

## "Entre o funji e o muzonguê": experiências sociais, trocas culturais e o consumo alimentar de uma Luanda colonial (1945-1975)

*"Between the funji and the muzonguê": social experiences, cultural exchanges and food consumption in a colonial Luanda (1945-1975)*

*"Entre el funji y el muzonguê": experiencias sociales, intercambios culturales y consumo alimentario en la Luanda colonial (1945-1975)*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65083>

Karina Ramos | [hr.karina@gmail.com](mailto:hr.karina@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-9920-2600>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal

Recebimento do artigo: 01-agosto-2024

Aceite: 14-março-2025

RAMOS, K. "Entre o funji e o muzonguê": experiências sociais, trocas culturais e o consumo alimentar de uma Luanda colonial (1945-1975). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.1, p. 29-46, abr. 2025.



## RESUMO

Tal como outras cidades sob jugo colonial, Luanda foi palco de estratégias imperiais de controle material e espacial de códigos simbólicos com o fim de amoldar a subjetividade do ser colonizado. Neste sentido, o presente artigo tem como objetivo geral revelar como transcorreu o processo de classificação colonial da alimentação de Angola durante o colonialismo tardio (1945-1975), momento de internacionalização do consumo de bens. Através de um quadro teórico fundamentado na História Social, Geografia e Antropologia e a partir do cruzamento entre fontes orais e escritas, o objetivo específico reside em demonstrar como, em um diálogo ambíguo com as classificações coloniais, os alimentos foram ressignificados. Ao observar duas preparações locais – o *funji* e o *muzonguê* – a partir da interface entre os conceitos de territorialidade e comensalidade, atesta-se que ao longo das experiências sociais e trocas culturais a leitura colonial foi transgredida. Espera-se que a análise contribua com a produção de conhecimento no âmbito das gastronomias africana, angolana e afro-brasileira.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; História da África; Colonialismo; Territorialidade; Comensalidade.

## ABSTRACT

Like other cities under colonial rule, Luanda was the scene of imperial strategies of material and spatial control of symbolic codes in order to shape the subjectivity of the colonized people. In this sense, the general aim of this article is to reveal how the process of colonial classification of food in Angola took place during late colonialism (1945-1975), a time of internationalization of the consumption of goods. Using a theoretical framework based on Social History, Geography and Anthropology and cross-referencing oral and written sources, the specific aim is to show how, in an ambiguous dialog with colonial classifications, food was given new meanings. By looking at two local preparations – *funji* and *muzonguê* – through the interface between the concepts of territoriality and commensality, it is shown that over the course of social experiences and cultural exchanges, the colonial reading was transgressed. It is hoped that this analysis will contribute to the production of knowledge in the field of African, Angolan and Afro-Brazilian gastronomy.

**Keywords:** Gastronomy; African History; Colonialism; Territoriality; Commensality.

## RESUMEN

Al igual que otras ciudades bajo dominio colonial, Luanda fue escenario de estrategias imperiales de control material y espacial de códigos simbólicos con el objetivo de moldear la subjetividad de los colonizados. Dicho esto, el objetivo general de este artículo es revelar cómo tuvo lugar el proceso de clasificación colonial de los alimentos en Angola durante el colonialismo tardío (1945-1975), momento de la internacionalización del consumo de bienes. Utilizando un marco teórico basado en la Historia Social, la Geografía y la Antropología, y cruzando fuentes orales y escritas, el objetivo específico es demostrar cómo, en un diálogo ambiguo con las clasificaciones coloniales, la comida ha sido resignificada. Al observar dos preparaciones locales – *funji* y *muzonguê* – a partir de la interfaz entre los conceptos de

territorialidad y comensalidad, podemos ver que a lo largo de experiencias sociales e intercambios culturales se ha transgredido la lectura colonial. Se espera que este análisis contribuya a la producción de conocimiento en el campo de la gastronomía africana, angoleña y afrobrasileña.

**Palabras claves:** Gastronomía; Historia de África; Colonialismo; Territorialidad; Comensalidad.

## INTRODUÇÃO

Em setembro de 2023 tive a honra de ser uma das palestrantes da mesa de encerramento da Semana Acadêmica de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Ao abordarmos a relação entre Racismo e Gastronomia, sabíamos de antemão que o debate seria muito fumegante. Uma das intervenções problematizava o fato de que a população africana esteja a preparar batatas fritas tipo *Smile*. Na leitura do interventor, essa “modernização” reduziria o lugar da “comida tradicional africana”. É provável que a fala tenha sido uma tentativa de valorização de “uma cultura do continente africano”. Entretanto, inegavelmente nela reside um reducionismo que está ao borde da essência do pensamento elaborado pela modernidade europeia (Quijano, 2005). Leituras dicotômicas, especialmente aquelas instauradas pelo pensamento colonial, têm o potencial de sepultar a fluidez e a dinâmica inerente aos fenômenos culturais. Por uma série de inflexões históricas, sobremaneira pela perversidade da lógica racial, essa perspectiva reducionista ainda paira sobre a gastronomia africana.

Independentemente da díade que se queira problematizar (moderno vs. tradicional, europeu vs. africano, etc.), o avanço das análises históricas tem logrado sobrepujar as perspectivas dicotômicas, revelando, assim, a complexidade dos processos coloniais, decoloniais e seus rearranjos culturais. Neste sentido, as recentes produções detidas sobre os estudos africanos trouxeram novos objetos de análise relativos ao âmbito cultural capazes de desvelar a ambiguidade contextual das experiências coloniais (Cooper; Packard, 2008). Debruçados sobre uma base histórica interdisciplinar e propondo um diálogo fértil com a gastronomia, o presente artigo visa revelar de que forma as classificações do projeto imperial português encapsularam o consumo alimentar realizado em Angola. Ademais, tendo-se como recorte espacial a cidade de Luanda – um espaço urbano colonial contingenciado, entretanto dinâmico – pretende-se revelar como as leituras coloniais sobre o consumo alimentar local foram transgredidas em meio às experiências, espaços e trocas culturais da população local.

## DO GLOBAL PARA O LOCAL: A CLASSIFICAÇÃO COLONIAL DOS ALIMENTOS EM ANGOLA

A partir da década de 1940, precisamente do ano de 1943, torna-se notável a preocupação de agências multilaterais com a conformação de uma nova cultura alimentar em que a saúde pública, a agricultura e a fome – uma fórmula conceitual e política – circundavam os foros diplomáticos internacionais (Lira, 2018). Longe de um ineditismo, importa reter que as inflexões e consequentes modificações dos interesses da geografia industrial, a partir do pós-

Segunda Guerra Mundial, passaram a considerar o consumo alimentar no continente africano sob a égide da "internacionalização do desenvolvimento". Segundo Cooper (1960, p.702), esse seria o grande mote da crise dos impérios coloniais, a partir do qual a ideia de "desenvolvimento" estava a funcionar como dispositivo de ajuste, congregando políticas intervencionistas no decorrer do estreitamento de laços entre economia metropolitana e colonial.

No que tange às tomadas de decisão relacionadas à alimentação, é fundamental tanto pontuar que o aproveitamento dos cultivos obrigatórios por parte das potências europeias para equilíbrios de suas balanças comerciais foi um padrão que atravessou o território africano no pós-Segunda Guerra (Collingham, 2021, passim); quanto que, pese os cultivos de exportação fossem ainda operados, o mercado externo não os absorvia da mesma forma; logo, a produção tinha de ser revertida para o mercado interno (Ferreira, 1985, p.89). Nos meandros dessas reconfigurações, que seguiam rumo ao ápice da integração entre as cidades coloniais e uma única economia mundial (King, 1990; Domingos, 2013) e da consolidação da economia de mercado também em Angola (Ferreira, 1985, p.94), a fome e a subalimentação foram globalmente definidas como problemas sociais, consideração que implicaria em que a abordagem nutricional sobre as práticas alimentares fosse enquadrada nos marcos da biossociologia.

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. Ao se assumir a fisiologia como ponto de partida, o comportamento alimentar representaria um sustentável indicativo de desenvolvimento social, fator extrínseco de maior importância segundo a constituição de um biótipo. É, portanto, nesta chave de leitura e nesse contexto que ocorreu a 1ª Conferência sobre Alimentação e Nutrição em 1949, na cidade de Dschang no Camarões Francês. Encampada por uma cooperação técnica interafricana-anglo-franco-belga, a Conferência reuniu 23 delegados da Bélgica, Portugal, Reino Unido, União Sul Africana e França. Contou ainda com dois observadores da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS).

Conforme consta no preâmbulo de seu relatório final, o objetivo do encontro era "o estudo aprofundado dos problemas alimentares e nutricionais nos países e territórios africanos"<sup>1</sup>. Por mais que pudesse apresentar variações teóricas e práticas a depender das especificidades locais e fosse amenizada mediante o escrutínio das agências internacionais, a tônica colonial inevitavelmente percorreu todo o texto do relatório da Conferência interafricana. Pode-se compreender a ambiguidade dos repertórios instrumentalizados, que transitavam entre as ideias de "desenvolvimento" e "evolução", na medida em que, um, os governos eram diferentes, supostamente independentes; e, dois, a soleira era a mesma: eram todos detentores de colônias, por mais que em diferentes estágios de "modernização" ou de vinculação ao novo desenho da geografia industrial (Falola, 2004, p.4).

A suposição de uma condição de passividade, incapacidade e dependência dos africanos é reforçada não apenas pelos especialistas portugueses, mas pelas constatações do

---

<sup>1</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.55.

texto da Conferência, isto é, era consenso para todos os especialistas e potências envolvidos. Reitera-se que esse rearranjo não deve apenas ser compreendido como forma de "desenvolvimento do ultramar", mas também como resultante da coordenação de medidas e políticas globais e setoriais nas quais Portugal, quer queira quer não, estaria envolvido (Castelo, 2014, passim). A formulação de resoluções corresponderia aos vários pontos debatidos, dentre os quais destaca-se aumento generalizado da produção de alimentos – pauta eterna da FAO<sup>2</sup> – a necessidade de criação de comitês ou organismos locais de nutrição, o desenvolvimento de estudos sobre a "fisiologia digestiva do africano" (sic), entre outros peculiares pontos.

Ao acatar a recomendação da Conferência de que "os governos deem o seu mais eficiente apoio ao sustento e ao desenvolvimento dos organismos de investigações já existentes e criem novos organismos necessários"<sup>3</sup>, em 1954 criou-se a Comissão Provincial de Nutrição de Angola (CPNA), isto é, um órgão em consonância com as deliberações da reunião em Dschang e com o rearranjo dos mercados gerenciados por outros países cujas muitas de suas colônias estavam também imersas no limite das contestações anticoloniais. A criação da CPNA pode ser entendida como um produto da proposta de modernização do colonialismo a partir da aposta no campo científico, no qual se investiria na construção de conhecimentos por europeus sobre e no território africano, não obstante, com a pretensão de amoldar a subjetividade do ser colonizado<sup>4</sup>, sem descurar de medir o enquadramento social do consumo alimentar do território angolano (Ramos, 2021).

Sublinha-se que as práticas alimentares estavam a ser estudadas a partir das balizas da biossociologia. Não sem razão, a Conferência Interafricana era, simultaneamente, sobre nutrição e alimentação. Em que a primeira seria a ciência a operar sobre um desequilíbrio nutricional e a segunda atentaria para o comportamento social. Essa combinatória encontraria balizamento na criação do Centro de Estudos Políticos e Sociais (CEPS) em 1956 e que, como apontado por Carla Abrantes, estaria em diálogo direto com as iniciativas da Junta de Investigação do Ultramar (Abrantes, 2014, p.200). Em consonância com o reordenamento científico a nível global, a metrópole portuguesa não deixaria de investir na promoção de investigações no domínio das Ciências Sociais, possibilitando que a antropologia e a sociologia aplicadas se comprometessem com o regime colonial, deste modo alinhando as pesquisas ao pensamento colonial.

Essa interface, portanto, teria permitido não apenas uma circulação de conhecimentos entre os diferentes campos, mas possibilitaria também que a análise sobre a alimentação local fosse entremeada por perspectivas para além da médica, nutricional e agrônômica. Decerto que, não necessariamente, os marcos de uma antropologia física ou biológica seriam de forma linear suplantados pela maior aposta em uma antropologia culturalista, par das vezes, haveria uma concomitância que se associaria com outras categorias de classificação. A observação do

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

<sup>3</sup> Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.69.

<sup>4</sup> Remete-se à ideia de "ciência colonial" sugerida por Castelo (2012, pp.391-408).

consumo no meio rural, importante frisar, era recomendação das deliberações da Conferência em Dschang haja vista que, segundo o relatório, se tornava fulcral sanar os quadros de subalimentação respectivamente crônica e periódica no meio urbano e no meio rural. Assim sendo, estaria postulado que os estudos da Comissão abarcassem populações distribuídas por diferentes regiões da província.

Apesar da morosidade na efetivação das análises, no ano de 1957 a Comissão realizou o primeiro estudo detido sobre a alimentação das populações inscritas na Baixa de Cassange, palco da coexistência dos dois tipos de desenvolvimento da economia, antes mesmo do Decreto-Lei n.º 43.639 que acabaria com o cultivo algodoeiro obrigatório. Logo, a região era percebida como uma espécie de laboratório de observação. Ao analisar a alimentação realizada na Baixa de Cassange, concluía-se que se tratava de uma "alimentação monótona" (Pena, 1963). Máxima reiterada em todos os relatórios realizados e que serviu metonimicamente para definir a alimentação em todas as demais regiões do interior, a "monotonia" devia-se ao fato de que a "alimentação africana" apresentava apenas duas variantes fundamentais: "uma parte assápida constituída de pirão das farinhas de milho, mandioca e massango" e "uma parte sávida, o conduto ou esparregado condimentado, que seria a fonte de lipídios e proteínas" a complementar a débil e desproporcional fonte de carboidratos (Pena, 1966).

Alinhando essa conclusão com as colocações do médico colonial Guilherme Janz, diretor do Instituto de Medicina Tropical, o parecer era de que os "autóctones" tinham uma alimentação limitada por um gênero de vida gestado por "crenças", "fetichismos" e "tradições" que determinavam, diante do exposto, até mesmo a combinatória dos gêneros alimentícios, conclusão realizada em análise sobre o que ele denominara de "sistemas alimentares" de Angola, considerações emitidas em um parecer publicado internacionalmente em ocasião do Dia Mundial da Saúde (Janz, 1957). Consonante essas reflexões que, indubitavelmente, compõem um sistema fechado de conhecimento produzido entre os pares, a "lei" que regia o comportamento alimentar africano estava atrelada a uma forma de pensar, ser e estar, a um relacionamento inerente à conformação local de um social construído sobre firmes "instituições tradicionais".

Em síntese e nas palavras de Janz (1957), a alimentação local era resultante de um gênero de vida inerente a um meio em que os "hábitos sociais das tribos africanas" se reproduzem de forma "irracional". Gestada como a ciência dos lugares, a geografia humanista que lhes servia de base teórica compreendia a cultura como mediadora da relação entre homem e meio, entre corpo e território. É preciso ressaltar que, nessa chave de leitura, esses lugares ou regiões existiriam independentemente da vontade humana, seriam eles um meio natural que proporcionaria o desenvolvimento das sociedades, cabendo ao especialista observar e descrever o gênero de vida resultante. Todo o observado no meio rural – e, pontua-se, tudo aquilo que se consumia em termos alimentares – de forma sumária e automática era sinônimo de um modo de vida resultante de um lugar ou região em um mesmo contínuo, fixo, estático em que, sob ação da morosidade do tempo, "brotariam" como bolor os diferentes componentes de uma vida social em "atraso evolutivo".

O "atraso" inerente ao local era garantido segundo eles, portanto, pelo modo tribal de ser e estar. Mediante a tônica dos discursos, ganha prevalência o conceito de "tribo" como categoria de classificação da alimentação realizada pelas populações africanas. Tão mais

objetiva quanto subjetiva, tratar-se-ia de uma questão de raiz, no sentido de enraizamento àquele espaço em que tudo era, senão, produto de um comportamento tribal. Como colocado por Fábio Baqueiro (2012, p.55), tendo-se por base as discussões travadas pelos estudiosos Jean-Loup Amselle e Elikia M'Bokolo (1985) acerca das classificações racializantes e tribalizantes produzidas pelas epistemologias coloniais, as categorias de identidade coletivas de raça, tribo e etnia são historicamente associadas ao continente africano e, ao funcionar como "quase-sinônimos", buscaram construir de forma estática a ideia de sociedade primitiva para legitimar a dominação colonial.

A essas conceituações que rotulavam as populações africanas em um todo amorfo e estático foram justapostas categorias instrumentais de representação do espaço indicadas pela geografia humanista e fortalecidas pela antropologia colonial. O meio rural era a antinomia do meio urbano que vinha, especialmente àquela altura, recebendo notoriedade em diferentes espacialidades do mundo em vista do crescimento demográfico e industrial citadino. O meio rural era, portanto, um complexo imagético cabível e associável aos usuais conceitos operativos dicotômicos reproduzidos pela modernidade colonial europeia. Decerto que as fontes, quer pela multiplicidade de natureza, quer pelas diferentes visões de seus produtores, apresentam conceitos binários outros que se sobrepõem, como a díade tradicional/moderno, cujas faces têm similares valores e sentidos hierarquizantes. (Hountondji, 1977; Hobsbawn e Ranger, 1997; Appadurai, 2004; Giddens, 2005)<sup>5</sup>

Entretanto, dada a metodologia base para análise da alimentação local, a díade rural-urbano é aquela que não anula as demais, mas prevalece na tentativa de se aterrar os "gêneros de vida" posto que a base da análise era geográfica. Sublinha-se que a noção de ruralidade não é ausente no chamado "imaginário da Europa Ocidental" (Sá, 2009, p.157), em que o camponês é tido como um indivíduo simples, autêntico e tradicional. Entretanto, a leitura racializada do universo rural do território africano reduziria, no processo de invenção das tradições, todo um modo de vida localizado com sentido negativo, isto é, estático e essencialmente atrasado posto que concebido como tribal. Embora a ideia de ruralidade seja de definição plástica e, por isto, não possa ser lida de forma linear (Malagón, 2002), é notório que dentro da limitada leitura colonial, o "mundo rural" era o local que estava à margem geográfica, social e cultural daquilo que seria o centro, o progresso e a civilização, lugares-comportamentos propulsores de um outro "gênero de vida".

O comportamento alimentar seria, portanto, produto das disponibilidades de uma terra e de formas de aquisição primitivas inerentes àquele espaço-tempo, negativizando a simbiose saudável entre natureza e sociedade. Se observados os regimes alimentares estabelecidos pelos especialistas, percebe-se que os alimentos classificados como "africanos" seriam aqueles enraizados no e pelo território. Eram reconhecidos automaticamente como símbolos de atraso e classificados como "tipicamente africanos".<sup>6</sup> Todos esses mecanismos de

<sup>5</sup> As teorizações acerca dos conceitos de tradição e modernidade são extensas. No que tange à nossa análise, é fundamental advertir que não se defende uma separação entre os conceitos, como o proposto por Anthony Giddens (2005). Defende-se, ao contrário, que há tanto uma fluidez entre quanto uma alteração de seus valores a depender dos contextos localizados e pelas agências dos sujeitos. Para leituras mais fluidas acerca dos conceitos ver Hountondji (1977) e Appadurai (2004).

<sup>6</sup> A classificação se reitera em diferentes publicações produzidas pelos especialistas envolvidos no estudo da alimentação em Angola.

classificação, que eventualmente se cruzam em um mesmo discurso, foram as lentes que, em concordância com os pressupostos de uma geografia humanista, serviram para a observação e reconhecimento da alimentação realizada no interior angolano: ela seria tão "africana" quanto "tribal" (Nunes, 1961).

## O FUNJI E UM LOCAL DE TRABALHO

Ao passo em que eram finalizados os estudos no interior angolano, o doutor José António Pereira Nunes, então diretor da CPNA e responsável pela análise da alimentação na Baixa de Cassange, também esteve a cargo da coordenação do aprofundado inquérito socioeconômico em Luanda, realizado entre dezembro de 1957 e outubro de 1960 (Nunes, 1961). Àquela altura, Luanda era um espaço urbano em expansão, entrecortada pela aceleração dos movimentos de industrialização, urbanização e fluxos migratórios em diferentes sentidos e de diferentes naturezas. Para além da massa de imigrantes portugueses que adentrou Luanda a partir da década de 1950 (Castelo, 2014), os levantamentos do Serviço de Estatística da Polícia de Segurança Pública (PSP) indicavam que mais de 50% da população não era formada por naturais de Luanda, com um alto índice de indivíduos das províncias de Malanje, Kwanza Norte e Sul, cabo-verdianos, são tomenses e congoleses que, em sua grande maioria, eram alocados nas áreas periféricas da cidade, os localmente chamados *musseques*, tidos como repositórios de mão-de-obra (Monteiro, 1973, pp.95-97).

O estudo de Nunes sobre o consumo alimentar abarcou 372 famílias, reunindo um total de 1962 indivíduos que foram inquiridos e observados ao longo de cinco dias, dentro dos quais quatro inteiramente dedicados ao que se consumia em termos alimentares. A partir de porcentagens minuciosas, Nunes pôde identificar, por exemplo, a predominância de alimentos "tipicamente europeus" como açúcar, azeite de oliveira e o pão de trigo (sic). Ele pôde perceber a substituição de papaias e goiabas por frutas cítricas, alteração que representaria, dentro daquela lógica de pensamento, a "destribalização" do consumo alimentar. Deste modo, a "não evolução" daqueles indivíduos era apercebida, portanto, mediante a maior frequência ou não do consumo de gêneros específicos como a *fuba* de *bombó* (um farináceo derivado da mandioca) e o óleo de palma (azeite de dendê), dois alimentos prévia e categoricamente classificados como "tipicamente africanos", localmente produzidos.

A partir da forma como foram realizados, os estudos sustentavam o argumento de que, muito embora os *musseques* fossem uma zona habitada por "um conjunto étnico tão diverso pela origem", a convivência em um meio diferenciado do espaço rural proporcionaria a "homogeneização" ou "destribalização" do consumo. Neste momento, importa localizar o que quereria dizer ser "destribalizado" posto que o conceito recai sobre o de territorialidade e sociabilidade. Ao realizar uma acurada análise sobre a genealogia da categoria de "destribalização" utilizada pela administração colonial, os historiadores Diogo Ramada e Bernardo Pinto da Cruz (2015) nos permitem compreender a relação entre os processos de categorização e o projeto colonial de racionalização do mundo social. Acomodando as colocações dos autores a partir do momento em que se alocam sobre o recorte temporal proposto em nosso escopo, tem-se que as revisões legislativas realizadas após 1954 flexibilizaram a categoria social de "indígena", o que teria possibilitado que o termo "destribalizado" não se relacionasse apenas com a lógica do primitivismo.



Supostamente distanciado de uma matriz racial, o processo de destribalização e o seu resultante – o "destribalizado" – é fundamentalmente atrelado a pressupostos econômicos e diretamente vinculado à ideia de trabalho. Assim sendo, servindo aos programas de controle social implementados pelos colonialismos após a Segunda Guerra Mundial, o "destribalizado" seria socialmente marginal, oscilante entre a cidadania e o indigenato, sendo a sua característica mais saliente à perda de conexão com a comunidade tribal por meio do trabalho. Independentemente do termo que se queira problematizar, fato é que todos os trabalhos citados reproduziam a ideia de que a alimentação realizada pelas populações dos *musseques* estaria a "evoluir" pura e simplesmente pelo consumo de específicos gêneros alimentícios – e respectivas preparações – prévia e arbitrariamente classificados e que o ambiente laboral favoreceria a interação, a socialização de hábitos "evoluídos".

Um dos conceitos mais largamente utilizados pelos trabalhos inscritos nos campos da Antropologia e Sociologia da alimentação é o de "sociabilidade", uma forma de associação que atuaria de modo autônomo sobre os conteúdos e, em sua relação com a alimentação, estaria restrita ao "comer junto", isto é, à comensalidade e sua dimensão socializadora (Simmel, 2004). Naquele contexto, haja vista o alargamento do operariado em Luanda (Guerra *apud* Bosslet, 2014, p.98), o comer junto em um ambiente laboral era percebido como momento conveniente para se amoldar hábitos alimentares, uma estratégia simbólica e espacial (Sack, 1986). Afincados na noção de aculturação, a ideia era de que, paulatinamente, esses comportamentos atingissem o espaço doméstico e facilitassem a desconexão com os hábitos da "comunidade tribal".

A pretensão de estimular desejos alimentares a partir da convivência no ambiente laboral havia sido recuperada via imprensa em torno de 1950 por António Pires, colaborador do jornal *A Província de Angola*, um jornal estreitamente vinculado aos interesses empresariais e que era distribuído nas firmas, relação que por si o torna uma fonte fundamental para a observação das intenções de conformação de um padrão de consumo alimentar. Entretanto, foi apenas em março de 1962, na seção "A cidade" posicionada nas páginas centrais do referido periódico que se encontra uma matéria intitulada "No restaurante pirão não há quaisquer dificuldades":

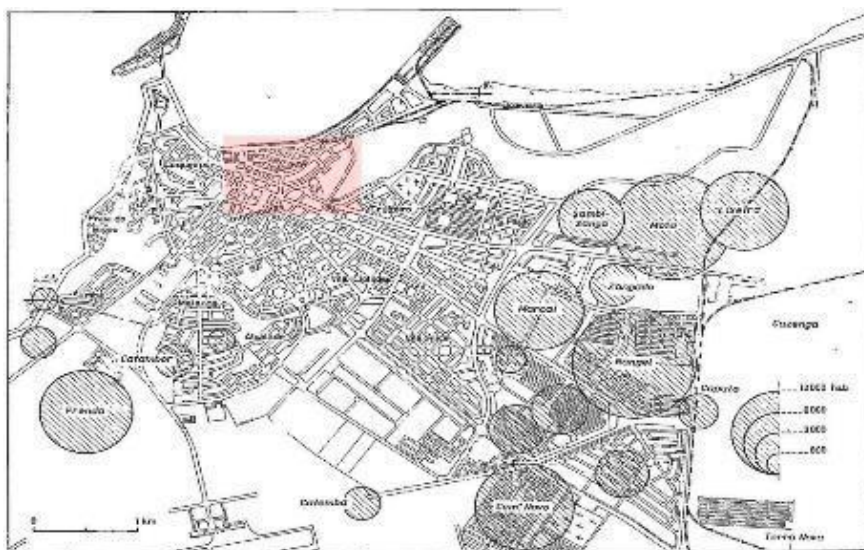
Poucos minutos após às 12 horas de cada dia, ali se juntam centenas e centenas de trabalhadores, em especial os empregados em departamentos de toda a zona do Bungo e Boa Vista. Ali se reúnem todos para almoçar pois a maior parte deles (todos mesmo) habitam em zonas demasiado afastadas do centro da cidade. [...] O que ali existe é um enorme restaurante subdividido em milhentas de tendas sob a copa das árvores onde as ditas mulheres preparam os cozinhados e os servem em perfeito regime industrial. [...] O que é preciso é que o pirão esteja bem cozinhado, que o prato seja abundante. O *funje* não falta como não podia deixar de ser. Preparado com peixe ou carne há-o para todos os gostos (e preços) [...] Uns com prato, outros sem ele, outros com garfo, outros com colher - o que é preciso é almoçar [...].<sup>7</sup> (A Província de Angola, Luanda [...], 2 de março de 1962)

A imprensa, portanto, estava ciente de que as áreas do Bungo e da Boa Vista, preenchidas por firmas e indústrias, eram distantes do local de residência da maior parte dos

<sup>7</sup> Fonte do acervo pessoal do professor doutor Marcelo Bittencourt gentilmente cedido pelo amigo e professor Alexandre Reis.

trabalhadores que, pela necessidade de almoçar, recorria ao único espaço que lhe podia abastecer ao meio-dia: congregavam-se nas cozinhas ao ar livre (Figura 1), um espaço comunal (Ramos, 2024). Ciente também estava de que, para além dos variados preços, naquele território-refeitório era imprescindível um pirão bem cozinhado, um prato abundante e, destaca-se, "como não podia deixar de ser", o *funji* não poderia faltar. Ressalta-se que, desde as análises da CPNA, ambas as preparações culinárias citadas já haviam sido classificadas como "africanas", em especial o *funji*, massa consistente produzida a partir do cozimento de diferentes tipos de alimentos a depender da região (*fuba* de milho, *fuba* de bombó, *massango*, *massambala*, banana, batata-doce, etc), cujo aspecto pode ser visto na figura 2.

**Figura 1.** Em vermelho está sinalizado no mapa o local de montagem das cozinhas ao ar livre em Luanda, tal como dos refeitórios. Na parte periférica, destacados em esferas encontram-se os *musseques*.



Fonte: Amaral, 1983.

**Figura 2.** *Funji* de *fuba* de bombó no primeiro plano. Ao fundo, *kizaca* com *moamba* de *ginguba* (esparregado de folha de mandioca com manteiga de amendoim).



Fonte: Acervo da autora, 2020.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Preparação foi realizada pela autora e pela falecida angolana Ana Alberto, em 2020, na cidade do Rio de Janeiro.

Posteriormente, no dia 4 de julho de 1964, a revista *Notícia* publicara uma longa reportagem cujo título, muito semelhante a um *slogan*, era "Refeições a cinco paus".<sup>9</sup> Tratava-se da promoção do primeiro refeitório sob tutela dos Serviços de Acção Social do recém-criado Instituto do Trabalho de Angola cujo menu era baseado na alimentação europeia. O espaço havia sido construído no Bungo, a noroeste do bairro Ingombotas e Miramar, próximo ao coração da cidade.

De acordo com o inquérito socioeconômico realizado por Ramiro Ladeiro Monteiro (1973, p. 313) tem-se que o Fundo de Acção Social do Trabalho em Angola (FASTA) possuía 5 refeitórios em Luanda àquela altura, todos construídos a partir de 1964: no Bungo, na Cidade Alta, na sede do Instituto do Trabalho e Previdência e Acção Social, na Liga Nacional, na zona da Boa Vista e fornecia ainda cerca de 3 mil refeições para empresas como a NOCAL e a Imprensa Nacional. À altura da publicação do estudo, nos refeitórios do FASTA o cardápio trazia duas opções: "a dieta tradicional" e a "dieta europeia", em que a primeira consistia em "sopa, um prato de *funji* com carne ou peixe" e a segunda em "sopa, um prato, um pão e uma banana", custando respectivamente 2\$50 e 5\$00 escudos. Cotejando os dados, nota-se que, se em 1964 e no primeiro refeitório inaugurado, o menu era europeu e, anos mais tarde, admitia-se a "dieta tradicional" com o *funji*. Pese ter sido considerado "africano", inerente a uma alimentação realizada em ambiente "tribal", o alimento foi admitido.

Longe de negar a importância do poder de compra, especialmente porque havia ainda desníveis salariais contornados pelo critério racial (Gonçalves, 2013, p.14), dado reiterado pelas fontes orais, torna-se interessante destacar e cruzar o conteúdo das fontes escritas com o testemunho de Maria dos Prazeres, angolana natural de Caxito. A entrevistada, tal como todos os demais entrevistados, era uma jovem habitante da cidade de Luanda entre 1960 e 1970 e experienciou as transformações da cidade. Ao discorrer sobre o que se comia nos finais de semana, dizia ela:

**Maria dos Prazeres:** O *muzonguê* come-se com mandioca, peixe fresco, o peixe seco e a farinha, ao lado, tem que ser uma farinha úmida com aquele líquido do tacho para não engasgar. E ainda hoje se consome. Mesmo famílias, trabalhadores, que trabalhavam a semana toda e metia-se na caneca. Porque no final de semana tinham bebido e não sei o quê e comia o *muzonguê*. E o feijão, porque o *muzonguê* é um alimento que não puxa carroça.

**Karina:** Puxa carroça?

**Maria dos Prazeres:** Sim, é ter força para ir trabalhar! O *muzonguê* é um prato fraquinho, o *funji* dá mais força.

PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

Precisa no que concerne à questão social dos trabalhadores, acrescentava ela que:

**Maria dos Prazeres:** [...] quem não tem condições vai comer naquelas cozinhas, sim, senhora. Havia muitas! Quem vai para o porto de Luanda, ali havia muitas! Aqueles trabalhadores que ganhavam mal, ia ali a comer um prato de *funji* que não saía muito

<sup>9</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 239, 4 de julho de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

caro, o *funji*, o feijão e o peixe. E a comida não era ruim, era ruim para quem podia comer no restaurante.

**Karina:** Muita gente ganhava mal?

**Maria dos Prazeres:** Sim, por exemplo os trabalhadores do Caminho de Ferro, do Porto, das fábricas... não podiam ir a um restaurante a comer bife com batata frita. Iam às cozinhas ao ar livre.

PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

Ao longo da pesquisa de campo em Luanda realizada entre os meses de junho e julho de 2018 ouvi reiteradas vezes falas que denotavam a relação entre *funji*-força-trabalho, concepção confirmada pela fonte oral coletada. Continuidade que permite um futuro adensamento sobre a gastronomia contemporânea. Na época colonial, entretanto, a expressiva quantidade de *funji* nos pratos era recriminada pelos especialistas em alimentação africana. Era, portanto, percebida como um excesso que representava a "satisfação gástrica" mesmo sem sensação de "conforto", observação pontualmente realizada por avaliadores europeus e registrada pelo médico Jacques Pena, segundo diretor da CPNA (Pena, 1966). Pese ter sido classificado como "não-evoluído" porque africano, o *funji* brindava uma satisfação gástrica com sensação de conforto a população local, especialmente a trabalhadora. Haja vista, em primeiro lugar, a dificuldade em se sepultar a subjetividade contida em uma preparação alimentar secular; e, em segundo lugar, a existência de um fiel público consumidor de *funji* que potencialmente poderia escoar para os refeitórios, a preparação foi admitida pelos cardápios da FASTA. Afinal, o *funji* não era percebido pelos locais como "tribal": ele continha o sentido de vigor que o ambiente laboral demandava.

## NO LOCAL DO AFAGO: O MUZONGUÊ

Como não só de trabalho vive o homem, não se pode perder de vista a importância das festas e das "farras" que ocorriam aos finais de semana: nelas também havia consumo alimentar. Como colocado pelas historiadoras Juliana Bosslet (2013, p.57) e Marissa Moorman (2008, p.83), as "farras" – experiências sociais que se alargaram com o aumento do operariado – eram reflexos da urbanização e industrialização que se espelhavam em bairros específicos – como o Sambizanga. As farras eram espaços e momentos conformados por africanos (mas não apenas) que se descolavam das festas mais oficiais dadas as contingências sociorraciais de Luanda. Eram, portanto, espaços de maior sociabilidade tal como as cozinhas ao ar livre, um contra reflexo da urbanização condicionada também pelo colonialismo (Domingos, 2013). Pontualmente nas festas e nas "farras" que aconteciam nos quintais dos *musseques* de Luanda surgiam inúmeros pratos como os bolinhos de abacaxi e salgadinhos, conforme mencionado pela entrevistada Branca Clara das Neves, angolana natural de Moxico.

Isto é, as preparações classificadas como "europeias" e "africanas" coexistiam, havia um fluxo cultural sem margens coloniais, lineares. Sobre esses momentos, José Manuel Gonçalves (2020) revelou que:

Os locais, os "quintais" como a gente falava, os quintais de farra... Olha, só falando assim Bairro Operário, Sambizanga e Marçal eram às dezenas. E nós frequentávamos muito

aquilo. [...] além da farra, se propunha muita cerveja e alguma comida. E era mais fácil de fazer o *funji*, era em um pratinho em pequena quantidade, metia *funji*, um peixe frito ou o famoso chouriço português, que era fácil de fazer. As mais elaboradas botavam já o feijão de óleo de palma e apresentavam então os pinchos de porco, de galinha, de boi, isso tudo. A ingressar numa farra você já sabia que tinha direito a dois finos, Cuca ou Nocal, ou refrigerante [...] e já se sabia também que tinha uma comida incluída a partir de um certo momento. Ou pelo menos um pedaço de comida.

GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

É possível que ao falar pela "a gente", José Manuel - jovem angolano àquela altura - estivesse a se referir aos colegas da mesma idade que, como ele, estavam envolvidos nas atividades desportivas do Clube Ferroviário e Marítimo, clubes recreativos da época. Ressalta-se que dos 224.540 habitantes de Luanda segundo o censo de 1960, 146.873 se encontravam entre os 10 e 40 anos de idade: era uma cidade jovem, ou seja, festas e farras aconteciam com frequência, conforme apontado por Bosslet (2013, p.57). E, sublinha-se, mesmo entre a juventude e noutros espaços de sociabilidade, o *funji* não desaparecia dos pratos em momentos de se comer junto. Nesse mesmo sentido, alimentos classificados como "europeus" tais como o chouriço eram admitidos pela praticidade, não necessariamente porque considerados superiores. As farras eram ambientes de relativa descontração pois mais afastadas da disciplina imposta pelo ambiente laboral. Menos controladas pelas estratégias territoriais de vigilância da administração colonial, as festas e farras eram embaladas por bebidas alcoólicas. E é pontualmente por essa razão que elas terminavam com o *muzonguê*,<sup>10</sup> outra preparação culinária local anteriormente apontada por Maria dos Prazeres.

Como sinalizado por ela, o *muzonguê* era uma preparação que continha "mandioca, peixe fresco, o peixe seco e a farinha, ao lado" (Figura 3), componentes pré-classificados pela CPNA como típicos do consumo "africano" ou "não-evoluído". Logo, alimentos que deveriam ser substituídos por itens "europeus". Sobre a preparação, o angolano José Manuel Gonçalves (2020) apontou que:

[...] era muito importante de consumir depois de festas onde o pessoal bebia muito; Se considerava que o *muzonguê* acalmava o porre. E parece que, sim, que acalmava mesmo. Então, por exemplo, quando a gente ia naquelas festas nos subúrbios, festas em clubes [...]. Ora, nesses clubes que estou te falando, no final da festa os restaurantes dos clubes davam *muzonguê* mesmo que ninguém pedisse porque tinham bebido e não sei o quê, tinha cara que tava mesmo muito e, bom, aconselhavam o *muzonguê*. Só pra você saber que *muzonguê* tinha essa função. Pois, essa função cruzou as linhas raciais, os brancos também acreditavam que o *muzonguê* baixava lá o fogo.

GONÇALVES, José Manuel. Entrevista concedida a Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

<sup>10</sup> Da mesma forma que o *funji* (*funje*, *funge* ou *infunji*), a palavra *muzonguê* apresenta diferentes grafias. Na já mencionada obra de Óscar Ribas, encontra-se a grafia *muzanguê*. O autor também se refere ao prato como 'pirão de azeite-de-palma (azeite de dendê)'.

**Figura 3.** *Muzonguê* e seus acompanhamentos (farinha de mandioca, localmente denominada farinha de *musseque*, limão, *jindungo* – pimenta).



Fonte: Ribas, 1989.

Por um lado, o testemunho reitera o sentido da preparação; por outro, indica que o *muzonguê* cruzava as linhas raciais, indicando não a classificação dos alimentos, mas a contingência sócio e racialmente estabelecida através do território de Luanda. Os clubes comentados acima eram mais elitizados. Porém, admitiam o *muzonguê* haja vista o sentido local, o valor reiterado na experiência social ao longo das trocas culturais. Quando perguntada sobre a presença do *muzonguê* nas festas com a função mencionada por Gonçalves (2020), Branca Clara das Neves (2021) introduziu da seguinte forma:

[...] E havia também nesses cabo-verdianos e tal um bocadinho de sumo de *múkua*, sumo de *kalabacera*, canja de galinha no final de festa para quem estava muito cansado às 4 horas da manhã para levantar e o *muzonguê*...E eu tenho a impressão, não sei se isso corresponde a minha verdade, mas eu tenho a impressão que o *muzonguê* era mais para as festas da tarde, não me lembro de ter comido *muzonguê* ao jantar!

NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

Mediante as falas, em primeiro lugar, se coloca que os dois entrevistados em questão frequentavam festas diferentes e apresentam um contraste no que se refere à leitura dos comportamentos. Outras falas de José Manuel sobre as festas e alimentos ofertados perfazem um diálogo mais retilíneo no que diz respeito aos efeitos de usos exagerados de bebidas alcoólicas – como o "porre". José Manuel recupera também alimentos que, na crença local, tinham funções não apenas alimentares, mas afrodisíacas como as *mabangas*, pau de Cabinda e os molhos apimentados – algo que pode também estar relacionado com a expressão "baixava lá o fogo". Ainda que ultrapasse o escopo, questões de gênero podem ser levantadas para apreensão dessas leituras. Em todo caso, para Branca, o *muzonguê* era para festas da tarde ou para aquelas ocasiões nas quais as pessoas não bebiam tanto. De qualquer forma, era um

alimento marcante em momentos de descontração e se apresentava de forma horizontal em diferentes espacialidades.

Apesar das diferentes percepções, a fala de Maria dos Prazeres sobre o *muzonguê* permite que se encontre um ponto em comum que denota a mais perene função do prato e se aproxima do informado por outro angolano natural de Luanda, Simão Cacete: "[...] feito com o peixe, bastante água, um prato que era até o recurso quando os pais estavam atrasados na confecção e faziam o prato para despachar. Junta-se a mandioca, a batata-doce, faz-se aquela farinha de mandioca com gordura e pronto" (Cacete, 2021). Ao se cruzar todas as falas acerca do *muzonguê*, nota-se que o prato tinha em comum a capacidade de funcionar como um alentador. Simão Cacete, que muito se referia ao espaço doméstico, não reputa o *muzonguê* enquanto preparação para curar ressaca, mas reitera o prato como algo substancioso e ao mesmo tempo leve, de uso caseiro, indicado inclusive para momentos em que se demandava a urgente ingestão de um alimento: era prático. De forma similar, Maria dos Prazeres associa o *muzonguê* ao espaço familiar, uma preparação "fraquinha", mas que funcionava bem para curar a ressaca em função dos excessos do final de semana, para "aqueles que tinham bebido e não sei o quê", fala que se alinha à de José Manuel.

Quando Branca dizia que "o *muzonguê* tens que comer sentada, né?" (Neves, 2021), com isso querendo indicar uma certa cautela, a sua leitura se cruza com a fala de Maria dos Prazeres no momento em que esta recobra a caneca como forma de consumir o caldo, item da cultura material que confere a estabilidade àquilo que é líquido e pode entornar. Sentado ou não, podia-se consumir o *muzonguê* em caneca: uma forma confortável de degustação com a devida "calma" para não se engasgar com a farinha, seu acompanhamento usual. Ou empratado, equilibrado, assentado como quis apresentar o etnógrafo angolano Óscar Ribas (Ramos, 2018). Era uma preparação que aquietava e que servia a diferentes momentos, espaços-territórios que, mesmo a depender das "crenças", não perdia o seu lugar na hora de comer junto, "nas calmas" – como se diz em Angola. Uma preparação local, fixa, mas fluída em diferentes acepções do termo. Local, fixa e fluída como o consistente *funji*: ao lado de chouriço português em farras, ao lado do peixe com óleo de palma para "puxar a carroça", em clubes, nas casas e nas ruas. Todos a acompanhar as transformações sociais experimentadas, em meio às trocas, em um diálogo mudo e ambíguo com as classificações coloniais.

## CONCLUSÃO

Apesar das estratégias espaciais e simbólicas realizadas pelo projeto imperial português para amoldar os comportamentos alimentares, o cruzamento das fontes confirmou que o sentido conferido às preparações correspondia à justaposição entre subjetividades individuais e/ou coletivas e as inflexões sociais. O conflito entre o vivido e o concebido presente nas fontes orais auxiliou a matizar (Alberti, 1996), mediante o cruzamento com as fontes escritas, a percepção dos processos de alteração e fixação de sentido daquilo que era consumido. Pontualmente, o *funji* e o *muzonguê* mantiveram seu teor subjetivo, seus sentidos locais, sendo dinamicamente realocados com maleabilidade por todos os agentes aos espaços de comensalidade propostos pelas experiências sociais de um espaço urbano. Nesse sentido, importa sublinhar que as fontes orais (coletadas parcialmente em pesquisa de campo realizada nos meses de junho/julho de 2018; e parcialmente via telecomunicações em meio a pandemia

de COVID-19) foram essenciais por diversas razões. Pese a necessária interpelação, a possibilidade de se acessar uma perspectiva obscurecida pelas fontes produzidas pelo saber colonial – a subjetividade da população colonizada – foi a mais fundamental delas.

Mediante o exposto, os resultados de uma análise histórica sobre o consumo alimentar realizado na cidade de Luanda durante o período colonial podem colaborar no avanço do conhecimento gastronômico em diferentes escalas. A primeira delas refere-se à gastronomia angolana e, especificamente, à gastronomia luandense, duas vertentes ainda pouco prestigiadas, quer pelas análises históricas quer gastronômicas. Levando-se em consideração a translocalidade das trocas culturais realizadas do território angolano, um local pluricultural, a segunda delas refere-se ao contributo científico para a gastronomia do continente africano. Não menos importante e desvinculada das anteriores, a terceira escala – haja vista as históricas e profundas relações mantidas entre as duas margens do Atlântico – corresponde ao contributo para futuras análises acerca das trocas culturais entre a gastronomia angolana e a gastronomia afro-brasileira. Nesse sentido, mais uma vez, reitera-se a relevância da metodologia da fonte oral no processo de recuperação da memória e/ou de reencontro com as subjetividades de populações que, historicamente, têm sido marginalizadas enquanto agentes ativos dos processos de construção sociocultural.

## REFERÊNCIAS

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

ALBERTI, Verena. "O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. Trabalho apresentado à mesa-redonda "Ouvir e narrar: métodos e práticas do trabalho com História Oral", durante o II Seminário de História Oral promovido pelo Grupo de História Oral e pelo Centro de Estudos Mineiros da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, em Belo Horizonte, de 19 a 20 de setembro de 1996.

AMARAL, Ilídio. **Luanda e seus muceques**. Problemas de Geografia Urbana. Lisboa: Finis terra, 1983.

AMSELLE, Jean-Loup; M'BOKOLO, Elikia (Orgs.). **Au coeur de l'ethnie: ethnies, tribalisme et Etat em Afrique**. Paris: La Découverte, 1985.

APPADURAI, Arjun. **Dimensões Culturais da Globalização A Modernidade Sem Peias**. Lisboa: Teorema, 2004.

BAQUEIRO, Fábio. **Entre raças, tribos e nações: os intelectuais do Centro de Estudos Angolanos, 1960-1980**. Tese (Doutorado em Estudos Étnicos e Africanos). Salvador: Universidade Federal da Bahia, 2012.

BERRY, Sara. The food crisis and agrarian change in Africa: a review essay. **African Studies Review**, v.27, n.º 2, june, 1984, pp. 59-112.



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, Universidade Federal Fluminense, 2014.

CACETE, Simão. Entrevista concedida a Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

CASTELO, Cláudia. **Investigação científica e política colonial portuguesa: evolução e articulações, 1936-1974**. In: História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.19, n.º 2, abr/jun, 2012, pp.391-408.

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.

COLLINGHAM, Lizzie. **Taste of War: World War II and the battle for food**. New York: The Penguin Press, 2021.

COOPER, Frederick. PACKARD, Randall (Orgs). **International development and the Social Sciences**. Berkeley: University of California Press, 1960.

COOPER, Frederick. PACKARD, Randall (Orgs). Conflito e Conexão – repensando a história colonial da África. Porto Alegre: Anos 90, v.15, n.º 27, 2008, pp. 21-73.

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

DOMINGOS, Nuno; PERALTA, Elsa (Orgs). **Cidade e Império**. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais. Lisboa: Edições 70, 2013.

FALOLA, Toyin. **Economic reforms and modernization in Nigeria, 1945-1975**. Ohio: The Kent University Press, 2004.

FERREIRA, Eduardo de Sousa. **A lógica da consolidação da economia de mercado em Angola, 1930-1974**. In: Análise Social, v. 85, n.º1, 1985.

GIDDENS, A. **O Mundo na Era da Globalização**, Lisboa: Editorial Presença, 2005.

GUERRA, Henrique. **Angola: Estrutura econômica e classes sociais**. Lisboa: Edições 70, 1979.

HOBBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs). **A Invenção das Tradições**, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HOUNTONDJI, Paulin J. **Sur la "philosophie africaine"**. Paris: François Maspero, 1977.

JANZ, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957, p. 3.

KING, Anthony D. **Urbanism, Colonialism, and the World-Economy**. Cultural and Spatial Foundations of the World Urban System. Londres: Routledge, 1990.

LIRA, Augusto. Aforismo da autonomia: a trajetória de John Boyd Orr na América e as campanhas de criação do Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Faces de Clio - **Revista discente do Programa de Pós- graduação em História**, UFJF, v. 4, n.º 7, jan-jun, 2018, pp.18-41.

MALAGÓN, Eduardo. Aproximación al medio rural mundial en una época de globalización. In: Ballarín, Pilar; Macías, Alfredo; Haro, Gonzalo Ramírez de & Rodríguez-Carmona, Antonio

(Coord.). **Desarrollo y Cooperación en Zonas Rurales de América Latina y África**. Madrid: Catarata, 2002. p. 17-38.

MONTEIRO, Ramiro Ladeiro. **A família nos musseques de Luanda**: subsídios para o seu estudo. Fundo de Acção Social no trabalho em Angola, Luanda, 1973.

MOORMAN, Marissa Jean. **Intonations**: a social history of music and nation in Luanda, Angola, from 1945 to recent times. Athens, Ohio: Ohio University Press, 2008.

NEVES, Branca Clara das. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

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

PENA, Jacques Antero. **Rações de Trabalho**. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, p.73.

PENA, Jacques. Hábitos Alimentares Africanos. In: **Boletim do Instituto de Angola**. n.º 24-25, 1966, p.118.

PRAZERES, Maria dos. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul 2020.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber**: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005.

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

RAMOS, Karina. Quem trabalha, come: cozinhas ao ar livre no espaço urbano de Luanda (1960-1970). **Revista Maracanan**, v. I, n.º 35, 2024, pp. 101-126.

RAMOS, Karina. Sentados à Mesa? A Representação De Identidades Na Alimentação Regional Angolana (1965). *Revista Ars Histórica*, nº16, Jan/Jun, 2018, pp. 140-155 2018.

Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: **Boletim Geral das Colônias**, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.69.

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

SÁ, Ana Lúcia Lopes de. **A ruralidade na narrativa angolana do século XX**. Elemento de construção da nação. Tese (Doutorado em Sociologia). Covilhã: Universidade da Beira do Interior, 2009.

SACK, Robert. **Human territoriality**: its theory and history. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

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