da vida. Matizar as representações das experiências sociais em um espaço urbano colonial é fundamental para a quebra de formulações dicotômicas que pouco esclarecem sobre a resultante das interseccionalidades que cruzavam a vivência de cada um dos entrevistados e, de modo geral, a vida da população de Luanda. Nessecaminho, mas noutro fluxo, o que se mantém fixo - para além do quesito possibilidades financeiras - é a peculiaridade do que se consumia nos finais de semana que, independentemente da colonização, eram dias embalados na experiência do não trabalho, da folga, do maior tempo e da descontração. Era aos sábados que na casa de António Alberto Neto se comia o prato preferido: "calulu de peixe ou peito alto com *funje* de bombó regado com sumos"<sup>531</sup>. Era um dia, portanto, em que havia mais tempo para desfrutar da companhia dos familiares e amigos como declarado por Branca.

Comentando sobre o abastecimento de peixe da cidade, as falas de José Manuel Gonçalves remetem a notável diferença da dinâmica desses dias de folga, pelo menos, para alguns: "o que era impressionante era nos finais de semana a quantidade de brancos que ia para a Panguila para comprar bagre. No sábado e domingo, lá na Vila Alice, com frequência ali na zona onde eu morava cheirava a peixe fresco!"<sup>532</sup>. A especialidade do momento era, como colocado pelo entrevistado, sentida no ar que se respirava pelas ruas, o cheiro do peixe fresco e o sabor que dele viria se garantiam no espaço. O fato de ter se referido aos "brancos" tem a ver com a maioria dos moradores da Vila Alice e, outrossim, com o movimento de concorrência provocado por eles no circuito de comercialização de peixe na cidade que, naquele local e aos finais de semana, era acionado também pelos moradores brancos do bairro. Panguila, uma região que dista cerca de 30 km de Vila Alice, era conhecida pela atividade piscatória em torno do bagre

<sup>531</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

<sup>532</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

que era pescado por africanos e que, ao redor da própria lagoa, era defumado artesanalmente por mulheres africanas. Ou seja, a ida até à lagoa da Panguila aos finais de semana era senão também um desfrute que sustentava a boa "kakussada".

Além das reuniões mais formais e que giravam em torno de confraternizações universalmente verificadas, como batizados e aniversários, não se pode perder de vista a importância das festas e das "farras"<sup>533</sup> que ocorriam aos finais de semana e que também eram ligadas àquilo que nelas se consumia. Branca comentava que:

[...] no fim de semana, às vezes havia moamba na minha casa ou em casa de meus primos, às vezes havia carril em casa da minha tia que tinha estado em Moçambique, um carril ótimo, de coco, carril com gambas, galinha. E depois nas festas, nas festas aquela coisa dos salgadinhos, aquele bolinho de abacaxi...[...] Também aos fins de semana comíamos cachupa, que era um prato muito vulgar e essa cachupa é de Cabo Verde<sup>534</sup>.

Nota-se que, como colocado, era nos finais de semana que Branca tinha a possibilidade de degustar confecções que ela atribuía à margem da sua experiência cotidiana que, cumpre destacar, quis ser restituída também pela conexão com outros países africanos. A cachupa que ela degustava "como uma festa" era, talvez com alguma variação de ingredientes, o prato que também Conceição Fernandes preparava como mimo ao esposo apenas aos finais de semana. Pontualmente nas festas e nas "farras" que aconteciam nos quintais das casas surgiam inúmeros pratos como os bolinhos de abacaxi e salgadinhos mencionados, mas, não por isso se dispensavam preparações locais. Sobre esses momentos, José Manuel Gonçalves revelou que:

Os locais, os "quintais" como a gente falava, os quintais de farra...Olha, só falando assim Bairro Operário, Sambizanga e Marçal eram às dezenas. E nós frequentávamos muito aquilo. Alguns tinham prostitutas outro não tinham. Mas o que todos tinham é que, além da farra, se propunha muita cerveja e alguma comida. E era mais fácil de fazer o *funje*, era em um pratinho em pequena quantidade, metia *funje*, um peixe frito ou o famoso chouriço português, que era fácil de fazer. As mais elaboradas botavam já o feijão de óleo de palma e apresentavam então os pinchos de porco, de galinha, de boi, isso tudo. A ingressar numa farra você já sabia que tinha direito a dois finos, Cuca ou Nocal, ou refrigerante - eu, por exemplo, não bebo álcool porque fico sempre com sono

<sup>533</sup> Ao se falar em festas e farras, embora não passemos pelo evento, o carnaval em Luanda não poderia deixar de se fazer presente. Para mais, ver MARZANO, Andrea. "Nossa dança, nossos pais, nossos filhos". Apontamentos para uma história social do carnaval luandense. Revista TEL, Irati, v. 7, n.º 2, 2016b, pp. 67-88.

<sup>534</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

pedia um refrigerante - e já se sabia também que tinha uma comida incluída a partir de um certo momento. Ou pelo menos um pedaço de comida<sup>535</sup>.

É possível que ao falar pela "a gente", José Manuel - jovem àquela altura - estivesse a se referir aos colegas da mesma idade, rapazes como ele envolvidos nas atividades desportivas do Clube Ferroviário e Marítimo, clubes recreativos revisitados por Moorman que, como tenciona Bosslet, indicam, sim, um caráter político<sup>536</sup>. À parte disto, que ultrapassaria o nosso escopo, vale ressaltar que como colocado por ambas as historiadoras eram essas "farras" efeitos da urbanização e industrialização que se davam em bairros específicos - como o Sambizanga - e eram, outrossim, alguns deles, espaços e momentos conformados por africanos que se descolavam das festas mais oficiais dos clubes recreativos oficiais como aponta Moorman<sup>537</sup>. Tudo isto, decerto, faz ressaltar a importância de se recordar que dos 224.540 habitantes de Luanda segundo o censo de 1960, 146.873 se encontravam entre os 10 e 40 anos de idade: era uma cidade jovem, ou seja, festas e farras aconteciam com frequência, como constantes, conforme apontado por Bosslet, eram os almoços comemorativos gestados por clubes de futebol como o Clube Botafogo criado em 1951 no Bairro Indígena<sup>538</sup>.

Invariavelmente, deve-se reparar também que a localidade de realização das farras, que usualmente aconteciam nos quintais dos donos das casas e eram semiabertas ao público restringe-se aos bairros a noroeste do centro urbano, entretanto, eram ainda locais afastados da Baixa. Esse relativo afastamento e privacidade é o que permitia que muitas dessas confraternizações apresentassem atividades ilícitas como *liamba - marijuana* -, o *kimbombo* e a prostituição<sup>539</sup>. Variando conforme o público e, decerto, perante a presença de olheiros do governo colonial, elas não prescindiam de ser regadas a "muita cerveja" e "alguma comida". Perguntada se frequentava ou não as festas nos musseques mais recuados, Branca dizia que:

<sup>535</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>536</sup> Característica que, pelo menos nas falas de José Manuel Gonçalves, se faz presente. Cf. BOSSLET, J. Op. cit, p. 105.

<sup>537</sup> MOORMAN, M. Op. cit, p.83-85.

<sup>538</sup> BOSSLET, J. Op. cit, p. 57.

<sup>539</sup> *Kimbombo* é uma bebida fermentada de milho com alto teor alcoólico, uma espécie de aguardente que, àquela altura, era produzida e comercializada de forma clandestina, fato que era recorrentemente registrado pela imprensa. Se em comparação aos efeitos e formas, o *kimbombo* pode ser equiparado à força que o caporoto e a "água do chefe" - esta mais atual - têm na comercialização de bebidas fortes.

Eu frequentava dois, mas às escondidas. Quer dizer, bastante às escondidas. Mas sempre ali no fundo de São Paulo até porque comecei a dar aulas lá e, pronto, São Paulo era a minha zona. Mas também no Sambizanga e também na Ilha, pronto, não era musseque, era a Ilha mas era aonde nós podíamos conviver mais à vontade e dançar as nossas músicas. [...] Depois havia uma série de pessoas dessa mesma classe social que eram angolanos e quando chegava sábado a noite uns iam para Alvalade, para as festas do bairro do Alvalade, outros iam pra Kusumbila da Ilha ou para o Marítimo ou pros quintais<sup>540</sup>.

Mais jovem do que José, Branca também ia ao encontro de diversão nas farras, mas, talvez interdita por critérios de gênero e idade, ia às escondidas, o que matiza sua percepção de 'desvio'. Cotejando as falas, nota-se que o Sambizanga se mostra como ponto de referência no que se refere às festividades<sup>541</sup> e, para além da diversidade de locais e níveis de legalidade, as falas permitem entrever que havia festas e farras diferenciadas que cruzavam o social e o geográfico. As festas mais simples, conforme pontuado por Gonçalves, ofertavam um prato de *funje*, um peixe frito e o "famoso chouriço português", elementos que podiam, portanto, ser consumidos em um "pratinho", algo prático de se carregar nas mãos e com um alimento "fácil de fazer", aspectos consonantes com o ambiente livre e despojado de uma festa. Já as mais elaboradas - pontuando-se que a venda das bebidas era combinada com as comidas e não uma mera cortesia da casa -, servia-se feijão com óleo de palma e "pinchos" de galinha, porco ou boi, isto é, espetos com pedaços de carnes assadas. Pelo ambiente descontraído, sempre embalado por bebidas alcoólicas, é que grande parte das festas e farras em musseques terminavam com o muzonguê.

Segundo José Manuel Gonçalves:

[...] era muito importante de consumir depois de festas aonde o pessoal bebia muito; Se considerava que o muzonguê acalmava o porre. E parece que, sim, que acalmava mesmo. Então, por exemplo, quando a gente ia naquelas festas nos subúrbios, festas em clubes [...]. Ora, nesses clubes que estou te falando, no final da festa os restaurantes dos clubes davam muzonguê mesmo que ninguém pedisse porque tinham bebido e não sei o quê, tinha cara que tava mesmo muito e, bom, aconselhavam o muzonguê. Só pra você saber que muzonguê tinha essa função.

<sup>540</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

<sup>541</sup> De acordo com uma das versões da origem etimológica, Ramiro Ladeiro Monteiro pontua que a palavra Sambizanga seria produto da junção entre o termo *kimbundusambila*, que se traduziria como dança, e o termo em português 'zanga', desavença. A palavra indicaria, portanto, local em que com frequência havia danças, zangas e zaragatas. Cf. MONTEIRO, R. Op. cit, p. 64.



Pois, essa função cruzou as linhas raciais, os brancos também acreditavam que o muzonguê baixava lá o fogo<sup>542</sup>.

Quando perguntada sobre a presença do muzonguê nas festas com a função mencionada por Gonçalves, Branca introduziu da seguinte forma:

[...] Nas festas o que nós tínhamos? As festas em casas da burguesia colonial com vários salgadinhos e várias bebidas e maionese de lagosta. E depois tinha as mesmas festinhas com pãozinho de leite e fiambre. E havia também nesses caboverdianos e tal um bocadinho de sumo de múkua, sumo de kalabacera, canja de galinha no final de festa para quem estava muito cansado às 4 horas da manhã para levantar e o muzonguê...E eu tenho a impressão, não sei se isso corresponde a minha verdade, mas eu tenho a impressão que o muzonguê era mais para as festas da tarde, não me lembro de ter comido muzonguê ao jantar! Nas festas era mais moamba, cachupa...<sup>543</sup>

Mediante as falas, em primeiro lugar, se coloca que os dois entrevistados em questão frequentavam festas diferentes e apresentam um contraste no que se refere à leitura dos comportamentos. Outras falas de Gonçalves sobre as festas e alimentos ofertados perfazem em um diálogo mais retilíneo no que diz respeito aos efeitos de usos exagerados de bebidas alcoólicas - como o "porre" -, tal como, outrossim, mencionam alimentos que na "crença" local tinham funções não apenas alimentares, mas afrodisíacas como as mabangas, pau de Cabinda e os molhos apimentados - algo que pode também estar relacionado com a expressão "baixava lá o fogo". Assim sendo, ainda que permanecesse nas festas até às 4 horas da manhã, Branca - talvez, mais uma vez, por ser uma jovem mulher - entendia que a canja de galinha era servida para quem estava "muito cansado" apenas para "levantar". Algo que se compreende na medida em que, aparentemente, as festas por ela frequentadas serviam sumos de *múkua* ou *kalabacera* ou, ainda, não eram o mesmo ambiente talvez mais lascivo que as festas e farras de José Manuel Gonçalves, representação que quis ser evocada por ele.

Para Branca, portanto, o muzonguê era para festas da tarde ou para aquelas nas quais as pessoas não bebiam tanto. Em todo caso, era um alimento marcante em momentos de descontração e se apresentava de forma horizontal em diferentes modalidades e espacialidades em que as reuniões ocorriam. Apesar das diferentes percepções, a fala de Maria dos Prazeres sobre o muzonguê permite que se

<sup>542</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>543</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

encontre um ponto em comum que converge para a mais fundamental função do prato:

Maria dos Prazeres: Sim! O muzonguê come-se com mandioca, peixe fresco, o peixe seco e a farinha, ao lado, tem que ser uma farinha úmida com aquele líquido do tacho para não engasgar. E ainda hoje se consome. Mesmo famílias, trabalhadores, que trabalhavam a semana toda e metia-se na caneca. E na segunda-feira, em casa, no almoço era o muzonguê. Porque no final de semana tinham bebido e não sei o quê e comia o muzonguê. E o feijão, porque o muzonguê é um alimento que não puxa carroça.

Karina: Puxar a carroça?

Maria dos Prazeres: Sim, é ter força para ir trabalhar! O muzonguê é um prato fraquinho, o *funje* dá mais força. O muzonguê tem que ter o feijão ao lado<sup>544</sup>.

Segundo Simão Cacete, o muzonguê é um prato:

[...] feito com o peixe, bastante água, um prato até que era o recurso quando os pais estavam atrasados na confecção e faziam o prato para despachar. Junta-se a mandioca, a batata-doce, faz-se aquela farinha de mandioca com gordura e pronto<sup>545</sup>.

Aproximando todas as falas acerca do muzonguê, nota-se que o prato tinha em comum a capacidade de funcionar como um alentador. Simão Cacete, que muito se referia ao espaço doméstico, não reputa o muzonguê enquanto preparação para curar ressaca, mas como algo substancioso e ao mesmo tempo leve, de uso caseiro e indicado para momentos em que se demandava a urgente ingestão de um alimento. De forma similar, Maria dos Prazeres associa o muzonguê ao espaço familiar, uma preparação "fraquinha", mas que funcionava bem para curar a ressaca em função dos excessos do final de semana, para "aqueles que tinham bebido e não sei o quê". Quando Branca dizia "o muzonguê tens que comer sentada, né?"<sup>546</sup>, com isso querendo indicar que não era comida de festa, em realidade a sua leitura se afirma quando se cruza com a de Maria dos Prazeres no momento em que recobra a caneca como forma de consumir o caldo, item da cultura material que confere a estabilidade àquilo que é líquido e pode entornar. Sentado ou não, podia-se consumir o muzongué em caneca: uma forma

<sup>544</sup> PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

<sup>545</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

<sup>546</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

confortável de degustação com a devida "calma" para não se engasgar com a farinha. Era um acalento completo.

Ou seja, era uma preparação que aquietava e que, pode-se dizer, apaziguava ao servir diferentes momentos que, mesmo a depender das "crenças", não perdia o seu lugar. Era um alimento fixo, mas fluído em diferentes acepções do termo. No que tange às formas, a reportagem sobre o *komba di tókua* traz um trecho que tanto se conecta às falas dos entrevistados quanto nos encaminha para o gênero alimentício que, por inúmeras razões, pretendia ser dispensado pelo sistema alimentar pensado pelo colonialismo. O redator Téofilo José da Costa dizia que após tantos comes e bebes que iam da "funjada à piroada":

De manhã aparecem em grandes tijeladas ou paneladas ferventes o escaldado (muzonguê). [...] Especificando: escaldado é um reconfortante prato feito de peixe fresco ou seco com a imprescindível "mandiocada", a quem o gindungo (piripiri) e limão dão melhor gosto<sup>547</sup>.

Preparado em grandes quantidades, o muzonguê era servido em um horário específico após os excessos da noite para criar um conforto e permitir que, já com todos fortalecidos, a comemoração continuasse. O redator fez questão de pontuar os itens que compunham o escaldado: peixe fresco e seco, limão, *jindungo* e a mandioca, confecção que apresentava, segundo a classificação colonial, três elementos declaradamente considerados africanos. E, o redator ainda reforça, o mais imprescindível de todos os elementos era o mais abundante: a "mandiocada", aliás, o primeiro gênero alimentício citado por Maria dos Prazeres quando discorria sobre o preparo do caldo e não esquecido por Simão, que igualmente a menciona, quer *in natura*, quer em farinha. A representação da força da confecção, portanto, se afirma como um fato e a mandioca era o que lhe conferia sustância, quer pela farinha de musseque, quer pelo amido da mandioca *in natura* que engrossa o caldo. Muito embora Maria dos Prazeres tenha dito que ele era consumido por trabalhadores que haviam trabalhado a semana toda e desfrutado os excessos do final de semana, o muzonguê não era forte o suficiente para "puxar a carroça": para trabalhar era preciso comer o *funje*.

Como um parêntesis, há de se pontuar que o emprego da palavra apaziguar não é aleatório, mas remete e tenciona as ideias de dança, desvio, norma e

<sup>547</sup> Tribuna dos Musseques, Luanda, n.º 17, 7 de setembro de 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

oportunidade trazidas por Branca. Diante de tudo que foi exposto, pontua-se que aos finais de semana ou em eventos comemorativos a rotina se interrompia, a vida corria mais solta, era o momento de reunir, confraternizar e era nestas circunstâncias que se consolidava o consumo das preparações locais: o lugar ao mesmo tempo fixo e fluído do desfrute. Isto é, apesar dos deslocamentos, não havia perdas. Moamba e muzonguê, como o feijão de óleo de palma, eram pratos que circulavam pelas mesas também de não angolanos, mas com sensível maior frequência que o *funje* de bombó - salientando que havia também o *funje* de milho, mormente mais aceito pelos imigrantes ou migrantes do sul. Todas as confecções mencionadas representavam e cingiam as grandes quantidades e festividades e demandavam necessariamente a utilização de gêneros alimentícios negativamente classificados pelo sistema colonial, do peixe seco à mandioca. Se os desvios das normas eram irrefreáveis, aonde se instauraria a força da regra que puxa a carroça?

## 5.2.

### ***Makèzú* ou café com pão?**<sup>548</sup>

Mediante a particular azáfama dos finais de semana é que se compreende a redução da escala de análise patente em todos os estudos que se debruçaram sobre a alimentação realizada nos musseques - e também na Ilha, como o realizado por Ana de Sousa Santos. Ao se verificar a metodologia aplicada aos trabalhos assevera-se que, não destoante, mas em um tom diferente daquele aplicado por Pereira Nunes, as abordagens de Ana de Sousa Santos e Ramiro Ladeiro Monteiro indicam uma preocupação pontual dentro do "meio restrito" dos musseques, atendo-se de forma mais estrita a outros espaços que do mesmo modo seriam compreendidos como zonas contíguas de contato social. Assim, é destacável a fulcralidade que a célula familiar representava para a observação do consumo alimentar local. Por formulados a partir de campos diferenciados, pode-se alegar que ao obedecer aos pressupostos científicos cada um deles definiria uma célula de observação. Contudo, argumenta-se que à célula escolhida se dissimulava uma leitura colonizada que, convenientemente, serviria de modo favorável à "velha

<sup>548</sup> O título dado à seção faz referência ao poema "Mazèkú" do angolano Viriato da Cruz que, ao propor uma tensão entre tradição e modernidade em sua representação, ilustra como a "nova geração" estava a trocar o *makèzú* - nome local para a noz de cola - pelo café com pão. Publicado em FERREIRA, Manuel. 50 poetas africanos: Angola, Moçambique, Guiné-Bissau, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe. Lisboa: Plátano Editora, 1989, p.46.

ambição" de ordenação daqueles aglomerados, ordenação na qual o alimento fazia parte.

Em seu relatório, Pereira Nunes explicitou que a alimentação de mulheres e crianças era aquela que melhor traduzia o tipo de alimentação que se pretendia observar dado que, "mais fixas à casa e ao meio", os dois grupos consumiriam "quase que exclusivamente o que nele se come por rotina"<sup>549</sup>. Já o trabalho de Ana de Sousa Santos não expõe explicações basilares para a escolha da família enquanto objeto de estudo da alimentação do muxiluanda. No entanto, de forma criteriosa, talvez pela especificidade da própria área de atuação, cada uma das ementas verificadas por ela foi estruturada a partir de núcleos cuja composição era mãe/pai - intitulado como "chefe de família"<sup>550</sup> - e os respectivos filhos que, inclusive, tiveram suas idades expostas, peculiaridade que denuncia a importância da faixa etária e do estado civil. Em vista disso, o estudo de Monteiro alegava de forma expressiva a relevância da família como chave de leitura da alteração dos hábitos e práticas da população observada. Segundo ele, a família encarnaria com mais contundência os efeitos do binômio industrialização-urbanização, estrutura de pensamento em voga àquela altura<sup>551</sup>.

As influências que permitiram a Monteiro defender esse argumento se encontravam em estudos previamente realizados, como aquele sobre o nível socioeconômico das famílias "indígenas" ao Sul do Saara, encabeçado por João Baptista Pereira Nunes Neto no final dos anos 1950 e financiado pelo Instituto Superior de Estudos Ultramarinos, antiga Escola Superior Colonial criada em 1936, que mantinha estreitas ligações com o Centro de Estudos Políticos e Sociais. Brian Wansink, especialista em investigações sobre o comportamento do consumidor e pesquisa de *marketing*, realizou em 2002 um estudo dedicado a recuperar as estratégias aplicadas pelos EUA para alterar os hábitos alimentares nos ambientes domésticos durante a Segunda Guerra Mundial, objetivo que lhe

<sup>549</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p. 9.

<sup>550</sup> Há de se destacar que Santos registrou a ocorrência de chefes de família mulheres. Cf. SANTOS, Ana de Sousa, Op. cit, 1959.

<sup>551</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p. 28.

rendeu uma revisão da bibliografia atinente àquele recorte temporal<sup>552</sup>. À vista disso, o trabalho de Wansink nos inteira sobre a complexidade e intensidade dos estudos que relacionavam hábitos alimentares e estrutura familiar, interface que diferentes estudos ao redor do mundo estavam a aplicar para promover alterações nos comportamentos alimentares<sup>553</sup>.

Entre 1940 e 1960 foram desenvolvidas pesquisas para embasar programas de reestruturação das normas sociais a fim de facilitar a consolidação de um novo padrão de consumo alimentar<sup>554</sup>. Houve um interseccional e interdisciplinar diálogo entre profissionais das mais variadas áreas, como o psicólogo alemão Kurt Lewin e a antropóloga cultural estadunidense Margaret Mead que afirmavam que homens e crianças consumiam aquilo que lhes era preparado por um "gatekeeper", isto é, aquele que lhe prepararia as refeições<sup>555</sup>. Além desses, as análises sobre a fragilidade da teoria das normas sociais levadas a cabo pelo psicólogo turco Sherif Muzafer<sup>556</sup>, o estudo sobre a importância dos pais nos hábitos alimentares desenvolvido pelo médico estadunidense Paul E. Howe<sup>557</sup>, tal como as percepções sobre a influência que o preparo e as apresentações dos pratos detinham sobre a modificação dos hábitos alimentares aguçadas por Marion Bollman<sup>558</sup>, profissional também envolvida nas Forças Armadas, são exemplos de trabalhos que, provavelmente, eram de conhecimento daqueles envolvidos nas conferências internacionais sobre alimentação e nutrição em diferentes regiões do mundo, como Portugal estava.

<sup>552</sup> WANSINK, Brian. Changing eating habits on the home front: lost lessons from World War II research. *Journal of Public Policy & Marketing*, v. 21, n.º 1, spring, 2002, pp. 90-99.

<sup>553</sup> Cf. RODRIGUES, J. Op. cit, 2015.

<sup>554</sup> OFFER, Avner. *British Manual Workers: From Producers to Consumers*, c. 1950-2000. *Contemporary British History*, v. 22, n.º 4, dec., 2008, pp. 537-571.

<sup>555</sup> Margaret mead (1945b), "Nutritional Status and Food Consumption of Rural Children in Oregon," Sixth Session: The Relation Between Food Consumption Habits and Nutritional Status, Committee on Food Habits (mimeograph); (1943), "Forces Behind Food Habits and Methods of Change," in *The Problem of Changing Food Habits: Bulletin of The National Research Council*, 108 (October). Washington, DC: National Research Council and National Academy of Sciences, 35-65.

<sup>556</sup> Sherif Muzafer and C.W. Sherif (1956), *An Outline of Social Psychology*. New York: Harper.

<sup>557</sup> Howe, Paul E. (1945a), "Regional Food Habits as Related to Food Acceptance," First Session: *The Problem of Food Acceptability*. Supreme Headquarters of the Allied Expeditionary Forces.

<sup>558</sup> Bollman, Marion (1945), "Influence of Food Preparation Methods on Acceptance in the Army," in *Second Session: Food Preparation and Serving Methods and Their Relation to Food Habits and Nutrition*. Chicago: Quartermaster Food and Container Institute for the Armed Forces.

São trabalhos que não apenas indicam a conformação de estudos em rede a repensar um padrão alimentar global, mas que também foram fundamentalmente aplicados e submetidos aos serviços militares e trabalhadores fabris. Fórmulas que, por extensão, teriam sido aplicadas ao ambiente doméstico como se os conjuntos - corpo militar e corpo operário - fossem zonas contíguas ou zonas de demonstração das experimentações para conformação de hábitos e práticas<sup>559</sup>. É delicado afirmar categoricamente que esses trabalhos foram lidos pelos especialistas em alimentação em Angola apenas porque as relações internacionais em diferentes esferas estavam a ser atadas. Ainda assim, as conclusões e metodologias de análise dos estudos supracitados se aproximam da forma através da qual a alimentação foi observada pelo colonialismo português - como a importância de se alterar o alimento-base colocada pelo médico estadunidense Peryam<sup>560</sup>. Destarte, a interlocução não é uma suposição descabida, haja vista a importância da integração dos ambientes laboral e familiar urbanos como um complexo de observação e intervenção alimentar a nível mundial<sup>561</sup>.

Desse modo, a forma como os estudos sobre alimentação nos musseques foi realizada nos permite afirmar que o espaço das casas representava uma célula de fundamental relevância para aferição dos hábitos alimentares e, como colocado por Pereira Nunes, daquilo que era consumido por rotina, mecanismo atestado por Klass Woortman e outros<sup>562</sup>. Monteiro afirmava que, muito embora o conceito de família vinha a ser uma "instituição social complexa", adotava-se uma leitura a partir da qual o núcleo familiar seria aquele composto por indivíduos que, sob o mesmo teto, estariam ligados por laços matrimoniais ou afetivos e de filiação<sup>563</sup>, enquadramento semelhante aplicado às análises de Ana de Sousa Santos e que,

<sup>559</sup> BAUMOL, William J. Contestable Markets: An Uprising in the Theory of Industry Structure. *American Economic Review*, V.72, n.º 1, 1982, pp. 1-15; BROADBERRY, Stephen. 'The Performance of Manufacturing'. In: FLOUD, R; JOHNSON, P (Edits). *The Cambridge Economic History of Modern Britain. Structural Change and Growth*, v. 3, 1939 -2000. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

<sup>560</sup> Peryam, D.R., B.W. Polemis, J.M. Kamen, J. Eindhoven, and F.J. Pilgrim (1960), *Food Preferences of Men in the U. S. Armed Forces*. Chicago: Quartermaster Food and Container Institute for the Armed Forces.

<sup>561</sup> LIMA, Eronides da Silva. *Gênese e constituição da educação alimentar: a instauração da norma*. Tese (Doutorado em Educação). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 1997; GARCIA, Rosa Wanda. *A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana*. São Paulo: Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, 1999.

<sup>562</sup> Ver, por exemplo BILAC, Elizabete Dória. *Famílias de trabalhadores*. São Paulo: Símbolo, 1978; RODRIGUES, J. Op. cit, 2015; COSTA, Jurandir Freire. *Ordem médica e norma familiar*. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

<sup>563</sup> MONTEIRO, R. Op. cit., pp. 28-29.

muito provavelmente, outrossim, seria a baliza do estudo levado a cabo por Nunes. Ao lançar mão de um simples cálculo matemático, dada a carência de informações, dividindo-se, portanto, o número total de indivíduos inquiridos pelo número de famílias observadas, infere-se que o trabalho de Nunes compreendeu famílias com uma média de seis pessoas, conformação trivial no estudo de Santos.

Apesar das possíveis variações com relação a filhos e agregados, é irrefutável que as análises partiam de uma mesma concepção de família nuclear, uma configuração que, segundo a pesquisadora nigeriana Oyeronke Oyewumi, é uma instituição euro-americana cujo centro é formado por uma unidade conjugal erguida sob dois genitores: de um lado o homem, "o ganhador do pão", e do outro, a mulher, aquela associada ao doméstico e ao cuidado da prole<sup>564</sup>. Esta asserção recobra sua validade na medida em que de forma explícita Nunes adverte que a mulher e a criança estariam fixas a casa. Além disso, é perceptível que esse padrão de família nuclear era fundamental para a recondução do comportamento alimentar e extrapolava o âmbito da colonização portuguesa porque era uma lente adotada globalmente. A seção sobre a alimentação dos trabalhadores inscrita no texto da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição elaborado em 1949 atentava para a quantidade expressiva de indivíduos solteiros, estado civil que, segundo o colocado, traria dificuldades para a preparação conveniente de suas refeições<sup>565</sup>.

Nota-se que a formulação de família nuclear era defendida como padrão universal. Por dedicados às implicações sociais dessa configuração generificada, os recentes estudos sobre gênero não nos permitem ignorar que havia uma subordinação da mulher em função da desigualdade de gênero da estrutura social<sup>566</sup>. Neste momento e respeitando o escopo de análise, o ponto fundamental que demanda ser ressaltado refere-se ao fato de que a família nuclear é tão institucional quanto espacial. Portanto, a casa unifamiliar é centrada em uma

<sup>564</sup> OYĒWÙMÍ, Oyèrónké. Conceituando o gênero: os fundamentos eurocêtricos dos conceitos feministas e o desafio das epistemologias africanas. (Tradução para uso didático): OYĒWÙMÍ, Oyèrónké. Conceptualizing Gender: The Eurocentric Foundations of Feminist Concepts and the challenge of African Epistemologies. African Gender Scholarship: Concepts, Methodologies and Paradigms. CODESRIA Gender Series, v. 1, Dakar, CODESRIA, 2004, p.4.

<sup>565</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p. 59.

<sup>566</sup> O adensamento desta problematização escaparia ao escopo da pesquisa, contudo, de forma inevitável, questões transversais ao gênero, tal como a necessária interseccionalidade do conceito, se apresentarão.



mulher subordinada ao poder patriarcal, isto é, depreende-se que a configuração institucional do agregado familiar nuclear se inscreve e se fixa em um espaço isolado: a casa. Há, deste modo, a pressuposição de que "uma casa de família" traduziria fixidez e reincidência favoráveis à apreensão de um padrão alimentar cotidiano, perspectiva que é incontestavelmente grifada por Nunes. Mais restrita do que a totalidade do espaço dos musseques - e mais fixa que as comemorações dos finais de semana - a casa era um ambiente de confinamento e, supostamente, de expressão das permanências tanto simbólica quanto material, perspectiva levantada por Woortman.

Seria um local mais favorável para a observação dos efeitos e para temperamento das medidas que visariam o realinhamento das estratégias de intervenção a serem executadas. Sob lentes coloniais, a leitura de casa unifamiliar no centro urbano e da sua influência sobre a alimentação funcionava em oposição aos "padrões das sociedades tradicionais africanas do meio rural"<sup>567</sup>. Ao discorrer sobre o contato com o "elemento civilizador", o médico Guilherme Janz afirmava, em 1957, que haveria um deslocamento das "instituições tradicionais" do meio rural que traria como resultado a progressiva emancipação da mulher, esta compreendida por ele como "a viga mestra de todo o sistema alimentar dessas populações"<sup>568</sup>. Janz ainda pontuava que os indivíduos estavam habituados a um "ambiente costumeiro em que se beneficiava da partilha na tribo"<sup>569</sup>. Mediante o exposto, a casa unifamiliar era simultaneamente o local em que haveria tanto uma outra "viga mestra", isto é, o homem ou o "chefe de família", quanto representaria a adaptação a uma nova, compartimentada e individualizada forma de estar em sociedade, que iria do prato individual na mesa às formas de socialização e consumo.

Em outras palavras, se adequaria à territorialidade esperada para um espaço social urbanizado. No qual, inegavelmente, a posição profissional do chefe de família detinha força preponderante sobre o comportamento alimentar, haja vista que, sob a lógica de célula familiar utilizada, a subordinação estava dada. A

<sup>567</sup> Cf. MONTEIRO, R. Op. cit, p. 27.

<sup>568</sup> Embora ultrapasse o escopo, recomenda-se a leitura de BOURDIEU, P. *Celibat et condition pausanne*. *Études Rurales*, n.º 5-6, avril-sep., 1962.

<sup>569</sup> AHU. MU. DGSA. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2. JANZ, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957, p. 4.

minúcia do trabalho de Ana de Sousa Santos endossa essa afirmação na medida em que todas as 86 ementas discriminadas por ela apresentavam a ocupação do chefe de família e, como já exposto, a diferença - ou, em suas palavras, a "evolução" - entre as ementas era por ela justificada mediante essa ocupação. Entretanto, verificando atentamente as refeições observadas, nota-se um hiato. Apesar do molde mais genérico das demais investigações sobre a alimentação local, em que podemos observar apenas as porcentagens de gêneros alimentícios previamente classificados de acordo com a lógica colonial, é importante lembrar que o estudo realizado pelos especialistas a partir do interior angolano se debruçou sobre as confecções culinárias, ou seja, a forma através da qual os locais combinavam os gêneros alimentícios também determinava essa "evolução".

O hiato se refere ao fato de que independentemente da posição no mercado de trabalho e, nesta chave de leitura, do poder de compra do chefe de família a elaboração das ementas não correspondia ao comportamento alimentar previsto pelo sistema. Recobrando-se a diáde mandioca (e derivados) e o pão como os dois pratos dessa balança e, pontuando-se ainda que também a divisão das refeições era um aspecto sensível do comportamento alimentar, a observação das combinações que se faziam presentes no pequeno-almoço ou mata-bicho dos lares axilunda visitados por Ana de Sousa Santos indica uma liberdade que não se enquadrava às previsões, às explicações ou à lógica colonial. A refeição matinal das ementas dos operários que, tanto para Santos quanto para os demais investigadores era uma ocupação profissional "evoluída", revela uma autodeterminação. Diferentemente do previsto, um expressivo número não consumia como pequeno-almoço o padrão conformado por pão-café/chá-açúcar, mas ingeria pirão ou pão com farinha de musseque e sobras de peixe frito, escolhas mais verificadas nas ementas das famílias de pescadores, dentro dos quais nota-se a ingestão no pequeno-almoço de, por exemplo, *kanjica* ou *mufete* com farinha de musseque.

Não se pode ignorar que dentre as 86 ementas o mata-bicho mais expressivo era o concebido como padrão ideal, isto é, 51 ementas - dentro dos quais se inclui pescadores - apresentava pão-café/chá-açúcar como primeira refeição. Do total, 22 não continham o pão e 13 delas apresentavam o pão acompanhado de outros itens que, atendo-se à classificação colonial, seriam "africanos", pontuando-se que essas 35 ementas correspondiam tanto a famílias de

pescadores quanto de outras profissões tidas como "mais evoluídas"<sup>570</sup>. Ainda nesse sentido, percebe-se que, embora o pequeno-almoço pudesse vir a corresponder às expectativas, não era incomum observar que famílias de operários, estivadores, marítimos e tripulantes tomassem o pequeno-almoço conforme o concebido como padrão e, no entanto, consumissem nas demais refeições *funje* com peixe assado e *súmate*, pirão, *kitaba*, *kikuanga*, *mukunza*, *kibeba*, *kibenza*<sup>571</sup> e outras tantas confecções locais. É provável que, pela preponderância do pão, dado que era ínfima a presença dos demais gêneros classificados como "europeus" - a dizer, arroz e macarrão - a conclusão, tendenciosa, era de que o processo "evolutivo" estava a obter êxito<sup>572</sup>.

Como algumas das famílias de pescadores avaliadas por Santos que consumiam no pequeno-almoço ovos estrelados com pão ou farinha de musseque, o entrevistado António Alberto Neto - que, ao lado de Branca, foi bastante criterioso na descrição das refeições realizadas dentro de casa - depôs consumir um pequeno-almoço alinhado com o padrão pressuposto pelos especialistas coloniais em alimentação, incluindo não apenas alimentos classificados como "europeus", como marmelada, mas também alimentos estimulados internacionalmente. Ele dizia que seu mata-bicho era conformado por:

Leite, chá - nunca café -, pão com manteiga, ovos, *corn flakes*, ou flocos de aveia e sumo. A marmelada era também servida sendo ela caseira feita na base de tomate ou marmelos ou goiabada. Como sempre tínhamos mamoeiros e maçã-da-Índia era um suplemento que servia de petiscar<sup>573</sup>.

O peremptório "nunca" consumir café não foi explicitado, contudo, cotejando as ementas e observações de Santos sobre a alimentação do muxiluanda com as entrevistas, pode-se supor que o chá e o leite eram mais indicados para o consumo infantil dado que o café contém propriedades estimulantes e, via de regra, eram interditos às crianças. Como já pontuado, António Alberto Neto deliberadamente manifestou minudência às refeições realizadas em casa,

<sup>570</sup> SANTOS, Ana de Sousa. A alimentação do muxiluanda. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960], pp. 95-136.

<sup>571</sup> Mukunza é um prato à base de milho cozido temperado com sal, pode ser acompanhado de coco ralado. *Kibeba* é um guisado de choco/peixe grosso, feijão ou carne seca com mandioca, batata-doce, *jindungo* e óleo de palma; *Kibenza* é um purê de banana ou abóbora, refogados com óleo de palma ou óleo de *ginguba*.

<sup>572</sup> SANTOS, Ana de Sousa. A alimentação do muxiluanda. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960], passim.

<sup>573</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

projetando decerto a fartura e variedade de sua alimentação, o que nos permite supor que quis ele prestigiar seu lugar social e a diligência de sua mãe para com aquilo que ele consumia - aspecto que também demarca os relatos de Branca Clara das Neves e José Manuel Gonçalves. Invariavelmente, todos os entrevistados acusaram consumir o pão não apenas, mas seguramente na primeira refeição. A mais notável variação apreendida se refere à oscilação dos líquidos, tal como a presença ou ausência de manteiga, item que inclusive só consta em 5 das ementas dos axilunda apontadas por Santos. Diante do exposto e aproximando todas essas conformações com os apontamentos realizados pelos especialistas coloniais, o pão vinha paulatinamente marcando forte presença, pelo menos, na refeição da manhã.

Ou seja, o "problema" da alimentação rotineira não estava neste segmento. Em contraposição ao pão, permanecia alta a porcentagem de *fuba* de bombó que, a rigor, era fundamentalmente a base para confecção do *funje* de bombó, preparo alocado na refeição central, o almoço. Conforme indicado pelas análises do consumo alimentar das populações dos musseques, a preponderância da *fuba* de bombó era algo que deveria ser contornado e, dentro do previsto, ser paulatinamente substituída tanto pela *fuba* de milho, industrialmente produzida pela SOFAR<sup>574</sup>, quanto por outros alimentos como arroz, batata rena e macarrão. Obedecendo à estrutura de pensamento colonial, portanto, o caminho para essa substituição seria intervir no poder de decisão da "viga mestra" dos lares, o "chefe de família" que, dentro daquela lógica, seria o homem que não apenas provinha a casa com rendimentos, mas determinava os comportamentos e consumos domésticos. Uma vez que, como já exposto, a questão do aumento do poder de compra era defasada pelas amarras racistas do próprio sistema, a fórmula para alteração de práticas e hábitos alimentares seria encontrada na tentativa de garantir nos espaços frequentados pelos trabalhadores daquela cidade o modelo de alimentação que deveria ser reproduzida.

### 5.2.1.

#### À sombra da mulemba

A pretensão de estimular desejos alimentares a partir da convivência no ambiente laboral havia sido colocada em 1955 por António Pires, colaborador do

<sup>574</sup> Complexo industrial exclusivamente dedicado à produção de fuba de milho criado nos anos 1960.

jornal *A Província de Angola*. Fala que representava senão e em simultâneo seus interesses particulares, os da imprensa e das companhias agrícolas basilares do sistema colonial, todos expressamente vinculados pela perspectiva do assalariamento. Neste momento importa compreender de que forma essa pretensão teria sido amoldada ao espaço urbano de Luanda e como ela era observada a partir dos anos 1960, período que em tese trouxera as flexibilizações das relações de trabalho e, assim, uma maior contiguidade no âmbito laboral citadino entre indivíduos de proveniências diversas. O primeiro forte indício de que a alimentação realizada por esses trabalhadores no perímetro de Luanda estava a ser detidamente reconhecida e, é fundamental advertir que esse olhar era globalmente seguido, pôde ser encontrado em meio a seção "A cidade" posicionada nas páginas centrais do *A Província de Angola* de março de 1962.

Intitulada "No restaurante pirão não há quaisquer dificuldades" a reportagem dava a conhecer a existência de um restaurante ao ar livre. Posicionado na entrada da nova Rua de Pinheiro Chagas, no sentido de quem iria da Rua Direita, encontrava-se um largo descampado preenchido de forma esparsa por uma árvore ou outra e com "toscas tendas de capim onde de manhã permanecem mulheres que vêm dos muceques"<sup>575</sup>, forma descritiva intencionalmente elaborada para introduzir a impressão que se queria dar: de que aquela reunião de mulheres em um largo descampado pareceria senão nada mais que um "mercado gentílico ao ar livre"<sup>576</sup>. O inusitado era assim revelado aos leitores e, de forma tão opinativa e minuciosa, que nos parece válida a reprodução da imagem que provoca:

Pouco após o meio-dia é que afinal se descobre o que aquilo é. De todos os lados ali afluem grupos e grupos de trabalhadores, sejam operários, contínuos, serventes, carregadores, ajudantes, aprendizes, etc. Poucos minutos após às 12 horas de cada dia ali se juntam centenas e centenas de trabalhadores em especial os empregados em departamentos de toda a zona do Bungo e Boa Vista. Ali se reúnem todos para almoçar pois a maior parte deles (todos mesmo) habitam em zonas demasiado afastadas do centro da cidade. [...] O que ali existe é um enorme restaurante subdividido em milhentas de tendas sob a copa das árvores onde as ditas mulheres preparam os cozinhados e os servem em perfeito regime industrial. Cada prato tem o seu preço estabelecido [...] quanto às acomodações isso não é problema: as mesas não são precisas e de cadeira serve qualquer caixote, o chão mesmo. O que é preciso é que o pirão esteja bem cozinhado, que o prato seja

<sup>575</sup> A Província de Angola, Luanda [...], 2 de março de 1962. Acervo pessoal do professor doutor Marcelo Bittencourt gentilmente cedido pelo amigo e professor Alexandre Reis.

<sup>576</sup> Ibidem.

abundante. O funje não falta como não podia deixar de ser. Preparado com peixe ou carne há-o para todos os gostos (e preços) [...] Uns com prato, outros sem ele, outros com garfo outros com colher - o que é preciso é almoçar [...] Não existe igual àquele do Bungo<sup>577</sup>.

A primeira consideração é a retomada da imagem de um "mercado gentílico" para descrever a reunião de mulheres dos musseques em um local descampado. O que, de um lado, era uma forma usual de se reprochar os mercados locais e, do outro, inevitavelmente vem a reafirmar a centralidade do espaço e daquelas mulheres como agentes econômicos - que não atuavam apenas como balizas dos mercados, mas também como provedoras da refeição dos trabalhadores. A segunda consideração era de que o "enorme restaurante" apresentava uma freguesia ampla e que não se abstinha apesar dos argumentos instrumentalizados pela imprensa para reprovar as acomodações do restaurante. Porque, terceiro, havia preços e opções de prato para todos os bolsos e gostos com a presença garantida de um substancioso prato de *funje* ou pirão bem cozidos. Quarto, a imprensa detinha conhecimento que as áreas do Bungo e da Boa Vista, preenchidas por firmas e indústrias, eram distantes do local de residência da maior parte dos trabalhadores que, pela necessidade de almoçar, recorria ao único espaço que lhe podia abastecer ao meio-dia, hora internacionalmente convencionada como horário do almoço.

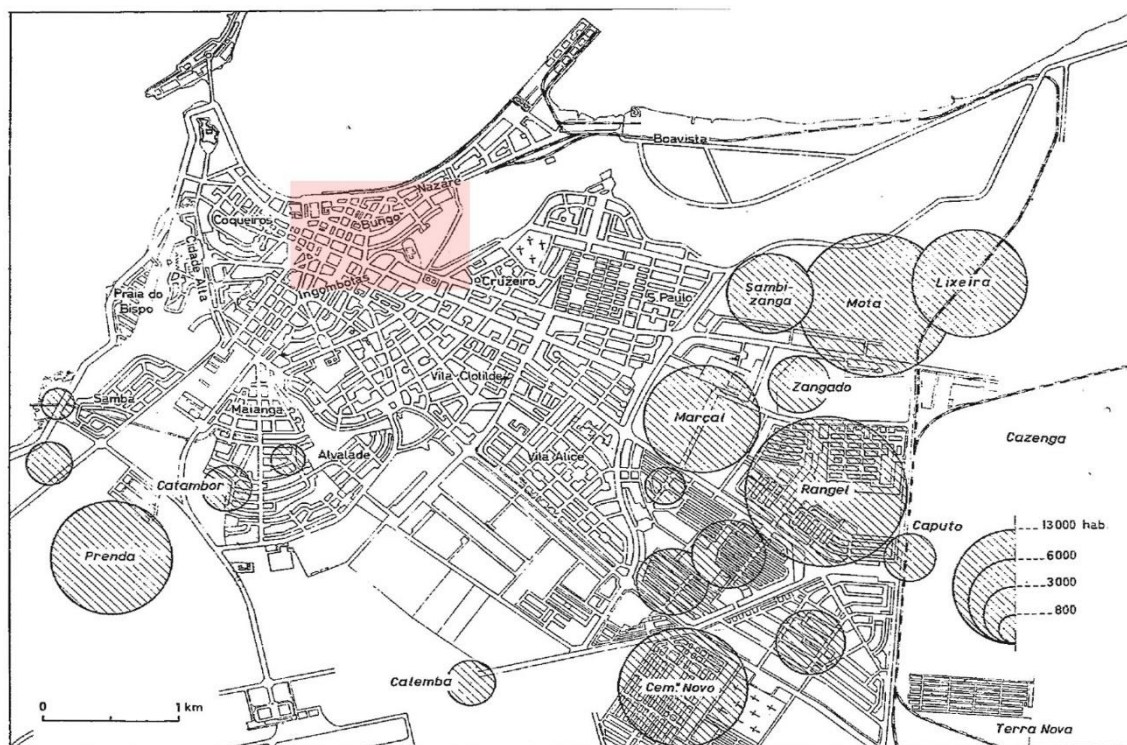
Precisamente dois anos, dois dias e cinco meses após a supracitada matéria, a revista *Notícia* publicara uma longa reportagem cujo título, muito semelhante a um *slogan*, era "Refeições a cinco paus"<sup>578</sup>. Tratava-se da promoção do primeiro refeitório sob tutela dos Serviços de Acção Social do recém-criado Instituto do Trabalho de Angola. O espaço havia sido construído no Bungo, a noroeste do bairro Ingombotas e Miramar, localizado precisamente na altura da Rua Direita:

---

<sup>577</sup> Ibidem.

<sup>578</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Área em que se concentravam os espaços para a realização das refeições



Perante a não aleatória localização em que havia sido erguido o refeitório sob resguardo do Instituto do Trabalho poder-se-ia supor que havia a intencionalidade de abrir concorrência com o espaço de sociabilidade e comensalidade pré-existente na região do Bungo, afinal de contas, era preciso almoçar e havia uma grande freguesia. Intenção que se torna um fato incontestável ao longo da matéria de *Notícia*. Esta informava que o refeitório servia 600 refeições que poderiam ser acessadas por intermédio de uma senha a 5 escudos adquiridas na entrada. Diferentemente do "regime industrial" do "restaurante pirão", mas não tanto, o sistema de *self-service* obrigava a "uma autodisciplina pouco usual entre nós e que é agradável presenciar" e toda essa possibilidade de almoçar estava a apenas "dois passos" do restaurante ao ar livre<sup>579</sup>. A diferença entre o valor cobrado pelo refeitório do Estado e àquele pré-existente não seria tão grande quanto diferentes eram, segundo a matéria, as diferenças nutricionais. Nota-se, portanto, que a concorrência havia sido aberta pelas usuais estratégias discursivas, entretanto, não se limitava a elas: havia sido materializada no espaço.

<sup>579</sup> Revista Notícia, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Retomando-se o contexto de crescimento industrial da cidade e das liberalizações no âmbito laboral não seria surpreendente que, um, aumentasse de forma significativa o número de trabalhadores a circular pelo centro da cidade independentemente de suas posições e, dois, esse volume de consumidores em potencial fosse tomado como nicho de mercado. Ao que tudo indica, essa possibilidade foi despertada nas autoridades coloniais a partir do momento em que o empreendimento gestado pelas mulheres dos musseques foi reconhecido em sua pertinência, validade que teria uma leitura enviesada pelas lentes coloniais com o intuito de dela se apropriar. Isto é afirmado na medida em que a segunda matéria a promover a inauguração de um restaurante público sob tutela do Estado, publicada em 1964, é inteiramente baseada em um mecanismo de comparação com o restaurante pré-existente, empregando-se argumentos comparativos que iam das acomodações, incluindo-se nela a cultura material, passando pelos aspectos nutricionais, sanitários e pelos valores cobrados.

Diferentemente da primeira reportagem que, apesar de também sutis reprovações, trazia ao leitor a existência de um empreendimento inusitado e essencial àqueles trabalhadores, a segunda apresentava um tom mais áspero e retumbante concernente a integralidade da estrutura de funcionamento não mais do "restaurante pirão", mas do refeitório "das barrocas", alteração que buscava descaracterizar um espaço de restauração e substituí-lo pela ideia de um acidente geográfico. O declarado subtítulo "tudo falta menos a comida" presente na matéria construída pelo jornal *A Província de Angola*, que decerto servia de gancho às críticas com relação à função dos caixotes ou "até mesmo o chão" como cadeiras, ensejava uma ideia pejorativa que, no semanário *Notícia*, era aprofundada em seu tom negativo. A insistência da imprensa em se ressaltar a inferioridade do restaurante ao ar livre, conduzida de forma mais aguda após a inauguração do refeitório público, importa tanto quanto o modo através da qual a crítica era realizada posto que nela se intercalava forma e conteúdo, fato e representação do estar-ser urbano.

Aquele "enorme restaurante subdividido em milhentas de tendas sob a copa das árvores", aonde, concluía a reportagem do *A Província de Angola*, "não havia discussões e reinava o silêncio", em apenas dois anos havia sido



transformado em um local aonde a "promiscuidade é total"<sup>580</sup>. Que, através da forma como foi conduzida a matéria, percebe-se que não se limitava apenas à falta de mesas e cadeiras, mas conformava um complexo cultural em uma zona simultaneamente contígua e fluída que incluía determinados objetos, sujeitos, seus alimentos e suas formas de estar. Assim sendo, torna-se importante dar destaque ao recurso utilizado como central pela própria reportagem: as imagens que, como escrito estava, "não poderiam ser mais expressivas"<sup>581</sup>. Textualmente, a reportagem de *Notícia* pontuava que o ambiente era senão um "[...] um amontoado de velhos bidões, sacos de *fuba*, caixotes e calhas entre fogareiros. Nem um banco ou mesa"<sup>582</sup>:

---

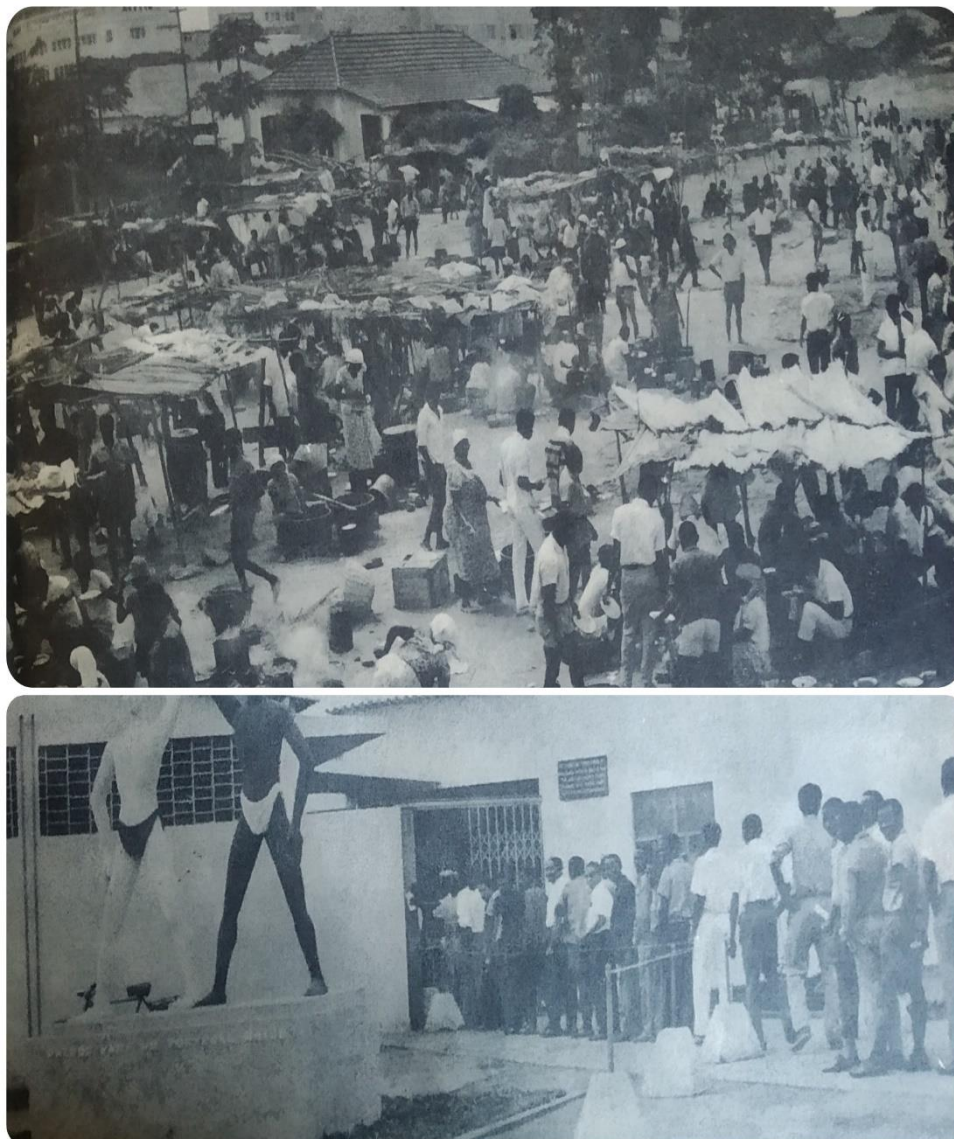
<sup>580</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>581</sup> *Ibidem*.

<sup>582</sup> *Ibidem*.

Figura 17

Refeitório ao ar livre "do barrocal" e refeitório do Estado



Fonte: Revista Notícia, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Retiradas da matéria, as imagens foram por nós aproximadas para facilitar a compreensão do movimento de construção de realidades, assim permitindo que se possa alcançar a manipulação mental daqueles que produziam as imagens-mundo<sup>583</sup>. A superior estampa o restaurante a céu aberto, na qual se pode identificar as diferentes tendas, as árvores, o terreno descampado, tal como a expressiva quantidade de pessoas, indivíduos comendo de pé e sentados, caixotes, baldes, fogareiros e pequenos focos de fumaça. Já a inferior é uma foto da entrada do refeitório do Estado, em que se pode ver homens formalmente vestidos,

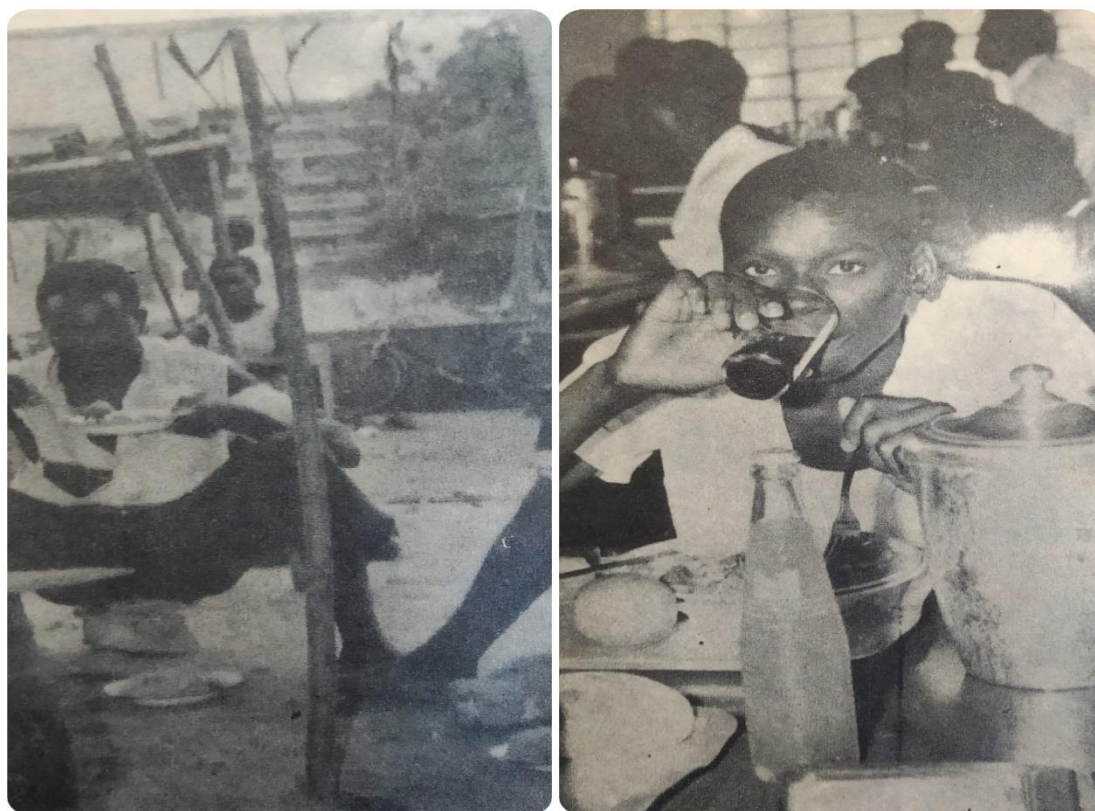
<sup>583</sup> KOSOY, Boris. Op. cit.

alinhados na fila de distribuição das senhas e que dava acesso ao salão. Homens mais bem vestidos do que os da escultura à esquerda em que brindam juntos um corpo branco e outro negro. Passadas pelo filtro colonial, pode-se dizer que as imagens técnicas pretendiam conformar imagens mentais que remetessem, em diálogo com o chão e os caixotes - como nas fotos do *komba di tókua* - a conflitos cerceados pela indisciplina e em oposição à retidão das filas; o esguio vertical das esculturas em oposição ao que está abaixo, dobrado, àquilo que não é retilíneo, limpo ou ordenado espalhado pelo chão entre caixas e pratos.

Esses diálogos tensos entre promiscuidades e disciplinas, entre superioridades e inferioridades saltam aos olhos quando nos deparamos com as imagens abaixo, outrossim, retiradas da mesma reportagem:

Figura 18

Homem se alimentando no restaurante ao ar livre e no salão do refeitório do Estado



Fonte: Revista Notícia, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Do lado esquerdo tem-se uma imagem produzida sob uma das tendas do refeitório ao ar livre. Apesar de mal tirada, é possível perceber que havia dois homens sentados, juntos e pelo menos um deles sob um pedaço de tijolo e com o

prato nas mãos, comendo de colher. Percebe-se também um prato no chão, ao centro e que provavelmente, pela posição, era um prato compartilhado por ambos: o coletivo. Ao lado direito a foto de um jovem que, pela forma como foi retirada—que, pelo olhar, parece ter sido inoportuno —, pretendia revelar os itens dispostos na mesa. Pela época, a garrafa provavelmente era de um Crush, bebida gaseificada. Ademais, nota-se uma jarra, bandejas, prato, garfo e faca, o "bem" material. Ao fundo, mais mesas e cadeiras que, decerto, traziam a mesma conformação de pratos, jarras e bandejas. Em suma, um perto do chão, com pratos nas mãos, sem grandes acomodações e comendo de colher; outro sentado em uma cadeira em uma mesa bem composta por diferentes itens da cultura material que se pretendia como superior. Isto é, de acordo com a lente colonial, a segunda imagem era diametralmente oposto à primeira que, assim sendo, era documentada para representar uma forma e um ambiente inapropriados.

Se recuperados os discursos coloniais revisitados até o presente momento, especialmente aqueles que se dedicavam aos mercados de musseque e aos momentos e espaços de sociabilidade das populações africanas, pode-se trazer à baila o constante combate, pela via da higiene, àquilo que estava próximo ao chão ou àquilo que era manuseado com as mãos. Exaustivamente ao longo das matérias da imprensa, e das mais diferentes frentes, ou em outros documentos coloniais nota-se o tom pejorativo ao se comentar sobre os luandos e as tendas que serviam aos africanos como formas habituais de também se acomodar, discriminação que ultrapassa qualquer discurso sanitário pela multiplicidade de perspectiva que apreende e condensa.<sup>584</sup> São diversas as imagens que poderiam ser trazidas e todas elas, no que tange ao registro das formas de comer e festejar - como a do *komba di tókua* trazida acima -, foram produzidas no sentido de fazer emergir a imagem mental da inferioridade do se estar sentado ao chão; próximos ou sob caixotes e baldes, acomodados em roda sob um luando; a sujidade dos fogareiros dispostos no chão, daquilo que é compartilhado, ou seja, daquilo que é coletivizado como em uma roda "tribal".

<sup>584</sup> Para uma perspectiva antropológica e histórica sobre a materialidade dos tecidos e fibras na Ilha de Moçambique - com muitos possíveis paralelos com o lugar que ocupam em pontos de Angola -, sugere-se AIUBA, Ali Aiuba; ASSUNÇÃO, Helena Santos. Capulanas e macuti - camadas de tecidos, folhas e histórias. Revista Cadernos de Campo, Araraquara, n.º 23, jul-dez., 2017, pp. 101-124.

As palavras finais da reportagem de *Notícia* eram direcionadas ao restaurante do "barrocal" buscando, como não poderia deixar de ser a fim de corresponder aos interesses dos envolvidos, glorificar um empreendimento que era promovido como "a dignificação do trabalhador"<sup>585</sup>:

Um passo só não chega. São necessárias enormes passadas, passadas gigantescas que risquem de uma vez para sempre da paisagem de Luanda essas chagas abertas como é o refeitório das barrocas<sup>586</sup>.

E, em certa medida, se prosseguiu a execução de um projeto de disseminação dos refeitórios quer sob tutela do Estado quer sob guarda das empresas e firmas industriais. Em julho de 1965 no jornal *ABC - Diário de Angola* tem-se a notícia da promessa de um segundo restaurante naquele feitiço. O Sindicato Nacional dos Empregados do Comércio e Indústria da Província de Angola (SNECIPA) anunciava a inauguração na Avenida Restauradores - próxima à Rua Direita - de um refeitório "*self-service*" para outubro daquele mesmo ano. Envolvendo a direção do Sindicato havia sido formada uma comissão composta pelo Doutor Tita Faria de Carvalho, Hamilton Moreira, Manuel Amorim, Marques Pereira e Dulcídio Costa que, juntos, deliberaram sobre o plano de ementas e que cada refeição custaria 10 escudos até que a demanda não ultrapassasse 350 tiradas por turno<sup>587</sup>. Em outubro, no *A Província de Angola*, pode-se encontrar nova notícia sobre a inauguração no dia 26 de outubro de 1965 do refeitório "União" sob as vistas do doutor Duarte Pinheiro, secretário provincial do Instituto do Trabalho.

Reproduzindo os interesses da União Comercial dos Automóveis Lda, a matéria expunha a opinião dos envolvidos: o refeitório representava a contínua intenção de "se processar a melhoria das relações sociais entre empregados e empregadores"<sup>588</sup> posto que funcionaria como "elo de ligação para um maior convívio com os empregados para consubstanciar o entendimento entre capital e o trabalho"<sup>589</sup>. Posicionado ao alcance dos trabalhadores da região da Boa Vista, o refeitório teria condições de receber 300 empregados por turno. Os valores e a

<sup>585</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa

<sup>586</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>587</sup> *ABC - Diário de Angola*, ano VIII, n.º 2318, 31 de julho de 1965. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>588</sup> *A Província de Angola*, Luanda, ano XLII, n.º 12.683, 27 de outubro de 1965. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>589</sup> *Ibidem*.

ementa não foram noticiados, insistindo-se apenas que o refeitório funcionaria como "estímulo para um maior rendimento do pessoal"<sup>590</sup>. Ideia que, como visto no capítulo 1, pelo menos desde os anos 1940 sustentava a correlação colonial entre alimentação e produtividade que, se declaradamente visava consubstanciar capital e trabalho, pouco espaço poderia apresentar para interesses senão esses. Se comparados, percebe-se que o refeitório do SNECIPA apresentava o dobro do valor cobrado pelo primeiro refeitório sob tutela do Estado, diferença lida como forma de elitizar o acesso.

Em se tratando de restrições, as limitações eram de diferentes naturezas, tal como diversificadas seriam as compreensões e relações com o mesmo fato: os trabalhadores precisavam almoçar. Uma abordagem descentralizada sobre os refeitórios para trabalhadores foi a realizada pelo *Tribuna dos Musseques*. Em julho de 1967, o colaborador Adriano Sebastião escrevera uma matéria intitulada "Escassez de refeitórios públicos na capital"<sup>591</sup>. Demonstrando um posicionamento político e socialmente consciente e deslocado, Sebastião trazia uma discussão acerca das condições de funcionamento de um refeitório localizado depois da 7ª esquadra policial, do lado esquerdo da Estrada do Catete que, segundo ele, era um "espetáculo debaixo daquelas árvores"<sup>592</sup> no qual poderiam ser vistos uma multiplicidade de homens de pés e outros sentados, mas todos sustentando pratos de comida para satisfação de uma "implacável necessidade chamada fome"<sup>593</sup>. A tônica dramática do redator, característica não exclusiva deste, indicava uma crítica que, concomitantemente, ia ao encontro e desencontro da opinião da imprensa hegemônica.

Sebastião esclarecia que aqueles eram os trabalhadores que, ao contrário daqueles que se abasteciam dos cinco refeitórios públicos na zona urbana, residiam pelo Cazenga, Sambizanga ou pela Estrada da Cuca, locais mais próximos do centro e que, por depender da inexistência de transporte coletivo eficiente, não tinham condições de realizar suas refeições em casa. Como colocado por ele, não havia forma de "ir a casa fazer a barriga"<sup>594</sup>. Ao questionar

---

<sup>590</sup> Ibidem.

<sup>591</sup> *Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 11, 27 de julho e 1967. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>592</sup> Ibidem.

<sup>593</sup> Ibidem.

<sup>594</sup> Ibidem.

as instalações precárias das cozinhas ao ar livre, o redator ponderava que, de um lado, elas representavam a chance de matar a fome de trabalhadores impossibilitados de ir a casa pela distância e ausência de formas de locomoção e, por outro, era o único meio de vida encontrada pelas mulheres da região para sustentar as suas famílias. Sua conclusão, portanto, não endossava o extermínio daquilo que o semanário *Notícia* considerava uma "chaga", mas que o poder público favorecesse o público das zonas suburbanas com refeitórios adequados como aqueles unicamente existentes na região central da cidade. Válido de se pontuar que chagas é um termo etimologicamente relacionado com ferida ou aflição de uma região.

Os depoimentos dos entrevistados acerca da existência e relação entre refeitórios públicos e as popularmente chamadas "cozinhas ao ar livre" tanto matizam as informações colocadas pela imprensa quanto nos permitem perceber as diferentes interpretações e interações com o mesmo fato que transcorria em uma mesma cidade, algo que pode ser sugerido pelo deslocamento entre o termo refeitório e cozinha, esta que era ao ar livre e não em um espaço fechado. Ao ser questionada sobre a existência desses espaços de comensalidade e suas condições de funcionamento, a angolana Maria dos Prazeres foi muito precisa no que concerne à questão social dos trabalhadores. Dizia ela que:

Maria dos Prazeres: Bom, se rejeitava era aqueles que tinham condições de ir a comer ao restaurante ou numa cantina. Mas quem não tem condições vai comer naquelas cozinhas, sim, senhora. Havia muitas! Quem vai para o porto de Luanda, ali havia muitas! Aqueles trabalhadores que ganhavam mal, ia ali a comer um prato de *funje* que não saia muito caro, o *funje*, o feijão e o peixe. E a comida não era ruim, era ruim para quem podia comer no restaurante.

Karina: Muita gente ganhava mal?

Maria dos Prazeres: Sim, por exemplo os trabalhadores do Caminho de Ferro, do Porto, das fábricas... não podiam ir a um restaurante a comer bife com batata frita. Iam às cozinhas ao ar livre.<sup>595</sup>

As condições apontadas por Maria dos Prazeres correspondiam ao poder de compra e não necessariamente à debilidade dos transportes públicos. Ainda sobre o poder de compra, corroborando com Maria, José Manuel Gonçalves

<sup>595</sup> PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

comentou que "aquilo não era muito caro, era barato"<sup>596</sup>. Se usamos por base as informações trazidas pelo semanário *Notícia*, uma refeição no refeitório público custava 5 escudos e uma nas "cozinhas ao ar livre" girava em torno de 1 e 2\$50 escudos, diferença brutal que a reportagem justificava como indiferente perante o valor nutricional das refeições. Em todo caso, respectivamente, os valores correspondiam 0,64% e 0,25% do salário mínimo -estimativa que é, sem dúvida, relativa uma vez que não há informações precisas sobre os salários recebidos por cada um dos trabalhadores que frequentavam cada um dos espaços. A diferença era, contudo, assegurada por circunstâncias específicas como o fato de que algumas empresas compravam as senhas e as distribuíam aos seus empregados, uma espécie de "salário social", como defenderia Monteiro<sup>597</sup>. Mas que era, em realidade, descontado, isto é, esses não teriam tanta escolha: 16% dos seus salários voltavam à empresa.

Essa emboscada social pode ser lida como uma conjunção de fatores que impunham escolhas, entre eles indubitavelmente a impossibilidade de almoçar em casa que, como sugerido pela imprensa e confirmado pelos depoentes, era a preferência de grande parte dos trabalhadores. Segundo os dados de Monteiro, 42% comia fora de casa<sup>598</sup>. Preferência que, no entanto, era limitada a poucos indivíduos e isso não necessariamente tinha a ver apenas com o salário e local de residência. No que tange aos transportes públicos, dentre as inúmeras reportagens sobre a ineficácia, uma é bastante oportuna posto que revela falas de trabalhadores angolanos. "Desastre de maximbombo não é isto" do semanário *Notícia* de 7 de maio de 1966 pretendia tornar público a dificuldade que os trabalhadores tinham em conseguir apanhar os autocarros no Largo da Mutamba especialmente no horário de maior movimento: entre meio dia e meio dia e meia. Para além de colocar o aumento dos passes trimestrais que iriam de 500 escudos para 1\$100, a matéria trazia falas de diferentes indivíduos, homens e mulheres funcionários públicos que trabalhavam nas redondezas do Palácio de Vidro que se localizava próximo ao Largo Diogo Cão, bem no centro da cidade.

<sup>596</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>597</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p.313.

<sup>598</sup> Ibidem.



Maria Cândida Sequeira das Neves, angolana funcionária pública e residente do bairro CAOP relatava à *Notícia* que almoçava em casa, mas que não tinha "nem 15 minutos para almoçar" e, no mesmo sentido, o angolano António de Jesus Miguel, também funcionário público e residente na Maianga, alegava que pouco tempo tinha: eram "10 minutos para almoçar"<sup>599</sup>. Decerto, essas situações dificultavam a vida dos trabalhadores que despendiam tempo e dinheiro para realizarem suas refeições em casa, conforme o desejado. Entretanto, é importante frisar que, por outro lado, a reportagem estava a cobrir um público específico e que não correspondia a maior parte das experiências dos trabalhadores e trabalhadoras de Luanda. Em todo caso, a insuficiência dos transportes afetava a todos de diferentes formas. Ao falar sobre seu pai, a angolana Branca Clara das Neves nos revela uma face mais privilegiada dessas experiências:

Karina: E o teu pai, que você disse que era funcionário do Ministério das Finanças, ele almoçava na rua, em refeitórios pela cidade?

Branca Clara das Neves: Não, o meu pai sempre vinha almoçar em casa. O almoço e o jantar, sempre. Repara, as finanças abriam às 7 horas da manhã, as pessoas vinham a casa almoçar, faziam a sua sesta e depois a tarde voltavam a trabalhar. E havia uma carrinha, havia várias, que transportavam os trabalhadores para suas casas e depois do almoço iam lhes buscar<sup>600</sup>.

Nota-se dois privilégios que advém de um mesmo fato. Àquela altura, justamente em função das debilidades do transporte público, já havia um serviço particular prestado a determinadas empresas para locomoção de seus funcionários que, por essa comodidade, podiam não apenas almoçar em casa, mas descansar antes do regresso ao trabalho. Por outras vias, o pai de Simão Cacete também tinha essa possibilidade. Antes de falar sobre as "cozinhas ao ar livre" e ainda pontuando que sua mãe trabalhava como vendedora de peixe no período da manhã, Simão relatou que:

Simão Cacete: [...] Até mesmo porque o meu pai era trabalhador independente, tinha sua oficina em casa e volta e meia tinha trabalhos fora, às vezes estava ausente. E, portanto, era importante que a mãe tivesse uma disponibilidade para estar em casa e talvez por essa razão ela nunca terá concorrido por uma banca no mercado.

Karina: E o pai almoçava em casa?

<sup>599</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 335, 7 de maio de 1966. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>600</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

Simão Cacete: Nessa época, mesmo aqueles que eram empregados de outrem tendiam sempre a almoçar em casa se vivessem próximos [...] <sup>601</sup>.

A autonomia das atividades profissionais desempenhadas por seus pais - recobrando que seu pai era marceneiro e associado a isto também fazia trabalhos de carpintaria e sua mãe, quitandeira de ocasião - lhes permitiam almoçar em casa sem grandes problemas. Mediante tudo que foi exposto, o cotejamento entre as fontes nos permitem asseverar que o poder de compra, as distâncias da cidade aumentadas pela debilidade dos transportes e as maiores e menores autonomias dos trabalhadores em função de suas atividades profissionais eram fatores e fatos que desenhavam as possibilidades de frequentar um ou outro espaço de comensalidade, incluindo-se neles o espaço doméstico. E, nesse sentido, ou seja, na essência daquilo que é particular é que nos voltaremos para um aspecto central que entrecruzava a experiência de todas essas cozinhas: a dinâmica das relações sociais nos espaçose, especialmente, aquilo que era servido em cada um dos pratos.

### 5.2.2. **A fuba à cabeça**

A meio da manhã, donas do muceque com sacos de fuba à cabeça, latas de óleo de palma, caixotes de feijão makunde e malas de peixe seco chegam e começam a arrumar a "casa", varrendo o chão de terra batida a céu aberto.

Revista Notícia, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

O trecho acima foi retirado da reportagem de *Notícia* de 1964, aquela que pretendia reconstruir pelas minúcias redigidas e pelas imagens expressivas aquilo que seus redatores configuraram como "promiscuidade". Concernente ao aspecto das "cozinhas ao ar livre", corroborando com a percepção de "falta de cuidado", ao ser interpelada sobre a dinâmica alimentar de seu ambiente residencial, a angolana Conceição Fernandes assim respondeu:

Karina: Lá no início de nossa conversa a senhora disse-me que o esposo trabalhava fora. Gostaria de saber se ele realizava o almoço em casa ou, como vejo nas fontes, em cozinhas ao ar livre construídas especialmente para alimentação dos trabalhadores na zona urbana.

Conceição Fernandes: Ah, almoça em casa, sim. Tanto que ele não gostava de comer nessas cozinhas por confeccionarem muito mal os alimentos... <sup>602</sup>

<sup>601</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

Ou seja, o problema mais grave dessas cozinhas, para ela, não passava pela higiene, mas pela forma de confecção dos alimentos em seu sentido técnico. Próximo desse relato, podemos fazê-lo conversar com as seguintes falas de José Manuel Gonçalves:

[...] se você somar aquilo tudo, dá um monte de gente. Mas, em geral, individualmente tinha pouca frequência, na ordem de dezenas de clientes. Aquilo não era muito caro, era barato, mas com frequência se faziam críticas às condições de higiene e as condições de confecção. Uma delas é "ah, esse pessoal não sabe bater o *funje*", "não vale a pena"...<sup>603</sup>

Matizando a percepção preponderante de que as cozinhas detinham um público alarmante, José Manuel Gonçalves foi o único entre os entrevistados a apontar a questão da higiene que, quer pelas imagens quer pela análise das matérias reduzidas em seu tom discriminatório, não pode ser desconsiderada. Entretanto, ao se cotejar as falas dos entrevistados, incluindo-se a dele, com os apontamentos também realizados pela imprensa há um ponto que se repete e equilibra o peso higiênico ou sanitário para com as acomodações: a centralidade da confecção dos alimentos salta nas fontes. Invariavelmente, para se falar da confecção, é imprescindível que se verifique o que era oferecido nessas cozinhas e por quem esses alimentos eram preparados. As falas de José Manuel Gonçalves e que são anteriores às reticências colocadas seguem abaixo:

[...] Aliás, sim, cozinha ao ar livre é anterior aos refeitórios, eh? A cozinha ao ar livre é uma consequência da venda ambulante. Muitas quitandeiras botavam as famílias, as filhas, não sei o quê para fazer essas cozinhas ambulantes que, se você somar aquilo tudo, dá um monte de gente<sup>604</sup>.

Como anteriormente afirmado, em primeiro lugar o depoimento endossa que as "cozinhas ao ar livre" eram anteriores àqueles refeitórios implementados pelo poder público ou por empresas privadas e que, deste modo, sofreram um processo de apropriação e subversão. Assim sendo, é fundamental demarcar a anterioridade desses espaços de sociabilidade e comensalidade gestados pelas populações locais que, em grande parte das fontes e de diferentes naturezas e temporalidades, mantinham íntima relação com o espaço: campos descampados à sombra das árvores, quer mulembas, matabeiras ou imbondeiros como os mercados de musseque trazem implícito em suas denominações locais.

<sup>602</sup> FERNANDES, Conceição. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 03 jul. 2018.

<sup>603</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>604</sup> Ibidem.

Conformação que pode ser lida como uma associação local que carrega em si a coletivização de um espaço físico, natural e o confere valor sociocultural. Isto, que se coloca na imprensa de diferentes maneiras, quer pelas árvores quer pelo chão de areia batida, dialoga com a liberdade e autonomia das mulheres africanas e a centralidade delas enquanto agentes não apenas econômicos, mas sobremaneira socioculturais. Eram elas que geriam os mercados e, outrossim, a alimentação de suas comunidades independentemente da dimensão deste núcleo: dos quintais às cozinhas.

Ao ser questionada sobre quem cozinhas nessas "cozinhas ao ar livre", Maria dos Prazeres foi especialmente efusiva ao responder:

Olha, eram as mulheres do povo! Que vinham, que deixavam o musseque e desciam e iam para fazer a refeição porque sabiam que ao meio-dia os trabalhadores iam almoçar. Eram as mulheres. Só quem morasse mesmo perto e tivesse um transporte que facilitasse ir a casa almoçar. Ou os comboios, os comboios das firmas dos operários, era um jeito mais rápido das pessoas irem a casa a almoçar e voltar. Os que trabalhavam no Bungo, iam até o Rangel porque era ali tudo próximo. No Sambizanga também. Os que moravam na Baixa já não dava, tinha que ter carro próprio ou ter a merenda<sup>605</sup>.

De forma breve, a fala da entrevistada reforça as debilidades de transporte, entretanto, o ponto alto é a altivez das mulheres que "desciam". Infelizmente, pouco pôde ser apreendido no que tange à profissionalização de mulheres como cozinheiras, mas, pelos dados verificados não havia profissionalização e as mulheres em cargos parcialmente profissionalizados restringiam-se às governantes e criadas, o que de certa forma as mantinha ainda em um nível não formalmente qualificado. A análise do pesquisador congolês Igor Matonda Sakala sobre o desenvolvimento da culinária de Kinshasa traz informações que, pelos paralelos, podem auxiliar na compreensão dessa conjuntura<sup>606</sup>. Ao indicar a disparidade por gênero, tal como Zamparoni fez para avaliar a formação majoritária de cozinheiros homens em Lourenço Marques<sup>607</sup>, Sakala adverte que, para além de poucos e tardios, os cursos profissionalizantes em técnicas culinárias oferecidos para mulheres congoleesas tinham por base as ementas europeias, filtro que teria, inclusive, gerado descontentamento da população local em um segundo

<sup>605</sup> PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.

<sup>606</sup> SAKALA, Igor Roger Matonda. Histoire de la cuisine urbaine congolese: cas de la ville de Kinshasa (1920-1990). Memoire On line: Universite de Kinshasa, 2008.

<sup>607</sup> ZAMPARONI, V. Op. cit.

momento. Ao serem marginalizadas desse aprendizado, quer as receitas quer as mulheres locais, elas foram as que detiveram e mantiveram os conhecimentos de confecção das preparações locais.

Dentro do que pudemos observar por meio da imprensa, a atenção dada à formação culinária de mulheres angolanas se apresentou tardiamente em Angola e, provavelmente, cruzado por critérios de seletividade, conjuntura que nos permite uma inclinação à perspectiva de Sakala no sentido de que a não especialização daquelas mulheres favoreceu a reprodução de pratos locais. Ao se fazer um paralelo com as informações apreendidas, é factível que o cenário de Kinshasa se aproxime do de Luanda. Disto, as "mulheres do povo" nas falas de Prazeres, como as "donas do muceque" de *Notícia* ou "as mulheres que vêm dos muceques" como exposto pelo *A Província de Angola* são, em primeiro lugar, confirmações do reconhecimento também da imprensa sobre as atividades desempenhadas pelas mulheres locais e, segundo, confirma que eram elas provenientes de famílias de comerciantes locais mediante o cotejamento com a fala proferida não apenas José Manuel Gonçalves, mas também por Simão Cacete. Pontuava ele que:

Simão Cacete: [...] havia muito também um negócio em que pessoas montavam uma espécie de cozinhas nas proximidades e durante o almoço a pessoa ia a essas senhoras e almoçava aí.

Karina: E isso das cozinhas abertas era muito comum?

Simão Cacete: Sim, aliás eu lembro-me perfeitamente que algumas pessoas da família que se dedicavam a isso. Umas primas da minha mãe que, por exemplo, faziam essa atividade junto ao porto de Luanda. Lembro-me no período de férias que ia com minha mãe a visitar essas primas e elas estavam ali junto ao porto de Luanda aonde tinham montado, digamos, essa prestação de serviço.

Karina: E essas tuas primas eram todas naturais de Luanda?

Simão Cacete: Sim, sim. A minha família é de Luanda<sup>608</sup>.

Experiência que, sem dúvida, matiza também a lógica de família nuclear composta por um chefe de família, prole e uma esposa dedicada ao lar a quem era atribuída a função de confeccionar alimentos sob determinação do marido. Não porque isto não fosse a vivência de muitas das famílias angolanas ou luso-

<sup>608</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021. Infelizmente em um contexto pandêmico atravessado por inúmeras dificuldades não houve possibilidades de acessá-las, contribuição que decerto traria novas luzes às atividades dessas mulheres e da experiência social das cozinhas ao ar livre.

angolanas como as dos entrevistados, por exemplo. Mas porque a população de Luanda, por um lado, era essencialmente jovem, solteira e envolvida em diversas atividades profissionais e por outro, mediante um cenário entrecruzado por múltiplas debilidades, eram as mulheres dos musseques - casadas ou solteiras - que se alimentavam e igualmente alimentavam os homens e mulheres também trabalhadoras que não tinham condições de almoçar em casa. Cumpre destacar ainda que essas atividades, quer a comercialização de gêneros alimentícios quer de alimentos já confeccionados, são historicamente desempenhadas pelas mulheres africanas, cujos estados civis não as impediam de exercê-las - o que, de forma alguma, nega a existência de homens nessas posições. Recordando-se o padrão de comercialização de alimentos no centro urbano de Luanda do século XIX são destacáveis uma série de preparações.

Em função das contingências intencionalmente fincadas no espaço pelo processo de territorialização colonial, determinados gêneros e preparações foram dispersados do circuito mais próximo da Baixa obedecendo à territorialidade imposta, contudo, seria abissal desconsiderar que eles continuavam a ser produzidos e comercializados por essas mulheres em especial nos mercados de musseque. *Kitaba*, *kifufutula*, *mikondo*, paracuca<sup>609</sup>, banana pão assada com *ginguba* torrada, bombó frito, pinchos e diversas outras qualidades de "petisqueira" são confecções históricas, de fácil acesso e que permanecem no comércio de rua da cidade de Luanda com, evidentemente, alterações em suas composições e também novas fórmulas, como as magogas<sup>610</sup>. É válido pontuar que alguns desses preparos podiam ser também distribuídos a domicílio em bicicletas (como o pão, por exemplo)<sup>611</sup> ou encontrados em tavernas ou pequenas lojas: tremoços, rissóis de mabanga com castanhas de caju torradas e o pão com chouriço, confecções acompanhamentos comuns para sumos e cervejas locais ou industrializadas, como a Cuca e a Nocal.

Perante essas *delicatéssens* e sob risco de ultrapassar o escopo previsto, retornemos ao prato principal confeccionado pelas mulheres dos musseques em

<sup>609</sup> Mikondo são argolas fritas e adocicadas de farinha; paracuca é um doce de amendoim caramelizado com açúcar.

<sup>610</sup> Magoga é um sanduíche com pão tipo ciabatta, maionese, repolho e frango frito.

<sup>611</sup> Infelizmente não há trabalhos sobre a relevância que as bicicletas e motorizadas tiveram para a distribuição de alimentos na cidade de Luanda, um fenômeno que decerto mostra o diálogo do local com o global. Há informações importante em GOMES, Pedro. Op. cit, 2020.

suas "cozinhas ao ar livre": o *funje*. Excetuando-se todos os angolanos com os quais travei conversas despretensiosas ao longo do trabalho de campo - e que, por esta razão, não configuram documento histórico, apenas um subtexto -, dos oito angolanos formalmente entrevistados seis foram categóricos em mencionar a presença do *funje* de bombó nas refeições principais, preparação que por excelência baliza a produção e o consumo da *fuba* de bombó, farinha artesanalmente produzida por mulheres africanas a partir do bombó, subproduto da mandioca<sup>612</sup>. Ao se considerar que o conteúdo das entrevistas é em simultâneo um resíduo e um relato de ação, contendo em si tanto o fato quanto a força da ação desencadeada entre entrevistador e entrevistado na construção da memória<sup>613</sup>, pode-se assumir que a onipresença do *funje* dentro das falas dos seis entrevistados representa, em parte, aquilo que quis por eles ser apresentado como fato social. O que, por si só, é extremamente significativo.

Como forma de aparar esses ruídos, o cruzamento entre o *corpus documental* composto pelos estudos sobre alimentação local - quer sobre Luanda quer sobre o interior angolano - e as receitas inventariadas em "Alimentação Regional Angolana", única obra etnográfica inteiramente dedicada à alimentação em Angola edificada por Óscar Ribas nos anos 1960<sup>614</sup>, sinaliza um ponto em comum e assevera que: primeiro, o *funje* é historicamente um preparo corrente que, eventualmente recebendo outras denominações e alimentos-base, é horizontal a todo o território angolano pelo menos desde o século XIX<sup>615</sup>. Ademais deste

<sup>612</sup> Ademais do *funje*, a fuba era utilizada na preparação de papa para alimentação infantil, em compressas quentes para tratamento caseiro de enfermidades ou para engrossar caldos ralos.

<sup>613</sup> Teorizações flexionadas em ALBERTI, Verena. "O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. Trabalho apresentado à mesa-redonda "Ouvir e narrar: métodos e práticas do trabalho com História Oral", durante o II Seminário de História Oral promovido pelo Grupo de História Oral e pelo Centro de Estudos Mineiros da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, em Belo Horizonte, de 19 a 20 de setembro de 1996.

<sup>614</sup> Entre as 96 preparações coletadas por Ribas, incluindo-se nela também as bebidas locais, o *funje* se apresenta como acompanhamento em 24 receitas e a mandioca compõe 20 dos pratos apresentados. É de se salientar que a intencionalidade da produção de Ribas deve ser lida a partir das estratégias discursivas do colonialismo português, em especial a justaposição entre lusotropicalismo e modernidade. Não desvinculado disto se deve o fato da obra ter sido encomendada pelo Centro de Informação e Turismo de Angola (CITA) em 1965. Para uma análise da obra, ver RAMOS, Karina H. Sentados à mesa? A representação de identidades em Alimentação Regional Angola (1965). In: OLIVEIRA, Amália; VANZELLA, Elídio (Orgs). Alimentação e Gastronomia. Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios. João Pessoa: CCTA, 2018, pp. 55-78.

<sup>615</sup> Com diferentes grafias, o *funje* pode ser encontrado nas anotações das expedições realizadas no século XIX por dois oficiais da Marinha Portuguesa, Hermenegildo Capelo e Roberto Ivens. Cf. CAPELO, H; IVENS, R. De Benguela às Terras de Iaca: descrição da viagem de uma viagem na

fato, o *funje* é um alimento que é à base de farinha (massambala, massango, arroz, batata doce, bombó ou milho) com água fervente, ausente de tempero porque é o pilar gustativo que recebe e sustenta um elemento sávido. Desse modo, é uma combinação globalmente vista e que no continente africano é de forma incontestável uma expressão culinária que, apesar das variações, é compartilhado em seu sentido objetivo e subjetivo<sup>616</sup>. Segundo, sobremaneira na região norte de Angola, por questões agronômicas e culturais o *funje* mais habitual era aquele à base de mandioca, isto é, de bombó, sendo na região sul à base de milho.

Talvez, objetivando lhe retirar o protagonismo, a imprensa tenha em 1962 denominado a "cozinha ao ar livre" de "restaurante pirão", mas é incontestável que o *funje* - como dito e sabido pelos redatores - não poderia faltar. E, em diferentes acepções do termo, a qualidade deste *funje* importava. Ao atentar para o produto base, é ponto pacífico que a desafeição dos especialistas coloniais em alimentação com a *fuba* de bombó não pode ser traduzida por um malefício puramente nutricional e que, por conseguinte, se conecta à produção. Uma das características mais marcantes ao se verificar o circuito da *fuba* de bombó foia mutabilidade que entorna em uma hesitação, traço que par das vezes confere dubiedade. Ao serem questionados sobre qual *funje* lhes apetecia e as formas de aquisição da *fuba* para o preparo, os entrevistados apresentaram respostas diferentes, mas com pontos que se repetem. No que tange à produção industrial e comercialização, José Manuel Gonçalves comentava que:

José Manuel Gonçalves: [...] mas vendiam muito. Vendiam muito. As quitandeiras tinham sempre fuba de bombó e tinham uma lata que dava a medida e era realmente vendida em grandes quantidades. Agora, a produção era quase toda artesanal, mas me parece que o Quicolo passou depois a tratar a mandioca, sim.

Karina: E havia prensas pela cidade àquela altura?

José Manuel Gonçalves: Realmente no musseque você assistia ao pessoal pilando, era assim. Era a maioria. Mas eu penso que a moagem do Quicolo tinha,

---

África Central e Ocidental. Lisboa: Imprensa Nacional, v.2, 1881; Idem. De Angola à Contracosta: descrição de uma viagem através do continente africano. Lisboa: Imprensa Nacional, v.2, 1881.

<sup>616</sup> Por exemplo, a *xima* em Moçambique; o *ugali* no Quênia; o *fufu* na Nigéria e Gana; o *Matooke* de Uganda que muito embora seja à base de banana - preparo encontrado no enclave de Cabinda, em Angola - tem a mesma função de alimento base; o *angu* no Brasil; o *mochi* no Japão, à base de arroz - como o *funje* também pode ser; entre outros exemplos.



não vou te garantir, mas eu penso que o Quicolo estava fazendo moagem de tudo que é tipo de farinha. Fazia mandioca também, agora não havia era exportação<sup>617</sup>.

Ao ser interpelado sobre, Simão Cacete alegava que:

Simão: Eu, aquilo que conheço e que me lembro, a moagem da mandioca para produzir a fuba de bombó era muito periférica. Eu lembro-me perfeitamente que em casa havia um pilão e em casa mesmo se produzia a fuba que nós consumíamos. Muitas vezes inclusive até a própria mandioca era posta a secar no quintal para depois ser moída, não é? Eu sei que a dada altura a produção de mandioca tomou proporções e com os excedentes, uma produção mais maciça e portanto aí julgo que começou a ser a crueira, como é chamada a mandioca seca para produzir a fuba, passou a ser moída em moagens. Mas que eu me lembro as moagens moavam mais milho e trigo, grãos que eram produzidos, uma moagem mais voltada para isso, mas não posso afirmar categoricamente que as moagens não moavam a mandioca...<sup>618</sup>

Aproximando a fala dos dois entrevistados que, cabe pontuar, manifestaram um posicionamento menos resistente às conflitualidades da experiência colonial durante toda a entrevista, surgem pontos em comum. Um deles corresponde ao grande volume da produção e do consumo da *fuba* de bombó que, como colocado, era artesanalmente produzida, quer nos quintais quer em outros espaços que não no centro urbano de Luanda, dado que se afirma nas fontes escritas. Outro é a declarada hesitação em garantir que a *fuba* era ou não industrialmente produzida: as falas de um "não vou te garantir" e do outro "não posso afirmar categoricamente" traduzem a dubiedade, isto que pode ter a ver com um recente (àquela altura) processo de produção da *fuba* de bombó por particulares a nível industrial, mas ainda fora do espaço urbano de Luanda. Já Maria dos Prazeres e António Alberto Neto, que por sua vez quiseram demarcar uma relação subjetiva mais pronunciada, responderam de forma parelha. A primeira respondeu assim:

Karina: Gostaria de retomar a questão da fuba. Elas eram produzidas em Luanda?

Maria dos Prazeres: Não, ela era produzida nas províncias. Vinham os sacos, os comerciantes iam comprar nas províncias. E era mais bombó, a fuba de milho era mais na parte de Sul de Angola. Nós, o norte, era mais fuba de bombó<sup>619</sup>.

Sobre a Moagem do Quicolo e o bombó, o segundo alegou que:

António Alberto Neto: A moageira do Quicolo servia para a produção da fuba de milho. As populações sulanas não gostam de fuba de bombó. A produção da fuba

<sup>617</sup> GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>618</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

<sup>619</sup> PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.

de bombó era mais artesanal e era comercializada nos mercados do muceque. O preço era variável. Durante o período da colheita o preço era mais barato. A fuba de milho era mais cara e era comercializada pelos colonos. A fuba de bombó era encontrada nos campos de particulares que se dedicavam no cultivo da mandioca, nos campos ao redor de Luanda ou de áreas na província de Luanda<sup>620</sup>.

A primeira consideração que deve ser feita a partir do cotejamento entre estas duas falas é uma forte demarcação de identidade. Uma diz "nós, do norte" e outro diz "as populações sulanas" e "colonos". Isto é, concomitantemente, eles afirmam uma particularidade agronômica dos produtos e que, ao longo do tempo, selou a associação entre cultura e geografia. Embora a linha que divide - se é que isto é viável - identidade e territorialidade não pretende ser aprofundada por força do escopo, ela não pode deixar de ser mencionada dada a ênfase dos entrevistados sobre categorias que foram implementadas e instrumentalizadas ao longo do processo de colonização. E que, neste caso, envolviam a *fuba* que era tenazmente recriminada pelos especialistas em alimentação. Esquivando-se desses meandros e acercando esses dois depoimentos dos relatos de Simão Cacete e José Manuel Gonçalves, o ponto que se afirma é a existência e conhecimento sobre uma produção artesanal e periférica à Luanda, adjetivações que poderiam ser lidas em uma justaposição. Convidada à conversa, trazemos a fala de Conceição Fernandes que, diferentemente de todos os entrevistados, se demonstrou mais evasiva:

Karina: Como acessava a fuba?

Conceição Fernandes: A fuba chegava nas lojas nesses anos em forma de permuta. Eram os camponeses a levarem a fuba em troca de produtos...

Karina: E quais seriam esses produtos?

Conceição Fernandes: Panos, sabão, sal, açúcar...a fuba vinha já moída por falta de moagens e a kizaca já preparada<sup>621</sup>.

A evasão de Conceição Fernandes, entretanto, não impediu que ela fornecesse uma informação de relevância e que, paradoxalmente, comunicava o oposto de sua atitude de preservação como entrevistada. Essa leitura, tão nossa, haja vista a relação entre entrevistado e entrevistador, se esteia não apenas nas falas dos demais entrevistados, mas especialmente porque, segundo a lógica colonial prevista para o funcionamento do espaço urbano de Luanda, o

<sup>620</sup> NETO, António Alberto. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

<sup>621</sup> FERNANDES, Conceição. Entrevista concedida a Karina Ramos. Luanda, 03 jul. 2018.

mecanismo da troca era uma prática inerente ao meio rural que, dentro daquele pensamento, era uma forma "tribal". Isto é, artesanalmente produzida, quer nos quintais de Luanda, quer noutros locais fora da cidade, a *fuba* de bombó permanecia intimamente vinculada a práticas tão mais comunitárias quanto privativas. Da mesma forma que um dos subprodutos das ramas da mandioca, a kizaca, confecção reconhecidamente "africana" pelos especialistas em alimentação. Pode-se afirmar, portanto, que a produção e comercialização da *fuba* de bombó também não dependiam da integração no sistema alimentar orientado pela colonização. Era um produto pulverizado e que marcava o consumo na cidade, nos mais diferentes sentidos.

Em face de todas essas manobras, entretanto, sabemos apenas que era a *fuba* que estava à cabeça das mulheres que de manhã bem cedo rasgavam a areia dos musseques para dar início à confecção dos trabalhadores na região central da cidade. A qualidade da *fuba*, infelizmente, é tão imaginativa quanto a representação formulada pela imprensa. Por meio desta, pôde-se observar que, tal como os caixotes, sacos e fogareiros, os gêneros alimentícios que compunham a experiência das "cozinhas ao ar livre" - as chagas - eram categoricamente os mesmos que foram classificados pelos especialistas coloniais como inerentes à alimentação africana: latas de óleo de palma, malas de peixe seco, sacos de feijão makunde e de *fuba*. Não apenas os itens, mas as medidas expressivamente avultadas desses produtos são incontestáveis na representação dos fatos que consolidava a existência daqueles espaços de comensalidade no centro da cidade. Haja vista a força da *fuba* de bombó tanto como fato quanto representação, a maior facilidade de conseguir *fuba* de bombó nos musseques pela flexibilidade das cadeias, tal como a porosidade e conflitualidade das relações envolvidas na produção e venda, poder-se-ia supor que estariam eles a falar (e não mencionar, como de praxe) da *fuba* de bombó.

Ao avaliar os custos e produtos em seu estudo sobre a alimentação das populações dos musseques, o doutor Pereira Nunes, então diretor da Comissão Provincial de Nutrição de Angola, sinalizou que, primeiro, sem a intervenção dos comerciantes os preços eram mais baixos como os que envolviam a compra de farinha torrada e a *fuba* de bombó que os "nativos" obtinham e transacionavam entre si, informação que se repete nas fontes orais; segundo, ele havia notado que,

muito próximo das colocações de Maria dos Prazeres e António Alberto Neto, a *fuba* de bombó não era preferência das populações do Sul, entretanto, vinha apresentando um consumo aumentado porque economicamente mais acessível<sup>622</sup>. Ou seja, por força das linhas impostas pelas classificações, a questão do poder de compra atravessava o consumo e aumentava o daquele que era preterido pela lógica colonial ou por preferências pessoais. E é no sentido dos atravessamentos que, embora sem conclusões assertivas, a *fuba* de bombó se mantém hipoteticamente como àquela que estava à cabeça das mulheres dos musseques. E no topo do consumo dos musseques.

Recobrando-se que, mediante as informações em todas as fontes consultadas, a alteração dos produtos secos era uma prática vulgarizada na cidade de Luanda e que a *fuba* de bombó, por muito sensível, acusa facilmente modificações - que interferem inclusive no ato de preparo -, provavelmente, essa *fuba* era a confeccionada artesanalmente por mulheres sabedoras das técnicas de preparo, cuja relevância do *nguiku*<sup>623</sup> é *sui generis*. Ana Alberto, angolana natural do Kwanza Norte, afirmou que a qualidade da *fuba* era fundamental. Caso encontrasse qualquer sujidade, sua mãe passava a *fuba* diversas vezes pelo *missalo* (peneira) e não adquiria mais o produto em caso da proveniência ser duvidosa<sup>624</sup>. Por outro lado, justamente em função dessa sensibilidade que depende também da técnica de preparo, é que se pode questionar se toda a *fuba* à cabeça daquelas mulheres era exclusivamente de bombó: em tese, as mulheres do norte, pelo hábito, têm maior habilidade para o *funje* de bombó. Outra peculiaridade da confecção dos *funjes*, para além da técnica do movimento com o *nguiku*, é que o *funje* de milho, se mal cozido, provoca disenteria. E, para quem trabalha longe de casa, desconfortos gástricos não são bem-vindos.

Por mais escatológico ou risível que possa parecer, essa informação é pertinente na medida em que estamos a falar de consumo de alimentos, isto é, são elementos que implicam em digestão e consequentemente na condição de bem-estar. Assim sendo, a qualidade do *funje*, como colocado também pela imprensa,

<sup>622</sup> SGL. NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p. 29.

<sup>623</sup> Espécie de cabo de madeira alongado que funciona como material para bater as bolhas de amido de mandioca.

<sup>624</sup> ALBERTO, Ana. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 12 fev. 2020.

corresponde à cocção: ele deveria estar "bem cozinhado". O esposo de Conceição Fernandes e a fala de outros entrevistados como José Manuel Gonçalves, Simão Cacete e Maria dos Prazeres recuperam essa sensibilidade, traço que marcava a escolha pelo alimento. As tendas das "cozinhas ao ar livre" eram diversas, como diversas deveriam ser as mulheres que cozinhavam as *fubas*, os *funjes* e os pirões confeccionados. Esse poder de escolha, que decerto não ignoraria o poder de compra, não era algo que se mostrava presente nos refeitórios públicos ou das empresas. Segundo o informado na reportagem do semanário *Notícia*, o plano de ementa do refeitório do Estado era formado por um único prato composto por "pão, sopa e um prato"<sup>625</sup>. Nada é dito sobre que prato seria este, entretanto, as verificações realizadas por Ramiro Ladeiro Monteiro anos mais tarde nos permitem vislumbrar uma possibilidade.

De acordo com o seu levantamento sobre as percentagens de trabalhadores que realizavam suas refeições fora do espaço doméstico, Monteiro pontua que o Fundo de Acção Social do Trabalho em Angola possuía 5 refeitórios em Luanda: no Bungo, na Cidade Alta, na sede do Instituto do Trabalho e Previdência e Acção Social, na Liga Nacional e na zona da Boa Vista e fornecia ainda cerca de 3mil refeições para empresas como a NOCAL e a Imprensa Nacional. Nos refeitórios do F.A.S.T.A. o cardápio resumia-se a duas opções: "a dieta tradicional" e a "dieta europeia", em que a primeira consistia em "sopa, um prato de *funje* com carne ou peixe" e a segunda em "sopa, um prato, um pão e uma banana", custando respectivamente 2\$50 e 5\$00 escudos<sup>626</sup>. Cotejando esses dados, podemos advertir que, primeiro, a opção de prato oferecida no primeiro refeitório inaugurado em 1964 era exclusivamente "europeia" e, segundo, a possibilidade de escolha teria sido admitida mediante a concorrência com as "cozinhas ao ar livre". Novamente, recaímos no campo do poder escolher.

Considerando-se os conflitos tão mais objetivos quanto subjetivos que se imprimiam cotidianamente nas experiências sociais de um espaço urbano colonizado é fundamental se imaginar a seguinte situação: em um salão em que eram todos observados e observadores, quais indivíduos fariam e assumiriam a escolha por uma "dieta tradicional" ou não? Escolha que, como informado por

<sup>625</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>626</sup> MONTEIRO, R. Op. cit, p.313.

Monteiro, tinha um preço tão estabelecido quanto marcado o conteúdo do prato. Além disso, àquela altura vinha se tornando convencional o sistema de *self-service*, formato que - como colocado pela imprensa - implicava em uma "autodisciplina", isto é, estamos a falar da quantidade de alimento posta pelo comensal em seu próprio prato. À parte de qualquer conceito de etiqueta<sup>627</sup>, uma característica das combinações culinárias inventariadas é a maior proporção do alimento base - marca, cabe ressaltar, comum a culturas alimentares de diversos países. A expressiva quantidade de *funje* nos pratos, quer de milho quer de bombó, era tomada pelos especialistas em alimentação africana como um excesso que representava a "satisfação gástrica" mesmo sem sensação de "conforto"<sup>628</sup>.

A dimensão de um suposto desconforto pode ser lida como uma maneira de recriminar a subjetividade do outro. Ao mesmo tempo, metabolicamente falando, o corpo de um trabalhador ou trabalhadora que exerce atividade laboral intensa demanda ser caloricamente sustentado. A *Província de Angola* reproduz a ideia quando coloca que o prato deveria ser "abundante". Essas diferentes partes de um todo, intimamente conectando fatos e representações, podem ser traduzidas através das falas de uma das entrevistadas, Maria dos Prazeres. Dizia ela que o muzonguê - muito próximo da sopa<sup>629</sup> - era um alimento reconfortante, entretanto, sem a "força" para "puxar carroça"<sup>630</sup> que um trabalhador necessitava para dar conta de suas atividades laborais. Sobre necessidades e subjetividades, outro ponto deve ser alinhado no movimento de leitura do atravessamento da dimensão de disciplina que se pretendia submeter àqueles trabalhadores. Além das filas a aguardar lugar vago para comer nos refeitórios - inconveniência que parecia não existir nas "cozinhas ao ar livre" -, não havia a escolha pelo *funje*, pelo menos, antes dos anos 1970.

<sup>627</sup> Ao historicizar o fenômeno do processo civilizador, Norbert Elias demonstra como a civilização dos costumes é produto de um projeto com sentido e valores claros, no qual as imposições ao mesmo tempo subjetivas e objetivas são reproduzidas até que a estrutura das relações sociais seja alterada. Análise que em muito dialoga com a perspectiva de Pierre Bourdieu. Para mais, ver ELIAS, N. O processo civilizador: Uma história dos costumes, trad. Ruy Jungmann, revisão e apresentação Renato J. Ribeiro, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., v. I, 1994.

<sup>628</sup> Memórias d'África e do Oriente. PENA, Jacques. Hábitos Alimentares Africanos. In: Boletim do Instituto de Angola. n.º 24-25, 1966, p.118.

<sup>629</sup> Proximidade que pode auxiliar na compreensão de sua difusão.

<sup>630</sup> PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.

Outro possível incômodo, já sinalizado, era o ambiente de observação mútua. Dentro disso é interessante recuperar as falas de dois entrevistados. Branca Clara das Neves advertia que "nas cantinas (escolares) não havia nada de comida africana, era só comida portuguesa e de muito boa qualidade, não tinha comida angolana. Nenhuma!"<sup>631</sup>, exclamação que tanto buscava fazer saltar a sua indignação quanto confirma o movimento de anulação das subjetividades locais. Nesse sentido, ao ser perguntado sobre a relação entre as "cozinhas ao ar livre" e os refeitórios públicos e privados, Simão Cacete dizia que:

A questão que se colocava aí nessa época é que os refeitórios das empresas não serviam pratos da culinária angolana e as pessoas procuravam nessas cozinhas era exatamente manterem a sua dieta preferencial. As pessoas faziam os pratos tradicionais que era isso que esses trabalhadores buscavam. As pessoas queriam comer a sua funjada, o seu feijão com óleo de palma e os refeitórios das empresas não serviam isso. E, pronto, era essa a solução<sup>632</sup>.

Delineadas por classificações ou categorias bastante específicas, subjetivas e porosas no que concerne à dimensão de identidade cultural, as falas dos entrevistados, ao serem aproximadas de todo um processo colonial de enquadramento social, nos permitem defender que uma das maiores características das "cozinhas ao ar livre" era a possibilidade de experimentar liberdade - que, sim, teria um preço. E de ter esse sentimento durante a realização da refeição central de um dia de trabalho ainda distante da descontração de um final de semana de funjada entre amigos e familiares. Gestadas por mulheres dos musseques, muitas delas comerciantes habilidosas, aquelas cozinhas representavam um conjunto de relações humanas que garantiam no espaço urbano da cidade os diversos e conflitivos interesses daqueles trabalhadores e trabalhadoras. Naqueles locais era viável, inclusive - se fosse o caso- fumar um tabaco e beber o que melhor conviesse; era possível comer o que se pretendia e na quantidade desejada graças ao trabalho também desempenhado desde manhã bem cedo pelas mulheres africanas; era realizável sentar, descansar e comer da forma habitual sem recriminações. Era possível experimentar, da forma desejada e conhecida, o estar, o fabricar e o alimentar de uma cidade em movimento.

<sup>631</sup> NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

<sup>632</sup> CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

## 6

### Considerações Finais

#### O que se petisca

Por meio de *Alimentação Regional Angolana*, obra incentivada pelo CITA publicada em 1965 e que reúne um conjunto de iguarias de diferentes regiões angolanas recolhidas por Óscar Ribas, tive conhecimento de um termo usual àquela altura: a "petisqueira de merenda". Como não deve ser inusitada para falantes da língua portuguesa, essa categoria é composta por alimentos não necessariamente leves porque têm substância, mas que são de fácil acesso e transporte como gingubas e castanhas torradas, abóboras, mandioca, milho e batata-doce assadas, cana-de-açúcar, rebuçados e uma série de outros itens indicados para o consumo entre uma refeição e outra. A merenda, corriqueira entre crianças, era também acompanhante dos makotas que viravam copos de bebidas espirituosas ou dos trabalhadores cujo horário de serviço era senão o tempo do sol deitar, como o das quitadeiras ambulantes. Era, portanto, uma refeição que não era a primeira, nem a última ou a principal: era um *entre* para balançar o tempo e os dentes, enganar a fome e, quem sabe, acompanhar reflexões sem fim à vista como as nossas palavras finais. Estamos a meio de.

A adoção de um referencial teórico alicerçado na expressão de um vivido territorial, que acopla as premissas fundamentais da História Social e da Antropologia, nos permitiu alcançar o objetivo geral da tese, verificando como o consumo alimentar funcionava como uma multifacetada janela cultural de reconstrução socioespacial em um território colonizado. Como em todo ele, as estratégias adotadas pelo colonialismo português para garantir em Luanda uma vivência em consonância com seus interesses foram diversas e, quer materiais quer simbólicas, marcavam suas linhas sobre a areia. Conforme ressaltado pela historiografia atinente e, nesse sentido, a perspectiva teórica-metodológica que enseja as conexões entre local e global foi crucial, as ondas que banhavam a cidade eram contínuas e orientadas por correntes múltiplas. Em uma encruzilhada que tocava outras cidades ao redor do mundo e se alargava sobre as estradas à leste, a lagoa de Panguila, os ventos do Atlântico e do norte, Luanda crescia de forma dinâmica. Se, por meio de segregações socioespaciais, alicerçadas no mecanismo de classificação colonial, as autoridades coloniais pretenderam



"arrumar a casa", as cozinhas estavam ao ar livre e eram geridas pelas mulheres do lugar.

Ao acompanhar os influxos globais que estimulavam a conformação de um novo padrão de consumo alimentar, vimos como os gêneros alimentícios foram conectados à leitura colonial que, de forma dicotômica, separava o joio do trigo e, assim, classificava a alimentação realizada pelas populações em Angola. Mais do que um postulado, a hierarquização dos alimentos, atrelada aos interesses econômicos, serviu como a ponta da faca tanto para porcionar a integração dos habitantes de Luanda em uma economia-mundo quanto para dividir os desejos alimentares, buscando manter os indesejáveis hermeticamente fechados em lugares específicos da cidade. Contudo, quanto mais barragens eram levantadas, mais o mar avançava. Não foi apenas o mar de água que engoliu uma parte da Ilha de Luanda. Mas o mar de pessoas, ideias e produtos que inundava a cidade e que, gerando ondas para contornar as contingências sociais que eram constantes, de forma conflituosa e ambígua marcam na areia outros rastros. Não necessariamente justos, mas largos o suficiente para que cotidianamente as negociações e as estratégias detonadas por quem vivia a cidade pudesse se alimentar e por eles caminhar.

Ao experimentar as transformações sociais transcorridas em Luanda, guiadas por consecutivos deslocamentos de diversas naturezas, a população local manifestava seu consumo por alimentos e, dentro do que pudemos perceber, era esse o desejo que movimentava as estratégias para atendê-lo. Era, portanto, sob múltiplos ângulos uma forma de territorializar. Parte dessa satisfação, indubitavelmente e pelo menos para uma parcela de seus habitantes, era garantida pelo sistema alimentar idealizado pelo colonialismo que, por seu poderio econômico, absorvia em suas diferentes etapas aquilo que era posto às mesas. Uma outra parte, entretanto, aquela que era afastada do alcance das mãos quer pelas distâncias físicas ou financeiras, era gerida e digerida em silêncio. Paradoxalmente era também gritada em pregões e, nesse sentido, pudemos perceber a fulcralidade das redes comerciais, em especial, tecidas pelas mulheres angolanas, para a satisfação dos desejos - delas e de outrem -, fato que concomitantemente tanto reafirma a agência comercial feminina, ponto acertado

pela historiografia, quanto endossa a noção de complementariedade evocada por Isabel Castro Henriques ao acompanhar a lógica dos percursos comerciais<sup>633</sup>.

Atadas e desatadas pelos nós da experiência colonial e de suas relações sociais particulares, essa malha - que reconectava as estradas e construía novas - se mostrou primordial para a sustentação dos pratos, sejam eles os daqueles que se sentavam à mesa ou daqueles que serviam a mesa. Aproximando os peixes da Ilha das portas das casas e pulverizando a *fuba* de bombó pelas ruas da cidade, de fato, a lógica reticular das redes que cruzavam a cidade invadia as zonas contíguas e as remodelava. Por entre, por fora ou por cima das linhas coloniais, Luanda era preenchida com "as coisas da terra", do mar e, outrossim, do além-mar. Cumpre destacar que essa fluidez não estava livre de relações díspares de poder que, muito tencionadas, envolvia uma série de agressões - físicas, literalmente -, especialmente no que toca às experiências das mulheres comerciantes. Esse balanço, que muito tinha a ver com os chumbos das balanças, envolvia também medidas particulares para cada gênero alimentar, unicidade que, como um retro gosto, salgava os preços e retemperava o mercado interno. Inteira, mas saboreada em pequenos pedaços, a cidade apresentava em suas ruas, travessas, largos e terrenos "vazios" uma profusão de kindas, tabuleiros, braseiros e tendas comercializando alimentos.

Ao desviar da lógica urbana colonial - e não necessariamente em sentido contrário a ela -, detectamos uma dinâmica circulação de hálitos, cheiros, sabores e formas de comer que permitia o cozinhar de novos lugares na cidade. Dentro do que foi possível tangenciar, devemos sublinhar que os lugares eram tão mais contíguos quanto fixos. A questão das distâncias da cidade, de fato, se mostrou como uma das barreiras sociais mais sensíveis. Por conseguinte, foram múltiplas as formas de ultrapassá-la. Para além da zunga das quitandeiras, atividade essencial do alimentar da cidade, não podemos deixar de mencionar a relevância tanto das carrinhas, a maior parte delas sob posse de portugueses, quanto das bicicletas e motorizadas no movimento de circulação de produtos alimentícios e conformação de novos espaços de sociabilidade em torno do comer. As distâncias entre as padarias, os depósitos de pão e as residências, no mesmo caminhar do peixe, foram diminuídas pelo sistema de entrega a domicílio autônomo e, ademais

---

<sup>633</sup>HENRIQUES, Isabel Castro. Op. cit, 1997.

do pão ou as broas da CAOP, camarões, frutas e bebidas eram consumidos graças à utilização das bicicletas, um meio de transporte global e que, localmente, carregava funções conectadas às demandas sociais da população.

O que se mantinha sólido, e não necessariamente fixo, era o desejo que, por mais impedido que fosse, se encontrava na cozinha ao ar livre na região do Bungo, no quintal da vizinha que vendia quitutes, na criação de capoeira que gerava ovos, do outro lado da cidade, quer na Ilha, quer nos mercados da cidade, esses cujos espaços, no momento de chegada dos comboios de frescos, se transformavam em lugares de fervorosas negociações. Decerto que, pela imensidão de Luanda e limitações da pesquisa, duas painéis não puderam ser profundamente tocadas. Uma delas é o tacho das casas, âmbito íntimo cujas entranhas acabariam por engolir o escopo proposto, mas que, não há dúvidas, se apresenta como um profícuo projeto de pesquisa; outra é o fundo da dinâmica de consumo dos habitantes dos musseques mais afastados da região central. Em função das fontes orais coletadas, ficamos a meio da cidade. Contudo, pelo que pudemos vislumbrar, o alimentar nas arenas mais afastadas era entremeado por maiores dificuldades, o que incitava intensos desvios contornados por uma multiplicidade de agentes, caso patente no que se refere ao consumo de carnes frescas. Entre todos os atalhos que puderam ser vistos, porque muitos provavelmente nunca serão, não poderíamos deixar de destacar a densidade de uma das farinhas mais leves: a *fuba* de bombó.

Ao lado do óleo de palma, gênero classificado como "africano" e que, apesar de mais onerado, não por isso desapareceu das ementas locais, mas se manteve espesso - o que tenciona o poder de compra como fator determinante do consumo -, certificamos que a *fuba* de bombó também foi maculada pela leitura colonial. Entretanto, mais branca do que qualquer outro produto, ela se conservou como gênero alimentício cujo consumo apresentava maior vulto apesar de todas as estratégias de afastá-la das mesas. Muito peculiar pela técnica de fabricação e aspectos organolépticos, a *fuba* de bombo, outrossim, demonstrou como o consumo permite alcançar as ligações humanas que se inscrevem na materialidade dos alimentos. Ela demonstrou que o desejo de consumo se conecta à produção, redimensionando os fios que cruzam as redes de sociabilidade e aquelas tecidas por conhecimentos técnicos secularmente engendrados. Localmente perseguida,

com passos que mal pudemos seguir, a *fuba* de bombó é também o gênero que permitia a confecção de um prato tão endógeno quanto global. Uma "massa cozida" abundante que sustenta os trabalhadores e é, ao lado do peixe que navega as águas do mundo, consumida com o vigor do meio-dia e bem no meio da cidade.

ADESINA, Jimi. **"Práticas da sociologia africana: lições de endogeneidade e gênero na academia"**. In: CRUZ e SILVA, Teresa, COELHO, João Borges; SOUTO, Amélia Neves. Como Fazer Ciências Sociais e Humanas em África: Questões Epistemológicas, Metodológicas, Teóricas e Políticas; (Textos do Colóquio em Homenagem a Aquino de Bragança). Dakar, CODESRIA, 2012, pp. 195-210.

ABRANTES, Carla Susana. **Repertórios do conhecimento em disputa: trabalhadores indígenas e agricultores no colonialismo português em Angola, 1950**. Anuário Antropológico, Brasília, UnB, v.39, n.º 1, 2014, pp. 195-218.

\_\_\_\_\_.; BERTHER, Marina. **A gestão do trabalho indígena frente à resistência política em Angola, 1950**. In: Revista de Ciências Sociais, Fortaleza, v.46, n.º 2, jul-dez, 2015, pp. 117-140.

AIUBA, Ali Aiuba; ASSUNÇÃO, Helena Santos. **Capulanas e macuti - camadas de tecidos, folhas e histórias**. Revista Cadernos de Campo, Araraquara, n.º 23, jul-dez, 2017, pp. 101-124.

ALBERTI, Verena. **"O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. Trabalho apresentado à mesa-redonda "Ouvir e narrar: métodos e práticas do trabalho com História Oral"**, durante o II Seminário de História Oral promovido pelo Grupo de História Oral e pelo Centro de Estudos Mineiros da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, em Belo Horizonte, de 19 a 20 de setembro de 1996.

\_\_\_\_\_. **História oral: a experiência do CPDOC**. Rio de Janeiro, Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1990.

ALEXANDRE, Valentim. **O império Africano (séculos XIX e XX)**. Lisboa: Edições Colibri, 2000.

ALFAGALI, Crislayne. **Ferreiros e fundidores da Ilamba. Uma história social da fabricação de ferro e da Real Fábrica de Nova Oeiras (Angola, segunda metade do séc. XVIII)**. 407 folhas. Tese (Doutorado em História Social). Universidade Estadual de Campinas, 2017.

ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine; MENASCHE, Renata (Orgs). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: UFRGS, 2012.

ALVES, Amanda Palomo. **"Angolano segue em frente": um panorama do cenário musical urbano de Angola entre as décadas de 1940 e 1970**, 2015. 216 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015.

AMARAL, Ilídio. **Estudo de Geografia Urbana**. Lisboa: Memórias da Junta de Investigação do Ultramar, 1968.

\_\_\_\_\_. **Luanda e seus muceques. Problemas de Geografia Urbana**. Lisboa: Finisterra, 1983.

\_\_\_\_\_. **Ensaio de um estudo geográfico da rede urbana de Angola**. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar, 1962.

AMSELLE, Jean-Loup. **Branchements. Anthropologie de l'universalité des cultures**. Paris: Flammarion, 2001.

- \_\_\_\_\_. ; M'BOKOLO, Elikia (Orgs.), *Au coeur de l'ethnie: ethnies, tribalisme et Etat en Afrique*, Paris: La Découverte, 1985.
- ANDERSON, Benedict. **L'imaginaire national. Reflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme**. Paris: La Découverte, 1996.
- ANDERSON, Perry. **Portugal e o fim do ultracolonialismo**. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1966.
- APPADURAI, Arjun. **Dimensões Culturais da Globalização: a Modernidade Sem Peias**. Lisboa: Teorema, 2004.
- \_\_\_\_\_. (Ed.) **The social life of things. Commodities in cultural perspective**. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.
- AYIMPAM, Sylvie. **Économie de la débrouille à Kinshasa, Informalité, commerce et réseaux sociaux**. Paris: Karthala, 2014.
- BARBOSA, Muryatan Santana. **A construção da perspectiva africana: uma história do projeto História Geral da África (Unesco)**. Revista Brasileira de História. São Paulo, v.32, n.º64, 2012, pp. 211-230.
- BAQUEIRO, Fábio. **Entre raças, tribos e nações: os intelectuais do Centro de Estudos Angolanos, 1960-1980**. 439 folhas. Tese. (Doutorado em Estudos étnicos e africanos). Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2012.
- BATSÏKAMA, Patrício. **"Leitura antropológica sobre Angolanidade"**. Sankofa. Revista de História da África e de Estudos da Diáspora Africana, ano VI, n.º XI, ago., 2013.
- \_\_\_\_\_. **As origens do reino do Kongo**. Luanda: Editora Mayâmba, 2010.
- \_\_\_\_\_. **As origens do reino do Kongo segundo a tradição oral**. Sankofa, Revista de História da África e de Estudos da Diáspora Africana, ano III, n.º 5, julho, 2010, pp.7-41.
- BAUMOL, William J. **Contestable Markets: An Uprising in the Theory of Industry Structure**. American Economic Review, V.72, n.º 1, 1982, pp. 1-15.
- BEARDSWORTH, Allan. **Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society**. London: Routledge, 1997.
- BELIK, Walter. **Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil**. Saúde e Sociedade, São Paulo, v. 12, n.º 1, jan.-jun, 2003, pp.12-20.
- BENDER, Gerald. **Angola: mito y realidad de su colonización**. México: Siglo XIX, 1980.
- BERRY, Sara. **The food crisis and agrarian change in Africa: a review essay**. African Studies Review, v.27, n.º 2, june, 1984, pp. 59-112.
- BILAC, Elizabete Dória. **Famílias de trabalhadores**. São Paulo: Símbolo, 1978.
- BIRMINGHAM, David. **Alianças e conflitos. Os primórdios da ocupação estrangeira em Angola, 1483-1790**. Luanda, AHA, 2004.
- \_\_\_\_\_. **A conquista portuguesa de Angola**. Porto: A regra do Jogo, 1974.
- BITTENCOURT, Marcelo. **"Estamos Juntos" – O MPLA e a Luta Anticolonial (1961-1974)**, 2010. 742 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2010.

\_\_\_\_\_. **História contemporânea de Angola: seus achados e suas armadilhas. Construindo o passado angolano: as fontes e a sua interpretação.** Actas do II seminário Internacional sobre a História de Angola (04 a 09 de agosto de 1997). Luanda, Comissão Nacional para a comemoração dos descobrimentos portugueses, 2000, pp.161-185.

\_\_\_\_\_. **"Jogando no campo do inimigo: futebol e luta política em Angola"**. In: MELO, Victor Andrade de; BITTENCOURT, Marcelo; NASCIMENTO, Augusto (Orgs.). Mais do que um jogo: o esporte e o continente africano. Rio de Janeiro: Apicuri, 2010.

\_\_\_\_\_. **Futebol nos musseques e nas empresas de Luanda (1950-1960).** *Análise Social*, 225, v. LII, n.º4, 2017, pp. 874-893.

BOLLMAN, Marion. **"Influence of Food Preparation Methods on Acceptance in the Army,"** in Second Session: Food Preparation and Serving Methods and Their Relation to Food Habits and Nutrition. Chicago: Quartermaster Food and Container Institute for the Armed Forces, 1945.

BORGES, Manuela. **Negociando sociabilidades em meio urbano: o associativismo feminino em Bissau (Guiné-Bissau, África Ocidental).** VIII Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais. Coimbra, 16, 17, 18 de setembro de 2004.

BOSSLET, Juliana. **"A cidade e a guerra. Relações de poder e subversão em São Paulo de Assunção de Luanda (1961-1975)"**, 2014. 263 folhas. Dissertação (Mestrado em História). Programa de pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2014.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento.** Porto Alegre: Editora Zouk, 2007.

\_\_\_\_\_. **O poder simbólico.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

\_\_\_\_\_. **Celibátet condition pausanne.** *Études Rurales*, n.º 5-6, abril-sep., 1962.

BROADBERRY, Stephen. **'The Performance of Manufacturing'.** In: FLOUD, R; JOHNSON, P (Edits). *The Cambridge Economic History of Modern Britain. Structural Change and Growth*, v. 3, 1939–2000. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

BROOKS, George. **Eurafricans in Western Africa: commerce, social status, gender and religious. Observance from the sixteenth to the eighteenth century.** Athens: Ohio University Press, 2003.

CAHEN, Michael. **Seis teses sobre o trabalho forçado no império português continental em África.** *África*, São Paulo, n.º35, 2015, pp. 129-155.

CALDEIRA, Arlindo. **Luanda in the 17th Century: Diversity and Cultural Interaction in the Process of Forming an Afro-Atlantic City.** In: *Nordic Journal of African Studies*, v.22, n.º 1/2, 2013, pp. 72-104.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida.** São Paulo: Livraria Duas Cidades, 4ª ed, 1977.

CANDIDO, Mariana P. **“AfricanfreedomssuitsandPortuguesevasall status: legal mechanisms for fightingenslavement in Benguela, Angola, 1800-1830”**. Slavery&Abolition, vol. 32, n. 3, 2011, pp. 447-459.

\_\_\_\_\_. **Fronteras de esclavización: esclavitud, comercio e identidaden Benguela, 1780-1850**. Centro de Estudos de Asia y Africa, Mexico, 2011.

\_\_\_\_\_; JONES, Adam (Eds.). **African Women in the Atlantic World. Property, vulnerability&mobility, 1660-1880**. Woodbridge: James Currey, 2019.

\_\_\_\_\_; RODRIGUES, Eugênia. **Cores, classificações e categorias sociais: os africanos nos impérios ibéricos, séculos XVI a XIX**. Estudos Ibero-Americanos, Porto Alegre, v. 44, n.º 3, set-dez, 2018, pp. 401-408

CAPELA, José. **O vinho para o preto. Notas e textos sobre a exportação do vinho para África**. Porto: Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto, 2009.

CAPELO. H.; IVENS, R. **De Angola a Contra Costa**. Luanda, Imprensa Nacional, v. 1, 1886.

\_\_\_\_\_. **De Benguela às Terras de Iacá: descrição da viagem de uma viagem na África Central e Ocidental**. Lisboa: Imprensa Nacional, v.2, 1881.

CARNEY, Judith. **O arroz africano na história do Novo Mundo**. Fronteiras: Journal of Social Technological and Environmental Science, v. 6, n.º 2, mai-ago, 2017, pp.182-197.

\_\_\_\_\_. **Black rice: the African origins of rice cultivation in the Americas**. Cambridge: Harvard University Press. 2001.

CARVALHO, Ruy Duarte de. **Ana a Manda, os filhos da rede**. Luanda: IICT, 1989.

CASCUDO, Luís Câmara. **Made in Africa**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1995.

CASTELO, Cláudia. **“Uma incursão no lusotropicalismo de Gilberto Freyre”**. Lisboa: IICT, ano VI, set., 2011, pp.262-282.

\_\_\_\_\_. **Investigação científica e política colonial portuguesa: evolução e articulações, 1936-1974**. In: História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.19, n.º 2, abr/jun, 2012, pp.391-408.

\_\_\_\_\_. **Passagens para África. O Povoamento de Angola e Moçambique com Naturais da Metrópole (1920-1974)**, Edições Afrontamento, 2007.

\_\_\_\_\_. **“Novos Brasis” em África. Desenvolvimento e colonialismo português tardio**. Varia História, Belo Horizonte, v. 30, n.º 53, mai-ago, 2014, pp. 507-532.

\_\_\_\_\_. **“O modo português de estar no mundo”: o luso-tropicalismo e a ideologia colonial portuguesa (1933-1961)**. Porto: Afrontamento, 1999.

\_\_\_\_\_; THOMAZ, Omar Ribeiro; NASCIMENTO, Sebastião; SILVA, Teresa Cruz (Orgs.) **Os outros da colonização: ensaios sobre o colonialismo tardio em Moçambique**. Lisboa: ICS. Imprensa de Ciências Sociais, 2012.



CHAVES, Rita. **Angola e Moçambique. Experiência Colonial e Territórios Literários**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2005.

CHARTIER, Roger. **História Cultural: entre práticas e representações**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.

\_\_\_\_\_. **O mundo como representação**. In: Revista Estudos Avançados, v. 11, n.º 5, 1991.

CLARK, Gracia. **Onios are my husband. Survival and accumulation by west african market women**. Chicago: University Chigaco Press, 1995.

COLLINGHAM, Lizzie. **Taste of War: World War II and the battle for food**. New York: The Penguin Press, 2021.

COLLUCCI, Sandra Regina. **Mães, médicos e charlatães: configurações culturais e múltiplas representações dos discursos médico-sanitaristas (São Paulo, 1920-1930)**. 2001. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2001.

CONTRERAS, J; GARCIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

COOPER, Frederick. **Conflito e Conexão – repensando a história colonial da África**. Porto Alegre: Anos 90, v.15, n.º 27, 2008, pp. 21-73.

\_\_\_\_\_; PACKARD, Randall (Orgs). **International development and the Social Sciences**. Berkeley: University of California Press, 1960.

\_\_\_\_\_. **From free labor to family allowances: Labor and African society in colonial discourse**. American Ethnologist, v. 16, n.º 4, 1989, p. 745-765.

COSTA, Jurandir Freire. **Ordem médica e norma familiar**. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

CRUZ, Diogo. **Memórias de um mercado tropical. O mercado do Kinaxixe e Vasco Vieira da Costa**. 229 folhas. Dissertação (Mestrado em Arquitetura). Universidade de Coimbra, Coimbra, 2012.

CURTO, Diogo Ramada; CRUZ, Bernardo Pinto da. **Destribalização, regedorias e desenvolvimento comunitário: notas acerca do pensamento colonial português (1910-1965)**. In: Práticas da História, v.1, n.º 1, 2015, pp. 113-172.

CURTO, José C. **Resistência à Escravidão na África: O Caso dos Escravos Fugitivos Recapturados em Angola, 1846-1876**. Afro-Ásia, Salvador, v. 33, 2005, pp. 67-86.

CUSACK, Igor. **African cuisines: recipes for nationbuilding**. Journal of African Cultural Studies, v.13, n.º2, 2000, pp.207-225.

\_\_\_\_\_. **From peixefritismo to yellow-bean stew: Angolan National cuisine in the pot and in the novel**. PortugueseLiterary& Cultural Studies, n.º15-16, 2010, pp. 212-230.

DIAS, Jill. **Famine and disease in the history of Angola, c.1830-1930**. In: The Journal of African History, v.22, issue 03, july, 1981, pp.349-378.

\_\_\_\_\_. **“Uma questão de identidade: respostas intelectuais às transformações econômicas no seio da elite crioula da Angola portuguesa entre 1870 e 1930”**. Revista Internacional de Estudos Africanos, Lisboa, n.1, 1984.

DIAWARA, Gaossou. **Abubakari II: explorateur mandingue**. Paris: L'Harmattan, 2010.

DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). **Cidade e Império. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais**. Lisboa: Edições 70, 2013.

\_\_\_\_\_. **A desigualdade como legado da cidade colonial: racismo e reprodução de mão-de-obra em Lourenço Marques**. In: DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). **Cidade e Império. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais**. Lisboa: Edições 70, 2013.

DUCADOS, Henda Manuel Ennes. **O financiamento informal e as estratégias de sobrevivência econômica das mulheres em Angola: a kixikila no município do Sambizanga (Luanda)**. Documentos de trabalho, n.º 53, CEsa, Lisboa, 1998.

ELIAS, N. **O processo civilizador: Uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., v. I, 1994.

EVANGELISTA, Felipe; VIEIRA, Rosa. **Você precisa ter pessoas para vender: relações de proximidade no comércio no Haiti e RDC**. Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology, v. 17, sep., 2020, pp. 1-18.

FABRÍCIO, Deyse; VITTE, António. **Princípios de geografia humana de Paul Vidal de La Blache**. Revista Geografia e Pesquisa, Ourinhos, v.9, n.º 1, 2015, pp.76-79.

FALOLA, Toyin. **Economic reforms and modernization in Nigeria, 1945-1975**. Ohio: The Kent University Press, 2004.

FALL, Babacar. **Dos abusos às revoltas? Trabalho forçado, reformas portuguesas, política 'tradicional' e religião na Baixa de Cassange e no distrito do Congo (Angola), 1957-1961**. In: AfricaStudia, v.7, 2004, pp. 247-276.

FARRÉ, Albert. **Lasmujeres y el mito de la agricultura de subsistência. De La exportacion de alimentos a la dependencia alimentaria em el sur de Mozambique**. Cadernos de Estudos Africanos, n.º 29, jan-jun, 2015, pp. 31-58.

FERRÃO, José Mendes. **A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1993.

FERREIRA, Eduardo de Sousa. **A lógica da consolidação da economia de mercado em Angola, 1930-1974**. In: Análise Social, v. 85, n.º1, 1985.

FERREIRA, Manuel. **50 poetas africanos: Angola, Moçambique, Guiné-Bissau, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe**. Lisboa: Plátano Editora, 1989.

FERREIRA, Roquinaldo. **Slaving and Resistance to Slaving in West Central Africa**. In: ELTIS, David; ENGERMAN, Stanley (Org.). **The Cambridge World History of Slavery**. Cambridge: Cambridge University Press, 2011. v. 3. pp. 111-131.

\_\_\_\_\_. **"Ilhas Crioulas": o significado plural da mestiçagem cultural na África Atlântica**. Revista de História, v. 155, n.º2, 2006, pp. 17-41.

FIELDING, A.J. **Migration and urbanization em Western Europe since 1950**. The Geographical Journal, v.155, n.º 1, mar., 1989, pp. 60-69.

FIGUEIREDO, António. **Portugal: cinquenta anos de ditadura**. Lisboa: Ed. Dom Quixote, 1975.

- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.) **A História da Alimentação**. São Paulo: Estação liberdade, 1998.
- FREUDENTHAL, Aida. **A Revolta de Cassanje: algodão e revolta**. In: Revista Internacional de Estudos Africanos, n.º 18-22, 1999, pp. 245-283.
- \_\_\_\_\_. **Festas fúnebres em Angola**. In: OLIVEIRA, António (Org.). O império africano (1890-1930). Lisboa: Editorial Estampa, 2001, pp. 259-467.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas e bolos do nordeste brasileiro**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939; Idem. **Região e tradição**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.
- FRIEDMAN, Susan. **Batendo palmas a uma só mão: colonialismo, pós-colonialismo e as fronteiras espaço-temporais do modernismo**. Revista Crítica de Ciências Sociais, n.º 74, junho, 2006, pp. 85-113.
- FRY, Peter. **Culturas da diferença: sequelas das políticas coloniais portuguesas e britânicas na África Austral**. Revista Afro-Ásia, n.º 29/30, 2003, pp. 271-316.
- FLORES, Marilda; NASCIMENTO, Washington. **Luanda e suas segregações: uma análise a partir das salas de cinema (1940 – 1960)**. Mulemba. Rio de Janeiro: UFRJ, v.9, n.º 17, jul/dez, 2017, pp.80-89.
- GALVES, Charlotte; GARMES, Hélder; RIBEIRO, Fernando R. (Org.). **África- Brasil: caminhos da língua portuguesa**. Campinas: UNICAMP, 2009.
- GARCIA, Rosa Wanda. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. São Paulo: Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, 1999.
- GAZELEY, Ian; NEWELL, Andrew. **The First World War and working-class food consumption in Britain**. European Review of Economic History, v.17. issue 1, feb., 2003, pp. 71-94.
- GIDDENS, A. **O Mundo na Era da Globalização**. Lisboa: Editorial Presença, 2005.
- GINZBURG, Carlo. **Mitos, Emblemas e Sinais**. São Paulo: Cia das Letras, 1990.
- GOMES, Pedro David. **Colonialismo, classe e nação na história do automobilismo angolano (1957-1975)**. Lusothopie, n.º 18, 2019, pp. 12-39.
- GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada**. Barcelona: Gedisa, 1995.
- GONÇALVES, Jonuel. **1943 em Angola**. Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional, Brasília, 1ª ed., n.º 1, 2013.
- \_\_\_\_\_. **Questões sobre a história econômica de Angola**. Da fundação de Luanda ao começo do ultracolonialismo. Buenos Aires: documentos de trabalho (CEID), n.º 50, out., 2010.
- GUERRA, Henrique. **Angola: Estrutura econômica e classes sociais**. Lisboa: Edições 70, 1979.
- GWYNNE, Robert. **Industrialization and urbanization in Latin America**. Routledge Library Editions: Urbanization, 2017.
- HAESBAERT, Rogério. (Org.). **Globalização e fragmentação no mundo contemporâneo**. Niterói: EdUff, 1998.

\_\_\_\_\_. **Dilema de conceitos: espaço--território e contenção territorial.** In: SAQUET, M. A.; SPOSITO, E. S. *Território e territorialidades: teoria, processos e conflitos.* São Paulo: Expressão Popular, 2009, pp. 95-120.

\_\_\_\_\_. **Desconexão urbana e regional na periferia da periferia de um mundo em globalização.** *Livro de Resumos, Encontro Internacional Redes e Sistemas.* São Paulo: EdUsp, 1998.

HAMILTON, Russel G. **Calulu of Angola: An Interview with Teresa Cohen.** *Callaloo*, v. 30, n.º 1, Winter 2007, pp. 251-256.

HAVIK, Philip. **A Dinâmica das Relações de Gênero e Parentesco num Contexto Comercial: um balanço comparativo da produção histórica sobre a região da Guiné-Bissau, séculos XVII e XIX.** In: *Afro-Ásia*, n.º 27, 2002, pp.79–120.

HAY, Margaret J. **Queens, Prostitutes and Peasants Historical Perspectives on African Women, 1971-1986.** *Canadian Journal of African History*, London, v. 24, 1983, pp. 431-447.

HEIMER, Franz-Wilhelm. **Social change in Angola.** Munich, Welldorff Verlag, 1973.

HENRIQUES, Isabel Castro. **Percursos da modernidade em Angola: dinâmicas comerciais e transformações sociais no século XIX.** Lisboa: IICT, 1997.

\_\_\_\_\_. **Território e Identidade. O desmantelamento da terra africana e a construção da Angola colonial (1872-1926).** Universidade de Lisboa, 2003, pp. 1-27.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs). **A Invenção das Tradições.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HOUTONDJI, Paulin J. **Surla "philosophie africaine".** Paris: François Maspero, 1977.

\_\_\_\_\_. **Conhecimento de África, conhecimento de africanos: duas perspectivas sobre os estudos africanos.** *Revista Crítica de Ciências Sociais.* Coimbra, n. 80, 2008, pp. 149-160.

HOWE, Paul. **"Regional Food Habits as Related to Food Acceptance",** First Session: The Problem of Food Acceptability. Supreme Headquarters of the Allied Expeditionary Forces, 1945.

JOHNSON, D. **Settler farmers and coerced African labour in Southern Rhodesia, 1936-46.** *Journal of African History*, v. 33, n.º 1, 1992, pp.11-28.

JORGE, Manuel. **"Nação, identidade e unidade nacional em Angola: conceitos, preceitos e preconceitos do nacionalismo angolano".** *Revista Lattitudes*, n.º28, dez,2006.

KAJIBANGA, Víctor. **"Crise da racionalidade lusotropicalista e do paradigma da criouldade (o caso da antropossociologia de Angola)".** *África - Revista do Centro de Estudos Africanos*, São Paulo, n.º 22-23, 1999/2000/2002.

KANDJIMBO, L. **O endógeno e o universal na literatura angolana.** Comunicação apresentada no painel cultural do Seminário sobre a Realidade Política, Económica e Cultural de Angola, Paris 6-9 de Novembro de 2001, realizado pela Embaixada de Angola em França por ocasião da Festa Nacional, 2001.

KASEMBE, Dya. **As mulheres honradas e insubmissas de Angola**. Luanda: Editorial Nzila, 2005.

KEESE, A. **Dos abusos às revoltas? Trabalho forçado, reformas portuguesas, política tradicional e religião na Baixa de Cassange e no Distrito do Congo (Angola), 1957-1961**. *Africana Studia*, n.º 7, 2004, pp. 247-276.

\_\_\_\_\_. **Early limits of local decolonisation: Forced labour, decolonisation and the "serviçal" population in São Tomé and Príncipe from colonial abuses to post-colonial disappointment, 1945-1976**. *International Journal of African Historical Studies*, v. 44, n.º 3, pp. 373-392.

KING, Anthony D. **Urbanism, Colonialism, and the World-Economy. Cultural and Spatial Foundations of the World Urban System**. Londres: Routledge, 1990.

KOSSOY, Boris. **O relógio de Hiroshima. Reflexões sobre os diálogos e silêncios das imagens**. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 25, n.º 49, 2005, pp. 35-42

KUSCHICK, Mateus Berger. **Kotas, mamás, mais velhos, pais grandes do semba: a música angolana nas ondas sonoras do atlântico negro** (Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Musicologia da Universidade de Campinas), 2016.

LA BLACHE, P. **Princípios de geografia humana**. Lisboa: Cosmos, 1954.

LAM, Cindy Kaian. **Martine Blanchard. Celles qui partent pour uneterrelointaine; Récits de femmes capverdiennes migrantes en France**. (Paris: L'Harmattan, 2017). *Africana Studia*, Edição do Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto, n.º 34, 2020, pp. 203-105.

LIGTHELM, A. **Informal retail structures in South Africa: an exploratory study**. *Southern African Business Review*, v. 7, n.º 1, 2003, pp. 54-63.

LIMA, Eronides da Silva. **Gênese e constituição da educação alimentar: a instauração da norma**. Tese (Doutorado em Educação). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 1997.

LIRA, Augusto. **Aforismo da autonomia: a trajetória de John BoydOrr na América e as campanhas de criação do FoodandAgricultureorganizationofthe United Nations (FAO)**. *Faces de Clio - Revista discente do Programa de Pós-graduação em História, UFJF*, v. 4, n.º 7, jan-jun, 2018, pp.18-41.

LYON, Fergus; POTTS, Deborah; PORTER, Gina. **Market institutions and urban food supply in West and Southern Africa: a review**. *Progress in Development Studies*, v.7, n.º 2, 2007, p.115-134.

LONG, Lucy. **Holiday meals: rituals of family tradition**. In: MEISELMAN, H. L. (Ed.). *Dimensions of the meal: the science, culture, business, and art of eating*. Gaithersburg: AspenPublishers, 2000.

MACÊDO, Tânia. **Luanda: literatura, história e identidade em Angola**. In: *Identidades, memórias e histórias em terras africanas*. Brasília/Luanda: LGE Editora, 2006, pp.41-55.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos, v. 7, n.º16, 2001.

MCCANN, James. **Maize and Grace. Africa's Encounter with a New World Crop, 1500-2000.** Massachusetts: Harvard University Press, 2005.

MACHADO, Carolina Bezerra. **Relações de poder na Angola independente: uma leitura dos romances de Pepetela (1975-2005).** Revista Transversos. "Dossiê: Áfricas: História, Literatura e Pensamento Social". Rio de Janeiro, Vol. 06, n.º. 06, pp. 196-208.

MALAGÓN, Eduardo. **"Aproximación al medio rural mundial en una época de globalización"**. In: BALLARÍN, Pilar, MACÍAS, Alfredo, HARO, Gonzalo Ramírez de e RODRÍGUEZ-CARMONA, Antonio (Coord.), Desarrollo y Cooperación en Zonas Rurales de América Latina y África, Madrid: Catarata, 2002, pp. 17-38.

MANUELA, Maria. **Urbanismo e arquitectura em Angola - de Norton de Matos à Revolução.** Tese (Doutorado em Planeamento Urbanístico). UTLFA, 2007.

MARTIN, James. Historical dictionary of Angola. Uk: The Scarecrow Press, 2011.

MARTINHO GALE, Ana Maria Mão de Ferro. **Periferias urbanas, identidades e circulação de bens culturais em Luanda.** In: Proportions, dis-harmonies, identities. FSCH/CHAM, 2015, pp. 184-189.

MARZANO, Andrea. **"Cruzes e feitiços: identidades e trocas culturais nas práticas fúnebres em Angola"**. Varia Historia, 32 (59), 2016, pp. 471-504.

\_\_\_\_\_. **"Práticas esportivas e expansão colonial em Luanda"**. In V.A. Melo, M. Bittencourt, A. Nascimento (eds.), Mais do que um Jogo: o Desporto no Continente Africano, Rio de Janeiro, Apicuri, 2010, pp. 71-99.

\_\_\_\_\_. **"O que não é segredo não se pode descobrir"**. A imprensa e o cotidiano colonial em Luanda. Africana Studia. Edição do Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto, n.º 30, 2018.

\_\_\_\_\_. **"Nossa dança, nossos pais, nossos filhos". Apontamentos para uma história social do carnaval luandense.** Revista TEL, Irati, v. 7, n.º 2, 2016b, pp. 67-88.

MATEUS, Dalila Cabrita. **Memórias do Colonialismo e da Guerra.** Porto: Edições ASA, 2006.

PEREIRA, Matheus. **"Grandiosos Batuques": identidades e experiências dos trabalhadores urbanos africanos de Lourenço Marques (1890-1930).** 274 folhas. Tese (Doutorado em História Social). Campinas: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), 2016

MAXIMY, René de. **Kinshasa, ville en suspens: dynamique de lacroissance et problèmes d'urbanisme: étudesocio-politique.** Paris: Editions de l'Office de larecherchescientifique et techniqueoutre-mar, 1984.

MEAD, Margaret. **"Nutritional Status and Food Consumption of Rural Children in Oregon,"** Sixth Session: The Relation Between Food Consumption Habits and Nutritional Status, Committee on Food Habits (mimeograph), 1945.

MELO, Rosa. **Sentir Angola no coração: uma reflexão sobre angolanidade em Lisboa**. VIII Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais. Coimbra, 16, 16, e 18 de Setembro de 2004.

MESSIANT, C. **Luanda (1945-1961): colonisés, société colonial et engagement nationaliste**. In: CAHEN, Michel (Org.). *Vilas et cidades. Bourgs et Villes em Afrique Lusophone*. Paris: Laboratoire Tiers-Monde/Afrique, 1989.

MILLER, Daniel. MILLER, Daniel. **Consumocomocultura material**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 13, n.º 28, jul.- dez, 2007.

MILLER, Joseph C. **Way of Death: Merchant Capitalism and the Angolan Slave Trade, 1730-1830**. Madison: University of Wisconsin Press, 1988.

MOORMAN, Marissa Jean. **Intonations: a social history of music and nation in Luanda, Angola, from 1945 to recent times**. Athens, Ohio: Ohio University Press, 2008.

MOURÃO, Fernando. **Continuidades e discontinuidades de um processo colonial através de uma leitura de Luanda: uma interpretação do desenho urbano**. São Paulo: terceira Margem, 2006.

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

MOSKOFF, William. **The Bread of affliction: the food supply in the USSR during the Second World War**. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.

MUDIMBE, V. Y. **The Invention of Africa. Gnosis, Philosophy and the Order of Knowledge**. Bloomington: University of Indiana Press, 1988.

MUWOWO, F; BATTERSBY, J. **Planning and governance of food systems in Kitwe, Zambia: a case of food retail space**. In: *Urban food systems governance and poverty in African cities*, 2018, 128-140.

MUZAFER, Sherif. **An Outline of Social Psychology**. New York: Harper, 1956.

NADLER, Wanessa. **Escrevendo a história da alimentação: resenha de uma obra de referência**. Topoi, Rio de Janeiro, v.17, n.º 33, jul./dez., 2016, pp. 661-666.

NASCIMENTO, Augusto. **Os são-tomenses e as mutações sociais em sua história recente**. Texto apresentado no Congresso Português/AfricanEncounters, Brown University, abril, 2002, pp.7-44.

\_\_\_\_\_. **Representações sociais e arbítrio nas roças. As primeiras levas de cabo-verdianos em São Tomé e Príncipe nos primórdios dos noventa**. Revista Arquipelago, 2ª série, n.º 5, 2001, pp. 325-370.

NASCIMENTO, Washington. **Das ingombotas ao bairro operário: políticas metropolitanas, trânsitos e memórias no espaço urbano luandense (Angola, 1940-1960)**. Revista de História, Juiz de Fora, v.20, n.º 2, 2015, pp.79-101.

\_\_\_\_\_. **Gentes do Mato: os “Novos assimilados” em Luanda (1926-1961)**, 2013. 234 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

\_\_\_\_\_. **Colonialismo português e resistências angolanas nas memórias de Adriano João Sebastião (1923-1960)**.

Revista Tempo e Argumento, Florianópolis, v.8, n.º 19, set/dez, 2016, pp.283-306.

NASH, Gerald. **The American West transformed: the impact of the Second World War**. New York: Indiana University Press, 1985.

NETO, Maria da Conceição. **Ideologias, contradições e mistificações da colonização de Angola no século XX**. Revista Lusotopie, 1997, pp. 327-359.

\_\_\_\_\_. **In Town and Out of Town: A Social History of Huambo (Angola), 1902-1961**. PhD Thesis, SOAS, University of London, 2012.

\_\_\_\_\_. Nas malhas da rede: **O impacto económico e social do transporte rodoviário na região do Huambo c. 1920 – c. 1960**. Texto apresentado no International symposium Angola on the Move: Transport Routes, Communication and History, Berlin, 24-26 September, 2003.

OFVER, Avner. **British Manual Workers: From Producers to Consumers, c. 1950–2000**. Contemporary British History, v. 22, n.º 4, 2008, pp. 537-571.

OLIVEIRA, Mário Antonio de. **“Luanda: ‘Ilha’ Crioula”**. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, 1968.

OLIVEIRA, Vanessa S. Gender, **Foodstuff production and Trade in Late-Eighteenth Century Luanda**. In: African Economic History, v.43, pp. 57-81, 2015.

\_\_\_\_\_. **Mulher e comércio: a participação feminina nas redes comerciais em Luanda (século XIX)**. In: BERGAMO, Edvaldo; PANTOJA, Selma; SILVA, Ana Claudia da. (Orgs). Angola e as angolanas - memória, sociedade e cultura. São Paulo: Editora Entremeios, 2016, pp.133-152.

\_\_\_\_\_. **Donas, pretas livres e escravas em Luanda (séc. XIX)**. In: Estudos Ibero-Americanos, Porto Alegre, v.44, n.º3, set-dez, 2018, pp. 447-456.

\_\_\_\_\_. **Baskets, stalls and shops: experiences and strategies of women in retail sales in nineteenth century Luanda**. Canadian Journal of African Studies / Revue canadienne des études africaines, jun, 2020.

\_\_\_\_\_. **The Gendered Dimension of Trade: Female Traders in Nineteenth Century Luanda**. Portuguese Studies Review, v. 23, n.º 2, pp. 93-121, 2015.

OLIVEIRA, José Carlos de. **O comerciante do mato. O comércio no interior de Angola e Congo**. Coimbra: Universidade de Coimbra, 2004.

ONYEBUEKE, M. **The informal sector in urban Nigeria: reflections from almost four decades of research**. Town and Regional Planning, 2011.

OYEWÙMÍ, Oyèronké. **Conceptualizing gender: the Eurocentric foundations of feminist concepts and the challenge of african epistemologies**. In: African gender scholarship: concepts, methodologies and paradigms. CODESRIA Gender Series. Dakar: CODESRIA, v. 1, 2004, pp. 1-8.



PALMER, Catherine. **From Theory To Practice: Experiencing the Nation in Everyday Life**. *Journal of material culture*, v. 3, n.º 2, 1998, pp. 175-199.

PANTOJA, Selma. **Conexões e identidades de gênero no caso Brasil e Angola, Séculos XVIII-XIX**. In: X Congresso Internacional Cultura, Poder e Tecnologia: África e Ásia face à Globalização. X Congresso ALADAA. Salvador: Universidade Federal da Bahia, vol. 1, 2001.

\_\_\_\_\_. **"A dimensão atlântica das quitandeiras"**. In: FURTADO, Júnia (Org.). *Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do Império Ultramarino português*. Belo Horizonte: Editora da UFMG, v.1, 2001a.

\_\_\_\_\_. **"Quitandas e Arimos: um negócio feminino no abastecimento de gêneros alimentícios em Luanda nos séculos XVIII e XIX"**. In: PANTOJA, Selma (Org.). *Entre Áfricas e Brasis*, Brasília: Editora Paralelo 15, 2001b; Idem, "Relações Sociais e de gênero". II RIAH, 1996, pp. 75-81.

PATTERSON, David K. **Health in colonial Ghana: disease, medicine and sócio-economic change, 1900-1955**. Waltham: Crossroads, 1981.

PEIXOTO, Carolina Barros. **Limites do ultramar português, possibilidades para Angola: o debate político em torno do problema colonial**. 184 folhas. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2009.

PÉLISSIER, R. **La colonieduminotaure: nationalismes et révoltes en Angola (1926-1961)**. Orgeval: Ed. Péliissier, 1978.

PEREIRA, Luena. **Religião e parentesco entre os bakongo de Luanda**. *Revista Afro-Ásia*, n.º47, 2013.

\_\_\_\_\_. **Os Bakongo de Angola: etnicidade, religião e parentesco num bairro de Luanda**. Rio de Janeiro: Contracapa/FAPERJ, 2015.

Peryam, D.R.; ET AL. **Food Preferences of Men in the U. S. Armed Forces**. Chicago: Quartermaster Food and Container Institute for the Armed Forces, 1960.

PERRINGS, Charles. **Good lawyers but poor workers: recruited Angolan labour in the cooper mines of Katanga, 1917-1921**. *The Journal of African History*, v. 18, n.º 2, 1977, pp. 237-259.

PINHEIRO, Karina. **"História dos hábitos alimentares ocidentais"**. IN: *Revista Universitas Ciências da Saúde*, v.9, n.º 1, pp. 177-179.

PINTO, Alberto Oliveira. **Cabinda e as construções da sua história – 1783-1887**. Lisboa: Dinalivro, 2006.

\_\_\_\_\_. **Cidade Alta de Reis Ventura: a apologia do Estado colonial em Angola no discurso literário da década de 1950**. *Africana Studia*, Edição do Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto, n.º22, 2014, pp. 155-169.

PORTELLI, Alessandro. **O massacre de Civitella Val diChiana (Toscana: 29 de junho de 1944): mito, política, luto e senso comum**. In: Marieta de Moraes Ferreira e Janaína Amado (org.). *Usos & abusos da história oral*. Rio de Janeiro, Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1996, pp. 103-130.

\_\_\_\_\_. **Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na história oral**. In: *Revista de História do*

Programa de Pós-graduação em História da PUC/SP do departamento da PUC-SP. São Paulo: Educ, n.º15, jul/dez, 1997, pp.13-49.

PONS, Sílvia. **Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação**. In: CANESQUI, Ana; GARCIA, Rosa (Orgs). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, pp. 101-126.

POULAIN, Jean-Pierre. **"O espaço social alimentar: um instrumento para o estudos dos modelos alimentares"**. In: Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, nº 3, jul-set, 2003, pp. 245-256.

PUGLIESE, Gabriel. **Higiene e a reinvenção da dietética: a economia política da vida na medicina luso-brasileira da passagem do século XVIII para o XIX**. In: Anuário Antropológico, v. 45, n.º 1, jan-abril, 2020, pp. 232-248.

QUEIROZ, Laís. **Entre legados coloniais e agências: as zungueiras na produção do espaço urbano de Luanda**, 2016. 131 folhas. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Sociedade e Cooperação Internacional). Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

RABINOW, P. **Modernity and difference: French colonial planning in Morocco**. International Journal of urban and regional research, v. 13, n.º 1, 1989.

RAMOS, Karina H. **A revista Mensagem: Uma perspectiva sobre o discurso literário angolano (1951-1952)**. 2016. 195 folhas. Dissertação (Mestrado em História Social). Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2016.

\_\_\_\_\_. **Sentados à mesa? A representação de identidades em Alimentação Regional Angola (1965)**. In: OLIVEIRA, Amália; VANZELLA, Elídio (Orgs). Alimentação e Gastronomia. Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios. João Pessoa: CCTA, 2018, pp. 55-78.

REDINHA, José. **Colecção Etnográfica**. Publicações do Museu de Angola, 1955.

REIS, Alexandre. **"Um abraço do samba ao semba": diálogos musicais e políticos entre Angola e Brasil na década de 1980**. Temporalidades – Revista de História, edição 29, v. 11, n.º 2, jan.-abr, 2019, pp. 160-178.

RESNICK, D. **The politics and governance of informal food in urban Africa**. Washington, DC: InternationalFoodPolicyResearch, 2020.

REVEL, Jacques (Org.). **Jogo de escalas: a experiência da microanálise**. Rio de Janeiro: FGV, 1998.

RIBEIRO, Maria. **"Gênero e colonialidade"**. Sankofa. Revista de História da África e de Estudos da Diáspora Africana, ano IV, n.º 8, dez, 2011, pp.53-59.

RIBAS, Oscar. **Uanga (Feitiço)**. Lisboa: UEA, 4ª edição, 1985.

\_\_\_\_\_. **Missosso III. Literatura tradicional angolana**. Luanda: Fenacult, 2014.

RODRIGUES, Eugenia. **Rainhas, princesas e donas: formas de poder político das mulheres na África Oriental nos séculos XVI a XVIII**. Cad. Pagu, n.º49, 2017.

RODRIGUES, Jaime. **"De farinha, bendito Deus, estamos por agora muito bem": uma história da mandioca em perspectiva atlântica.** Revista Brasileira de História. São Paulo, v.37, n.º75, 2017, pp. 69-95.

\_\_\_\_\_. **Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950) - políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais.** Anais do Museu Paulista. São Paulo, v. 15, n.º 2, jul-dez, 2007, pp. 221-255.

RUBEL, William. **Bread: a global history.** London: Reaktion Books Ltd, 2011.

SÁ, Ana Lúcia Lopes de. **A ruralidade na narrativa angolana do século XX. Elemento de construção da nação.** Tese (Sociologia). 488 folhas. Universidade da Beira do Interior, 2009.

SACK, Robert. **Human territoriality: its theory and history.** Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SAKALA, Igor Roger Matonda. **Histoire de lacuisineurbainecongolese: cas de laville de Kinshasa (1920-1990).** Memoire On line: Universite de Kinshasa, 2008.

SAMASUWO, Nhamo. **Food production and war supplies: Rhodesia's beef industry during the Second World War, 1939-1945.** Journal of Southern African Studies, v. 29, n.º2, june, 2003, pp.487-502.

SANTOS, Boaventura; MENESES, Maria Paula (orgs.). **Epistemologias do Sul.** São Paulo: Cortez, 2010.

SANTOS, Elaine Ribeiro da Silva. **Sociabilidades em trânsito: os carregadores do comércio de longa distância na Lunda (1880-1920).** 2016. 335 folhas. Tese (Doutorado em História Social). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço.** São Paulo: Hucitec, 1996.

SANTOS, Orlando. **Do pregão da avó Ximinha ao grito da zungueira. Trajetórias femininas no comércio de rua em Luanda,** 2010. 167 folhas. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos). Universidade Federal da Bahia, Bahia, 2010.

\_\_\_\_\_. **Identidade, religiosidades e imaginário social: os relatos da experiência religiosa entre as quitandeiras de Luanda.** Revista do Instituto Nacional para os Assuntos Religiosos, nov., 2014, pp. 36-46.

SEIBERT, Gerhard. **Crioulização em Cabo Verde e São Tomé e Príncipe: divergências históricas e identitárias.** Afro-Ásia, Salvador, n.º49, jan/jun, 2014, pp.41-70.

SEIGEL, Micol. **Uneven encounters: making race and nation in Brazil and the Unites States.** Duke University Press, 2009.

SERRANO, Carlos M. H. **Angola: a geração de 50, os jovens intelectuais e a raiz das coisas.** In: CANIATO, Benilde Justo; MINÉ, Elza. (Orgs.). Abrindo caminhos: homenagem a Maria Aparecida Santilli. São Paulo: FFLCH/USP, 2002.

SILVA, Lino da. **Embarcações e utensílios da pesca dos ilhéus de Luanda (Um estudo sobre aculturação).** Estudos Etnográficos, v. 1, Luanda, Imprensa Nacional, 1960.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da refeição**. Revista Estudos Históricos, v. 1, n.º 33, 2004, pp. 159-166.

SHAPIRO, Martin. **Medicine in the service of colonialismo: medical care in Portuguese Africa, 1885-1974**. Tese (Doutorado). Universidade da Califórnia, Los Angeles, 1983.

SILVA, Rosa Cruz e. **As feiras do Ndongo: a outra vertente do comércio no século XVII**. In: Encontro de Povos e Culturas em Angola, 3 a 6 de abril de 1995, Actas do Seminário, Lisboa, Comissão para as Comemorações dos descobrimentos portugueses, 1995, pp. 405-422.

\_\_\_\_\_. **O corredor do Kwanza: a reurbanização dos espaços - Makunde, Kalumbo, Massangano, Muxima, Dondo e Kambambe. Séc XIX**. In: A África e a instalação do sistema colonial (1885-1930), III Reunião Internacional de História da África, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical/Ministério da Ciência e Tecnologia, 2000, pp. 157-173.

\_\_\_\_\_. **O nacionalismo angolano. Um projecto em construção no século XIX? Através de três periódicos da época: O Pharol do Povo, O Tomate e o Desaste**. In: Construindo o passado angolano: as fontes e a sua interpretação. Luanda, 4 a 9 de agosto de 1997. Comissão Nacional para as comemorações dos descobrimentos portugueses, pp. 743-802.

SILVA, Elisete Marques. **O papel societal do sistema de ensino na Angola colonial (1926-1974)**. Revista Internacional de Estudos Africanos. Lisboa: Instituto de Investigação Científica e Tropical - Centro de Estudos Africanos e Asiáticos, n.º 16-17, 1992-1994.

\_\_\_\_\_. **Impactos da ocupação colonial nas sociedades rurais do sul de Angola**. Centro de Estudos Internacionais do Instituto Universitário de Lisboa (ISCTE-IUL), v.8, 2003.

SUBRAHMANYAM, S. **Connected Histories: notes toward a reconfiguration of early modern eurasia**. Modern Asian Studies. Special issue: the eurasian context of the early modern history of mainland South East Asia, 1400-1800, vol. 31, n.º 3, jul, 1997, pp.735-762.

TALI, Jean-Michel Mabeko. **Dissidências e poder de Estado. O MPLA perante si próprio (1962-1977) – Ensaio de história política**. Luanda: Editorial Nzila, 2001.

THOMPSON, Edward. **A miséria da teoria ou um planetário de erros. Uma crítica ao pensamento de Althusser**. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

\_\_\_\_\_. **A formação da classe operária inglesa**. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1988.

\_\_\_\_\_. **Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional**. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

\_\_\_\_\_. **Senhores e Caçadores. A origem da lei negra**. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1987.

TRAPIDO, S. **South Africa in a comparative study od industrialization**. The Journal of Development Studies, v.7, n.º 3, 1971, pp.309-320.

VANSINA, Jan. **Long-distance trade-routes in central africa**. Journal od African History, v. III, n.º3, 1962.

VAN ONSELEN, Charles. **African mine labour in Southern Rhodesia, 1900-1933**. Johannesburg: Ravan, 1976.

VARANDA, Jorge. **Cuidados biomédicos de saúde em Angola e na Companhia de Diamantes de Angola, c. 1910-1970**. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.21, n.2, abr.-jun. 2014, pp.587-608.

VENÂNCIO, José. **A economia de Luanda e Hinterland**. Lisboa: Estampo, 1996.

VIEIRA, Rosa. **"Ele comeu tudo": a circulação de óleo de palma e dinheiro na floresta de Mayombe (RDC)**. Anais da 32ª Reunião Brasileira de Antropologia, 2020.

WANSINK, Brian. **Changing eating habits on the home front: lost lessons from World War II research**. Journal of Public Policy & Marketing, v. 21, n.º 1, spring, 2002, pp. 90-99.

WERNER, M.; ZIMMERMANN, B. **Pensar a história cruzada: entre empiria e reflexividade**. Revista Textos de História, vol. 11, n.º 1/2, 2003.

WHELLER, Douglas; PELESSIÉR, René. **História de Angola**. Lisboa: Tinta da China, 2009.

WOORTMANN, Klass. **Casa e família operária**. Anuário Antropológico, v. 5, n.º 1, 1981, pp. 119-150.

ZAMPARONI, Valdemir. **Gênero e trabalho doméstico numa sociedade colonial: Lourenço Marques, Moçambique. 1900-1940**. Revista Afro-Ásia, n.º 23, 1999, pp. 145-172.

\_\_\_\_\_. **EntreNarros&Mulungos. Colonialismo e paisagem social em Lourenço Marques, c. 1890- c.1940**. 1998. 538 folhas. Tese (Doutorado em História). Universidade de São Paulo.

**Entrevistas**

ALBERTO, Ana. Entrevista concedida à Karina Ramos. Rio de Janeiro, 12 fev. 2020.

CACETE, Simão. Entrevista concedida à Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

CARVALHO, Sebastiana. Entrevista concedida à Karina Ramos. Catete, Angola, 02 jul 2018.

CARVALHO, Guida. Entrevista concedida à Karina Ramos. Luanda, 02 jul. 2018.

FERNANDES, Conceição. Entrevista concedida à Karina Ramos. Luanda, 03 jul. 2018.

GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida à Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

NETO, António Alberto. Entrevista concedida à Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 07 jul. 2020.

NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida à Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida à Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.

Entrevistas concedidas à Orlando Santos. In: SANTOS, Orlando. Do pregão da avó Ximinha ao grito da zungueira. Trajetórias femininas no comércio de rua em Luanda, 2010. 167 folhas. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos). Universidade Federal da Bahia, Bahia, 2010.

Entrevistas concedidas à Diogo Cruz. In: CRUZ, Diogo. Memórias de um mercado tropical. O mercado do Kinaxive e Vasco Vieira da Costa. 229 folhas. Dissertação (Mestrado em Arquitetura). Universidade de Coimbra, Coimbra, 2012.

**Acervo pessoal do professor doutor Marcelo Bittencourt**

*A Província de Angola*, Luanda [...], 2 de março de 1962.

**Hemeroteca Municipal de Lisboa**

*ABC - Diário de Angola*, Luanda, ano VIII, n.º 2318, 31 de julho de 1965.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 9.101, 28 de novembro de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 9.109, 6 de dezembro de 1955.

*A Província de Angola*. Luanda, ano XLIII, n.º 12. 485, 18 de março de 1965.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XLIII, n.º 12. 614, 27 de julho de 1965.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 9.040, 16 de setembro de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXIII, n.º 9.026, 02 de setembro de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 8.901, dia 21 de março de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 8.883, dia 28 de fevereiro de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 8.891, dia 9 de março de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 9050, 14 de setembro de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXIII, n.º 9.040, 16 de setembro de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 8.443, dia 3 de janeiro de 1955.

*A Província de Angola*. Luanda, ano XXXIII, n.º 8.922, 16 de maio de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 9.105, 3 de dezembro de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXLL, n.º 9002, 20 de julho de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXLL, n.º 8986, 1 de julho de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XLII, n.º 12.683, 27 de outubro de 1965.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXII, n.º 8.651, 26 de fevereiro de 1955.

*A Província de Angola*, Luanda, ano XXXVII, n.º 10.495, 6 de julho de 1960.

*Diário de Luanda*, Luanda, ano XL, n.º 12.571, 14 de janeiro de 1970.

*Diário de Luanda*, Luanda, ano XL, n.º 12.603, 9 de janeiro de 1970.

*Diário de Luanda*, Luanda, ano XL, n.º 12.841, 7 de setembro de 1970.

*Revista Notícia*, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964.

*Revista Notícia*, Luanda, n.º 335, 7 de maio de 1966.

*Revista Notícia*. Luanda, n.º 257, 7 de novembro de 1964.

*Revista Notícia*, Luanda, n.º 209, 30 de novembro de 1963.

*Revista Notícia*, Luanda, n.º 61, 7 de janeiro de 1961.

*Revista Notícia*, Luanda, n.º 233, 23 de maio de 1964.

*Revista Notícia*, Luanda, n.º 63, 21 de janeiro de 1961.

*Revista Notícia*, Luanda, n.º 91, 24 de agosto de 1961.

*Revista Notícia*, Luanda, n.º 63, dia 21 de janeiro de 1961.

*Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º12, 3 de agosto de 1967.  
*Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º34, 11 de janeiro de 1968.  
*Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 11, 27 de julho de 1967.  
*Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 1, 11 de maio de 1967.  
*Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 19, 21 de setembro 1967.  
*Tribuna dos Musseques*, Luanda, n.º 17, 7 de setembro de 1967.

### **Arquivo Histórico Ultramarino**

Direção dos Serviços de Economia e Estatística Geral. Repartição de Estatística Geral. Boletim Mensal de Estatística, Preço médio do retalho na cidade de Luanda/média anual, n.º 2, fevereiro, 1960.

Direção dos Serviços de Saúde e Higiene. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Relatório referente a circular 1.112/5 de 09.II.857 (último trimestre de 1960), 06/12/1961, p. 33, Caixa 2.

Direção dos Serviços de Higiene de Angola. Despacho n.º 182 de 07 de agosto de 1962.

Direção Geral de Saúde de Angola. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2, anexo n.º 16/info n.º 25/961.

Direção dos Serviços de Saúde e Higiene. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Caixa 1. NUNES, Jose Antonio Pereira. Relatório de atividades da comissão entre abril de 1957 e dezembro de 1961. Luanda, novembro, 1961.

Direção Geral de Higiene de Angola. Comissão Provincial de Nutrição de Angola. Acta 3, Despacho n.º 181 de 12/07/1962.

Direção Geral de Saúde de Angola. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2. JANZ, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957.

Instituto de Medicina Tropical. Comissão Central de Nutrição. Caixa 1. Ofício n.º 25/62, 24/09/1962.

REDINHA, José. História e cultura da mandioca entre os povos do nordeste de Angola. Actividade Económica de Angola. R-597, Revista de Estudos Económicos, n.º 69, mai-ago., 1964.

### **Portal Memórias da África e do Oriente**

*Anais do Instituto de Medicina Tropical*, n.º 3, 1946.

*Boletim da Agência Geral das Colônias*, v. IX, n.º 100, 1933.

*Boletim da Agência Geral das Colônias*, v. IX, n.º 102, 1933.

*Boletim do Instituto de Angola*, n.º2, 1953.



- Boletim do Instituto de Angola*, n.º 15, 1961.
- Boletim do Instituto de Angola*, n.º 12, 1959.
- Boletim do Instituto de Angola*, n.º 24-25, 1966.
- Boletim do Instituto de Angola*, n.º 017, 1963.
- Boletim do Instituto de Angola*, n.º 12, 1959.
- Boletim do Instituto de Angola*, n.º 16, 1962.
- Boletim do Instituto de Angola*, n.º 8, 1956.
- Boletim do Instituto de Angola*, n.º 12, 1959.
- Boletim Geral das Colônias*, v. XXVI, n.º 302-303, 1950.
- Boletim Geral das Colônias*, v. XVI, n.º 180, 1940.
- Boletim Geral das Colônias*, v. XVII, n.º 188, 1941.
- Boletim Geral das Colônias*, v. XVII, n.º 194, 1941.
- Boletim Geral das Colônias*, v. XXXVI, n.º 417, 1960.
- Boletim Geral das Colônias*, v. XXIV, n.º 274, 1948.
- Boletim Geral do Ultramar*, ano XXXVIII, n.º 448, 1962.
- Boletim Geral do Ultramar*, v. XXXIV, n.º 395, 1958.
- Boletim Geral do Ultramar*, v. XL, n.º 471-472, 1964.
- Boletim Geral do Ultramar*, v. XXXIII, n.º 383, 1957.
- Junta de Investigação do Ultramar*, n.º 31, 1960.

### **Real Gabinete Português de Leitura**

- AMARAL, Ilídio. Aspectos económicos da cidade de Luanda. *Boletim do Instituto de Angola*, n.º 9, 1957.
- \_\_\_\_\_. Luanda e seus muceques. Problemas de Geografia Urbana. Lisboa: Finisterra, 1983.
- \_\_\_\_\_. Estudo de Geografia Urbana. Lisboa: Memórias da Junta de Investigação do Ultramar, 1968.
- \_\_\_\_\_. Ensaio de um estudo geográfico da rede urbana de Angola. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar, 1962.
- CARVALHO, Ruy Duarte de. Ana a Manda, os filhos da rede. Luanda: IICT, 1989.
- NUNES, Pereira. Como equilibrar uma alimentação desequilibrada. *Gazeta agrícola*, n.º 9, III ano/n.º 2, IV ano, 1959.
- \_\_\_\_\_. Inquéritos sociológicos sobre os musseques de Luanda - salários, alimentação. *Mensário Administrativo*, n.º 161-166, Luanda, 1961.

RIBAS, Óscar. Missosso III. Literatura tradicional angolana. Luanda: Fenacult, 2014 [1964].

\_\_\_\_\_. Alimentação Regional Angolana. Lisboa: Ramos, Afonso & MoirtaLda, 1989 [1965].

\_\_\_\_\_. Ecos da minha terra. Luanda: UEA, 1989 [1952].

\_\_\_\_\_. Tudo isto aconteceu: romance autobiográfico. [s.l.]: Edição do Autor, 1975.

\_\_\_\_\_. Izomba: associativismo e recreio. Luanda : Tipografia Angolana, 1965.

XABREGAS, Joaquim. Algumas ementas angolanas (sem significado nutricional) Edição do C.I.T.A. Mensário Administrativo, n.º173, 1962.

\_\_\_\_\_. Alimentação Africana. Separata editada pela C.P.N.A. Mensário Administrativo, n.º 143-148, 1959.

### **Associação Tchiweka de Documentação**

MONTEIRO, Ramiro Ladeiro. A família nos musseques de Luanda. Subsídios para o seu estudo. Fundo de Acção Social no trabalho em Angola, Luanda, 1973.

### **Sociedade de Geografia de Lisboa**

NUNES, José Antonio Pereira. Alimentação na Baixa de Cassange. Inquéritos de consumo e nutricionais. Campanhas alimentares e obras de fomento. In: Anais do Instituto de Medicina Tropical, Lisboa, v. 17, n.º 1/2, jan-jun, 1960, p. 285.

NUNES, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. In: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961

SANTOS, Ana de Sousa. A alimentação do muxiluanda. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960].

\_\_\_\_\_. Aspectos de alguns costumes da população luandense. Boletim do Instituto de Investigação Científica de Angola, n.º2, 1970[1959].

\_\_\_\_\_. Prensas de mandioca nos musseques dos arredores de Luanda. Divisão de Etnologia e Etnografia do Instituto de Investigação Científica de Angola. Luanda, n.º 5, 1968.

\_\_\_\_\_. Subsídio etnográfico do povo da Ilha de Luanda. Divisão de Etnologia e Etnografia do Instituto de Investigação Científica de Angola. Luanda, 1960.

### **Arquivo Nacional de Angola**

Administração civil. Luanda. Caixa 1024, fiscalização comercial.

Alfândega. Luanda. Registro de despachos dos gêneros alimentícios. 10/6/1918 a 26/6/1920, 50 folhas. Códice 10.190.

Alfândega. Luanda, Caixa 4636, diversos.

Alfândega. Registro do movimento de mercadorias e despachos, 1928-1932, Códice 9603/31-4-30.

Alfândega, Direcção dos Serviços Aduaneiros, secção de expediente e pessoal, 1932-1934.

Governo-Geral. Caixa 1121, pasta 2 - faturas de casas comerciais em Luanda.

Governo-Geral, Direcção dos Serviços de Administração civil, 3ª secção do ano de 1930. Tabernas e restaurantes nos subúrbios, Caixa 927.

Governo-Geral, Direcção dos Serviços de Administração Civil, 4ª secção, ano 1933, proibição do comércio ambulante.

Governo-Geral. Caixa 1140, alvará para tabernas, 1935.

Direcção dos Serviços de Administração civil. Registro das firmas comerciais, industriais e agrícolas existentes na Colónia, 1952, Códice 8868.

Negócios Indígenas. Caixa 1107. Folha de matrícula da Agência de Curadoria de Novo Redondo. Criados de servir, 1934.

Negócios Indígenas, caixa 4927, diversos.