

“O LADO HUMANO DA REFEIÇÃO”: REFLEXÕES ACERCA DA NOÇÃO DE SOBREMESA PARA O SISTEMA CULINÁRIO ANGOLANO (1960)

"THE HUMAN SIDE OF THE MEAL": REFLECTIONS ON THE NOTION OF DESSERT IN THE ANGOLAN CULINARY SYSTEM (1960S)

Karina Ramos¹

Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio)

hr.karina@gmail.com

Resumo: Mediante o cruzamento entre as informações contidas nos trabalhos etnográficos *A Alimentação do Muxiluanda* (1960) de Ana de Sousa Santos e *Alimentação Regional Angolana* (1964) de Óscar Ribas, duas investigações realizadas durante o período colonial em Angola, o presente artigo tem como objetivo problematizar os limites de uma leitura eurocentrada para a compreensão das práticas alimentares realizadas em Angola. Apoiando-nos na noção de sistema culinário e, especificamente, na subcategoria de sobremesa, defende-se a existência de formais locais de se alimentar que estavam, para além do simulacro europeu e das transformações transcorridas a nível global, mais conectadas com a dinâmica do substrato sociocultural endógeno.

Palavras-chave: Angola; Sistema culinário; Merenda; Sobremesa.

Abstract: By crossing the information contained in the ethnographic works *A Alimentação do Muxiluanda* (1960) by Ana de Sousa Santos and *Alimentação Regional Angolana* (1964) by Óscar Ribas, two investigations conducted during the colonial period in Angola, the present article aims to problematize the limits of a Eurocentric reading for the understanding of food practices in Angola. Based on the notion of culinary system and, specifically, in the subcategory of dessert, we argue for the existence of local ways of eating that were, beyond the European simulacrum and the global transformations, more connected with the dynamics of the endogenous sociocultural substrate.

Keywords: Angola; Culinary system; Snack; Dessert.

¹ Karina Ramos é doutora em História (PUC-Rio) e chef de cozinha (SENACRJ).

Sobre a mesa

Em sincronia com as transformações que atravessaram outras cidades africanas como Kinshasa e Brazaville a partir dos anos 1950, Luanda - apesar das particularidades processuais - também sentira os efeitos de uma multiplicidade de fenômenos globais que tencionavam as linhas coloniais. Para além de um fluxo migratório e circulação de produtos intensificados, paulatinamente a cidade vinha sendo integrada em uma economia de mercado na qual a lógica do assalariamento garantia a percepção de seus habitantes não mais apenas como meros trabalhadores, mas, outrossim, consumidores em potencial. Àquela altura, as cidades tornaram-se centros de treinamento das propostas de consumo global e, embora defasada pela estrutura colonial, a integração de Angola na economia-mundo apresentava os sintomas de uma forte conexão com o processo de recondução do padrão alimentar orientado por uma nova geografia industrial. Nesse sentido, a publicação de duas obras sobre alimentação angolana praticamente no mesmo ano funciona como indício da pujança do tema na década de 1960.

Não obstante o trabalho de Augusto Lira (2018, p. 18-41) tenha indicado uma forte movimentação em anos anteriores, a literatura atinente instituiu o fim da Segunda Guerra Mundial como baliza para a retomada das questões alimentares nas pautas internacionais. O recorte temporal se torna válido posto que, em paralelo, àquela altura se intensificavam as movimentações em prol da descolonização da Ásia, África e Oriente, confluência que permitiu que a alimentação das populações africanas fosse mais detidamente observada sob a ótica do consumo, perspectiva acionada mediante a reorganização da geografia industrial a nível global. Como marco desse processo, sinalizamos a realização da 1ª Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição em 1949, em Dschang. 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 e da Organização Mundial da Saúde.

Conforme consta no preâmbulo do relatório final, o objetivo da Conferência era o estudo aprofundado dos problemas alimentares e nutricionais nos países e

territórios africanos.² 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. Assumindo a fisiologia como ponto de partida, compreendia-se o comportamento alimentar como um sustentável indicativo de desenvolvimento social, fator extrínseco de maior importância segundo a constituição de um biótipo. Em consonância, portanto, 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 a lógica colonial, combinatória que encontraria balizamento na criação do Centro de Estudos Políticos e Sociais (CEPS) em 1956 (ABRANTES, 2014, p. 195-218) e, assim, alicerçaria investigações sobre aspectos cotidianos de natureza sociocultural.

Deste modo, é na interface entre o contexto internacional de recondução alimentar com a promoção dos estudos sobre os fenômenos políticos e sociais nos territórios colonizados - tanto em suas regiões urbanas quanto nas rurais - que se compreende a produção de investigações dedicadas a alimentação das populações locais. Importa sinalizar que essas produções, desenvolvidas em diferentes territórios africanos, não têm recebido a devida atenção enquanto objeto de análise histórica. A título de ilustração, a Comissão Provincial de Nutrição em Angola, órgão governamental produtor de estudos sobre a alimentação local criado nos anos de 1950, é tão pouco observada quanto a Comissão Provincial de Nutrição em Moçambique, ambas administradas pelo saber colonial português. De forma global, a alimentação das populações africanas é tema apenas tangenciada pelos estudos historiográficos inscritos na área de História da África aquando o objeto de análise refere-se às relações comerciais e/ou ambientais. Muito embora, indubitavelmente, as informações neles contidas auxiliem no desenvolvimento de investigações, são ainda ínfimos os trabalhos como o de Igor Sakala (2008), debruçado de forma horizontal sobre a culinária congoleza.

Em todo caso, retomando-se ao contexto colonial português e ao eixo de análise, cabe pontuar que as investigações científicas realizadas pela ciência colonial

² 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.

portuguesa não se desvincularam da lógica assimilacionista. Muito em função da insistência do governo salazarista em manter territórios não autônomos sob o título de "províncias ultramarinas" (CASTELO, 2014, p. 507-532), domínio que se garantia ideologicamente na continuidade da "missão civilizadora portuguesa", a leitura das práticas socioculturais locais ainda era, apesar das movimentações em prol da descolonização a partir dos anos 1950, orientada pelo olhar eurocêntrico. Grosso modo e em sintonia com a dicotomia de fundo evolucionista do sistema de classificação social, as práticas alimentares presentes em grande parte dos relatórios médico-nutricionais e/ou investigações de caráter sociológico e antropológico eram enquadradas como "evoluídas" ou "atrasadas", categorias que, decerto, apresentaram variações de nomenclatura, mas invariavelmente dividiam a realidade social em dois mundos, em que um, o português, paulatinamente assimilaria o outro, o africano que, assim, abandonaria suas práticas em adequação ao "o modo português" de estar no mundo.

Uma das poucas investigações minuciosamente dedicadas ao consumo alimentar cotidiano e que nos serve de fonte, *A Alimentação do Muxiluanda*, produzida no final da década de 1950, pode ser compreendida como uma das mais sintomáticas tanto da leitura assimilacionista quanto do atravessamento dos fenômenos globais com a estrutura colonial portuguesa. Apoiada pelo Instituto de Investigação Científica de Angola, a investigação corresponde à necessidade da administração colonial de aferir o grau de aceitação das novas propostas de bens de consumo alimentares por parte dos *Axiluanda*, um subgrupo étnico linguístico dos *Ambundu* que, por um lado, apresentava fortes relações de pertencimento e origem inscritas na Ilha de Luanda³ e, por outro, foi construído como um grupo mais fechado à integração cultural. Atenta à integração no mercado de trabalho assalariado, a análise de Santos pretendia demonstrar que as ementas dos indivíduos pertencentes ao grupo *Axiluanda* envolvidos com as atividades laborais urbanas eram mais "aculturadas", isto é, indicavam uma "evolução" porque estavam mais próximas do padrão de consumo europeu.

³ Para um trabalho aprofundado sobre os Axiluanda, recomenda-se CARVALHO, Ruy Duarte de. Ana a Manda, os filhos da rede. Luanda: IICT, 1989.

Já afastada do propósito de se verificar a relação entre trabalho e consumo de bens alimentares, a outra investigação que nos serve de amparo, *Alimentação Regional Angolana*, trata-se de uma recolha etnográfica encomendada pelo Centro de Informação e Turismo de Angola (CITA)⁴ realizada por Óscar Ribas, intelectual angolano cujas obras são, majoritariamente, dedicadas à recuperação e conservação dos aspectos “tradicionais” da cultura angolana ou, ainda segundo categorias correlacionadas, da “cultura popular”.⁵ Embora a natureza do trabalho de Ribas se diferencie da obra de Santos, o primeiro incorre na mesma perspectiva evolucionista de aculturação da segunda.

Diferentemente de Ribas, intelectual que apresenta uma recollecção histórica de iguarias inscritas em diferentes espacialidades de Angola, Santos detém sua análise sobre aquilo que era consumido cotidianamente por um grupo restrito de indivíduos, não necessariamente restritos apenas pelo pertencimento étnico, mas também pelo aspecto quantitativo e pela circunscrição ao espaço urbano de Luanda haja vista a atenção da administração perante o avanço da urbanização. Apesar das oscilações terminológicas e, outrossim, do objetivo final dos trabalhos desenvolvidos, sublinha-se que ambas as leituras admitiam que o avanço da modernidade – leia-se cultura portuguesa – sobre as práticas alimentares “tradicionais” era incontornável. Levando-se em consideração o contexto de produção e, de forma mais pontual, de publicação das obras, as trajetórias intelectuais e a relação de serviço que ambos mantinham com uma administração colonial fundamentada sobre a lógica assimilacionista, não se trata de um contrassenso ou de uma verificação inesperada.

As análises dos estudos pós-coloniais e decoloniais, cujos resultados são fundamentais para a compreensão da epistemologia eurocêntrica, nos permitem

⁴ Órgão colonial criado nos anos 1960 com o irrefutável objetivo de vigilância e controle da população. 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 ao fato de a obra ter sido encomendada pelo Centro de Informação e Turismo de Angola (CITA) em 1965. Para uma análise da obra, ver RAMOS, Karina. 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.

⁵ Para mais sobre a categoria, ver BARBER, Karin. A history of African Popular Culture. Cambridge: Cambridge University Press, 2017.

reiterar a perspectiva dual e evolucionista como núcleos desses pensamentos que, a depender de conjunturas específicas, divergem em díades variáveis. A vantagem de se cruzar as informações contidas nas investigações citadas não reside especificamente na revelação de uma leitura das práticas alimentares angolanas afinadas com a lógica do pensamento colonial. O interessante é, a contrapelo, perceber a existência de outros hábitos ou práticas alimentares que não se afiguram na divisão lógica das refeições inscrita no sistema culinário português. A problematização proposta, interessada em se ressaltar uma lógica endógena, tem como mote chamar a atenção para a incongruência de se reproduzir e projetar sobre as diferentes culturas os conceitos forjados pelo pensamento europeu que, como se verá, de forma silenciosa perpetuam e petrificam imagens que ocultam o processo dinâmico de construção de realidades - e de mesas - outras, ocultamento que se encontra na análise comparativa de Jack Goody (1995) sobre a culinária da África Ocidental.

Sobre o pasto

Segundo Hernández e Arnaiz (2005), a noção de sistemas culinários traduz complexos dinâmicos e não lineares que, diretamente conectados aos processos sociais e aos significados coletivamente partilhados, delimitam as formas em que os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos. Porque compostos por uma multiplicidade de componentes que ultrapassariam o nosso escopo, nos deteremos sobre a estrutura da divisão das refeições e o valor conferido a um segmento específico: a sobremesa. É importante sublinhar que a ênfase analítica dada à sobremesa e não a outro segmento, deve-se a conotação hierárquica que lhe foi conferida pelo saber colonial português. Muito por influência hegemônica da gastronomia francesa, a noção de sobremesa foi concebida como uma preparação complexa historicamente vinculada ao valor simbólico conferido ao açúcar, servindo, como demonstrado por Bourdieu (2007) e Norbert Elias (1994) à distinção social das classes sociais mais abastadas, ao borde do luxo.

Não apenas diretamente associada ao sabor doce da sacarose, de forma mais flagrante após o Renascimento, a sobremesa foi concebida também como último estágio de uma refeição convencionalizada como “clássica”, na qual os comensais

poderiam, portanto, em um ápice de deleite, degustar o sentimento de reconforto. Não se pretende negar a existência e validade da construção cujo valor simbólico é historicamente irrefutável, mas de se assinalar que ela carrega valores que, não necessariamente, seriam universais em formato e conteúdo. Para o desvelo, o primeiro ponto é apreender, através da documentação, o valor conferido a sobremesa naquele contexto a partir das obras inventariadas. Muito embora sintomaticamente não instrumentalize a noção de sobremesa, ao discorrer sobre o uso de especiarias na culinária *muxiluanda* Santos (1996, p. 74) adverte de início que os *Axiluanda* eram mais inclinados aos alimentos açucarados, quer pela adição de açúcar, quer pelo uso alargado da cana.

No que se refere pontualmente a “doçaria” – termo aplicado à época –, Santos (1996, p. 74) acusa a “deficiência” técnica dos *Axiluanda* em lograr a reprodução correta dos cozinhados da culinária europeia, como as compotas e marmeladas, alcançando, entretanto, com muito “engenho” apenas “processos satisfatórios”, mas “ainda rudimentares”. Por sua vez, aquando detido sobre a descrição de determinadas iguarias, Ribas menciona a noção de sobremesa de forma categórica. Entretanto, diferentemente da forma e não do conteúdo de Santos, o etnógrafo sublinha que, primeiro, a depender do uso de determinados elementos, a iguaria poderia ser uma sobremesa de “gente evoluída” ou, ainda, “de esfera elevada”. Nota-se que, por pequenos detalhes da confecção, situados entre o uso de determinados ingredientes e técnicas, a iguaria era habilitada como sobremesa e essa habilitação, de forma automática, elevava o *status* da “mesa” e, por conseguinte, o *status* dos comensais inscritos, assim, em uma esfera sociocultural de “superioridade”.

Instrumentalizando categorias forjadas pela justaposição entre pertencimento geográfico e classe social, Ribas (1989, p. 9) adverte, no entanto, que para os “naturais das camadas populares”:

[...] a sobremesa compõe-se de jinguba torrada com milho torrado, ou jinguba torrada com bombó assado, ou quitaba com farinha e açúcar, ou mesmo com bombó ou quicuanga, etc. Quer dizer: alimentos secos, de recurso prático. Mesmo assim, nem sempre se usa a sobremesa. [...]

“Nem sempre se usa a sobremesa” sugere que, por um lado, Ribas percebia a necessidade de evidenciar a não regularidade da subdivisão e, por outro, em seu movimento hesitante de aproximação ou de tradução do hábito local a partir do sistema culinário europeu, ele reforça a instabilidade da sobremesa através da descrição dos elementos que a compõe. Ele pontua que eram alimentos de natureza seca, de recurso prático, ou seja, uma composição afastada do refinamento encontrado no doce de caju que, páginas antes, ele classificara como “sobremesa de gente evoluída” (RIBAS, 1989, p. 27). Percebe-se, portanto, a resistência da ideia de sobremesa com um preparo supostamente mais longo, detalhado e que não apenas envolvia o açúcar como ingrediente central, mas também demandava uma composição ou textura mais umedecida ou pastosa. No momento em que recobra a generalidade da análise, Ribas (1989, p. 8) contempla a divisão das refeições informando que, comumente, eram dois momentos principais de socialização da comida, a dizer, o mata-bicho (pequeno-almoço) e o almoço-jantar que era:

servido de tarde, entre as 17 e 18 horas, nos aglomerados urbanos; e à noitinha nos rurais, após a largada das lavras. Constitui a refeição principal, congregando todos os membros da família. Quando essa refeição se estende para a noite, intercala-se uma outra, breve - a merenda. Então, pelo meio da tarde, entre as 14 e 15 horas, petiscam-se alimentos de fácil preparação, como milho (grão ou em maçaroca), jinguba, dendê, mandioca, batata-doce, abóbora.

A atenção conferida não apenas aos segmentos, mas aos horários em que as refeições eram realizadas corresponde à justaposição entre a ideia de que a comensalidade conduziria a uma regularidade e a influência da dinâmica laboral na consolidação da divisão das refeições, medição regularmente realizada por Santos. Algo que, como demonstrado no trecho acima, dialoga com Ribas quando ele indica a “largada das lavras” como ponto referencial. Nessa mesma chave de leitura, Santos identifica dois formatos presentes na compartimentação alimentar dos *Axiluanda*: uma estruturação parelha a identificada por Ribas, em que havia o mata-bicho e o almoço-jantar, comum em famílias de pescadores, e outra, mais próxima da divisão das refeições portuguesa, em que havia o mata-bicho (café da manhã), o almoço e o jantar, orquestração comumente realizada por famílias cujo chefe de família exercia

atividades laborais “não tradicionais”, como serralheiros e estivadores, segundo Santos.

Em nenhum dos casos se encontra lugar, portanto, a rigorosidade da subdivisão proposta pelo sistema culinário europeu na qual, quer no almoço, quer no jantar, havia a sequência de entrada, prato principal e sobremesa. Entretanto, conforme apontado por Ribas no trecho em destaque, se encontrava uma refeição breve conformada por alimentos de fácil preparação como oleaginosas e cereais ou tubérculos assados ou torrados: a “merenda” que, recobrando a hesitação do autor, antes ele classificara como uma possível sobremesa dos “naturais das camadas populares”. Por sua vez, pode-se encontrar nas ementas inventariadas por Santos uma divisão, não classificável como refeição, contudo, que se aproxima do repasto apontado por Ribas: “os entreténs” (SANTOS, 1996, *passim*). Embora pareça pequena, a diferença é importante pelo significado que se pode atribuir aos termos. “Entretém” seria aquilo que está no “entre” e pode remeter a uma ideia de divertimento, algo capaz de brindar deleite e não necessariamente ao fim da refeição. “Merenda”, por das vezes chamada por Ribas de “petisqueira de merenda” seria algo que se petisca no ar, que é consumido por merecimento, que se pega com as mãos de forma rápida.⁶

Duas ideias que, apesar das semelhanças entre as diferenças, são completamente desconformes com a concepção de sobremesa que, ademais do já exposto, implica em estar à mesa em um tempo de degustação prolongado. Nota-se que, da mesma forma que Santos, Ribas menciona de forma recorrente o uso do açúcar, especialmente quando se debruça sobre a vaga ideia de sobremesa e a consistência da merenda. Como apontado por Claude Fischler (1990, p. 265), assenta-se como fato que o sabor doce está diretamente vinculado a ideia de prazer, tanto que, na maior parte das culturas – admite o autor –, a palavra doce se relaciona com qualidades morais, com a noção de suavidade. Consultando-se o dicionário português-*kimbundu*, uma das línguas nacionais de Angola, há essa correlação: *Kiatouala* traduz, simultaneamente, doce e suave. Nesse sentido, ao se recuperar as ponderações de Hernandez e Arnaiz (2005, p. 25), temos que o apetite humano pelo

⁶ Importante assinalar que a referida análise é de minha livre interpretação, tendo por base a etimologia das palavras em questão.

sabor doce – cuja conexão se realiza por meio da composição do leite materno – não é sinônimo de consumo de açúcar e/ou pode apresentar nuances.

Eis a suavidade da leitura. Trata-se, portanto, apenas da sensação de saciedade cujo limiar é mais alto para o sabor adocicado do que em relação aos demais e essa diferença se inscreve e reinscreve ao longo das relações sociais atadas e dos valores partilhados coletivamente ao longo da produção, comercialização e consumo dos alimentos. Quando Santos faz questão de pontuar que os *Axiluanda* eram maiores consumidores de alimentos açucarados se em comparação aos luandenses é por três razões: a primeira delas tem a ver com a histórica relação de diferenciação entre os dois grupos; a segunda, na medida em que o valor simbólico do açúcar foi construído em paralelo com a ideia de ascensão sociocultural, tornava-se estrategicamente vantajoso aproximar os *Axiluanda* do consumo de açúcar que, àquela altura, vinha apresentando uma produção mais alargada também pela maior entrada de imigrantes portugueses em paralelo à expansão industrial e urbana; a terceira – entretanto, omitida pela autora – corresponde a necessidade de maior consumo de alimentos energéticos por parte dos *Axiluanda* envolvidos com a atividade da pesca. Diferentemente de outras profissões, os intervalos entre as refeições eram maiores, logo, o hábito primeiro, no sentido de anterioridade e frequência, era o de se mascar cana de açúcar.

Ainda sobre a necessidade fisiológica do ser humano por uma nota doce e a ideia de suavidade, torna-se importante mencionar que, excetuando a sacarose, os demais alimentos que compunham as merendas continham em sua composição química outras formas de encontro com o sabor doce, como as abóboras – em especial as assadas pela concentração de amido –, as batatas-doces, as mandiocas, tal como o leite em pó, àquela altura muito disseminado através da alimentação infantil – adicionado, por exemplo, na feitura da *kifufutila*. Para além disso, grande parte das refeições principais, o almoço ou o almoço-jantar, igualmente apresentavam insumos que, em papilas gustativas menos contaminadas pela sacarose, são sensível e altamente ricos em amido como o milho, feijão e a mandioca, componente que ao longo do processo de digestão é transformado em uma espécie de açúcar. Em outras palavras, a alimentação básica local realizada diariamente

continha em si níveis de açúcar satisfatórios se, como reza a ciência, o paladar humano busca o sabor doce para alcançar saciedade.

O que sobra

Conforme revela as ementas de *Axiluanda*, operários, estivadores, marinheiros, serralheiros e outras profissões compreendidas como urbanas/"evoluídas", a sobremesa não se consolidou nem sequer entre a classe assalariada. Informação que matiza o poder de compra como porta para o "luxo" da sobremesa. Uma das formas em voga àquela altura para fortalecimento e incitação do consumo por sobremesas - e que conectava saberes nutricionais, os interesses da agroindustrial e, outrossim, uma prática aplicada sobre a sociedade portuguesa na metrópole - era cativar o consumo de frutas. À época, movimento estimulado desde os anos 1930, as revistas dedicadas ao público feminino ou às regras de etiqueta em Portugal casavam um doce e uma fruta na composição da sobremesa (BRAGA, 2022, p. 597). Em função das inflexões nutricionais e produção de alimentos, nos anos de 1950, a partir da França – deveras envolvida com as commodities agrícolas –, tem-se que 65% das sobremesas eram à base de frutas *in natura* (CORÓ, 2011, p. 205).

Essa estratégia passou a ser aplicada sobre as populações do centro urbano de Luanda, conforme, de um lado, mostram as seções dedicadas ao público feminino nos periódicos *A Província de Angola*, *Notícia* e *Diário de Luanda*;⁷ e, de outro, as ementas desenhadas especialmente para a classe trabalhadora frequentadora das cantinas e refeitórios das empresas públicas e privadas de Luanda (RAMOS, 2021, p. 238). Pode-se ler essa estratégia pela ordenação da produção de alimentos a nível mundial ou, ainda por corresponder a uma reprodução das intervenções alimentares ocorridas em Portugal. Da mesma forma, a partir de uma ótica interna, a praticidade que as merendas apresentavam poderia indicar que o consumo de frutas tanto favoreceria aos interesses dos agroexportadores e dos portugueses majoritariamente detentores das horticulturas em Luanda, quanto facilitaria o assentamento da sobremesa na população angolana.

⁷ Consultar, por exemplo, Revista Notícia. Luanda, n.º 257, 7 de novembro de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Entretanto, o estudo de Santos revelara que o consumo de frutas era restrito, excetuando-se o consumo específico da banana-pão, fruta similar em composição e versatilidade haja vista a riqueza de amido. Nesse mesmo sentido e indicando uma importante nuance alheia à lógica do sistema culinário europeu, Ribas acusa que (1989, p. 9):

Na época da fruta, é ela comida em qualquer momento. Particularmente a manga e o caju. À refeição, a banana grande, cozida ou assada quando verde e a pequena, ao natural, em estado de maturidade, serve de acompanhamento e não de sobremesa.

Ribas afirmava que a fruta era consumida em qualquer momento, pese o respeito a sazonalidade, período em que, decerto, o fruto teria um alto nível de frutose. No cesto das frutas, pontua ele, as bananas – reconhecidas por Santos – não serviam como sobremesa, mas, sim como "acompanhamento": no entretém, naquilo que, como o pão, acompanha. Curiosamente, o emprego de todas as frutas nas ementas inventariadas por Santos estava inscrito em “entreténs”. Isto é, frutas eram consumidas sob outras formas, em outros momentos e de forma incompatível com a ideia de sobremesa incitada pelo parecer europeu. Havia uma liberdade ou uma “sazonalidade” na ideia de entretém ou na ideia de merenda que não se submetia ao se sentar à mesa e esperar pelo momento da nostalgia do doce conforme rezava o sistema culinário europeu. Consonante o apontado por Ribas, as “merendas” eram estruturadas por alimentos secos e práticos como *jinguba* (amendoim) e milho torrado; *bombó* assado, abóbora assada; *kicuanga*; *kitaba*; coco com farinha de *musseque*;⁸ mandioca assada com farinha; entre outras combinações que, embora distantes da ideia de luxo inscrita na ideia de sobremesa à europeia, revelavam a pompa do divertimento, da energia dada ao corpo, da liberdade do se comer quando se tem vontade.

Ainda que quantitativamente variadas, as combinações apresentam duas constantes que correspondem ao emprego de elementos de fácil acesso pela grande

⁸ A denominação da farinha – “de musseque” – comunica a existência de um composto sociológico de Angola. Os *musseques* inicialmente correspondiam aos terrenos agrícolas arenosos afastados da orla marítima de Luanda. *Musseque* é uma grafia aportuguesada do termo em *kimbundu* constituído pelo prefixo “mu” (lugar) e pelo radical “seke” (areia). Com o crescimento e racialização geográfica da cidade, os *musseques* passaram a ser locais descuidados pelo poder público e que concentravam a maior parcela da população africana.

maioria (como mandioca, milho, *jinguba* e seus derivados); e a combinatória entre um elemento energético, um sabor adocicado e um defumado. Diferente da ideia de deleite ao fim de uma refeição principal concebido pelos parâmetros europeus, a “merenda” representaria um beliscar entre o mata-bicho e o almoço-jantar para sustentar e dar energia ao organismo. Era, portanto, racional. E, absolutamente, essa racionalidade o sentimento de satisfação ou prazer que a nota adocicada presente no sabor de uma abóbora assada, por exemplo, poderia brindar. Há nessa merenda, portanto, um procedimento, um modo de continuar a ser localizado, endógeno. As merendas configuravam costumes estabelecidos que não necessariamente se alteravam com o nível social ou intelectual dos indivíduos porque inscritas em relações sociais já estabelecidas e que garantiam a existência das comunidades.

Isso se torna patente dado que inúmeras ementas de operários apresentavam o consumo de *kitaba* e tubérculos assados ou cozidos da mesma forma que os indivíduos das “camadas populares” observados por Ribas que, cabe pontuar, não depreciavam o uso do açúcar como um dos elementos de confecção de algumas das merendas. O hábito de consumo mantinha relação direta com uma produção e uma comercialização orquestradas pelas mulheres locais, as grandes responsáveis tanto pelo conhecimento das técnicas culinárias locais, quanto pelo conhecimento secular da comercialização de alimentos (PANTOJA, 2001; OLIVEIRA, 2015; RAMOS, 2021). Interessa apontar que uma das farinhas utilizadas na composição das merendas, a *fuba de bombó*, é um derivado da mandioca que apresentava um preparo específico elaborado pelo conhecimento secular das mulheres locais que reinventavam suas técnicas em resposta às demandas do mercado tal como a farinha de *musseque* e a farinha de Malanje.

Ainda nessa dinâmica, a *jinguba* era um item de fácil acesso, energético e que necessariamente não era consumido cru, mas após um processo de torrefação. E esse procedimento, tal como aqueles pelos quais passava a mandioca, era produto de conhecimentos culinários endógenos. Altamente energética como o coco, a *jinguba* se faz presente em inúmeras preparações que acompanham as receitas de diversas merendas. Além do sabor do fumo, a torrefação confere maior durabilidade ao alimento evitando a sua oxidação e, esse saber-fazer, com o passar do tempo, se transformara em um modo de vida que se situava, como o entretém, tão no “entre”

que não demandava um momento para acontecer, que era tão circular e dinâmico quanto o movimento de comercialização realizado pelas mulheres locais. A *jinguba* torrada, nesse sentido, configura-se como uma especialidade das mulheres que a preparavam, concebendo um gosto particular ao insumo e, outrossim, conectado ao movimento da vida em diferentes sentidos e que recai sobre aquilo que se entende como comida.

É por essa razão que, tanto quanto as farinhas e o açúcar - outro componente energético -, a *jinguba* torrada compõe grande parte das receitas de merendas seja nos *musseques*, na Ilha ou no interior de Angola. Isto é, era um item de fundamental importância comercial, que fortalecia e multiplicava redes e relações e, a depender das preparações, conferia relevância social para aquelas mulheres detentoras das receitas e técnicas de preparo. A título de ilustração, posto que as receitas são inúmeras, destaca-se quatro merendas usuais encontradas nas ementas da Ilha, mas comuns aos *musseques*: *kicuerra*, *kitaba*, *kifufutila* e doce de amendoim. Respectivamente eram compostas por uma mistura farinácea de mandioca ou milho com açúcar, sal e *jinguba* torrada e macerada; pasta de *jinguba* torrada com açúcar e sal; farinha de mandioca ou milho, *jinguba* torrada com canela; doce de *jinguba* torrada com açúcar branco ou mascavo. Eram usualmente preparações que funcionavam como merenda combinadas a outras, como o casamento entre *kicuerra* e *kitaba*, e desta com a *kicuanga*.

Figura 1: Em sentido horário, tem-se: um prato de rodelas de batata doce frita com canela e açúcar; *kitaba* misturada; batata-doce, *kitaba* simples, *kifufutila* e ao centro a *tizana*, composição que se assemelha a canjica preparada no Brasil



Fonte: RIBAS, Óscar. Alimentação Regional Angolana. Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 1989 [1965].

Esta última era uma preparação também encontrada em Cabinda, um enclave angolano. E, pela complexidade das redes e relações sociais, cada uma das preparações de *kicuanga* sofria releituras que acompanham as mulheres que as preparam, conferindo pequenas, mas importantes diferenças entre as receitas, entre as mulheres e suas redes de comercialização. A das mulheres de Cabinda não levava sal, já a *kicuanga* preparada e comercializada pelas mulheres nos mercados da região do Samba, compreendendo o *musseque* Prenda, dois bairros abeirados ao centro de Luanda, levava apenas mandioca, sal e *jindungo* (pimenta). A *kicuanga* do Dande - um dos municípios da província do Bengo ao norte de Luanda - era preparada a base de *bombó*, sal e envolvida especificamente em folhas de palmeira, cujos segredos de confecção eram mantidos entre mulheres de prestígio social (SANTOS, 1996, p. 233). Todas essas preparações, com exceção do doce de amendoim, eram comercializadas nos mercados locais da cidade de Luanda e do

interior àquela altura. Eram, portanto, alimentos comercializados no movimento do mercado, no decorrer do dia. No entre.

Figura 2: Na foto tem-se jinguba na cápsula, com casca, sem casca, pé-de-moleque, paracuca e jinguba torrada com milho



Fonte: RIBAS, Óscar. *Alimentação Regional Angolana*. Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 1989 [1965].

Decerto que as imagens acima trazidas, como toda fonte histórica, demandariam uma análise mais acurada, posto que são formas de discurso inscritos em *Alimentação Regional Angola*. Talvez equilibrando a hesitação de Ribas em falar da sobremesa, nota-se na disposição da foto a necessidade de imprimir a possibilidade da sobremesa ou, no mínimo, de uma releitura adaptativa das práticas locais ao olhar europeu.⁹ É notória a organização da cultura material, com os alimentos previstos para o entretém ou merenda dispostos em pratos arredondados – que remete a ideia de individualidade da refeição consonante ao sistema culinário

⁹ Por ultrapassar o escopo, informa-se em nota que a edição consultada (6ª edição), em nota explicativa o autor registra uma série de desventuras no que se refere aos seus registros fotográficos. Em determinada altura, alegava o autor que, em anos anteriores a presente edição, algumas das fotos originais confeccionadas em Luanda nos anos de 1960 haviam "desaparecido". A informação pode ter a ver com a necessidade do governo colonial português de ocultar alguma imagem não enquadrada como "evoluída". Cf. RIBAS, *Alimentação Regional Angolana* Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 6ª edição, 1989 [1965], p. 3.

européu –, cada um deles ocupando os espaços em branco de uma mesa, deitados sobre uma toalha cuja fazenda se distancia dos tecidos africanos.

Perante o exposto, portanto, cabem algumas considerações finais que, fatalmente, não darão conta da multiplicidade de possibilidades ainda não visitadas pela historiografia dedicada a Angola. Luanda, cujas ementas de uma parcela de sua população foram analisadas por Santos, era uma cidade atravessada por múltiplos processos sociais. Tomada por uma massa de migrantes portugueses e outros migrantes africanos advindos do interior de Angola e outros países africanos como Cabo Verde e São Tomé, era uma cidade ainda reorganizada pelo avanço da urbanização e industrialização. Seus habitantes, por mais que uma parcela recolhida na Ilha, não estavam imunes aos contatos de diferentes naturezas e, nessa dinâmica, o ambiente de trabalho e as remunerações recebidas eram apenas mais dois pontos dos encontros. Invariável e irrefutavelmente, como em toda sociedade em movimento, a população local interagiu com as diferentes culturas, houve trocas, entretanto, implica não apenas, mas necessariamente na conexão com a lógica endógena e os processos sociais locais.

Não por ser um luxo, posto que comprovadamente o poder de compra não determinava em 100% as escolhas alimentares (RAMOS, 2021), mas a sobremesa parece não ter se consolidada porque, diferentemente da merenda, ela não permite a liberdade do estar, não contempla a possibilidade da continuidade, do se sustentar. Além disso, os alimentos da composição dos entreténs eram secularmente produzidos e comercializados pelas mulheres locais, ponto que nos comunica sobre a dinâmica de um sistema culinário. Segundo Simmel (2004), um dos sociólogos cuja teoria da socialização e comensalidade é um dos mais basilares para as análises sobre Antropologia e Sociologia da Alimentação, assevera que, enquanto um ente, a refeição fala sobre integração social. Nesse sentido, a sobremesa seria o prolongamento do estar junto e, em um momento de comunhão em que todos se observam, haveria o encontro com o prazer, o sabor doce.

Em todas as famílias, quer as visitadas por Santos, quer por Ribas, havia a refeição principal em que todos os membros estavam juntos à volta de um prato de *funje de bombó*, um alimento a base de mandioca fermentada. Em outros termos, um tubérculo rico em carboidrato complexo com alta quantidade de amido resistente

que libera glicose de forma gradual e prolonga a sensação de saciedade. Racionalmente, o doce do açúcar de uma sobremesa se desloca. Isto para dizer que, primeiro, havia a ingestão de alimentos que brindavam o sabor doce e a sensação de saciedade; segundo, havia socialização, comunhão e eram prolongadas independentemente da sobremesa; terceiro, muitas das merendas continham açúcar, composições adocicadas em que, muitas vezes, incluíam leite em pó e leite condensado, ingredientes presentes em Luanda desde 1920. Alimentos promovidos pela imprensa colonial, conectados ao consumo mundial, entretanto, também aos alimentos locais que eram comercializados e confeccionados pelas mulheres de Angola.

Os alimentos da merenda, além de secularmente inscritos no paladar local – considerando-se todo o território –, eram ainda na década de 1960 produzidos por mulheres e, quer Luanda, quer Angola dependia da atividade feminina, em especial a comercial. Com isso não se pretende dizer que o sistema culinário angolano não tenha admitido a sobremesa em absoluto. Pretende-se atentar apenas para a existência de outras formas e da perenidade da merenda ou do entretém haja vista sua conexão mais acurada com os processos socioculturais locais e o ser / estar de uma população que, desde Luanda, se fazia urbana a seu molde. Se, como dito pela francesa Joanne Chen (*apud* SAINT JEVIN; VALLERI, 2006, p. 87), a sobremesa “é o lado humano da refeição”, a merenda também é. Nesse sentido, portanto, mereceria - tal como outros inúmeros fenômenos alimentares - ser estudada com mais rigor para que os estudos sobre os sistemas culinários angolano e os demais africanos avancem e possibilitem o encontro de similaridades que habilitem futuras abordagens comparadas de fundo decolonial.

Referências bibliográficas

ABRANTES, Carla Susana. Repertórios do conhecimento em disputa: trabalhadores indígenas e agricultores no colonialismo português em Angola, 1950. **Anuário Antropológico**, Brasília, v. 39, n.º 1, pp. 195-218, 2014.

BARBER, Karin. **A history of African Popular Culture**. Cambridge: Cambridge University Press, 2017.

BRAGA, Isabel. **Culinária e etiqueta em Portugal nos anos 30: as propostas de Estela Brandão**. Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 591-610, 2022.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Editora Zouk, 2007.

CARVALHO, Ruy Duarte de. **Ana a Manda, os filhos da rede**. Luanda: IICT, 1989.

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.

CORÓ, Giana. A sobremesa francesa dos anos 1950: evolução, consumo e patrimônio. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n.º. 54, jan./jun. pp. 193-226, 2011.

ELIAS, N. **O processo civilizador: Uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., v. I, 1994.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore**. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990.

GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa, 1995.

HERNANDEZ, Jesus C.; ARNAIZ, Mabel G. **Alimentación y cultura – Perspectivas Antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

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**, Juiz de Fora, v. 4, n.º 7, jan-jun, pp. 18-41, 2018.

OLIVEIRA, Vanessa. Gender, Foodstuff production and Trade in Late-Eighteenth Century Luanda. **African Economic History**, Madison, v. 43, pp. 57-81, 2015.

PANTOJA, Selma. Conexões e identidades de gênero no caso Brasil e Angola, Séculos XVIII-XIX. **X Congresso Internacional Cultura, Poder e Tecnologia: África e Ásia face à Globalização. X Congresso ALADAA**. Salvador: Universidade Federal da Bahia, vol, 1, 2001.

RAMOS, Karina. **Kuzumbuca: panelas sem tampas: territorialidades, experiências sociais e trocas culturais do consumo alimentar em Luanda (1949-1973)**. (Tese) Doutorado em História. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2021.

_____. 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.

RIBAS, Óscar. **Alimentação Regional Angolana**. 6ª edição. Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 1989 [1965].

SAKALA, Igor Roger Matonda. Histoire de la cuisine urbaine congolaise: cas de la ville de Kinshasa (1920-1990). **Memoire On line**. Kinshasa: 2008.

SANTOS, Ana de Sousa. **A Alimentação do Muxiluanda**. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960].

SAINT JEVIN, Laurence; VALERI, Sandra. **Les français et la gourmandise**. TNS – Sofres, abril, 2006.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n.º 33, pp. 159-166, 2004.

TEMPASS, Martín. Os grupos indígenas e os doces brasileiros. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n.º 2, jul./dez., pp. 98-114, 2008.

Recebido: 22/07/2022
Aprovado: 07/11/2022