

SENTADOS À MESA?
A REPRESENTAÇÃO DE IDENTIDADES NA
ALIMENTAÇÃO REGIONAL ANGOLANA (1965)

SEATED AT THE TABLE? THE
REPRESENTATION OF IDENTITIES IN
ALIMENTAÇÃO REGIONAL ANGOLANA (1965)

KARINA HELENA RAMOS*

Resumo: Reconhecido no campo literário angolano por colaborar com o resgate dos aspectos culturais do “povo” de Angola, em 1965, o escritor angolano Óscar Ribas lança *Alimentação regional angolana*, a única de suas obras inteiramente dedicada ao tema. Na medida em que nos interessa apreender a alimentação como chave de leitura da estrutura e da lógica da sociedade angolana na segunda metade do século XX, este artigo se propõe a observar o mecanismo de associação entre identidades sociais e preferências alimentares na obra ribasiana, buscando analisar o funcionamento de uma construção social do gosto, tal como apontar os limites dessas representações perante o dinamismo das articulações culturais.

Palavras-chave: Alimentação, Identidades, Angola.

Abstract: Recognized in the angolan literary field for collaborating with the recovery of the cultural aspects of the “people” of Angola, in 1965 the Angolan writer Óscar Ribas launches *Alimentação regional angolana*, the only one of his works entirely dedicated to the theme. Whereas we are interested in apprehending food as a key to reading the structure and logic of Angolan society in the second half of the twentieth century, this article proposes to observe the mechanism of association between social identities and food preferences in the ribasian work, intending to analyse the functioning of a social construction of taste, such as pointing the limits of these representations to the dynamism of cultural articulations..

Key-words: Food, Identities, Angola.

KARINA HELENA RAMOS*

Artigo recebido em 26 de março de 2018 e aprovado para publicação em 20 de maio de 2018.

* Doutoranda no Programa de Pós-graduação em História Social da Cultura (PUC-Rio). Pesquisa financiada pela CAPES. (E-mail: hr.karina@gmail.com).

Óscar Ribas e sua literatura de depósito

Nascido em 1909, Óscar Ribas deu início aos seus escritos literários de modo ainda muito pueril no final da década de 1920, expressando-se através de uma literatura tipicamente de romance, formato corrente àquela época.¹ No entanto, mais expressivamente a partir da década de 1960², sua literatura sofre alterações, passando a ser compreendida como um produto de pesquisa etnográfica. Nessa fase de sua trajetória intelectual, na medida em que aplica sobre seus objetos uma metodologia de recolhimento e registro, Ribas as enquadra como “documentos etnográficos” em prol da conservação das tradições, crenças, provérbios e costumes de diferentes expressões rituais do “povo” em Angola.³ Para além da obra que nos servirá de esteio, se encontram nessa categoria *Missosso* (três volumes publicados, respectivamente, em 1961, 1962 e 1964); *Izomba – Associativismo e recreio* (1965); *Sunguilando – Contos tradicionais angolanos* (1967); entre outras.

A produção de uma literatura em formato de “repositório etnográfico”⁴ é singular, posto que não há nela nenhuma relação com uma educação formal. Essa autoridade etnográfica talvez tenha sido u pela condição de ter tido uma vivência enquanto “homem viajante”. Filho de pai português e de mãe angolana, Ribas passou a maior parte de sua juventude literalmente trafegando entre esses dois territórios. E não foi somente pelo trabalho desempenhado por seu pai, mas também pelo dele próprio: quando a serviço da Direção dos Serviços de Fazenda e Contabilidade de Angola, pôde desde muito cedo circular por províncias angolanas como Kwanza Sul, Kwanza Norte, Bié, Huambo e Benguela. Ou não. Talvez, justamente em função das inúmeras deficiências tipográficas de Luanda, o método etnográfico de coleta e registro tivesse sido a possibilidade mais cabível de assegurar que os aspectos culturais por ele observados ao longo de sua empreitada fossem devidamente documentados, sem o risco de se perderem no tempo e na memória.

* Doutoranda no Programa de Pós-graduação em História Social da Cultura (PUC-Rio). Pesquisa financiada pela CAPES. (E-mail: hr.karina@gmail.com).

¹ Para mais sobre o campo literário angolano e o itinerário de Óscar Ribas, ver CHAVES, Rita. *Angola e Moçambique: experiência colonial e territórios literários*. São Paulo: Ateliê, 2005; NEVES, Alexandre. *Câmara Cascudo e Óscar Ribas: diálogos no Atlântico*. Dissertação (Mestrado em Letras). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2008. 145 f.

² No início da década de 1950, Ribas produz duas obras que são rotuladas como etnográficas – *Uanga* (1950) e *Ecos da minha terra natal* (1952), que, diferentemente das obras escritas a partir da década de 1960, se apresentam ainda entre a ficção e a pesquisa.

³ Ao longo da obra a ideia de “povo” é polissêmica. Algumas vezes remete a uma ideia de coletividade que compreenderia todo o território, noutras a uma camada específica da pirâmide social, e, noutras ainda, simplesmente aos habitantes de uma determinada região.

⁴ RIBAS, Óscar. *Uanga (Feitiço)*. 4ª Ed. Lisboa: UEA, 1985, p. 20.

Há ainda que se considerar as redes de sociabilidade de Ribas, que possivelmente colaboraram com a transformação de sua literatura.⁵ Entre os periódicos nos quais atuou, aproximadamente a partir de 1950, Ribas foi assíduo colaborador das separatas do *Mensário Administrativo de Angola*, um periódico com interesse em assuntos coloniais e que publicava, entre outros, artigos considerados etnográficos.⁶ Outrossim, Ribas interagiu com autores brasileiros declaradamente interessados pela pesquisa folclórica, como Câmara Cascudo.⁷

Temos, por ora, muitas possibilidades para esmiuçarmos a mudança na qualidade da produção ribasiana, assim como muitos conceitos a serem melhor trabalhados.⁸ De qualquer forma, mesmo que no presente momento este não seja o foco de nossos interesses, atentar para essas conexões pode nos auxiliar a vislumbrar algo sobre a visão de mundo do autor da obra que nos serve como trampolim para a reflexão.

À parte dessas suposições, *Alimentação regional angolana* é, nesta análise, observado como um documento cujo conteúdo remonta seletivamente o cenário alimentar do passado recente de Angola por meio do registro de 96 iguarias, apresentando o receituário de pratos completos e de algumas bebidas típicas, assim como indicando os usos de insumos largamente consumidos.⁹ Muito embora a obra dimensione a alimentação de todo o território, algumas províncias sequer são nomeadas por Ribas, como Namibe e Lunda Norte.

Dentro dessa seleção, 22 itens foram relacionados ao espaço alimentar de Luanda, quer em seu raio central, quer em seu interior; 21 iguarias pertencentes pontualmente a outras províncias angolanas; já as outras 53 têm seu pertencimento omitido. Para além de receitas

⁵ Este conceito pressupõe a ideia das conexões formadas dentro de um grupo heterogêneo. As redes de sociabilidade permitem perceber as prováveis afinidades ideológicas do conjunto intelectual. Para mais, ver SIRINELLI, Jean-François. Os intelectuais. In: RÉMOND, René (Org.). *Por uma história política*. 2ª ed. Rio de Janeiro: FGV, 2003.

⁶ O referido periódico esteve sob responsabilidade da Direcção dos Serviços de Administração Civil de Angola entre os anos de 1947 e 1964. Teve como colaboradores autores de referência na etnografia sobre Angola, como Carlos Estermann, Carlos Dias de Coimbra e Mário Milheiros – este último é referenciado na obra de Ribas. Cf. RIBAS, Óscar. *Alimentação regional angolana*. 6ª ed. Lisboa: Ramos, Afonso & Moita, 1989, p. 44.

⁷ Na parte introdutória da obra em análise, há o depoimento de Antonio da Silva Mello, autor de *O que devemos comer?* e diretor da Revista Brasileira de Medicina. Entre elogios, Mello agradece a intermediação de Câmara Cascudo, o “nosso comum amigo”. *Ibidem*, p. 4.

⁸ Especialmente o conceito de folclore – que por vezes dialoga com uma leitura de “cultura popular” – deveria ser mais bem localizado. Nossa abordagem se aproxima da análise presente em THOMPSON, E. P. *Folklore, anthropology and social history*. In: *Indian Historical Review*, v.3, n.º 2, jan., 1978.

⁹ De acordo com as informações trazidas por Ribas, o panorama compreende as práticas e costumes alimentares situados entre o início e a primeira metade do século XX. A edição aqui adotada (1989) traz ainda notas de rodapé que atualizam as informações contidas no corpo do texto, indicando algumas alterações nos hábitos alimentares ao longo dos anos de 1960 e 1970.

com insumos e técnicas de preparo, constam nove fotografias coloridas e uma introdução com algumas considerações sobre o espaço social alimentar angolano.¹⁰

Apontamentos sobre *Alimentação regional angolana*

Muitas observações poderiam ser feitas em uma obra que revela as elaborações culinárias de mais de 14 províncias angolanas, todas elas indicativas do dinamismo e da agência dos atores sociais na (re)construção de seus pratos mediante as alterações nas diversas esferas da sociedade. No entanto, o que nos instigou foram as considerações atípicas referentes ao “pertencimento” de determinadas iguarias, dado que configuram comentários ímpares, isto é, um ponto fora da curva dentro da obra.

Com isso, queremos dizer que ao longo da obra pode-se perceber uma “geografia alimentar” que não obedece apenas a um sentido espacial, muito embora seu registro não prescindia de algumas localizações geográficas claras. Essas pequenas evidências, portanto, incitaram a verificação dessas informações na medida em que a obra parece reproduzir representações sociais imbuídas de sentidos historicamente construídos.¹¹

A princípio, reduzir uma obra composta pela descrição de 96 iguarias a menos de 10% delas configuraria um forçoso exercício de análise. No entanto, no reducionismo dessa perspectiva subjaz a intenção de ruptura com a presunção de domínio sobre o objeto, instaurando um caráter conjectural que nos apresenta não um lugar de chegada, mas um ponto de partida. Ponto de partida esse que, ao nos trazer pequenos indícios – ainda que mínimos e por vezes quase imperceptíveis –, pode revelar a estrutura de fenômenos sociais mais gerais. A ideia que nos permite um recorte cirúrgico na fonte em análise busca, portanto, atentar para o desvio como forma de decifrar uma realidade que, *a priori*, se apresenta de forma não apenas opaca, mas assumida como legítima.¹² Isto é, o destaque dado aos pequenos comentários ribasianos sobre pontuais iguarias não pretende ser uma forma de encontrar a singularidade; pelo contrário, pretende ser uma forma de interface com os filamentos mais normativos daquela sociedade.¹³

¹⁰ Para Poulain, o espaço social alimentar é composto por “dimensões”, a citar: o espaço do comestível; do culinário; do sistema alimentar; dos hábitos de consumo; da temporalidade alimentar; da diferenciação social. Para mais, ver POULAIN, Jean-Pierre. “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudos dos modelos alimentares”. In: Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n° 3, jul-set., 2003, pp. 245-256.

¹¹ WERNER, M.; ZIMMERMANN, M. Pensar a história cruzada: entre empiria e reflexividade. Revista Textos de História, v. 11, n.º 1/2, 2003, p. 92.

¹² GINZBURG, C. *Mitos, emblemas e sinais* – Morfologia e história. São Paulo: Cia das Letras, 1989, p. 178.

¹³ THOMPSON, E. P. *Op. cit.*, 1978, p. 88.

A distinção posta à mesa

Para que se compreenda a “excepcionalidade” das iguarias que nos chamaram a atenção, talvez seja importante primeiramente revelar a base da culinária angolana segundo o próprio Ribas, esteio que igualmente se faz presente em *Kuria ia Kuku*, livro culinário elaborado pela angolana Elsa Cochat.¹⁴ De acordo com as referidas obras, os alimentos correntes da alimentação em Angola até a primeira metade do século XX seriam: o fubá¹⁵; verduras como folhas de mandioqueira, de abóbora, de feijão, de quiabeiro, de batata-doce, do tomateiro; legumes como o quiabo, a berinjela e diferentes espécies de abóbora; para condimentação, há uma preponderante presença da pimenta (*jindungo*), do amendoim (*jinguba*), do gergelim, do azeite de palma, limão, sal-gema, alho, cebola e folhas de louro. As carnes mais utilizadas são, em primeiro lugar, o peixe seco assado ou frito e, em segundo lugar, a carne de cabrito e a carne de galinha.¹⁶ Os métodos de cocção mais usuais são o guisado, o esparregado e o assado.¹⁷ Em relação às frutas, consome-se banana, manga e caju.

Dentre as muitas iguarias com claro pertencimento vinculado às populações de diferentes províncias angolanas, encontramos, portanto, sete pertencentes não ao espaço físico do território, mas ao topo de uma pirâmide social do gosto. Isto é, a partir dos comentários ribasianos, havia sete iguarias demarcadamente apreciadas e consumidas em “espaços” e por indivíduos com uma identidade diferenciada em relação aos demais. São elas a batata-doce frita em rodela, polvilhada com açúcar e canela, configurando uma sobremesa de *esfera mais elevada*; a caldeirada, guisado com profusão de ingredientes, pertencente à *esfera elevada*; doce de castanha de caju, que constitui sobremesa de *gente evoluída*; o churrasco, um grelhado de carne de frango que constitui iguaria de *boa mesa*; quiabo, que, quando assado e temperado com azeite doce e vinagre, configura um petisco de *mesa de ambiente elevado*; a quirúvia, guisado de quiabos que serve a um *ambiente mais elevado*; e sumatena ou súmате,

¹⁴ Cf. SEQUEIRA, Elsa Cochat. *Kuria ia Kuku: comida da avozinha (com sabor de Angola)*. Lisboa: J.H. Neto, 1998.

¹⁵ Farinha originada de diferentes bases como de milho, de massambala, massango, mandioca ou batata doce.

¹⁶ Tal como sinalizado por Ribas, esse consumo era restrito. Para mais, ver SILVA, Elisete Marques da. *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, p.13.

¹⁷ Enquanto preparação culinária, o primeiro se aproxima do que entendemos como ensopado; já o segundo assemelha-se ao preparo do purê.

um ensopado de carne ou peixe seco em água apimentada que, a depender dos ingredientes do molho, pertence a uma *mesa mais elevada*.¹⁸

Muito embora o grifo seja nosso, o destaque é algo que ocorre espontaneamente e à primeira vista. O pertencimento das iguarias a espaços como os de “esfera elevada”, da “boa mesa”, ou de “gente evoluída” é um dado que se destaca na totalidade de uma obra que se coloca como reveladora do cenário alimentar dos “aborígenes de Angola”¹⁹. Nota-se que, se compararmos os ingredientes, as quantidades e o recurso técnico no preparo desses pratos com as iguarias expressamente pertencentes ao centro da capital de Luanda, há uma equivalência. Ou seja, é muito provável que sejam essas iguarias “superiores” pertencentes ao centro urbano luandense, local que apresentava um abastecimento e uma variedade de insumos superior às demais províncias. Essa “vantagem” da capital em relação às outras regiões de Angola – ou, nos termos de Ribas, o fato de Luanda configurar um ambiente elevado de gente evoluída – não é um dado natural, ela é fruto de uma construção social que pode ser compreendida a partir do desenvolvimento histórico angolano.

A Luanda de Ribas e de tantos outros

Observar a Luanda de *Alimentação regional angolana* implica que se realizem dois exercícios. O primeiro deles é retroceder no tempo, ou seja, apreender a ligeireza das transformações urbanas na década de 1940 e que surtiram efeitos múltiplos sobre o cenário e os indivíduos que coexistiam naquela capital. O segundo, que se justapõe ao primeiro, é, por um lado, observar essas transformações a partir da esfera da teoria e, por outro, a partir da esfera das vivências.

No plano da teoria e da lei, pairava sobre Angola uma política de assimilação. Remodelada desde sua implementação, em 1921, a referida política tinha como espinha dorsal o vulgarmente chamado “Estatuto do Indigenato”²⁰, que, tanto em função das necessidades internas à colônia quanto devido às pressões internacionais, sofreu algumas alterações

¹⁸ As expressões em itálico correspondem aos comentários sobre as iguarias que se encontram, respectivamente, nas páginas 20, 24, 27, 43, 49 e 52 da edição adotada para esta análise.

¹⁹ RIBAS, Ó. *Op. cit.*, 1989, p. 15.

²⁰ Nome vulgar para o “Estatuto político, civil e criminal dos indígenas de Angola e Moçambique”, promulgado via decreto de n.º 12.533, em 23 de outubro de 1926. Por meio do decreto de n.º 13.968, ele foi estendido à população da Guiné-Bissau no ano seguinte. Consiste em um estatuto legal juridicamente constituído que diferenciava “cidadão” de “indígena”. Informações obtidas em BITTENCOURT, Marcelo. “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, p. 2.

jurídicas pelo governo metropolitano, especialmente pós-1945, mas que não romperam com a classificação social entre “civilizados” e “indígenas”.

De acordo com o Diploma Legislativo de 1931, para a aprovação do *status* de “assimilado” era preciso que o indígena cumprisse com os seguintes requisitos:

- 1º. Ter abandonado inteiramente *os usos e costumes da raça negra*;
- 2º. Falar, ler e escrever corretamente a língua portuguesa;
- 3º. Adotar a monogamia;
- 4º. Exercer profissão, arte ou ofício compatível com a civilização europeia ou ter rendimentos que sejam suficientes para prover seus alimentos, compreendendo sustento, habitação e vestuário, para si e sua família.²¹

O objetivo deste, *a priori*, se resumia a integrar as populações nativas à nação portuguesa. Partindo do pressuposto da incapacidade inata das populações autóctones de Angola – considerando os princípios de categorização racial –, a sociedade angolana seria classificada entre “indígenas” e “assimilados” a partir de uma avaliação cujo critério seria o padrão europeu. Em tese, seria apenas sobre essa diferenciação cultural condicionada por um estatuto que legislava a partir de critérios culturais que se estruturariam todas as relações sociais em Angola.

O cenário se intensificaria ainda por meio do Decreto-Lei n.º 39.666, de 20 de maio de 1954, que, ao aprofundar o Estatuto do Indigenato, refinou os requisitos para o “acesso” à cidadania portuguesa. Além de agravar ainda mais as relações laborais, o documento instituiu legalmente a possibilidade de revogação do Bilhete de Identidade²², tornando ainda mais severas as disputas sociais entre os membros desse conjunto social.

Na esfera das vivências, foram muitas as transformações em Luanda a partir do processo de industrialização e urbanização financiados pelas divisas das altas cotações do café na década de 1940.²³ A província recebeu uma grande massa de imigrantes portugueses e outra de indivíduos advindos de províncias de Angola que, entre outras motivações, para lá se deslocaram em busca do *status* de assimilado. Impulsionada pelo incremento industrial, a “geografia imaginativa” de Luanda fora reconfigurada, alterando-se a clássica divisão colonial entre a “Alta” – onde se concentrava o poder político e as famílias mais abastadas – e a “Baixa” – onde habitavam as famílias nativas tradicionais.

²¹ Cf. Diploma Legislativo de 1931.

²² Documento que comprovava o estatuto jurídico de africano civilizado.

²³ AMARAL apud ALVES, Amanda Palomo. “*Angolano segue em frente*”: um panorama do cenário musical urbano de Angola entre as décadas de 1940 e 1970. Tese (Doutorado em História). Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2015, p. 104. 216 f.

Dada a necessidade de alocar os imigrantes portugueses recém-chegados, a Câmara Municipal de Luanda obedeceu à lógica colonial e realizou a transferência dos negros e mestiços para as áreas periféricas do centro urbano luandense, expandindo os *musseques* a partir da estrutura dos chamados “aglomerados-satélites”, espécie de cidades-dormitórios que seriam igualmente compartimentadas ao longo desse processo.²⁴

Os *musseques* já existiam na antiga estrutura da cidade. *Grosso modo*, eram eles ambientes de moradia precarizada onde residia a maioria da população de Luanda desde o início da formação da cidade. Localizavam-se à borda da Baixa, área nobre da cidade. Ao implementar o plano urbanístico criado por Étienne Groër, os *musseques* foram apenas alargados no sentido leste, contrário ao do centro urbano. Com o aumento da especulação imobiliária em função do número cada vez maior de imigrantes, o governo colonial realizou uma série de expropriações que afetou também as moradias dos grupos intermediários originários de Luanda, gradualmente empurrados da Baixa para os bairros populares criados pelo governo, tais como o Operário e o Marçal, de tal modo que os antigos habitantes dos *musseques* foram realocados mais ao interior.

Já a década da publicação de *Alimentação regional angolana* traria consigo não apenas a intensificação desse cenário, mas também o início da luta armada de libertação de Angola, cujo estopim foi o ataque às prisões, em 4 de fevereiro de 1961, e que seria sentida de maneira diferente pelo centro urbano e pelo subúrbio luandenses. De acordo com Ilídio do Amaral, a cisão espacial e social da cidade se encontraria muito mais flagrante a partir da década de 1960.

A “Luanda do asfalto”, isto é, a parte mais nobre da capital apresentava “sinais de abundância” de um nível de vida tipicamente europeu ou americano.²⁵ Essa “cidade dos sonhos” continuaria a atrair portugueses que só passaram a se retirar de Luanda com o fim da guerra de libertação – e com a consequente independência política de Angola –, em 1975. Essa era uma cidade basicamente habitada por brancos, com um abastecimento comercial de primeira qualidade que favorecia o surgimento de restaurantes requintados, de salões de chá, de cinemas e de outros espaços de lazer que, em tese, não contavam com uma freguesia “de

²⁴ NASCIMENTO, Washington S. *Gentes do mato: os “Novos assimilados” em Luanda (1926-1961)*. Tese (Doutorado em História). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2013, p. 130. 234 f.

²⁵ AMARAL apud BOSSLET, J. *A cidade e a guerra*. Relações de poder e subversão em São Paulo de Assunção de Luanda (1961-1975). Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2014, p. 134. 263 f.

cor” – não por um apartamento oficial e declaradamente racial, mas sim dissimulado pelo poder aquisitivo que demandavam.²⁶

Obviamente que havia um grande abismo entre as leis e as práticas, sobretudo em se tratando de um contexto colonial.²⁷ Especialmente em se tratando de um objeto vivo como o tecido social, o dinamismo das múltiplas articulações entre as vivências daqueles indivíduos e grupos não permitiria que apenas um aspecto fosse definidor de todo um conjunto. Isto se aplica para afirmar que nenhuma estrutura ideológica, igualmente, seria capaz de cruzar o espaço inteiro desse conjunto, tampouco da mesma forma e na mesma intensidade.²⁸

Observar com mais cautela todos os cruzamentos e a circularidade cultural em Luanda é fundamental, no entanto, ainda que urgente, é algo que será feito em outro momento; bastanos, por ora, sublinhar que, embora espacial e socialmente cindida, Luanda encontrava um espaço de grande cruzamento e trânsito cultural. A forçosa e dicotômica reconstrução que aqui realizamos pretende unicamente endossar o quão tendenciosa e simbolicamente violenta pode ser a delimitação de identidades.

A construção social do gosto

Poderíamos pensar a classificação do gosto na obra ribasiana por diferentes vieses. Dentre eles, podemos abordá-la por meio de uma aproximação com a intencionalidade do autor; outrossim, podemos pensar a partir da própria lógica do colonialismo e civilização portuguesa, que inevitavelmente se relaciona com a estruturação do sistema social reproduzido em Luanda. Acredito que, em certa medida, o cruzamento dessas possibilidades se fará necessário, ousando afirmar que, caso a conexão entre essas três abordagens não se fizesse presente, haveria uma sensível inconsistência lacunar na análise.

Portanto, é preciso que voltemos a localizar o autor de *Alimentação regional angolana*. Diferentemente da maior parte dos mais destacados escritores angolanos da década de 1960, Ribas – embora juridicamente prescindisse do registro – pode ser compreendido

²⁶ Gonçalves adverte que a própria média salarial em Angola obedecia a um critério racial. Isto é comprovado haja vista que, em uma linha decrescente, os brancos portugueses tinham salários mais altos do que aqueles nascidos na colônia, que, por sua vez, recebiam mais que os não-brancos de Angola. Cf. GONÇALVES, Jonuel José. 1943 em Angola. Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional, Brasília, 1ª ed., n.º 1, 2013, p. 14.

²⁷ Para mais, ver COOPER, F. Conflito e conexão: repensando a História Colonial da África. Revista Anos 90, Porto Alegre, v. 5, n.º 27, jul., 2008, passim.

²⁸ SEIGEL, M. Uneven Encounters: Making Race and Nation in Brazil and the Unites States. Duke University Press, 2009, p.xii.

como um mestiço “assimilado” pelo simples fato de se encontrar de acordo com os parâmetros convencionados pela civilização ocidental.

Por mais que ele se encontrasse em um “não-lugar” típico de um assimilado africano,²⁹ tanto a formação quanto a tendência geracional de Ribas permitiram que a perspectiva evolucionista – uma das bases do paradigma civilizatório ocidental³⁰ – fizesse parte do seu modo de estar no mundo e, claro, de sua literatura. Quando Ribas fala em um “homem evoluído” e em uma iguaria de “gente evoluída” é cabível que se tenha como chave de leitura as estruturas mentais construídas pela civilização europeia e, equivalentemente, pelo próprio colonialismo português em Angola.

Embora houvesse de fato, em suas obras, a intenção de documentar a cultura da sociedade negra “inculta”³¹, seu registro funcionava como um meio e um fim em si. Isto porque, seguindo o sentido “natural” imposto pela civilização, a tradição africana deveria ser preservada como um repositório, apenas a título de conhecimento, já que a evolução civilizacional do homem, obrigatoriamente, o direcionaria para a modernidade – europeia, claro.³²

Nesse sentido, torna-se plausível que Ribas sublinhasse essa identidade dicotômica – evoluídos/incivilizados – em seu registro, uma vez que não apenas a sociedade colonial na qual crescera estava baseada nessa categorização sociocultural, mas também a sua própria noção de cultura. A civilização dos costumes, tal como as preferências do gosto e do estar à mesa, não é algo natural, senão fruto de uma construção social em constante processo de negociação.³³

²⁹ Essa “confusão” seria resultado de um processo falho de assimilação, a partir do qual os africanos teriam uma aparente dificuldade tanto de resgatar os elementos de referência de sua terra quanto de se integrarem plenamente aos padrões europeus. Para mais, ver MOURÃO, Fernando. *A sociedade angolana através da literatura*. São Paulo: Ática, 1978, p. 33.

³⁰ De acordo com Santos, esse paradigma é produto derivado do pensamento moderno ocidental, isto é, um “pensamento abissal” que hierarquiza e polariza o conhecimento. Para um melhor entendimento, ver SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula (Orgs.). *Epistemologias do Sul*. São Paulo: Cortez, 2010.

³¹ RIBAS, Ó. *Op. cit.*, 1985, p. 30.

³² 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. V. I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

³³ *Ibidem, passim*.

Em outros termos, as próprias expressões ribasianas corresponderiam à interiorização do processo de socialização, isto é, a manifestação do *habitus*³⁴ que, teoricamente, evidencia uma intencionalidade sem intenção.³⁵ Além disso, a distinção social a partir do consumo e da preferência alimentar reproduzida por Ribas se baseia, ou melhor, é garantida por seu reconhecimento daquilo que advém da “cultura legítima” – e legítima não pela “pureza”, mas por essa cultura ter sido convencionalizada e eleita como tal pela classe detentora de maior volume de capital.³⁶

Observando atentamente as receitas, suas técnicas de cocção e os insumos empregados, pode-se concluir que Luanda fora localizada como a região de pertencimento das iguarias da *esfera elevada*. E, como se pôde vislumbrar, não haveria casualidade alguma nessa correlação. Conforme comentado, a capital luandense, especialmente o seu grande centro urbano, era a região de maior concentração dos colonos, a mais abastecida de bens de consumo, o espaço das maiores médias salariais, o local de maior especulação imobiliária de Angola; era ali o ambiente de *boa mesa*.

Grosso modo, os ingredientes básicos das sete iguarias destacadas são comuns ao consumo alimentar básico da época, como a batata-doce e os quiabos. No entanto, a abundância das quantidades, as técnicas de preparo e, especialmente, um ou outro ingrediente de destaque carregam as marcas de distinção dos pratos. Ou seja, há uma lógica de ordem cultural que é garantida não apenas através da produção, mas também por um consumo imbuído de diferentes volumes e tipos de força.³⁷

Dentro desse esquema simbólico de comestibilidade da dita esfera elevada,³⁸ o valor social do azeite de palma, insumo africano, é inferior ao da banha e ao do azeite doce, basilares na culinária portuguesa; não impunemente todas as iguarias superiores são regadas a azeite doce. Dentro dessa mesma lógica é que a quirúvia, um simples guisado de quiabos –

³⁴ 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.

³⁵ A ideia de um processo infraconsciente é trazida por Bourdieu. Para mais, ver *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo/Porto Alegre: Edusp/Zouk, 2007.

³⁶ Chamamos de força, mas em uma aproximação com a teorização de Pierre Bourdieu. O sociólogo francês desenvolve a ideia da existência de capitais econômicos e não-econômicos. Estes podem ser de diferentes naturezas, como o capital cultural e o capital social.

³⁷ Através da produção e do consumo, Sahlins indica que há uma razão cultural que se realiza por meio dos bens materiais e dos hábitos alimentares. Na medida em que o movimento do colonialismo português é compatível com a ideia de ordem cultural de Sahlins, fizemos a aproximação. Para mais, ver SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

³⁸ Ao verificar os esquemas de comestibilidade e não-comestibilidade em sua análise, Sahlins adverte sobre a sua conexão com as relações de produção de uma sociedade que, em um processo integrado, colaboraria com a construção das distinções sociais (*Ibidem*, p. 196).

insumo comum em Angola –, torna-se uma iguaria de ambiente mais elevado se temperada com banha e acrescida de “um naco de chouriço e de toucinho”³⁹, dois produtos pouco consumidos pela maior parte da população na Angola daquela época.

Aparentemente, o vinagre apresenta maior valor simbólico do que o limão. Por essa mesma razão é que o churrasco, um grelhado de carne, constitui uma iguaria de boa mesa caso a carne, esquetejada e devidamente temperada, venha a marinar em vinagre, descansando por um tempo nessa “vinha-de-alhos” – técnica não africana. Por isso o doce de caju⁴⁰, que leva em sua receita especiarias não ordinárias como a canela e a erva-doce, é uma guloseima de boa mesa.

À parte dos sete pratos elencados e classificados como de gente evoluída, há um que igualmente nos chamou a atenção, muito embora não tenha entrado na lista discriminativa de Ribas. A iguaria se chama “bacalhau injuriado”. É um guisado de lascas de bacalhau com quiabos, *dinhungo*, cebola e tomates picados, via de regra, acompanhado de *fúnji*⁴¹. A causa da injúria ao bacalhau é o azeite de palma. É provável que, por ter sido um insumo europeu que sofreu a ofensa, a iguaria tenha deixado de configurar um ambiente de boa mesa. Mas, se alterarmos a perspectiva, talvez seja possível que esse mesmo prato seja considerado por um africano assimilado um símbolo de distinção e, quem sabe, até mesmo de equidade.

Essas variações só poderiam ser rigorosamente verificadas a partir de uma redução do foco de análise, aproximando-se da experiência vivida dos indivíduos, reconectando-as aos acontecimentos na dimensão macroespacial da sociedade angolana. As ressignificações das práticas e representações sociais podem e devem ser analisadas, mas de uma maneira tal que, de fato, elas sejam apreendidas, e não repreendidas por um discurso e uma reconstrução artificiosa.

Considerações finais

³⁹ Nota-se que, de acordo com as informações trazidas por Elisete Marques, as limitações impostas pelos colonos à criação do gado bovino impulsionaram uma diversificação no setor pecuário das sociedades por ela analisadas. Dentre fatores como a procura comercial dos europeus, houve um aumento da produção de suínos, seguida da de caprinos. A autora adverte ainda que o consumo de carne de qualquer espécie por parte do grupo em análise não superou 1%. Cf. SILVA, Elisete Marques da. *Op. cit.*, 2003, p. 18.

⁴⁰ O caráter distintivo desses insumos é produto dos condicionamentos associados a uma classe particular e passam a funcionar como uma “afirmação prática de uma diferença inevitável”. O valor social da castanha de caju, por exemplo, também se define pelo valor econômico, isto é, pelo poder de compra de quem a consome. Em *Os discursos do Mestre Tamoda*, Uanhenga Xitu ilustra o valor da castanha, insumo que funcionava como uma poderosa moeda de troca. (Cf. XITU, Uanhenga. *Os discursos do Mestre Tamoda*. São Paulo: INL, 1984, p. 10).

⁴¹ Assemelha-se ao que conhecemos como pirão, podendo ser a massa cozida a partir de diferentes tipos de farinha. É um prato corrente em Angola.

É interessante perceber como, através dos hábitos e costumes alimentares, o registro ribasiano nos traz – talvez inconscientemente – indícios de uma arquitetura do gosto no passado angolano e, ao mesmo tempo, nos revela a estrutura mental incorporada pelo autor-etnógrafo ao longo de seu processo de socialização. O “simples fato” de ter anunciado, dentre as registradas 96 iguarias, a presença de uma distinção social por meio da alimentação nos adverte sobre alguns valores da sociedade angolana e, conseqüentemente, nos indica algo sobre a memória ribasiana do panorama alimentar em Angola.⁴²

A partir de sua posição social relativa dentro daquela sociedade, munido de um acúmulo de capitais como o cultural, o social e o simbólico, sua suposta intenção de revelar o índice cultural dos aborígenes de Angola por meio de sua culinária é atravessada por comentários que lhe escapam, atualizando e revelando as disputas sociais travadas dentro do seu complexo social.

Com isso, poderíamos afirmar que a estrutura social determina as ações e as práticas individuais dos comensais? Não. A classificação sociocultural reproduzida por Ribas a partir de determinada iguaria representa apenas uma identidade que, naquele contexto e para aquele autor, era legítima. No entanto, uma identidade passível de mudanças. Em outros termos, toda essa classificação ribasiana ilustra como a alimentação ultrapassa a dimensão da substância alimentar e funciona como indicativo de “um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se”⁴³.

Ou melhor, indicativo de como, enquanto construções sociais, as preferências do gosto têm o seu sentido e valores elaborados ao longo das negociações entre os agentes sociais. As reais significações das práticas sociais, aliás, são singulares e as ressignificações podem ser muitas no decurso das inflexões históricas. Para além da representação que manifesta a interiorização do *habitus* de um grupo social específico, devemos salientar a sua correspondência às práticas sociais de alimentação.

De acordo com o que pudemos perceber, o “homem evoluído” de Ribas não significa necessariamente o homem europeu, mas sim aquele indivíduo portador de hábitos e costumes sintonizados com o processo civilizador europeu. Observando atentamente as receitas

⁴² Baseados na teorização de Michel Pollak, poderíamos supor que o enquadramento da memória do passado alimentar realizado por Ribas reavivaria a imagem de uma representação sociocultural das identidades impostas pelo colonialismo, promovendo um sentimento de coesão em torno dessa identidade. No entanto, no atual estágio da pesquisa, seria precipitado perceber neste movimento uma relação direta entre a reconstrução de um passado e um projeto de memória. Para um melhor entendimento, ver POLLAK, M. “Memória, esquecimento e silêncio”. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 2, nº 3, 1989, pp. 3-15; VELHO, Gilberto. “Memória, identidade e projeto”. In: Tempo Brasileiro. Rio de Janeiro, nº 95, out-dez, 1988, pp. 119-126.

⁴³ DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986, p. 37.

elencadas como pertencentes à esfera de gente evoluída, seria reducionista rotulá-las como euro-africanas ou luso-africanas. O que nos pareceu determiná-las como iguarias de boa mesa foi não somente a maneira de cozinhar – as técnicas culinárias –, mas também e necessariamente o uso condicionado de certos insumos como o azeite doce.

Recordando a institucionalização em Angola dos hábitos e costumes europeus como norma via estatutos, essas preferências seriam manifestações do *habitus* do grupo representado por Ribas e que, como se pôde perceber, simbolicamente demarcam a identidade e o consumo daquelas iguarias. Tanto as técnicas quantos os insumos que configuram as iguarias em destaque parecem acumular um capital cultural incorporado por um determinado grupo social por meio de seu consumo.⁴⁴

Não se trata aqui de um julgamento do contributo e do registro ribasianos; nosso intuito é perceber como a alimentação serviu à reprodução de representações de identidades próprias do contexto social de Ribas – especificamente de um tecido social norteado pela lógica de um processo que continuamente fazia uso de elementos culturais como princípio de distinção social. Neste cenário, o modo de se alimentar e de se estar à mesa configuram muito mais do que um mero apêndice ou reflexo, mas sim mais um elemento cultural estruturante e estruturado de acordo com o sentido das disputas sociais. Ao endossar a classificação do gosto, a obra ribasiana naturaliza as relações de força da sociedade angolana e reproduz o mecanismo de desclassificação social a partir dos costumes, não permitindo que se alcance o dinamismo das articulações culturais e de suas inerentes ressignificações em uma Angola e uma Luanda imersas em um intenso processo de transformações de suas vivências sociais.

Fontes e referências bibliográficas

Documentos escritos

Estatuto Político, Civil e Criminal dos Indígenas, decreto nº. 12.533, de 23 de outubro de 1926.

Estatuto dos Indígenas portugueses das províncias da Guiné, Angola e Moçambique. Decreto-Lei nº. 39.666 de 20 de maio de 1954, Separata nº. 347 do “Boletim Geral do Ultramar”, Agência Geral do Ultramar, Lisboa, 1954.

Regulamento do recenseamento e cobrança do imposto indígena aprovado por Diploma Legislativo nº. 237, de 26 de maio de 1931, Luanda, 1931.

⁴⁴ Posto que se trata de uma pesquisa embrionária, há lacunas a serem preenchidas para que se verifique se há de fato, para além do capital cultural, um acúmulo de outros capitais sobre os insumos destacados, como o capital econômico. Nossa pesquisa ainda não apreendeu com rigor diferentes níveis do consumo, tais como a disponibilidade de alimentos; as práticas domésticas de compra, preparação e consumo; a aquisição de alimentos por categoria social; e as diferentes modalidades de consumo individual.

Literatura

RIBAS, Óscar. *Alimentação regional angolana*. 6ª ed. Lisboa: Ramos, Afonso & Moita, 1989.

_____. *Uanga (Feitiço)*. 4ª ed. Lisboa: UEA, 1985.

Bibliografia

ALVES, Amanda Palomo. “*Angolano segue em frente*”: um panorama do cenário musical urbano de Angola entre as décadas de 1940 e 1970. Tese (Doutorado em História). Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2015. 216 f.

BITTENCOURT, Marcelo. “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.

BOSSLET, Juliana. *A cidade e a guerra*. Relações de poder e subversão em São Paulo de Assunção de Luanda (1961-1975). Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2014. 263 f.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo/Porto Alegre: Edusp/Zouk, 2007.

_____. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

CHAVES, Rita. *Angola e Moçambique: experiência colonial e territórios literários*. São Paulo: Ateliê, 2005.

COOPER, F. Conflito e conexão: repensando a História Colonial da África. Revista Anos 90, Porto Alegre, v. 5, n.º 27, jul., 2008.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. V. I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

GINZBURG, C. *Mitos, emblemas e sinais – Morfologia e história*. São Paulo: Cia das Letras, 1989.

GONÇALVES, Jonuel José. 1943 em Angola. Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional, Brasília, 1ª ed., n.º 1, 2013.

NASCIMENTO, Washington. *Gentes do mato: os “Novos assimilados” em Luanda (1926-1961)*. Tese (Doutorado em História). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2013. 234 f.

NEVES, Alexandre. *Câmara Cascudo e Óscar Ribas: diálogos no Atlântico*. Dissertação (Mestrado em Letras). São Paulo: Universidade de São Paulo, 2008. 145 f.

POLLAK, Michel. “Memória, esquecimento e silêncio”. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 2, n.º 3, 1989, pp. 3-15.

POULAIN, Jean-Pierre. “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudos dos modelos alimentares”. In: Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n.º 3, jul-set., 2003, pp. 245-256.

SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula (Orgs.). *Epistemologias do Sul*. São Paulo: Cortez, 2010.

SEIGEL, Micol. *Uneven Encounters: making race and nation in Brazil and the United States*. Duke University Press, 2009.

SEQUEIRA, Elsa Cochat. *Kuria ia Kuku: comida da avozinha (com sabor de Angola)*. Lisboa: J.H. Neto, 1998.

SILVA, Elisete Marques da. 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.

SIRINELLI, Jean-François. Os intelectuais. In: RÉMOND, René (Org.). *Por uma história política*. 2ª ed. Rio de Janeiro: FGV, 2003.

THOMPSON, E. P. Folklore, antropology and social history. In: *Indian Historical Review*, v.3, n.º 2, jan., 1978.

VELHO, Gilberto. “Memória, identidade e projeto”. In: *Tempo Brasileiro*. Rio de Janeiro, n.º 95, out-dez, 1988, pp. 119-126.

WERNER, M.; ZIMMERMANN, M. Pensar a história cruzada: entre empiria e reflexividade. *Revista Textos de História*, v. 11, n.º 1/2, 2003.

XITU, Uanhenga. *Os discursos do Mestre Tamoda*. São Paulo: INL, 1984.