

PANELAS SEM TAMPAS: APONTAMENTOS SOBRE A QUESTÃO ALIMENTAR E A EXPERIÊNCIA DOS AFRICANOS NO ESPAÇO URBANO DE LUANDA (1950-1970)

POTS WITH NO LIDS: NOTES ABOUT FOODWAYS AND THE EXPERIENCES OF AFRICANS IN THE CITY OF LUANDA (1950-1970)

Karina Helena RAMOS*

Resumo: Por um lado, o presente artigo visa contextualizar o processo de consolidação do tema alimentar enquanto pauta das ciências coloniais a partir dos anos 1950. Por outro lado, em diálogo com as transformações urbanas ocorridas em Luanda, busca traçar caminhos através dos quais os africanos atuariam sobre aquilo que se come e como se come, desta forma interferindo na lógica, nos poderes e nos saberes de um espaço colonial atravessado por processos sociais diversos.

Palavras-chave: Alimentação, Luanda, Urbanização

Abstract: On the one hand, this article aims to contextualize the process of consolidation of the food theme as a subject of the colonial sciences from the 1950s. On the other hand, in dialogue with the urban transformations that took place in Luanda, it seeks to trace paths through which Africans would act on what they eat, thus interfering with the logic, powers, and knowledge of a colonial space intersected by diverse social processes.

Keywords: Food, Luanda, Urbanization

Entre comissões e pareceres

Por força dos movimentos internacionais em prol das descolonizações da Ásia, da África e do Oriente no pós-Segunda Guerra Mundial, os diferentes estados coloniais europeus tenderam a repensar as suas posturas teóricas e práticas acerca de seu domínio sobre os povos destas regiões. Para o caso português, como parte desse movimento, as alterações propostas pela metrópole podem ser sintetizadas na insistência em um discurso e uma prática que, como solução do impasse, propunham uma "plena integração" do Ultramar mediante o desenvolvimento econômico dos territórios africanos. Um dos meios de se legitimar a proposta teria sido a aposta no campo científico. Seria, portanto, em diálogo estreito com a política que a chamada "ciência colonial" receberia atenção e investimentos estatais *in loco* (CASTELO, 2012, pp. 403-404).

Defende-se que a pedra angular do desenvolvimento da política científica do Estado Novo português se encontraria na criação da Junta das Missões Geográficas e de Investigações Coloniais/do Ultramar (JIC/JIU), estabelecida pelo decreto-lei n.º 35.355 de 12 de dezembro de

* Doutoranda em História Social da Cultura – Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, PUC-Rio. Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). E-mail: hr.karina@gmail.com

1945. Dependente do Ministério das Colônias, ao órgão competiria a orientação de estudos de caráter científico sobre os espaços coloniais administrados por Portugal. Ao se apostar na ideia de modernização do colonialismo, cuja intenção se materializaria na criação dos organismos criados, torna-se possível perceber não apenas as ambiguidades do poder colonial, mas também de seus saberes e dos seus seres.

Conjugando investimento público e privado, a expansão da JIC/JIU possibilitaria, entre os anos de 1946 e 1971, que 61 órgãos de pesquisa científica fossem criados e consolidados sob a forma de missões, centros, comissões, etc. Note-se que, neste interim, Portugal finalmente fora aceito pela Organização das Nações Unidas em 1955, em seguida tornando-se membro da agência para Alimentação e Agricultura (FAO). Condição que impeliu a política colonial portuguesa em participar de Conselhos Científicos compostos por outras potências mundiais tendo, portanto, que dialogar mais intimamente com agências multilaterais que contribuiriam com a internacionalização do desenvolvimento. Em 1949, por exemplo, Portugal participara do Conselho Científico da África do Sul do Saara (CSA), da Conferência Interafricana das Ciências Humanas no Congo Belga em 1955 e da 1ª Conferência Interafricana sobre Alimentação e Nutrição em 1949 no Camarões Francês.

Na sequência e após a realização da 3ª Conferência Interafricana de Alimentação realizada em Luanda em 1956 teria sido criada a Comissão Provincial de Nutrição de Angola (C.P.N.A.), presidida pelo médico nutricionista português José António Pereira Nunes, profissional com atuação marcante no Instituto de Medicina Tropical (1935). Ainda que as pesquisas e estudos desenvolvidos pela JIC/JIU pareçam não ter contemplado o campo da medicina e da nutrição, a cooperação entre as instituições e seus especialistas em torno da questão alimentar torna-se patente. Decerto que, correspondendo aos objetivos do Segundo Plano de Fomento (1959-1964), a JIC/JIU priorizara investigações relacionadas às ciências agrárias. Com uma economia assente nesta atividade, surpreendente não seria que a agronomia funcionasse como pilar do povoamento do Ultramar.

Tampouco surpreendente seria que as atividades desenvolvidas pela C.P.N.A. estivessem diretamente interconectadas e par das vezes dependentes dos estudos sobre a exploração racional dos recursos coloniais que visavam a lucratividade da produção agrícola de Angola, esta direcionada pela Missão de Estudos Agronômicos do Ultramar criada em 1960. Para a política colonial portuguesa a questão alimentar dos negros colonizados era senão um tema unicamente vinculado à dinâmica ou performance dos africanos enquanto força de trabalho a julgar pelos trabalhos realizados até os anos 1950. Dentro do que pôde ser consultado até agora, a alimentação dos africanos deveria ser racionalmente estruturada para que os

mesmos pudessem exercer com eficiência um "trabalho muito fatigante" - este um dos termos utilizados pelos especialistas no tema àquela altura (SIMÕES, 1946, p.402).

Reporto-me diretamente ao trabalho de Tito Serras Simões, ganhador do Prêmio de Medicina Tropical de 1945 e um dos tantos estudos exemplares nestes moldes. Este especificamente recaía sobre a população negra tida pelo colonialismo como incivilizada e era, portanto, submetida aos trabalhos nas minas em regiões administradas pela Diamang (VARANDA, 2014). No entanto, apesar dessa particularidade, o fio que até aquele momento percorria as avaliações sobre a alimentação não escapavam de cálculos matemáticos não exatos em torno da taxa basal que um corpo necessitaria para se manter nutrido por 24 horas, considerando-se como base exclusivamente os recursos agronômicos disponíveis. O demérito da questão é percebido na medida em que, segundo Simões, a bibliografia sobre o metabolismo das "raças negras do continente africano" era desconhecida (SIMÕES, 1946, p. 395).

A maior presença de estudos e de organismos responsáveis pela avaliação da alimentação dos negros colonizados a partir dos anos 1950 como a própria C.P.N.A. não resultariam em um total descolamento das ideias de rendimento e de trabalho. O parecer do relatório da 1ª Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição - norteador da C.P. N. A. - recomendava que, em primeiro lugar, haveria de se considerar a produção local e, em segundo, priorizar a alimentação dos trabalhadores, das mulheres em amamentação e das crianças abaixo dos 5 anos de idade.¹ Não se pretende afirmar categoricamente que todos os especialistas teriam a mesma percepção e conduta para com a resolução das problemáticas alimentares. O próprio Simões adverte a resistência encontrada na construção dos refeitórios, o que indicaria uma disputa ou dissenso entre os pares - mas não necessariamente uma perspectiva menos funcionalista (Ibidem, p. 455).

Contudo, torna-se patente a inclinação em manter a conciliação entre uma alimentação racional com o desenvolvimento das atividades agronômicas pré-estabelecidas, independentemente de aspectos de outra natureza. Pode-se afirmar, de maneira prévia, que haveria poucas alterações até meados dos anos 1970. Desde um horizonte ampliado, o tema teria sido revisto aquando da promoção de investigações no domínio das Ciências Sociais, impulsionadas a partir da criação do Centro de Estudos Políticos e Sociais (CEPS) em 1956. Essa virada 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 agronômica.

Essa conjunção de análises e conhecimentos, cujos diálogos muitas das vezes se mostraram inflamados, tornaria visível dimensões até então silenciadas da alimentação dos

africanos. E, mais importante do que isto, suas entrelinhas indicariam caminhos de observação das formas através das quais os africanos reorganizaram as suas próprias lógicas alimentares em sintonia com as transformações sociais pelas quais passavam. Analisados sob a ótica do mundo de trabalho e, a partir do adentrar da década de 1960, como potenciais consumidores, os sujeitos históricos africanos se mostrariam deslizantes entre os enquadramentos propostos, silenciosamente ou não enquanto indivíduos muito mais participativos na "racionalização" de seu alimentar do que aquilo que se poderia supor.

Entre o makèzú e o café com pão

Como forma de iniciar um pequeno passeio pela vivência da cidade de Luanda lhes trago um poema com café. Delineada pelas linhas do poeta angolano Viriato da Cruz, a personagem Avó Xima encarna uma anciã mulher comerciante que todo dia de manhãzinha se deslocava da periferia de Luanda em direção ao centro a comercializar o seu principal produto: a noz de cola. Para infelicidade de seu negócio, os trabalhadores da nova geração - entre pedreiros e lavadeiras - teriam substituído aquele produto usual noutros tempos por um costume novo: comer pão com chouriço ou café com pão. Para além do lúdico, a representação construída por Viriato é aqui transformada em fundamental trampolim posto que traz em si causas e consequências essenciais do processo de urbanização da cidade e de seu alimentar.

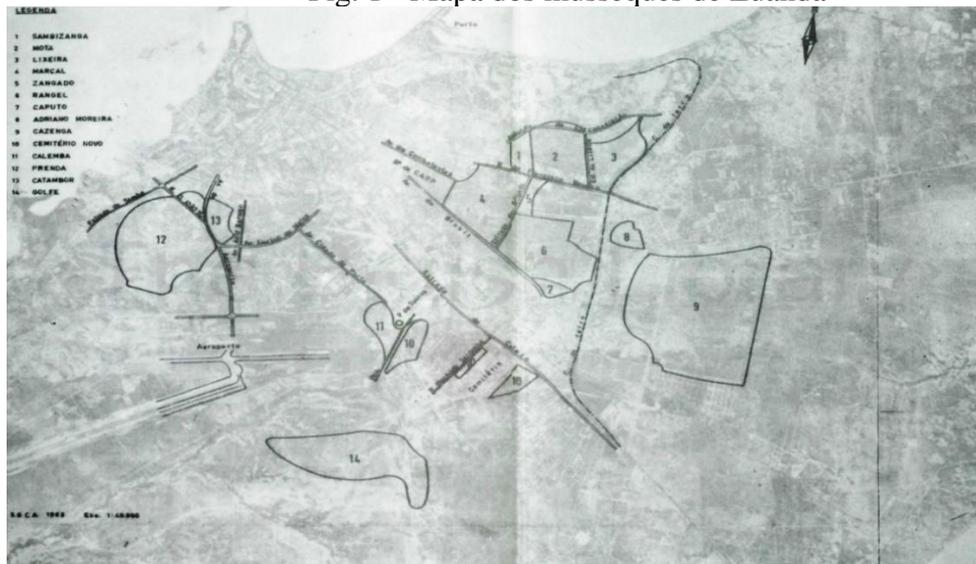
O café? Bom, para além de marcante nas ementas alimentares, inevitavelmente ele teria se tornado presente também sob outras formas. Tanto Luanda quanto a Avó Xima sentiriam as flagrantes transformações impulsionadas pelas altas cotações do produto na virada dos anos 40. Financiado por essas divisas, o projeto de ocupar e desenvolver a colônia com o aumento de sua capacidade produtiva e comercial recobriria os movimentos de industrialização e urbanização de Luanda. Para que se tenha uma ideia das transformações materiais, entre 1950 e 1970 foram construídas 1.141 unidades industriais, a maior parte delas relacionadas a fabricação de têxtil e de massas alimentícias - como pães, biscoitos, fermentos químicos - voltadas para o abastecimento interno de uma cidade que, entre 1940 e 1960, teria um acréscimo populacional de mais de 163mil indivíduos (BOSSLET, 2014, p.29).

Há de se considerar, contudo, que o potente investimento em imigração portuguesa em prol da integração no Ultramar não seria o único responsável pelo aumento dessa densidade populacional. Ademais de cabo-verdianos, são-tomenses, brasileiros e outras nacionalidades, Luanda foi ocupada por uma onda de africanos advindos do interior angolano e de outras regiões do continente africano, como os congolese e os cabo-verdianos. Dentre os muitos fatores do êxodo rural, um dos mais apontados pela literatura é a recusa aos maus tratos e

péssimas condições de vida do interior, especialmente relacionados com as questões laborais. Cabe recordar que eram, àquela altura, esses os indivíduos que compunham cerca de 98% da subfigura da estrutura social das colônias: "os indígenas" (HENRIQUES apud BOSSLET, 2014, p. 32). Luanda seria vista como um espaço de obtenção de melhores condições sociais.²

O reordenamento urbano não se limitaria a dinamização dos serviços e das indústrias, reconfigurando grande parte do território e dos espaços ocupados pelos novos e antigos habitantes. Momentaneamente desconsiderando as transformações no centro de Luanda, o foco dado ao realinhamento da geografia imaginativa da cidade corresponderá ao crescimento vertiginoso dos musseques dado que essa região periférica seria o local prioritário, mas não exclusivo para a acomodação da grande massa de africanos que adentraram a cidade a partir dos anos 1950. Fato que indubitavelmente permitiria a Christiane Messiant (1989) a percepção de uma "racialização topográfica".

Fig. 1 - Mapa dos musseques de Luanda



Fonte: MONTEIRO, 1973

Como se pode perceber, os musseques ocupavam grande parte da cidade posicionando-se à franja do centro urbano, no outro extremo da Ilha de Luanda - espaço também de notável importância. *Grosso modo*, os musseques seriam ocupados por indivíduos de diferentes origens, pertencimentos, idades, estatutos, ocupações e classes sociais que passariam a conviver em um ambiente com infraestrutura precarizada, cujos níveis seriam desiguais de um musseque para o outro. Esse reduzido investimento social nas estruturas nativas era previsto pela modernização do colonialismo português tanto que, invariavelmente, ela favoreceu a acomodação da população branca e, em especial, dos mais abastados no centro. Sem políticas públicas e

planejamento socialmente justo algum a "cidade dos musseques" crescera. Tal como cresceriam os olhos sobre os seus "problemas urbanos".

A imagem acima foi retirada de um trabalho de carácter sociológico motivado por essa suposta preocupação. Financiado pelo Fundo de Acção Social Do Trabalho em Angola (F.A.S.T.A), o estudo fora publicado no início da década de 1970, mas teria sido iniciado no final dos anos 1950 em virtude da vertiginosa expansão dos musseques. A expansão seria tratada como um fenómeno em comum a outros territórios, um efeito desbaratado do processo de industrialização que de igual maneira teria propiciado o surgimento dos bidonvilles em Paris e dos caniços em Lourenço Marques (MONTEIRO, 1973, p.15). Perspectiva sociológica esta que, ao que tudo indica, ressoa como eco dos estudos impulsionados pela CEPS em conjugação com o adentrar de uma lógica de trabalho urbano. O incomum desse mesmo fenómeno, silenciado em suas entrelinhas, residiria nas transformações ocorridas localmente entre o início e o final do referido estudo.

Como já afirmado, as pressões internacionais acrescidas do estourar da luta anticolonial no norte da província em fevereiro de 1961 funcionariam como grandes motores nas engrenagens da política colonial do Estado Novo. Apesar dos dissensos e da resistência na manutenção das colónias, haveria algumas alterações que incidiriam sobre as realidades experimentadas em Luanda. Para além dos investimentos científicos supracitados, a abolição do chamado Estatuto do Indigenato em outubro de 1961 faria parte desse "novo" colonizar. A ausência "de uma barreira contundente" (NETO apud BOSSLET, 2014, p. 39) e racialmente legislada que travava o acesso aos meios de ascensão social dos africanos em associação com as políticas de integração e o pequeno impulso ao desenvolvimento económico teriam permitido uma módica melhoria na condição de vida de negros e mestiços - muito embora tivesse como revés justamente aumentar as tensões raciais e sociais.

As fontes orais e processos-crime permitem entrever que no trato cotidiano a queda de uma duradoura classificação social entre indígenas e civilizados/assimilados não trouxera por si só uma vivência menos hostil (NASCIMENTO, 2013, *passim*). Seria risível acreditar que décadas de segregação legislada e cotidianamente experimentada fossem apagadas por um decreto. Essas alterações - e outrossim permanências - fariam com que, a partir dos anos 1960, o inchaço dos musseques passasse a ser encarado concomitantemente como um problema. Havia o medo de que as ideias de libertação enfim chegassem a Luanda e fizessem desmoronar o Ultramar. As entradas e saídas de Luanda, em especial por meio dos Caminhos de Ferro de Luanda, eram intensas. Grande parte deste movimento era composto por africanos do interior,

local em que se a luta se fazia sentir de forma mais declarada, ao menos de forma bélica. Os musseques passariam a ser entendidos como uma "área sensível" pelas autoridades.³

Não à toa, a administração desses espaços estaria sob controle da Polícia de Segurança Pública (P.S.P), cujos arquivos foram fundamentais para a realização dos trabalhos sociológicos como o de Monteiro e do geógrafo Ilídio do Amaral. No entanto, esse mesmo inchaço traria em si o potencial de se tornar a solução do problema. Como contornar e controlar os ânimos dos africanos e ainda contemplar os preceitos lusotropicalistas? Atendendo aos interesses do empresariado industrial, implementando políticas que facilitassem o desenvolvimento de um mercado consumidor. Essa percepção é pública e notória tanto no estudo de Monteiro, que avalia e informa publicamente as condições de vida e supostas preferências dos consumidores, quanto em trabalhos de natureza outra, como os antropológicos que visariam, entre outros aspectos, divulgar as transformações na cultura material das populações observadas (SANTOS, 1959).

Ajustando-se a um movimento global de inserção desses indivíduos na lógica do assalariamento - posto que no mundo do trabalho sempre estiveram - e com o real crescimento do mercado interno colonial, os africanos dos musseques passariam a ser vistos como trabalhadores com potencial poder de compra. Note-se que, embora eles tenham permanecido enquanto contribuintes de uma economia capitalista periférica, a forma passara a ser também direta (HEIMER apud BOSSLET, 2014, p. 38). Com a abertura do mercado interno ao capital privado, descabida seria que a possibilidade de "conquistar os corações" de potenciais consumidores fosse dispensada naquele cenário.⁴ Isto é, haveria a necessidade de se aferir não apenas o grau de consumo, mas gerar e perceber as demandas de um novo público. Decerto que, aos olhos desse empresariado, as investigações sobre alimentação da população local teriam grande valia.

Entre seres e pareceres

Como supracitado, grande parte da capacidade industrial e comercial destinava-se, ou melhor, buscava atender ao gosto e necessidades europeias. A Baixa, região central com salões e restaurantes considerados "finos" não era acessível aos menos abastados, limitando-se, *grosso modo*, a espaços inacessíveis aos itinerantes operários, criados, lavadeiras, enfermeiras, etc. A espacialização dos mercados de gêneros alimentícios, por exemplo, obedecia à lógica urbana de segregação ditada pela Câmara Municipal. Havia, para além do moderno Mercado do Kinaxixe criado nos anos 1950, mercados municipais espalhados pelos musseques (vide o Xamavo)⁵, tal como outros não formalizados que, diferentemente do Kinaxixe, apresentavam

um público majoritariamente negro. Conforme entoado pelo discurso colonial, a "sedução dos corações" traria em si essa contradição: a ambígua realidade de manter as diferenças.

Não caberia aqui um panorama substancial da dinâmica comercial da cidade, mas sim indicar alguns pontos nevrálgicos. Suspendendo-se a realidade na Baixa, tanto os musseques quanto a Ilha de Luanda eram dotados de pequenos estabelecimentos comerciais, em sua maioria administrados de forma regular ou não majoritariamente por portugueses e caboverdianos - posicionamento que muito favoreceria práticas cotidianas de racismo na compra e venda. Para além destes e dos mercados espalhados pela cidade, a comercialização também era conduzida por mulheres comerciantes de diferentes idades, pertencimentos e modalidades, as chamadas quitadeiras.⁶ Cujo substancial número a partir dos anos 1960, ao que tudo indica, era composto pelas ambulantes (MONTEIRO, 1973, p.201). Essa circulação era importante por diferentes fatores, tal como a perseguição municipal sofrida, mas também em função das distâncias da cidade e seus mercados, aumentadas pela pouca estrutura do transporte urbano.⁷

A horticultura produzida na cidade, dados os trâmites racializados de apropriação de terras, era àquela altura dominada pelos europeus em cujos quintais se desenvolviam pequenas e médias produções. Ou, em outros casos, a produção ocorria em terrenos das grandes firmas arrendados a preços pré-estabelecidos.⁸ Decerto que, como se pode perceber em uma fonte ou outra, pequenas plantações - pés de fruta, por exemplo - ainda resistiam à posse das grandes firmas esquecidos na vastidão dos musseques e nos espaços da Ilha. No entanto, o abastecimento alimentar da cidade era, de forma majoritária, proveniente do interior angolano, condição que tanto dependia das intempéries climáticas quanto dos desvios e negociações informais realizados por diferentes agentes. Com o desenvolvimento industrial da cidade, alguns produtos passaram a apresentar uma maior circulação, mas esse consumo era dependente da informação e dos acessos sob diferentes formas.

Perante este cenário, mas distante do cotidiano os especialistas da C.P.N.A realizariam inquéritos aos moradores dos musseques. Em suma, pode-se dizer que os relatórios sinalizariam a monotonia alimentar como grande problema, cuja causa seria fundamentalmente o baixo poder de compra daqueles habitantes em uma realidade em que 97% dos alimentos eram comprados (MONTEIRO, 1973, p.305). Oscilando entre um ideal evolucionista e integracionista, as análises apontavam que essa população, se em condições financeiras adequadas, já teria demonstrado uma clara evolução de seu comportamento alimentar em direção ao tipo europeu.⁹ A chamada "evolução" seria comprovada dado o aumento no consumo de gêneros europeus, tal como o pão (sic) (Ibidem, p.301). A monotonia residiria *grosso modo* na associação e repetição de 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.¹⁰

Em Luanda, a "débil e desproporcional fonte de carboidratos" que compunha o "pirão" era predominantemente à base de farinha de mandioca, eventualmente misturada com uma porção de farinha de milho. Não apenas na atualidade, mas pelo menos desde meados do século XIX esse "pirão" é em realidade denominado funge.¹¹ Palavra do kimbundu, uma das línguas presentes em Luanda e Angola, o funge consiste em uma habilidosa preparação de massa de farinha cozida em água quente, sem condimentação e que, de fato, pode ter diferentes cereais ou tubérculos como base. Nos musseques de Luanda, de acordo com os relatórios e inquéritos, o funge era predominantemente de farinha de bombó (fuba ia mbombó). Neste caso, a mandioca passaria por um processo específico de preparo tornando-se, pois, em bombó. Nota-se que o funge de bombó parece ter sido entendido como algo marcante tanto por seu preparo quanto por sua presença na alimentação dos musseques de Luanda.

Fig. 2 - Muamba de galinha com funge de bombó e arroz branco



Fonte: RIBAS, 1989 [1965]

Em 1949 as ponderações da 1ª Conferência Interafricana de Alimentação, tendo em vista as avitaminoses frequentes entre os africanos, sinalizariam o alto teor de carboidratos na alimentação dos africanos como algo a ser revisto, preconizando-se um aumento da ingestão de proteínas de origem animal e da produção de outros gêneros de consumo local. Àquela altura, dado os poucos conhecimentos nutricionais, o recomendado seria também um aprofundamento sobre a incidência dos "costumes culinários indígenas" para que, paulatinamente, os primeiros

suplantassem a existência dos segundos.¹² Seguindo o mesmo parecer e indicando a permanência do problema, nos anos 1960 a C.P.N.A endossaria a necessidade de se reduzir o consumo de fuba, alternando-se a alimentação dos africanos dos musseques com outros elementos, estimulando-os a consumir massas alimentícias e/ou enriquecê-las com farinha de peixe.¹³

Consenso na maioria dos relatórios, a fuba seria considerada um gênero "tipicamente africano" e representaria um problema nutricional na alimentação local. De fato, um prato de resistência aos olhos dos especialistas.¹⁴ De forma curiosa, o aumento da ingestão de hidratos de carbono era antes a grande meta dos especialistas em alimentação. Por limitações de escopo, não seria cabível entrar no mérito com relação ao valor nutricional de todos os elementos, situação que muito provavelmente em nada elevaria o pão de trigo ou as "batatas renas" ou "batatas comuns"¹⁵ - gêneros tidos como europeus - à itens alimentícios nutricionalmente essenciais ou superiores a fuba. O que se coloca, em primeiro lugar, é a permanência de um problema crônico na alimentação das populações africanas dos musseques provocado - e não sanado - pelo modo português de estar no mundo desde, pelo menos, os anos 1940. Em segundo lugar, há de se questionar o que teria marginado e propiciado esse suposto problema não resolvido.

Entre seres e saberes

Deslizando entre empresariado e cientistas, Luanda tinha uma dinâmica própria cujas experiências cotidianas dificilmente seriam destapadas e observadas em sua totalidade, apesar de tantos olhos. Se, de fato, a fuba de bombó teria sido elencada como produto primordial de consumo, servindo à perpetuação de um hábito alimentar local é porque, primeiro, ela era produzida e consumida em escala considerável. E, segundo, era algo "ao gosto do freguês". Essas duas inflexões encaminham para algo que talvez não seja um fato de amplo conhecimento: havia outros tipos de farinha de mandioca sendo produzidas. As supostamente mais vulgarizadas, pelo menos as mais percebidas pelas fontes, são a "farinha de pau" e a "farinha de musseque".¹⁶ No entanto, havia outras denominações como farinha mimosa ou farinha de Malange (RIBAS, 1989 [1965])¹⁷

Excetuando-se as de outros gêneros, é provável que cada uma dessas tivesse um valor tanto simbólico quanto material. No caso, as de mandioca tiveram, especialmente em função da comercialização de gêneros alimentícios à borda do tráfico transatlântico de escravizados, maior proeminência tanto nas fontes quanto nos hábitos dos habitantes de Luanda. Caberia ainda assinalar que o consumo de mandioca não se reduzia à estes subprodutos, ela era

consumida *in natura* e outrossim dela se produzia amido e tapioca. O funge de bombó não era o único prato por ela formado, ela estaria presente também no preparo de pratos corriqueiros como a quicuerra, a kitaba, a kikuanga, a quifufutila, sendo um gênero de relativa importância para a fermentação e preparação de bebidas alcoólicas, tal como em preceitos cerimoniais.¹⁸

Há indicações de pequenas plantações de mandioca e de milho na região leste da cidade, localizadas no entorno da Samba Grande e do musseque Prenda (n.º12), mas não necessariamente do preparo de fuba. Tem-se informação sobre a construção de moagens no musseque Rangel (n.º6), no entanto, a fuba de bombó requereria outros procedimentos. Ana, uma angolana nascida em Luanda na década de 1970, em depoimento disse-me que "em tempos de sua mãe" essa fuba era consumida em Luanda, mas que sua mãe não aceitava caso não estivesse muito fina, bem peneirada.¹⁹ Conforme dito, o preparo da fuba de bombó não seria um conhecimento vulgarizado. Ou melhor, é factível que o desempenho dessa atividade dependesse de um trabalho especializado. Para além de uma trituração específica seguida de peneiração, o tratamento prévio dado a mandioca para que se torne em bombó é um procedimento cuidadoso e moroso que altera, inclusive, o sabor do produto final.

Diferentemente da "farinha de pau" ou da "mimosa", a fuba - cujo nome resiste em permanecer não traduzido - parece não ser um preparo corriqueiro. Até o presente momento, sustenta-se a hipótese de que ela seria exclusivamente produzida especificamente por mulheres à margem da cidade. Os testemunhos de José Carlos de Oliveira (2004, *passim*), filho de um comerciante português àquela altura, deixam implícito que o estabelecimento de seu pai recebia produtos prontos para serem pesados e empacotados. É factível que, para além de ofertada nos mercados dentro dos musseques, algum tipo de fuba fosse comercializada por lojistas portugueses.²⁰ Àquela altura a população local denominava os lojistas informantes de "fubeiros", termo derivado da fuba (MOORMAN, 2008, p. 119). A designação pode ter sentidos diferentes. Ela poderia se relacionar com o simples fato de comercializar fuba ou por uma associação metonímica envolvendo a cor branca da pele. Fato é que, se de bombó ou não, os lojistas europeus vendiam alguma fuba, além de massas, entre outros itens.

Porém, dificilmente eles se dedicariam a produzir a fuba de bombó. Uma das evidências que sustentam a ideia de que seria o preparo do produto uma especialidade de mulheres à margem deve-se ao trabalho desenvolvido pela cientista social angolana Ana Sousa de Santos. Publicado em 1968 no Boletim de Investigação Científica de Angola, a etnógrafa percorreu 8 musseques no entorno de Luanda com o fim de documentar o processo de montagem das prensas utilizadas pelos agricultores locais. Ademais de um conhecimento técnico irrevogável, concluiu-se que o fenômeno das prensas propiciava atividades outras que, em seu conjunto,

fortaleciam a estrutura comunitária. Tal como os sacos artesanalmente tecidos com tiras de mateba, (SANTOS, 1968, p. 157) as farinhas surgem como subprodutos de grande relevância tanto para a subsistência quanto fonte de renda dos envolvidos no processo.

Seria, portanto, do rendimento da venda da farinha que aqueles homens e mulheres sobreviviam (Ibidem, p.165). Supostamente diferente do comportamento nas cidades - segundo os inquéritos da C.P.N.A. - era comum intercalar troca e compra de bens alimentares no interior. E à roda da prensa, de fato, se imprimiam trocas. Em quase todas aquelas comunidades, o dono - geralmente homem - era o proprietário da prensa e, segundo as normas locais, seria ele o responsável pela prensa e moagem da mandioca (Ibidem, p. 159). O produto produzido era torrado em comunhão e repartido. Sendo poligâmico ou não, as companheiras não poderiam participar do processo inteiro da transformação em farinha. Como era torrada, dificilmente aquelas farinhas seriam a de bombó. Ao longo de todo o trabalho ela não é sequer nomeada, o que indica que as mulheres fazedoras desse tipo específico seriam outras. Muito embora se tenha exposto que homens tinham conhecimento técnico para a feitura de farinhas, duas informações reforçam que havia mulheres especializadas na tarefa.

Uma das prensas era de uma viúva, o que primeiro socialmente lhe teria transformado e, segundo, afirmaria o saber fazer farinha por uma mulher. Cada tipo de farinha era fabricado por mulheres em categorias sociais distintas. Informantes mulheres relataram à investigadora terem acompanhado suas mães, em torno dos anos 1920, na feitura de farinha nos musseques em Luanda. Havia na então região urbanizada da cidade o estabelecimento de prensas. Como se pode perceber no trabalho de Santos (1968), esses mecanismos dependiam de espaço e recursos específicos para suas montagens. Provavelmente, em função do aumento da segregação racial e, por conseguinte, das remoções dos africanos para a periferia da cidade, essas prensas teriam sido destituídas, destruídas e vetadas ao ambiente urbano, localizando-se mais afastadas do grande centro. De qualquer forma, tem-se o registro de suas existências, dos saberes de mulheres seja no preparo ou na comercialização das farinhas.²¹

O que permanece silenciado é quem seriam as mulheres fazedoras da fuba de bombó largamente consumida pelos habitantes dos musseques, pelo menos, de 1957 a 1973. Como se pode notar nos relatórios da C.P.N.A., não era apenas nos musseques que ela se fazia presente: sobrepujando todos os demais itens, ao norte da província, na Baixa de Cassange a fuba de bombó estaria em primeiro lugar, com uma taxa de frequência de 57%. Seria um preparo específico do interior? E trazido pelos fluxos circulatórios de pessoas, produtos e ideias que adentraram Luanda a partir dos anos 1950? Veja, é factível que a grande presença da fuba tenha diretamente a ver com o preparo de funge. Excetuando-se as ementas diárias das populações

que habitavam a Ilha de Luanda, ele se faz presente na maioria das demais ementas. No jornal *A Província de Angola* publicado no dia 2 de março de 1962 tem-se uma reportagem apócrifa intitulada *No restaurante pirão não há qualquer dificuldades*.

A mesma informa que [...] após as 12 horas de cada dia ali se juntam centenas de trabalhadores [...] a maior parte deles (todos mesmos) habitam em zonas demasiado afastadas do centro [...] O que existe ali é afinal um enorme restaurante [...] O funge não pode faltar, como não podia de ser [...].²² Fora as muitas informações pertinentes e que não caberiam ser esquadrinhas neste artigo, reitera-se a presença do funge - muito embora de qualidade obscura. Os refeitórios do F.A.S.T.A apresentavam o prato como opção "tradicional" em suas opções de almoço para a escolha dos trabalhadores que, em sua maioria, preferiam realizar suas refeições nas cozinhas ao ar livre (MONTEIRO, 1973, p.313). Esse funge seria diferente daquele consumido dentro das residências? Os inquéritos da C.P.N.A se restringiam ao consumo efetuado nos lares e, a rigor, era realizado por intermédio de uma mulher. O funge, de qualquer forma, era um preparo de consumo generalizado e reconhecido - e, talvez, não bem preparado por todos.

De qualquer forma, era hábito cotidiano na cidade. Entretanto, mais do que o funge e a fuba, o que induz o olhar é a tipificação da fuba de bombó como um gênero africano e sua alta recorrência no consumo como um problema. Para quem e o que isso quereria dizer? Se não havia mais prensas espalhadas pela cidade se reduziriam as possibilidades de extração da água da mandioca, etapa importante para moagem a depender do tipo do tubérculo. A bombó não demanda prensa. A mandioca, para amolecer, deve permanecer de molho de 4 a 5 dias, em seguida sofrer secagem por exposição solar para se tornar em bombó. E esta não demanda água, ou melhor, uma lavagem com fluxo contínuo. Isto é, um produto adequado a ambientes áridos e mais facilmente preparados na época do cacimbo. A rigor Luanda apresentava problemas com o abastecimento hídrico, sobremaneira os musseques (JACINTO, 2012). As fubas de milho e de outros cereais não demandam o demolho, apenas a moagem.

Até aonde se tem notícia as moagens em Luanda, localizadas nos musseques ao redor do centro, geralmente eram propriedade de imigrantes portugueses que as alugavam para que mulheres africanas produzissem as farinhas. O fato "moderno" da destruição das prensas em Luanda a partir de 1920 e as relações de poder desiguais que envolviam homens brancos donos de moagens e mulheres negras a fim de trabalho poderiam ter a ver com a grande incidência no consumo de fuba de bombó? Seria essa fuba uma forma de se desvencilhar dessas relações? De se ter autonomia no ser e no saber fazer? Cabe destacar que o milho era gênero ativo da econômica exportadora da colônia, produzido em grande escala. Àquela altura grande parte dos

relatórios da C.P.N.A sugeriam o alto valor nutricional do mesmo como forma de equilibrar a alimentação local em detrimento da mandioca (FONSECA, 1956; NUNES, 1959). No entanto, para a região de Luanda e especificamente na área de domínio ambundo a mandioca era preferencial.²³

Para se contornar o hábito alimentar era sugerido, outrossim, o aumento no consumo de, por exemplo, hortaliças ou folhas verdes - que, àquela altura, mantinham preços elevados, tal como a carne e o leite. Segundo a reportagem *A cidade e os mercados* do *Tribuna dos Musseques* - encarte do *ABC Diário de Angola* e posteriormente um periódico em separado - a fuba de bombó se apresenta como repertório apenas dos mercados não regulamentados, nos quais era incomum a presença de europeus a comercializar.²⁴ Apesar de supostamente mais acessível e, de fato, proporcionar um prato substancioso como o funge, a fuba de bombó não pode ter o seu consumo atrelado apenas ao nível social dos indivíduos ou ao seu espaço de comercialização. Afinal, para além delas havia ainda a venda de outras fubas. A de bombó implicaria em um saber cozinhar específico, em um paladar diferenciado. Ela confere um poder a quem a produz, a quem a transforma em alimento - seja do corpo ou da alma.

Como dito, as idas e vindas do interior para o centro da cidade eram intensas. E os comboios não seriam apenas carregados de pessoas, mas de produtos e sobretudo de ideias. Do conjunto de indivíduos inqueridos por Monteiro, havia uma desproporção no número de mulheres, sendo na medida de 1 para cada 5 homens (MONTEIRO, 1973, p. 67). Muito embora se tenha observado com mais acuidade os trabalhadores homens que adentraram a cidade, elas também se fariam sentir. O alto consumo da fuba, rebaixando o consumo de outras farinhas, parece corresponder a uma regular demanda e oferta que não deveria mais ocorrer tendo em vista a lógica de produção alimentar implementada na cidade. Seria a fuba de bombó, em uma panela sem tampa, um meio silencioso, descentrado e seguro de reexistir da "cidade dos musseques"? No atual desenvolvimento da pesquisa, cada vez mais torna-se defensável que a produção e circulação da fuba de bombó tenha ainda muito a nos dizer sobre os movimentos cotidianos de reconstrução social no espaço urbano de Luanda.

Bibliografia

AMARAL, Ilídio. Ensaio de um estudo geográfico da rede urbana de Angola. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar, 1962.

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

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

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..

JACINTO, Mónica Marina Pires Lobo. A problemática da água em Angola (1975-2010). Dissertação (Mestrado em Gestão do Território). 116 folhas. 2012. Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2012.

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

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

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

NETO, Maria da Conceição. Ideologias, contradições e mistificações da colonização de Angola no século XX. *Revista Lusotopie*, 1997, pp. 327-359.

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

RIBAS, Óscar. Alimentação regional Angolana. Lisboa: Ramos, Afonso & Moirta Lda, 1989;

SEQUEIRA, Elsa Cochat. *Kuria ia kuku: comida da avozinha (com sabor de Angola)*. Lisboa: Venda Nova, 1998.

VARANDA, Jorge. Cuidados biomédicos de saúde em Angola e na Companhia de Diamantes de Angola, c. 1910-1970. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.21, n.2, abr.-jun. 2014, pp.587-608. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/pdf/3861/386134011010.pdf>> Acesso em 16 jul. 2016.

¹ Memórias d'África e do Oriente. "Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. Relatório Final". In: *Boletim Geral das Colônias*, n.º 302-303, 1950, p. 48.

² Entretanto, é de se ressaltar que os critérios para obtenção do status de assimilado foram intensificados a partir da mesma década, limitando o acesso à cidadania, outrossim reduzindo a estabilidade dos já assimilados. Via decreto n.º39.666 de 20 de maio de 1954, houve pois um endurecimento do Estatuto, refinando os requisitos de "acesso à cidadania". Além de agravar ainda mais as relações laborais, o documento instituiu legalmente a possibilidade de revogação do Bilhete de Identidade - documento que comprovava o estatuto jurídico de africano civilizado.

³ Termo utilizado nos relatórios de informação dos Serviços de Centralização e Coordenações de Informação de Angola (SCCIA). Designaria zonas de instabilidade política latente, sobretudo a partir dos anos 1960. Cf. BOSSLET, Juliana. *Op. cit.*, 2014.

⁴ A ideia de conquista dos corações é própria do discurso colonial, especificamente a partir das estratégias políticas lançadas como Acção Psicossocial em 1961.

⁵ O Xamavo se localizava próximo a Missão de São Paulo, no musseque Mota (n.º 2), bem à beira da Baixa - posição que não seria de tão fácil acesso para a grande maioria residente nos musseques mais periféricos. De grande importância para o abastecimento da cidade, talvez fosse o mais frequentado. Já popular nos anos de 1940, o mercado passaria por uma reformulação em virtude de um suposto acidental desabamento de parte de sua cobertura em 1948.

⁶ Sobre as quitadeiras de Luanda buscar PANTOJA, 2001.

⁷ Pelo menos até início dos anos 1960, das 16 linhas do circuito de transporte coletivo de Luanda apenas uma carreira era dedicada a "massa não civilizada", cujo trajeto era da Praça dos Lusíadas ao Posto dos musseques, passando pelo largo central da Mutamba. Cf. AMARAL, 1962, pp.77-78.

⁸ ANA. Administração civil. Luanda. Caixa 1024, fiscalização comercial.

⁹ *Ibidem*, passim; Memórias D'África e do Oriente. "Rações de trabalho. Alimentação africana - O caso de Angola". In: Boletim do Instituto de Angola, n.º17, 1963, p. 79.

¹⁰ Memórias D'África e do Oriente. "Rações de trabalho. Alimentação africana - O caso de Angola". In: Boletim do Instituto de Angola, n.º17, 1963, p. 73.

¹¹ A depender da fonte, a grafia se altera para infungi, funje, funji, entre outras.

¹² "Conferência Interafricana..."

¹³ Àquela altura, a farinha de peixe, usualmente exportada para Europa como alimentação bovina, passa a ser testada como alimento humano.

¹⁴ Termo usual para pratos de base - o que não diminui a ambiguidade de sentido que lhe pode ser conferido.

¹⁵ Referente a chamada batata inglesa no Brasil.

¹⁶ Para se fazer a farinha de pau, a mandioca é descascada, lavada e ralada com um ralador. A massa ralada deve ser prensada para a retirada da água. A polpa é espremida e secada ao sol e depois torrada. Quando fina e torrada, chama-se também de farinha mimosa. Quando grossa, é chamada de farinha de musseque. Já a farinha de pau grossa, sem acidez, é conhecida como farinha de Malange.

¹⁷ Cf. RIBAS, 1989; SEQUEIRA, 1998.

¹⁸ A fuba de bombó teria um elevado significado em cerimônias como a alembamento para a chamada 'etnia Ngola' ou o 'povo da Ilha de Luanda' residente dos musseques. Os envolvidos passariam a pamba ou a fuba nos corpos demarcando a felicidade do momento. Poderia ser substituída também por cinzas. Alembamento é, segundo Ribas, o tributo de honra prestado pelo noivo à família da noiva. O mesmo que 'dote' e, em língua kikongo, é traduzido como kamalongo.

¹⁹ Entrevista com Dona Ana. Rio de Janeiro, 30/10/2019.

²⁰ Esses pequenos comércios eram entendidos como uma espécie de "cancro social" na medida em que, ademais de não regulamentados, se multiplicavam sem estrutura e tendenciosamente não apresentavam exatidão dos pesos e preços afixados. Isto é relevante de ser mencionado porque àquela altura a forma mais usual de comercialização era à retalho e, geralmente, as mercadorias eram empacotadas nas próprias lojas. Considerando-se essas complicações - que não estariam livres de práticas racistas - torna-se plausível que os africanos evitassem os estabelecimentos de não-africanos. Sobre a proliferação desse comércio irregular, ver AMARAL, 1968, p.119.

²¹ Importa salientar que não se pretende afirmar que essas atividades seriam novidade dos anos 1950, apenas ressaltar uma continuidade e suas respectivas transformações no tempo. Pesquisas anteriores já atestaram com maestria a existência de mulheres fazedoras e comerciantes de farinhas em Luanda. Ver, por exemplo OLIVEIRA, 2015.

²² Hemeroteca Municipal de Lisboa. Jornal A Província de Angola, 02/março/1962, p. 4. Documentação gentilmente cedida pelo pesquisador Alexandre Reis (UFF).

²³ O grupo Ambundo (ou mbundu), falante da língua kimbundu, é historicamente aquele predominante sobre a região de Luanda, ocupando também algumas regiões do interior, como as atuais províncias do Bengo, Cuanza Norte, Malange e parte norte do Cuanza Sul.

²⁴ Hemeroteca Municipal de Lisboa. ABC - Diário de Angola - Tribuna dos Musseques, 11 de maio de 1967, n.º 1, pp. 4-5. Documentação gentilmente cedida pelo professor doutor Marcelo Bittencourt (UFF).