



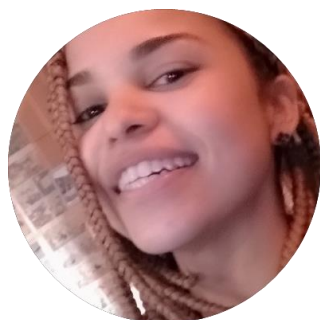
EXPRESSÕES CULTURAIS:

SABORES DAS ÁFRICAS



Com gosto de história

Por Karina Ramos



Karina Ramos: historiadora, doutora em História Social da Cultura e chefe de cozinha

Como citar

RAMOS, K. Com gosto de história. **Boletim GeoÁfrica**, v. 1, n. 1, p.122-127, jan-mar 2022.

Quem é Karina Ramos? Karina Ramos é historiadora e mestre em História Social pelo Programa de Pós-graduação em História Social da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) com uma pesquisa sobre o discurso elaborado pelos intelectuais envolvidos na revista literária angolana *Mensagem - A Voz dos Naturais de Angola* (1951-1952), periódico paradigmático para a historiografia nacionalista. O estudo possibilitou a apreensão das estratégias do processo de angolanização da língua e a construção da angolanidade literária em uma fase inicial de racionalização da identidade cultural de Angola. Em 2021, Karina Ramos defendeu sua tese de doutorado no Programa de Pós-graduação em História Social da Cultura da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-RIO). Sua pesquisa analisou a relação entre territorialidade e consumo alimentar no espaço urbano de Luanda, entre os anos de 1949 e 1973. A Doutora Karina Ramos é membro do Grupo de Pesquisa Áfricas UERJ/UFRJ, do Grupo de Estudos de História da África (GEAH/PUC-Rio) e membro da Associação Brasileiros de Estudos Africanos (ABE-África).



Com gosto de história

Por Karina Ramos

Uma das formas mais sensíveis de se alcançar a essência alheia é reconhecê-la pela língua. Ao se consultar qualquer dicionário português-português, de acordo com a linguística, a língua é um sistema de representação conformado por palavras e regras de natureza psíquica e social a partir do qual os indivíduos de um determinado grupo se comunicam. Contudo - e talvez não desvinculado disso -, a língua é também entendida como um órgão muscular recoberto de mucosa, situado na boca e que, pese não o primeiro estágio do degustar, é altamente responsável pelo paladar, auxiliando na deglutição, mastigação e na conseqüente produção de sons, quer para se comer quer para se emitir palavras ou gemidos.

Ao se pensar nisso, portanto, é que eu falava sobre a essência, um algo mutável, socialmente construído e que, por ser aquilo que fundamenta e sustenta, prescinde da maleabilidade para não desmoronar, da transformação para se reencontrar em outra parte de si sem que a mudança que fira a natureza, mas que lhe engrandeça. Essência é o que vem de dentro e, traduzido, vem para fora e pode, ainda, percorrer o sentido contrário, mas, sempre, na direção de completar o ser. Uma língua é aquela que traduz o pensamento, o que se observa na dinâmica das interações sociais; a outra é aquela que traduz o sentimento, os sentidos que abastecem aquele que pensa.

Não à toa, no seio das análises sobre identidades culturais reside o dogma de que os idiomas falados, tal como as comidas elaboradas constituem elementos fundamentais da identidade dos grupos sociais em qualquer dimensão que se queira imaginar. A crítica ao postulado, que se traveste pelo uso do termo "dogma", se refere não a associação, mas a rigidez ou manipulação que se podem impor às referidas construções tal como a desconexão com a base dessas criações: a dinâmica da experiência social.

Um dos pensadores que, de modo geral, é recorrentemente anunciado quando abordada a relação entre cultura e comida é o francês Brillant Savarin. Nascido em 1755, Savarin foi um advogado que, sabe-se lá exatamente por qual razão, escrevia sobre gastronomia e, talvez, por estar no suposto palco iluminado do mundo, teve um de seus livros considerados o best-seller da



literatura gastronômica: *A fisiologia do Gosto*. Dentre as inúmeras reflexões do autor, uma das máximas é "Diga-me o que come e eu te direi quem é", mantra que se reitera sob diferentes combinações sempre que se abordada a perspectiva cultural da alimentação.

Frase provavelmente herdeira da dietética grega, a sentença de Savarin, contudo, é alinhada à ideia de definição dos comportamentos à mesa e de suas relações com categorias sociais. Isto é, se um indivíduo come determinado alimento, muito mais do que ingerir um composto químico que lhe fará parte do corpo físico, esse alimento revela ainda quem aquele indivíduo é na escala social. Bom ou mau, foi através dessas reflexões iniciais que dei cabo a minha pesquisa de doutoramento na qual analisei o consumo alimentar na cidade de Luanda entre os anos de 1950 e 1970.

Um espaço-tempo urbano em acelerado movimento tripartido em que se entrecruzavam fenômenos globais como urbanização, industrialização e fluxos migratórios e que estava, ainda, sob jugo colonial. Ou seja, do centro do pensamento ocidental do século XIX me debrucei sobre um pensar-ser outro, com uma língua outra e, felizmente, sabores e saberes outros que, de novo, felizmente eu não havia sentido, mas que neles e através deles busquei reconhecer a experiência social vivenciada pelos africanos submetidos - ou não - ao colonialismo/capitalismo. A esta altura, a pergunta que o leitor esteja a se fazer é: em que medida a referida sobreposição gerou êxito investigativo? E, se ainda mais atento, por que cargas d'água estava ela a falar sobre línguas e essência e tais coisas atrás?

Porque esbarrei-me com línguas sem tradução: com o *mututo*, guisado de folhas temperado com *muamba* de dendê ou *ginguba*; com a *kikuanga*, massa fermentada de mandioca, temperada com *gindungo* e sal; com a *kifufutula*, moedura de *ginguba*, mandioca e canela... E muitas, muitas vezes com o *funje*. Tantas e tantas que a repetição do fato me fez parar e observar o prato e sua representação. *Funje*, cuja grafia pode variar, é, segundo o dicionário *kimbundu-português* de Joaquim Cordeiro da Matta, uma massa de fécula de mandioca que se faz tendo junto aos pés uma panela inclinada, mexendo-se a massa vigorosamente com um pau comprido, o chamado *nguiku*, até que ela se desprenda da panela, já sem grumos. A resultante do procedimento é, portanto, uma massa firme, mas lisa que, sem tempero algum, serve de acompanhamento a diferentes guisados. Mais do que aquilo que acompanha, o *funje* se apresentava, pois, como a base daquele sistema culinário.



Uma base que, muito embora a princípio parecesse diferente, era conhecida. Podia eu a reconhecer na margem de cá do Atlântico, no centro das mesas afro-brasileiras sob a forma do angu, massa firme e sem tempero; não de mandioca, mas de milho que, páginas depois de umas tantas, descobri que também era um insumo que servia de base ao *funje*, tal como as farinhas de *massambala*, batata-doce, arroz, *massango* e outros gêneros alimentícios também disponíveis nas diferentes regiões angolanas. Possivelmente legatário do *funje*, o angu é comprovadamente uma preparação que se conecta com a presença africana em terras brasileiras. Basta consultar as fontes iconográficas de relevo, como *Négresses cuisinières marchandes d'angou*, afamada pintura do francês Jean-Baptiste Debret para que, em diálogo com a análise de Mary Karasch, tenhamos como acertado que as mulheres africanas submetidas a escravização preparavam o angu como refeição central das casas de *zungú* na cidade colonial do Rio de Janeiro.

No Brasil o angu era, e continua a ser, a preparação principal de, sim, trabalhadores descendentes de origem africana submetidos a desumanas condições de trabalho. Relançando os olhos sobre Luanda, em sentido contrário ao fluxo de escravizados e já noutra época - se é que o tempo muda -, o *funje* também ia se afirmando ao longo da pesquisa como a refeição central dos trabalhadores em um dos espaços urbanos de Angola, marcando sua presença e pujança nas cozinhas ao ar livre de Luanda que, como as casas de *zungú*, eram administradas por mulheres negras. Uma das entrevistadas para a tese, a angolana Maria dos Prazeres, relatou-me que à altura dos anos 1960, o *funje* era o alimento que "puxava a carroça" - palavras dela. Isto é, era aquilo que gerava a força necessária aos trabalhadores para sustentar a lide do dia. Tal como funcionava o *fufu* para os trabalhadores na Nigéria e, tal e qual, a *xima* para os trabalhadores na costa oriental, em Moçambique.

Foto 1. Funje-angu de milho e galinha com quiabo



Fonte: acervo Karina Ramos

Fufu.

Não é uma palavra que sopra da boca com leveza? Pois, e por ser tão soprada me chegou ao ouvido como a *fufuta*, termo em *kimbundu* que quer dizer pó. Daí a *ki-fufu-tila*, poeira doce de farinha de mandioca. Farinha que, em Angola, pode ser tão fina e branca que se chama *fuba*, palavra do *kimbundu* que advém de *ifuba*, cuja tradução é ossos: aquilo que sustenta e protege. E *Xima*, uma massa batida de mandioca que, por bater como um coração no centro das panelas e gerar força aos corpos africanos, é uma partícula existente na língua angolana e traduzível como coração, *muxima*. E o angu? Pensei eu, pensamos nós já perdidos entre fluxos e mares de sabores que se banham nesse indo-e-vindo de línguas. Se, como dizia dona Maria, era preciso ingerir um alimento com força, era, portanto, preciso estar de pé, se levantar para. *Kus-angu-ka* como *kuz-angu-la*, ambos termos do *kimbundu*, são traduzidos como levantar-se.

Angula.

Angu lá, aqui.

Engula.

Angu é, em tradução livre, o que se engole ou o que foi digerido do *kimbundu* depois de passada a travessia do mar atlântico. Está no entre-mares-sabores. A língua, umedecida, que nos



atravessa corpos, mares, mesas. Dois continentes que se encontram depois de um mergulho em Kalunga. Pois, se bem observado, tradicionalmente o *funje* é ingerido com as mãos. Com elas são feitas pequenas bolas de *funje*, os *imbuí* que, após serem banhadas no molho temperado, são levadas a boca e engolidas inteiras com o auxílio da língua, garganta abaixo, a goela.

É o movimento de força, de se manter de pé apesar dos pesares.

Uma língua que fala sobre e com a outra e que, ao meio dessa conversa, revela a tal essência. Aquilo que sela, que carimba nossas conexões, os eixos, os pensamentos, o que somos, o que comemos. Nossas trajetórias, pretas, rígidas como a massa do *funje-angu* e que revelam nossos passos, os indícios deixados pelos caminhos das carroças pensantes que somos nós. As línguas comunicam saberes e sabores em diferentes tempos, margens e espaços. Essa essência-força que o *funje-angu* traduz é o movimento de vigorosamente bater a massa na panela, cotidianamente, de elaborar um *imbuí* tão firme, como os corpos negros, que não se desfaça ao mergulhar no mar-guisado. Representa, se bem pensado junto a filosofia *bantu-kongo*, o pequeno sol que cada um de nós somos, aquele que nasce em todo amanhecer e que se põe ao deitar no horizonte. Todos os dias renascemos para despertar o novo, *b-angu-lula*, alegre, radiante, dourado e súbito no centro da mesa-sistema-mundo.

Kisangu-kisangu.

Contrariando a lógica do pensamento ocidental, nós somos o que comemos, mas não somos, apenas, uma categoria social. Uma simples carroça que trabalha, trabalhadores. Somos a força interna do ser-alimento, fato-representação de um sentimento-pensamento que é, apesar da penumbra, o que somos nessa história.