

Quem trabalha, come: cozinhas ao ar livre no espaço urbano de Luanda (1960-1970)

Karina Helena Ramos

Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto
Porto, Portugal

Recebido em: 30 ago. 2023

Aprovado em: 04 mar. 2024

Publicado em: 16 maio 2024

Resumo

Com a reorganização da geopolítica mundial dos anos 1950, década em que se conformava um padrão alimentar global, os africanos passaram a ser integrados no mercado de trabalho assalariado urbano. Por conseguinte, eram vistos como agentes econômicos sujeitos a novos hábitos de consumo e inseridos nas estratégias de enquadramento social, estas, ajustáveis a uma classificação colonial que se espelhava espacialmente, demarcando as linhas de uma territorialidade. Ao defendermos o consumo alimentar como expressão dinâmica de um vivido territorial, o presente artigo tem como objetivo destacar a estratégia de resistência aos cerceamentos coloniais a partir da ocorrência de cozinhas ao ar livre montadas pela população africana no espaço urbano da cidade de Luanda durante os anos 1960 e 1970. Para tal, alicerçados em um referencial teórico-metodológico que se inscreve na geografia, antropologia e história social, cotejamos informações apresentadas em diferentes tipologias de fontes, incluindo-se periódicos, documentos médico-nutricionais e investigações socioantropológicas elaborados pelas autoridades coloniais. Ao apostarmos na metodologia da História Oral nos baseamos, também, em entrevistas realizadas com angolanos que experimentaram a vivência na Luanda daquele tempo.

Palavras-chave: Luanda. Comensalidade. Territorialidade. Agência Feminina. Trabalhadores.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

* Pesquisadora Colaboradora do Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto. Doutora em História Social da Cultura pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro; Mestre em História Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: hr.karina@gmail.com

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

 <http://lattes.cnpq.br/6805313849361348>

Who works, eats: open-air kitchens in Luanda's urban space (1960-1970)

Karina Helena Ramos

Centre for African Studies of the University of Porto
Porto, Portugal

Received: 30th Aug. 2023

Approved: 04th Mar. 2024 **Published:** 13th May 2024

Abstract

With the internationalization of the economy from the 1950s onwards, a decade in which a global food pattern was forming, Africans began to be integrated into the urban wage labour market. Consequently, they were seen as economic agents subject to new consumption habits and inserted into social framing strategies, which were adjustable to a colonial classification that was spatially mirrored, demarcating the lines of a territoriality. By defending food consumption as a dynamic expression of a territorial experience, this article aims to highlight the resistance movement by the African population from the conformation of a specific space of sociability and commensality: the outdoor kitchens. To this end, based on a theoretical and methodological framework that is inscribed in geography, anthropology and social history, we collate information presented in different types of sources, including periodicals, medical-nutritional documents and socio-anthropological investigations prepared by the colonial authorities. By relying on the methodology of Oral History, we also relied on interviews conducted with Angolans who experienced living in Luanda at that time.

Keywords: Luanda. Commensality. Territoriality. Female Agency. Workers.

This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Finance Code 001.

* Collaborating Researcher at the Center for African Studies at the University of Porto. PhD in Social History of Culture from the Pontifical Catholic University of Rio de Janeiro; MA in Social History from the Federal University of Rio de Janeiro. Email: hr.karina@gmail.com

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

 <http://lattes.cnpq.br/6805313849361348>

Introdução

havia muito também um negócio em que pessoas montavam uma espécie de cozinha nas proximidades e durante o almoço a pessoa ia a essas senhoras e almoçava aí [...]. Lembro-me no período de férias que ia com minha mãe a visitar essas primas e elas estavam ali junto ao porto de Luanda onde tinham montado, digamos, essa prestação de serviço.¹

Retirado de uma longa entrevista realizada com o angolano Simão Cacete, natural de Luanda, o trecho acima em destaque, entre tantos de igual relevância, foi escolhido para dar início ao presente artigo dado que ele condensa e recupera uma experiência social talhada por aspectos fundamentais do cotidiano dos habitantes e, em especial, dos trabalhadores do espaço urbano de uma Luanda colonial. Ainda nesse sentido, as falas transcritas carregam a peculiaridade de lançar luz sobre agentes e determinadas estratégias que, ao suplantarem as contingências sociais que marginavam a cidade e específicos sujeitos sociais de Luanda, funcionarão como objetos de análise impreterivelmente indissociáveis e centrais neste artigo e que terão, em seu oportuno momento, o devido espaço de aprofundamento dentro de um tema tão vasto a ser contornado pela interface entre, fundamentalmente, os conceitos de comensalidade (Cf. Fischler, 2011) e territorialidade (Cf. Haesbaert, 2009).

Dadas as contradições que aceleraram o processo de modernização política e econômica no pós-Segunda Guerra Mundial, sobremaneira pela intensificação do movimento internacional em prol da descolonização da África, Ásia e Oriente, os grandes centros urbanos de diferentes países africanos como, a título de ilustração, República Democrática do Congo, Nigéria e Moçambique passaram a apresentar um crescimento vertiginoso em que se imbricavam os fenômenos de industrialização, urbanização e fluxos migratórios de diferentes naturezas.² E, financiada pelas altas cotações do café entre os anos 1948 e 1954, Luanda, capital de Angola, não esteve alheia a esse processo globalmente assistido. Consoante Juliana Bosslet (2013), a abertura dos territórios colonizados à industrialização surtiu efeito naquela cidade, fato que possibilitou que, a título de ilustração, entre 1950 e 1970 fossem construídas 1.141 unidades industriais, a maior parte delas relacionadas com a fabricação de têxtil, massas alimentícias, conservas, pastelaria, fermentos e leveduras voltadas para a produção e o abastecimento interno (Cf. Amaral, 1968).

A indústria de massas alimentícias crescia, como a rigor, também a indústria

1 Simão Cacete. Entrevista concedida à Karina Ramos. Londres; Rio de Janeiro, 8 fev. 2021.

2 Para mais informações sobre os processos transcorridos nos citados países, ver: Domingos e Peralta (2013), Falola (2004) e Maximy (1984).

transformadora. Havia uma grande diversidade delas produzindo artigos para a produção de biscoitos, bolachas, conservas, torrefação de café, farinha de amendoim, margarinas, óleo, etc. Em 1961, a Companhia União de Cerveja em Angola (CUCA), ao ser integrada a Nova Empresa de Cervejas de Angola (NOCAL), produziu em quatro anos cerca de 30 milhões de litros de cerveja, quase todos consumidos pelo mercado interno. A tabela abaixo nos permite dimensionar o intenso crescimento populacional assistido por Luanda em especial a partir da década de 1950:

Tabela 1 – Densidade populacional de Luanda

Anos	Branços		Não-branços		Total
1930	6.008	11,8%	44.580	88,2%	50.588
1940	8.944	14,7%	52.084	85,3%	61.028
1950	20.710	14,6%	120.937	85,4%	141.647
1960	55.567	24,7%	168.973	75,3%	224.540
1970	124.400	26,7%	350.928	73,3%	475.328

Fonte: Amaral (1968).

Na medida em que o território estava sob jugo colonial português e o sistema era racialmente orientado, a tabela acima apresenta uma classificação racial, em que de um lado há o índice relativo à população “branca” e, do outro, à população “não-branca”, grosso modo, europeus e africanos. Diferentemente do transcorrido em outros territórios, em especial aqueles sob jugo colonial francês e inglês, o processo de descolonização em Angola teve a morosidade como marca histórica uma vez que, ideologicamente afincados no pressuposto reacionário de uma suposta “missão colonizadora portuguesa”, Portugal insistira na manutenção de seus territórios sob a falaciosa ideia de um “império ultramarino”, isto é, veiculava-se a imagem de um país que apresentava extensões para além-mar e integrado enquanto um amálgama pela amabilidade inerente à colonização portuguesa. Esse “modo português de estar no mundo” (Cf. Castelo, 1999, *passim*) explica a sensível maior entrada de

imigrantes portugueses naquele território mediante os incentivos governamentais para garantia do projeto colonial a partir da década de 1950. Já o fluxo de entrada da população africana – porque composta por indivíduos de Cabo Verde e demais regiões africanas – apresentou aumento, haja vista a migração de indivíduos que depositavam expectativas de melhores condições de vida em um centro urbano em expansão, minúcias que ultrapassam o escopo do presente trabalho.

Isto posto, ressalta-se que, indubitavelmente, um dos efeitos da intersecção entre industrialização e crescimento populacional foi a ampliação das possibilidades laborais, tanto das ofertas quanto das demandas. Mediante as reformas legislativas detonadas a partir dos anos 1960 houve uma relativa maior possibilidade de que a população local, sempre cerceada racialmente haja vista, também, as consequências materiais do Estatuto do Indigenato,³ lograsse melhores postos de trabalho e houve, decerto, uma relativa melhoria da qualidade de vida (Bosslet, 2013, p. 90). Se, como colocado acima, a indústria de alimentos produzia mais era porque logicamente havia tanto o maior consumo interno quanto a perspectiva desse aumento. Viviam-se o ápice da integração entre as cidades coloniais e uma única economia-mundo ou, em outros termos, da incorporação em uma única divisão do trabalho do capitalismo industrial (King, 1990, p.6). Conforme adverte a atual historiografia africanista,⁴ as grandes cidades ao redor do mundo estavam a ser amoldadas enquanto centro de treinamento das propostas de uma economia globalizada.

Essas novas propostas dialogavam com os rearranjos da geografia industrial pós-Segunda Guerra Mundial a partir das quais a questão alimentar recobrou posição central na pauta internacional (Cf. Lira, 2018). Uma evidência da interface entre o movimento de recondução do padrão global de consumo dos alimentos e o enquadramento da população africana enquanto agente econômico é a realização da 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 da Grã-Bretanha, União Sul Africana e da 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

3 No plano da teoria e da lei, regia sobre aquele espaço uma política de assimilação cuja ossatura jurídica correspondia ao "Código de trabalho dos indígenas nas colônias portuguesas" e ao "Estatuto Político, Civil e Criminal dos indígenas", vulgarmente conhecido como "Estatuto do Indigenato", promulgado via Decreto de n. 12.533, de 23 de outubro de 1926. Através do Decreto de n. 13.968, ele foi estendido à população da Guiné-Bissau no seguinte ano. Até a década de 1920, a classificação da população nativa estava a cargo das autoridades locais. A partir de então, são criadas leis regularizando as definições a partir das categorias de "assimilado" – africano civilizado – e "indígena", categoria que se faz presente em parte das fontes consultadas porque estão inscritas no período de vigência do Estatuto.

4 A consideração é melhor compreendida a partir da leitura de Domingos e Peralta (2013).

nutricionais nos países e territórios africanos.⁵

Pese sobre as práticas e hábitos alimentares africanos pairasse um discurso com viés nutricional, que tangencia o conceito de “segurança alimentar”, a implícita preocupação das potências envolvidas era adequar o padrão internacional de consumo aos interesses industriais e comerciais globais que também resvalavam nas modificações dos sistemas agrícolas dos territórios africanos haja vista a descolonização. Nota-se no relatório o apelo por ações integradas com o fim de promover a melhoria da qualidade de vida e bem-estar das populações africanas dado que o comportamento alimentar era compreendido como um sustentável indicativo de desenvolvimento social. A endossar a conexão deste fenômeno com os estratagemas político-econômicos portugueses, a partir dos anos 1960 não apenas se intensificaram os inquéritos alimentares realizados pela Comissão Provincial de Nutrição de Angola (CPNA), mas também proliferaram trabalhos sociológicos e antropológicos a apresentar intensa preocupação com o consumo alimentar realizado no espaço urbano de Luanda enquanto índice das condições materiais de existência.

Sem café colonial

A análise do *corpus* documental, incluindo-se os incisos do relatório final da Conferência, nos permite afirmar que a categoria de “trabalhadores africanos” era um público-alvo de destaque dado que aqueles sujeitos estavam a ser claramente compreendidos enquanto agentes econômicos em potencial no que tange ao consumo alimentar. Em Luanda, portanto, a alimentação dos trabalhadores passara a ser um tema de relevo das autoridades coloniais que, em intenso diálogo com os setores industriais e comerciais, lançaram mão de estratégias para recondução do consumo alimentar deste grupo, como, por exemplo, a realização de inquéritos pela CPNA. A historiografia atinente indica a ocorrência do fenômeno em outros centros urbanos àquela altura, independentemente da eficácia ou efetuação de políticas públicas, fato é que a vigilância àquilo que era consumido pela classe trabalhadora foi uma ação global, como explica Ofver (2008, *passim*). Entretanto, especialmente porque o colonialismo português apresentava e insistia em práticas derivadas de um sistema de assimilação cultural racializado, as estratégias para recondução da alimentação dos trabalhadores da cidade de Luanda foram débeis pela própria lógica colonial que, por meio de estatutos jurídicos as sequelas de práticas cotidianas racistas, como a distribuição salarial, limitavam o avanço socioeconômico.

Por limitações de escopo não nos caberia discorrer com profundidade sobre as deliberações e alterações jurídicas e/ou terminológicas acionadas pelas autoridades coloniais

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

para fins de prolongamento do sistema colonial. Contudo, há de se apontar nuances e resquícios das práticas racistas posto que surtiram efeito sobre o tema em tratamento. Entre os anos de 1961 e 1974 houve um aumento expressivo da força de trabalho assalariada que, conforme pontuado por Maria da Conceição Neto (2017, p.25), acompanhou o boom econômico e as reformas legislativas. No entanto, um dos problemas é que, em primeiro lugar, o acesso educacional era juridicamente limitado aos africanos o que, considerando-se a frágil díade entre mercado formal e informal em Luanda, empurrava a maioria dos africanos para o segundo setor. Acrescido a isto, em segundo lugar, o trabalho livre era atravessado por substanciais formas de coação e coerção, Neto (2017) atenta que mesmo após 1961 e a queda do Estatuto do Indigenato, ossatura jurídica racializada do colonialismo português, o racismo se manteve como um fundamental fator de negociação das relações de trabalho.

Assim sendo, a lógica racial funcionava como a régua de convenção da média salarial que, em uma linha decrescente, tornava evidente que os brancos portugueses nascidos na metrópole tinham salários mais altos que aqueles nascidos na colônia que, por sua vez, recebiam mais que os não-brancos locais (Gonçalves, 2013, p.14). Segundo os dados recolhidos por Henrique Guerra (*apud* Bosslet, 2013, p.115), na década de 1970 um operário branco na construção civil recebia o ordenado diário de 160\$00 escudos enquanto um operário negro recebia apenas 37\$50. Isto posto, o assalariamento e, por conseguinte, a pressuposição do poder de compra como impulsionador do consumo – fórmula não apenas considerada entre as autoridades e estudiosos coloniais debruçados sobre o consumo alimentar, mas também aplicada em outros centros urbanos – era, no cenário luandense, um fator de fragilidade. Para além do poder de compra, a “ignorância” da população local com relação aos conhecimentos nutricionais era uma questão essencial no processo de recondução do consumo alimentar, pressuposição também defendida por políticas públicas dedicadas a alimentação, por exemplo, nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro àquela altura (Cf. Rodrigues, 2007).

Entretanto e em terceiro lugar, tanto o discurso veiculado pelo relatório final da Conferência quanto toda a documentação histórica relativa à análise do consumo alimentar realizado em Angola comprova que o “desconhecimento” da população africana sobre práticas alimentares internacionalmente consideradas adequadas era julgado pela perspectiva da supremacia branca (Ramos, 2021, *passim*). As atas e relatórios realizados pelos médicos-nutricionistas da CPNA responsáveis pelas análises alimentares no território reiteram ininterruptamente que a alimentação africana era produto de uma cultura “inferior” gestada em um ambiente “tribal”, conceito este que, segundo Fábio Baqueiro (2012, p.55), denuncia um processo colonial de desvalorização e subjugação do Outro africano. A ideia de inferioridade cultural é também perene nos diferentes trabalhos sociológicos e antropológicos realizados pelos especialistas coloniais,⁶ tal como também pela imprensa.

6 Ver, por exemplo, Santos (1996 [1959/1960]) e Monteiro (1973).

Todos, portanto, alinhados ao discurso colonial, apostavam que, em associação com o aumento do poder de compra, os africanos necessitavam ser educados ou orientados a absorver o padrão de consumo alimentar considerado “superior”, isto é, o europeu.

Ressalta-se que todas essas estratégias de garantia dos interesses coloniais no território angolano, mais especificamente no espaço urbano de Luanda, não eram apenas discursivas ou simbólicas. É historicamente comprovado que a capacidade produtiva (Castelo, 2014, p. 517) e comercial da cidade, no que tange ao sistema alimentar orquestrado pelas autoridades coloniais, era direcionada para atender a alimentação dita europeia e essa estratégia era produto de investimento científico dado que a documentação colonial indica a classificação dos alimentos (Cf. Ramos, 2021). Ainda sobre esse planejamento, importa salientar que ele espelhava o próprio processo de urbanização da cidade. A territorialidade colonial, portanto, abrangia estratégias de cerceamento do consumo alimentar fundamentada pelo viés racial que eram, no caso de Luanda, diretamente vinculadas ao espaço físico da cidade, como via de regra nos centros urbanos colonizados (Domingos; Peralta, 2013, pp. x-xxii). Não se trataria apenas de normas e leis introduzidas, mas de formas estratégicas de controle material de códigos simbólicos acionadas no e através de uma zona contígua (Cf. Rabinow, 1989).

“Digamos, essa prestação de serviço”

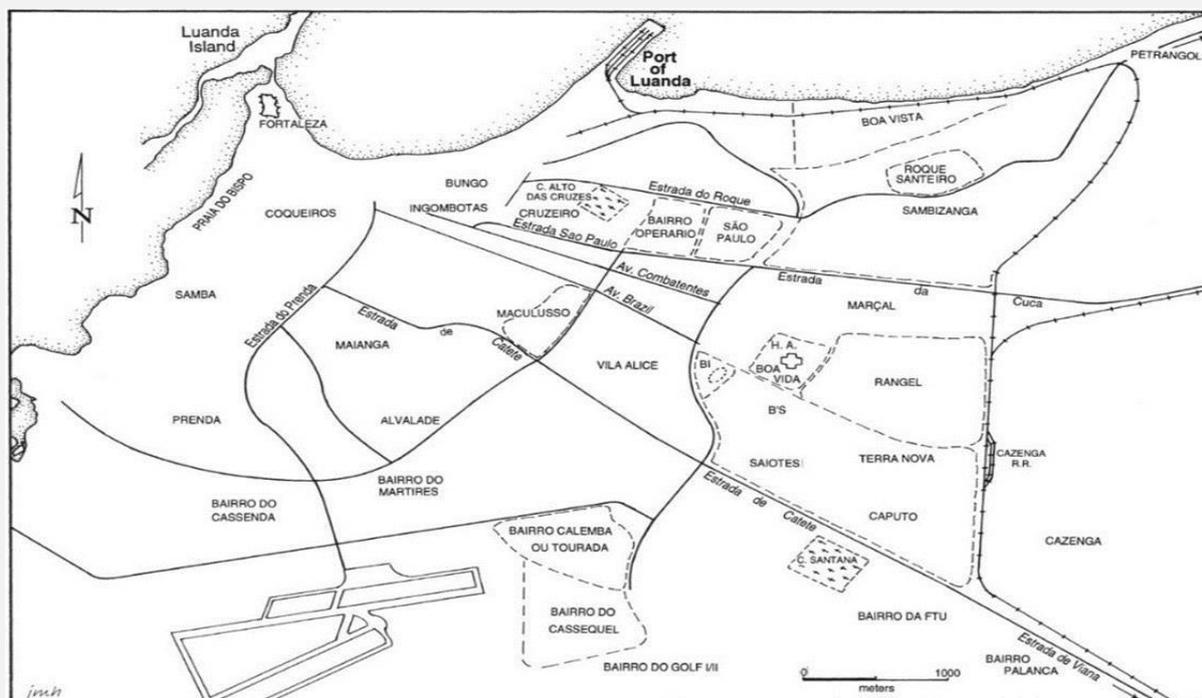
Há indícios em reportagens da imprensa sobre a realização de cursos de formação culinária em que, pelas imagens, pode-se identificar mulheres negras, da mesma forma que é possível encontrar, também por meio da imprensa, informações sobre técnicas de cocção e/ou caráter nutricional dos alimentos – sempre dos classificados como “europeus” – em pequenas notas lançadas nas colunas direcionadas para o público feminino. Nos números da revista *Mensagem*, um periódico de curta duração elaborado dos anos 1950 encontra-se informes sobre a existência de dispensários-creche em que a alimentação infantil era zelada pela iniciativa privada. Ademais dessas pontuais ações, não foi possível encontrar nenhum projeto oficial de orientação a nível nutricional para a população geral de Angola a partir da documentação consultada. Com isto queremos apontar que a intenção de “elevação” da alimentação local pode não ter sido pauta de investimento governamental, fato que era, inclusive – e por isso a hipótese – motivo de discordâncias e reclamações entre os especialistas da CPNA.

O descuido e o desrespeito para com os valores subjetivos e psicossociais da alimentação realizada pela população africana eram, portanto, cultivados cotidianamente tanto pelas relações interpessoais quanto alinhavados às limitações infraestruturais impostas pelo planejamento urbano da cidade como demonstra Messiant (1989, *passim*). Para que se compreenda isto, é fulcral recuperar a espacialização colonial de Luanda. A cidade sob domínio português foi fundada em 1576 e compartimentada de acordo com a estruturação clássica da

colonização portuguesa. A chamada parte "Alta" era o espaço de concentração do poder político, de algumas construções históricas como a Fortaleza de São Miguel e das residências das famílias mais abastadas dos agentes metropolitanos. Já a denominada parte "Baixa" era a zona comercial e onde habitavam as "famílias nativas tradicionais" (Cf.: Dias, 1984). Essa era a organização espacial da cidade em seu primeiro período, ainda se apresentando, segundo classificada por uma gama de autores, como "uma cidade africanizada".

Rótulo que, segundo esses mesmos autores, mudaria com a maior entrada de imigrantes e práticas culturais diferenciadas (Cf. Caldeira, 2013). De uma forma ou de outra, pelo menos desde meados do século XIX, a região da "Baixa" de Luanda se consolidava como eixo da maquinaria comercial, era o núcleo central de estabelecimento da burguesia comerciante (Cf. Henriques, 1997). As transformações do século XX iniciaram o segundo momento dessa organização espacial que, conduzido por um projeto de compartimentação e restrição dos usos da terra, paulatinamente, reconfiguraria toda a cidade. Evidenciando as linhas raciais, conformação batizada pela socióloga Christine Messiant (1989) como "racialização topográfica", os planos urbanísticos de 1942, desenhados pelo urbanista francês Étienne de Gröer em conjunto com David Moreira da Silva, e o de 1948, sob coordenação do arquiteto português Vasco Cunha, tinham como objetivo adequar Luanda ao assentamento dos imigrantes portugueses (Cf. Manuela, 2007). A análise do processo, atentamente observado pelo historiador Fernando Mourão (2006) a partir dos forais de Luanda, torna irrefutável a caracterização de Messiant na medida em que um dos custos dessas modificações foi a remoção dos africanos já estabelecidos na cidade para sua região periférica. O mapa abaixo representa a geografia urbana de Luanda entre os anos de 1950 e 1970 a partir do movimento de especulação imobiliária impulsionado pelo processo urbanístico e industrial que intensificaria a valorização do centro, prioritária, mas não exclusivamente ocupado pela população branca. Para fins de visualização, vale apontar que o centro, à noroeste do mapa, dentro do recorte temporal indicado, apresentava como limite, grosso modo, os bairros dos Coqueiros, Bungo e Ingombotas:

Figura 1 – Mapa da cidade de Luanda entre 1950 e 1970



Fonte: Moorman, Marissa. *Intonations: a social history of music and nation in Luanda, Angola, from 1945 to recent times.*

O cinturão ao redor da Baixa era, portanto, considerado a periferia da cidade, historicamente denominada como *musseque*, espacialização a qual se refere Simão Cacete. Os *musseques* inicialmente correspondiam aos terrenos agrícolas arenosos afastados da orla marítima de Luanda e o processo de marginalização da população africana não foi inaugurado a partir do incremento da urbanização, entretanto, ele se adensaria haja vista a lógica racializada do planejamento urbano. Tal como em outras cidades colonizadas, como Lourenço Marques (atual Maputo) em que houve o surgimento dos “caniços”, os *musseques* eram locais abandonados pelo poder público apresentando péssimas condições infra estruturais. Dentro de um sistema fundamentado pelo racismo, não é de se admirar que os *musseques* fossem os repositórios da massa de trabalhadores africanos que adentrara a cidade a partir dos anos de 1950 e que, apesar das alarmantes debilidades dos transportes públicos, se deslocava cotidianamente para o centro da cidade a trabalhar em variadas funções, seja no âmbito público seja no privado e/ou informal, este que, como apontado anteriormente, era o setor que mais crescia haja vista os cerceamentos da lógica colonial.

Os espaços de sociabilidade e, pontualmente, os de comensalidade localizados na região central da cidade apresentavam preços mais elevados e não disponibilizam alimentos locais, isto é, havia a negação das conexões socioculturais que envolvem a livre escolha dos

alimentos. Para além disto, eram também locais em que as relações sociais tendiam a não ser aprazíveis. Cláudia Castelo adverte que poucos eram os restaurantes que, na altura dos anos 1950, aceitavam funcionários africanos, como os estabelecimentos mais antigos Café Gelo, a Cervejaria *Biker*, o Portugália e o Baleizão, circunstâncias que revelam a atmosfera de sociabilidade na qual uma prática saudável de comensalidade dificilmente ocorreria. No centro urbano, núcleo de movimentação dos trabalhadores, a experiência do consumo alimentar, um evento tão mais psicológico quanto social, era retalhado pelos condicionamentos do contexto cultural colonial. A título de ilustração, os levantamentos realizados por Bosslet nos arquivos da Polícia de Investigação do Estado (PIDE) indicam atritos em que, apesar de secundarizados, o descuido com as práticas alimentares africanas era o grande catalisador, como uma briga ocorrida no estabelecimento de um português no ano de 1966 no *musseque* Prenda.

Esses eventos, que decerto ultrapassavam as linhas físicas da Baixa, não eram isolados e/ou pontuais e, acrescidos às dificuldades materiais de acesso aos bens de consumo, tornavam os momentos de comensalidade da massa de trabalhadores em um desafio. E seria justamente nesse desafiar que as condições de sua realização seriam garantidas por eles. A “digamos, prestação de serviço” a qual Cacete se refere, entre tantas práticas e ações socioculturais africanas de resistência atestadas pela atual historiografia, foi uma das soluções encontrada e gestada pela população local para garantia dos seus interesses e desejos alimentares no espaço urbano de uma cidade que, embora dela dependesse, não lhes servia. Em consonância com o testemunho de Cacete, trazemos à baila a experiência de outra angolana, Maria dos Prazeres, natural de Caxito. Quando perguntada sobre a existência das cozinhas ao ar livre, ela exclamara: “Havia muitas! Quem vai para o porto de Luanda, ali havia muitas! Aqueles trabalhadores que ganhavam mal, ia ali a comer um prato de *funje* que não saia muito caro, o *funje*, o feijão e o peixe. E a comida não era ruim”.⁷

Pese, a princípio, não atuantes no que se refere a melhoria das condições de realização especialmente do almoço dos trabalhadores que abarrotavam o centro urbano da cidade, as autoridades, por meio da imprensa colonial, se demonstravam atentas aos movimentos realizados. As falas de Simão Cacete se encontram com uma das reportagens encontradas na seção A cidade do periódico *A Província de Angola*, um dos canais que melhor permite a observação dos encaminhamentos a nível governamental e empresarial acerca do movimento de recondução da alimentação realizada localmente. Publicada em março de 1962, a matéria intitulada “No restaurante pirão não há quaisquer dificuldades” informava que:

Pouco após o meio-dia é que afinal se descobre o que aquilo é. De todos os lados ali afluem grupos e grupos de trabalhadores, sejam operários, contínuos, serventes, carregadores, ajudantes, aprendizes, etc. Poucos minutos após às 12 horas de cada dia ali se juntam centenas e centenas de trabalhadores em

7 Maria dos Prazeres. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa; Rio de Janeiro, 3 jul. 2020.

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. Cada prato tem o seu preço estabelecido [...] quanto às acomodações isso não é problema: as mesas não são precisas e de cadeira serve qualquer caixote, o chão mesmo. O que é preciso é que o pirão esteja bem cozinhado, que o prato seja abundante. O funge 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 [...] Não existe igual àquele do Bungo.⁸

O cruzamento entre a fonte oral e o conteúdo da reportagem permite perceber que o serviço, declaradamente único, era essencial haja vista a alta demanda especificamente na região “ali junto ao porto de Luanda”, nas redondezas do Bungo e da Boa Vista, zonas preenchidas por firmas e indústrias. Cientes da diferença do poder de compra de um público composto por trabalhadores que iam de aprendizes a operários, as “ditas mulheres” – como as primas de Cacete – ofereciam um serviço que, apesar das debilidades a nível estrutural, era justo e adequado às realidades. Mais fundamental e de conhecimento do redator da reportagem, apresentava um pirão era “bem cozinhado”, não faltava o *funge*, peixe ou carne e o prato era abundante. Antes de falarmos pontualmente sobre a relevância dos pratos confeccionados, complementamos o cruzamento das fontes ao trazer à baila um trecho de outra entrevista realizada com uma angolana que, como Cacete, experienciou a Luanda daquele tempo. Ao ser questionada sobre quem cozinhava nessas “cozinhas ao ar livre”, Maria dos Prazeres foi nova e especialmente efusiva ao responder:

Olha, eram as mulheres do povo! Que vinham, que deixavam o musseque e desciam e iam para fazer a refeição porque sabiam que ao meio-dia os trabalhadores iam almoçar. Eram as mulheres. Só quem morasse mesmo perto e tivesse um transporte que facilitasse ir a casa almoçar. Ou os comboios, os comboios das firmas dos operários, era um jeito mais rápido das pessoas irem a casa a almoçar e voltar. Os que trabalhavam no Bungo, iam até o Rangel porque era ali tudo próximo. No Sambizanga também.⁹

8 *A Província de Angola*, Luanda, 2 mar. 1962. Acervo pessoal do professor doutor Marcelo Bittencourt gentilmente cedido pelo amigo e professor Alexandre Reis.

9 Maria dos Prazeres. Entrevista concedida a Karina Ramos. Lisboa; Rio de Janeiro, 3 jul. 2020.

De forma breve, a fala da entrevistada reforça as debilidades de transporte que, a depender dos locais e do fluxo, apresentava uma peculiaridade que não nos caberia aqui esmiuçar. O ponto alto e que pretende ser destacado é a altivez das mulheres que "desciam", agência feminina indicada também nas demais fontes. Infelizmente, pouco pôde ser apreendido no que tange à profissionalização de mulheres como cozinheiras, mas, pelos dados verificados não havia profissionalização e as mulheres em cargos parcialmente profissionalizados restringiam-se às governantes e criadas, o que de certa forma as mantinham ainda em um nível não formalmente qualificado. A análise do pesquisador congolês Igor Matonda Sakala (2008) sobre o desenvolvimento da culinária de Kinshasa traz informações que, pelos paralelos, podem auxiliar na compreensão dessa conjuntura. Ao indicar a disparidade por gênero, o autor adverte que, para além de poucos e tardios, os cursos profissionalizantes em técnicas culinárias oferecidos para mulheres congoleesas tinham por base as ementas europeias, filtro que teria, inclusive, gerado descontentamento da população local.

Ao serem marginalizadas desse aprendizado – as receitas e as mulheres locais – elas foram as que detiveram e mantiveram os conhecimentos de confecção das preparações africanas. Dentro do que pudemos observar por meio da imprensa, a atenção dada à formação culinária de mulheres angolanas se apresentou tardiamente em Angola e provavelmente cruzado por critérios de seletividade, conjuntura que nos permite uma inclinação à perspectiva de Sakala no sentido de que a não especialização daquelas mulheres favoreceu a reprodução de pratos locais. Ao se fazer um paralelo com as informações apreendidas, é factível que o cenário de Kinshasa se aproxime do de Luanda. Disto, as "mulheres do povo" nas falas de Prazeres, como "essas senhoras" ou "ditas mulheres" como exposto pelo *A Província de Angola* são, em primeiro lugar, confirmações do reconhecimento também da imprensa sobre as atividades desempenhadas pelas mulheres locais que, em um estratagema interseccional de critérios sociais, eram historicamente mais excluídas do mercado formal de trabalho.

Dentro de uma longa duração que compreende das sociedades pré-coloniais às atuais sociedades africanas independentes (Cf. Adesina, 2012), pesquisas de diversos campos do conhecimento tornaram irrefutável a validade do agenciamento feminino, a qual damos o merecido destaque, sobretudo a partir das atividades comerciais, corroborando com a vitalidade das mulheres em qualquer empreendimento na África (Cf. Borges, 2004; Santos, 2010). O foco nas atividades comerciais exercidas por mulheres promoveu a quebra de uma série de paradigmas. Diferentemente do que se pensava, elas participavam não apenas do comércio de curta, mas de média e longa distância. Esse redimensionamento implicou em uma revisão tanto da ideia de uma divisão sexual do trabalho "universal", quanto da própria categoria de gênero comumente empregue como chave interpretativa (Cf. Oyewùmí, 2004). Essas novas perspectivas revestiram as atividades comerciais de nuances, nas quais o agenciamento feminino tem se demonstrado mais articulável, interseccionado por critérios variados e tecido sobre uma maleável e sólida rede de relações sociais.

Uma das categorias sociais mais emblemáticas na história das mulheres comerciantes

em Angola é a da quitandeira. A agência dessa categoria na dinâmica comercial da cidade de Luanda tem seus traços no século XVIII, não apenas, mas fortemente vinculada ao movimento gerado pela intensificação do comércio transatlântico de escravizados. Responsáveis pelo abastecimento da cidade, essas mulheres comercializavam gêneros alimentícios para o consumo interno de um espaço com tráfego crescente, tal como para o abastecimento dos navios que traficavam os escravizados para o outro lado do Atlântico. Os trabalhos da historiadora Selma Pantoja (2001) demonstram a dimensão do percurso das quitandas e das quitandeiras, ampliando o conhecimento sobre o raio de suas redes de relações. Conforme ratificado pela historiografia e observável nas fontes escritas e orais, as quitandeiras compuseram uma categoria diversificada, entrecruzada por diferentes critérios de classificação a depender das especificidades locais e do tempo histórico.

Outrossim, o trabalho da historiadora Vanessa Oliveira (2015, 2018) é revelador dessas nuances e agenciamentos na segunda metade do século XIX. A autora demonstra as diferentes estratégias lançadas por algumas mulheres e as suas proeminências nas dinâmicas comerciais em Luanda, no sistema de abastecimento alimentar da cidade e, necessariamente, em suas próprias vidas. Ao aprofundar a fulcralidade da agência feminina, assevera-se que tão importante quanto a categoria de quitandeira é a posição dessas “ditas senhoras” enquanto cozinheiras que, ainda que sem estrutura, com seus caixotes e fogareiros, alimentavam a cidade de Luanda, categoria que mereceria mais atenção da historiografia atual. De forma alguma se reduz a relevância das comerciantes, posto que os resultados da pesquisa indicam que, muitas vezes, a função poderia ser desempenhada pela mesma mulher, simbiose vital para a compreensão da manutenção dos hábitos e práticas de consumo alimentar local mesmo em um território que, mais do que outros, experimentou um povoamento branco intenso e de longa duração como Angola.

Dito isto, sobre os pratos sublinha-se que, excetuando-se todos os angolanos com os quais travamos conversas despreziosas ao longo da pesquisa de campo – e que, por esta razão, não configuram documento histórico, apenas um subtexto –, 80% dos angolanos entrevistados formalmente foram categóricos em mencionar a presença do *funje de bombó* nas refeições principais, preparação que por excelência baliza a produção e o consumo secular da *fuba de bombó*, farinha artesanalmente produzida por mulheres africanas a partir do bombó, subproduto da mandioca.¹⁰ Ao se considerar que o conteúdo das entrevistas é, em simultâneo, um resíduo e um relato de ação, contendo em si tanto o fato quanto a força da ação desencadeada entre entrevistador e entrevistado na construção da memória (Cf. Alberti, 1996), pode-se assumir que a onipresença do *funje* dentro das falas dos entrevistados representa, em parte, aquilo que quis por eles ser apresentado como fato social. O que, por si só, é extremamente significativo.

10 Ademais do *funje*, a *fuba* era utilizada na preparação de papa para alimentação infantil, em compressas quentes para tratamento caseiro de enfermidades ou para engrossar caldos ralos.

Como forma de aparar esses ruídos, o cruzamento entre o corpus documental composto pelos estudos sobre alimentação local – quer sobre Luanda quer sobre o interior angolano – e as receitas inventariadas em Alimentação Regional Angolana, única obra etnográfica inteiramente dedicada à alimentação em Angola edificada por Óscar Ribas (1989) nos anos 1960, sinaliza um ponto em comum e assevera que: primeiro, o *funje* é historicamente um preparo corrente que, eventualmente recebendo outras denominações e alimentos-base, é horizontal a todo o território angolano pelo menos desde o século XIX.¹¹ Ademais deste fato, o *funje* é um alimento que é à base de farinha (*massambala*, *massango*, arroz, batata doce, *bombó* ou milho) com água fervente, ausente de tempero porque é o pilar gustativo que recebe e sustenta um elemento sávido. Desse modo, é uma combinatória globalmente vista e que no continente africano é de forma incontestável uma expressão culinária que, apesar das variações, é compartilhado em seu sentido objetivo e subjetivo.¹² Segundo, sobremaneira na região norte de Angola, por questões agrônômicas e culturais o *funje* mais habitual era aquele à base de mandioca, isto é, de *bombó*, sendo na região sul à base de milho, ambos preparados pelas cozinheiras ao ar livre.

Talvez, objetivando lhe retirar o protagonismo, a imprensa tenha em 1962 denominado a "cozinha ao ar livre" de "restaurante pirão". O pirão, em Angola, é uma preparação a base de farinha de mandioca escaldada em água temperada e, diferentemente do *funje*, sofreu menor impacto no que se refere a associação com a alimentação africana, sendo, muitas das vezes, também empregado como terminologia para generalizar e esmaecer o pertencimento aos hábitos africanos. Pese a essa estratégia, é incontestável que o *funje* – como dito e sabido pelos redatores – não poderia faltar. E, em diferentes acepções do termo, a qualidade deste *funje* importava. Como relatado por outros angolanos entrevistados, dada a sensibilidade do encontro da farinha fina rica em amido com a água fervente, saber cozinhar e deixar a massa sem grumos eram pontos determinantes para o consumo ou não do prato, técnica de posse da população local. Ao atentar para um dos produtos base, é ponto pacífico que a desafeição dos especialistas coloniais com a *fuba de bombó* não pode ser lida pelo suposto malefício puramente nutricional da mandioca, tema debatido no relatório final da Conferência em Dschang: a *fuba* era ainda um meio de vida das populações locais e ia de encontro à lógica urbana.

Como verificado pela pesquisa realizada, o consumo da mandioca e seus derivados,

11 Com diferentes grafias, o *funje* pode ser encontrado nas anotações das expedições realizadas no século XIX por dois oficiais da Marinha Portuguesa, Hermenegildo Capelo e Roberto Ivens, *De Benguela às Terras de Iaca: descrição da viagem de uma viagem na África Central e Ocidental* (1881) e *De Angola à Contracosta: descrição de uma viagem através do continente africano* (1881).

12 Por exemplo, a *xima*, em Moçambique; o *ugali*, no Quênia; o *fufu* na, Nigéria e Gana; o *Matooke*, de Uganda, que muito embora seja à base de banana – preparo encontrado no enclave de Cabinda, em Angola – tem a mesma função de alimento base; o *angú*, no Brasil; o *mochi*, no Japão, à base de arroz – como o *funje* também pode ser; entre outros exemplos.

alargado também em diferentes territórios africanos, era mal visto porque suplantava o consumo de alimentos propostos pelo sistema alimentar colonial, como o pão de trigo e o arroz (Ramos, 2021, *passim*) e, ainda, o tubérculo era fundamental para a autonomia financeira da população local como dito acima. Não à toa, todas as zonas de produção de *funje de bombó* foram marginalizadas da região central da cidade ao longo do século XX e, diferentemente da farinha de mandioca não fermentada que era consumida também pela população portuguesa, a *fuba de bombó*, até àquela altura, não foi incluída na cadeia de produção e processamento do sistema alimentar, mas fazia parte das redes interpessoais. A *fuba* de milho, haja vista que o cereal era produzido como cultivo obrigatório para exportação, sofrera menos com as estratégias de exclusão do consumo local. Em todo caso, a imagem do *funje*, alimento, diferente do pirão, carregava ainda a marca do *kimbundu*, uma das línguas locais de Angola. E, pontualmente, havia sido um elemento classificado pelos especialistas como próprio da alimentação africana e deveria, nesse sentido, ser substituído (Cf.: Ramos, 2021).

Com cinco paus

Cerca de dois anos depois, a revista *Notícia*, outro periódico pró-colonialismo, publicara uma longa reportagem cujo título, muito semelhante a um *slogan*, era "Refeições a cinco paus".¹³ Tratava-se da promoção do primeiro refeitório sob tutela dos Serviços de Acção Social do recém-criado Instituto do Trabalho de Angola. O espaço havia sido construído no Bungo, a noroeste do Bairro Ingombotas e Miramar. Perante a não aleatória localização em que havia sido erguido o refeitório sob resguardo do Instituto do Trabalho poder-se-ia supor que havia a intencionalidade de abrir concorrência com o espaço de sociabilidade e comensalidade da pré-existente cozinha ao ar livre, afinal de contas era preciso almoçar, e a imprensa já havia deflagrado uma grande freguesia. Intenção que se torna um fato incontestável ao longo da matéria de *Notícia*. Esta informava que o refeitório servia 600 refeições que poderiam ser acessadas por intermédio de uma senha a 5 escudos adquiridas na entrada. Diferentemente do "regime industrial" do "restaurante pirão", o sistema de *self-service* obrigava a "uma autodisciplina pouco usual entre nós e que é agradável presenciar" e toda essa possibilidade de almoçar estava a apenas "dois passos" do restaurante ao ar livre.¹⁴

A diferença entre o valor cobrado pelo refeitório do Estado e aquele pré-existente não seria tão grande quanto diferentes eram, segundo a matéria, as diferenças nutricionais. Nota-se, portanto, que a concorrência havia sido aberta pelas usuais estratégias discursivas, entretanto, não se limitava a elas: havia sido materializada no espaço. Ao que tudo indica, essa possibilidade foi despertada nas autoridades coloniais a partir do momento em que o

13 *Revista Notícia*, Luanda, n. 239, 4 jul. 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

14 *Idem*.

empreendimento gestado pelas mulheres dos *musseques* foi reconhecido em sua pertinência, validade que teria uma leitura enviesada pelas lentes coloniais com o intuito de dela se apropriar. Isto é afirmado na medida em que a segunda matéria a promover a inauguração de um restaurante público sob tutela do Estado, publicada em 1964, é inteiramente baseada em um mecanismo de comparação com o restaurante pré-existente, empregando-se argumentos comparativos que iam das acomodações, incluindo-se nela a cultura material, passando pelos aspectos nutricionais, sanitários e pelos valores cobrados.

Diferentemente da primeira reportagem que, apesar de também sutis reprovações, trazia ao leitor a existência de um empreendimento inusitado e essencial àqueles trabalhadores, a segunda apresentava um tom mais áspero e retumbante concernente a integralidade da estrutura de funcionamento não mais do "restaurante pirão", mas do refeitório "das barrocas", alteração que buscava descaracterizar um espaço de socialização e comensalidade no território e substituí-lo pela ideia de um acidente geográfico. O declarado subtítulo "tudo falta menos a comida" presente na matéria construída pelo jornal *A Província de Angola*, que decerto servia de gancho às críticas com relação à função dos caixotes ou "até mesmo o chão" como cadeiras, ensejava uma ideia pejorativa que, no semanário *Notícia*, era aprofundada em seu tom negativo. A insistência da imprensa em se ressaltar a inferioridade do restaurante ao ar livre, conduzida de forma mais aguda após a inauguração do refeitório público, importa tanto quanto o modo através da qual a crítica era realizada posto que nela se intercalava forma e conteúdo, fato e representação do estar-ser urbano.

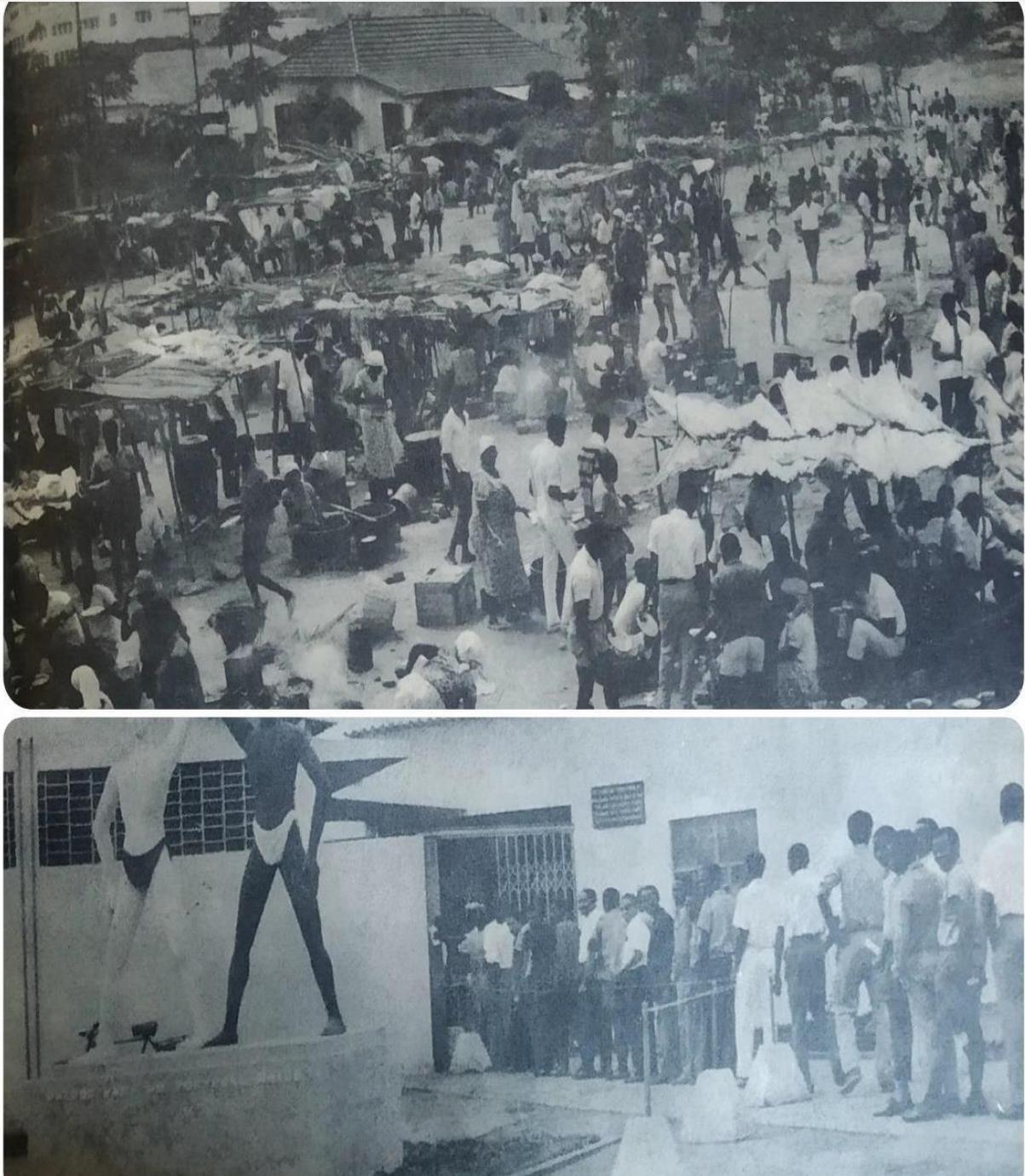
Aquele "enorme restaurante subdividido em milhentas de tendas sob a copa das árvores", onde, concluía a reportagem do *A Província de Angola*, "não havia discussões e reinava o silêncio", em apenas dois anos havia sido transformado em um local aonde a "promiscuidade é total".¹⁵ Que, através da forma como foi conduzida a matéria, percebe-se que não se limitava apenas à falta de mesas e cadeiras, mas conformava um complexo cultural em uma zona simultaneamente contígua e fluída que incluía determinados objetos, sujeitos, seus alimentos e suas formas de estar. Assim sendo, torna-se importante dar destaque ao recurso utilizado como central pela própria reportagem: as imagens que, como escrito estava, "não poderiam ser mais expressivas".

Textualmente, a reportagem de *Notícia* pontuava que o ambiente era senão um "um amontoado de velhos bidões, sacos de fuba, caixotes e calhas entre fogareiros. Nem um banco ou mesa".¹⁶

15 *Revista Notícia*, Luanda, n. 239, 4 jul. 1964.

16 *Idem*.

Figura 2 – Refeitório ao ar livre "do barrocal" e refeitório do Estado



Fonte: *Revista Notícia*, Luanda, n. 239, 4 jul. 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

Retiradas da matéria, as imagens foram por nós aproximadas para facilitar a compreensão do movimento de construção de realidades, assim permitindo que se possa alcançar a manipulação mental daqueles que produziam as imagens-mundo (Cf. Kossoy, 2005). A foto superior estampa o restaurante a céu aberto, na qual se pode identificar as diferentes tendas, as árvores, o terreno descampado, tal como a expressiva quantidade de pessoas, indivíduos comendo de pé e sentados, caixotes, baldes, fogareiros e pequenos focos de fumaça. Já a foto inferior registra a entrada do refeitório do Estado, em que se quis mostrar homens formalmente vestidos, alinhados na fila de distribuição das senhas e que dava acesso ao salão. Passadas pelo filtro colonial, pode-se dizer que as imagens técnicas pretendiam conformar imagens mentais que remetessem, em diálogo com o chão e os caixotes a conflitos cerceados pela “indisciplina” e em oposição à retidão das filas; o esguio vertical das esculturas em oposição ao que está abaixo, dobrado, àquilo que não é retilíneo, limpo ou ordenado espalhado pelo chão entre caixas e pratos.

Se recuperados os discursos coloniais revisitados até o presente momento, especialmente aqueles que se dedicavam aos mercados de *musseque*, locais de comercialização seculares, e aos demais espaços de sociabilidade das populações africanas, pode-se trazer à baila o constante combate, pela via da higiene, àquilo que estava próximo ao chão ou àquilo que era manuseado com as mãos. Exaustivamente ao longo das matérias da imprensa ou em outros documentos coloniais nota-se o tom pejorativo ao se comentar sobre os “luandos” e as tendas que serviam aos africanos como formas habituais de também se acomodar, discriminação que ultrapassa qualquer discurso sanitário pela multiplicidade de perspectiva que apreende e condensa. São diversas as imagens que poderiam ser trazidas e todas elas, no que tange ao registro das formas de comer e festejar, foram produzidas no sentido de fazer emergir a imagem mental da inferioridade do se estar sentado ao chão; próximos ou sob caixotes e baldes, acomodados em roda sob um luando; a “sujidade” dos fogareiros dispostos no chão, daquilo que é compartilhado, ou seja, daquilo que é coletivizado como em uma roda “tribal”.

As palavras finais da reportagem de *Notícia* eram direcionadas ao restaurante do “barrocal” buscando, como não poderia deixar de ser a fim de corresponder aos interesses dos envolvidos, glorificar um empreendimento que era promovido como “a dignificação do trabalhador”: “Um passo só não chega. São necessárias enormes passadas, passadas gigantescas que risquem de uma vez para sempre da paisagem de Luanda essas chagas abertas como é o refeitório das barrocas”.¹⁷ E, em certa medida, se prosseguiu a execução de um projeto de disseminação dos refeitórios quer sob tutela do Estado quer sob guarda das empresas e firmas industriais. Em julho de 1965 no jornal *ABC - Diário de Angola* tem-se a

17 *Revista Notícia*, Luanda, n. 239, 4 jul. 1964.

notícia da promessa de um segundo restaurante naquele feito.¹⁸ O Sindicato Nacional dos Empregados do Comércio e Indústria da Província de Angola (SNECIPA) anunciava a inauguração na Avenida Restauradores – próxima à Rua Direita – de um refeitório *self-service* para outubro daquele mesmo ano. Envolvendo a direção do Sindicato havia sido formada uma comissão composta pelo Doutor Tita Faria de Carvalho, Hamilton Moreira, Manuel Amorim, Marques Pereira e Dulcídio Costa que, juntos, deliberaram sobre o plano de ementas e que cada refeição custaria 10 escudos até que a demanda não ultrapassasse 350 tiradas por turno.

Em outubro, no *A Província de Angola*, pode-se encontrar nova notícia sobre a inauguração no dia 26 de outubro de 1965 do refeitório "União" sob as vistas do doutor Duarte Pinheiro, secretário provincial do Instituto do Trabalho. Reproduzindo os interesses da União Comercial dos Automóveis Lda., a matéria expunha a opinião dos envolvidos: o refeitório representava a contínua intenção de "se processar a melhoria das relações sociais entre empregados e empregadores" posto que funcionaria como "elo de ligação para um maior convívio com os empregados para consubstanciar o entendimento entre capital e o trabalho".¹⁹ Posicionado ao alcance dos trabalhadores da região da Boa Vista, o refeitório teria condições de receber 300 empregados por turno. Os valores e a ementa não foram noticiados, insistindo-se apenas que o refeitório funcionaria como "estímulo para um maior rendimento do pessoal". Ideia que, pelo menos desde os anos 1950, sustentava a correlação colonial e industrial entre alimentação e produtividade que, se declaradamente visava consubstanciar capital e trabalho, pouco espaço poderia apresentar para interesses senão esses. Se comparados, percebe-se que o refeitório do SNECIPA apresentava o dobro do valor cobrado pelo primeiro refeitório sob tutela do Estado, diferença lida como forma de elitizar o acesso.

Se usamos por base as informações trazidas pelo semanário *Notícia*, uma refeição no refeitório público custava 5 escudos e uma nas "cozinhas ao ar livre" girava em torno de 1 e 2\$50 escudos, diferença brutal que a reportagem justificava como indiferente perante o valor nutricional das refeições. Em todo caso, respectivamente, os valores correspondiam a 0,64% e 0,25% do salário mínimo – estimativa que é, sem dúvida, relativa uma vez que não há informações precisas sobre os salários recebidos por cada um dos trabalhadores que frequentavam cada um dos espaços. A diferença era, contudo, assegurada por circunstâncias específicas como o fato de que algumas empresas compravam as senhas e as distribuíam aos seus empregados, uma espécie de "salário social", como defenderia Ramiro Ladeiro Monteiro (1973), responsável por um dos estudos sociológicos sobre as condições de vida dos *musseques*. Mas que era, em realidade, descontado, isto é, esses não teriam tanta escolha: 16% dos seus salários voltavam à empresa.

Como anteriormente afirmado, em primeiro lugar a análise documental endossa que as cozinhas ao ar livre eram anteriores àqueles refeitórios implementados pelo poder público

18 *ABC - Diário de Angola*, Luanda, ano VIII, n. 2318, 31 jul. 1965.

19 *A Província de Angola*, Luanda, ano XLII, n. 12.683, 27 out. 1965. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

ou por empresas privadas e que, deste modo, sofreram um processo de apropriação e subversão. Assim sendo, é fundamental demarcar a anterioridade desses espaços de sociabilidade e comensalidade gestados pelas populações locais que, em grande parte das fontes e de diferentes naturezas e temporalidades, mantinham íntima relação com o espaço: campos descampados à sombra das árvores, quer *mulembas*, *matebeiras* ou *imbondeiros* como os mercados de *musseque* trazem implícito em suas denominações locais. Conformação que pode ser lida como uma associação local que carrega em si a coletivização de um espaço físico, natural e o confere valor sociocultural. Isto, que se coloca na imprensa de diferentes maneiras, quer pelas árvores quer pelo chão de areia batida, dialoga com a liberdade e autonomia das mulheres africanas e a centralidade delas enquanto agentes não apenas econômicos, mas sobremaneira socioculturais. Eram elas que geriam os mercados e, outrossim, a alimentação de suas comunidades independentemente da dimensão deste núcleo: dos quintais às cozinhas.

As tendas das cozinhas ao ar livre eram diversas, como diversas deveriam ser as mulheres que cozinhavam as *fubas*, os *funjes* e os pirões confeccionados. Esse poder de escolha, que decerto não ignoraria o poder de compra, não era algo que se mostrava presente nos refeitórios públicos ou das empresas. Segundo o informado na reportagem do semanário *Notícia*, o plano de ementa do refeitório do Estado era formado por um único prato composto por "pão, sopa e um prato".²⁰ Nada é dito sobre que prato seria este, entretanto, as verificações realizadas por Ramiro Ladeiro Monteiro anos mais tarde nos permitem vislumbrar uma possibilidade. De acordo com o seu levantamento sobre as percentagens de trabalhadores que realizavam suas refeições fora do espaço doméstico, Monteiro (1973, p. 313) pontua que o Fundo de Acção Social do Trabalho em Angola possuía 5 refeitórios em Luanda: no Bungo, na Cidade Alta, na sede do Instituto do Trabalho e Previdência e Acção Social, na Liga Nacional e na zona da Boa Vista e fornecia ainda cerca de 3mil refeições para empresas como a NOCAL e a Imprensa Nacional. Nos refeitórios do FASTA, o cardápio resumia-se a duas opções: "a dieta tradicional" e a "dieta europeia", em que a primeira consistia em "sopa, um prato de *funje* 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 esses dados, podemos advertir que, primeiro, a opção de prato oferecida no primeiro refeitório inaugurado em 1964 era exclusivamente "europeia" e, segundo, a possibilidade de escolha teria sido admitida mediante a concorrência com as cozinhas ao ar livre. Novamente, recaímos no campo do poder escolher.

Considerando-se os conflitos tão mais objetivos quanto subjetivos que se imprimiam cotidianamente nas experiências sociais de um espaço urbano colonizado é fundamental se imaginar a seguinte situação: em um salão em que eram todos observados e observadores, quais indivíduos fariam e assumiriam a escolha por uma "dieta tradicional" ou não? Escolha

20 *Revista Notícia*, Luanda, n. 239, 4 jul. 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

que, como informado por Monteiro, tinha um preço tão estabelecido quanto marcado o conteúdo do prato. Além disso, àquela altura vinha se tornando convencional o sistema de *self-service*, formato que - como colocado pela imprensa - implicava em uma "autodisciplina", isto é, estamos a falar da quantidade de alimento posta pelo comensal em seu próprio prato. À parte de qualquer conceito de etiqueta (Cf. Elias, 1994), uma característica das combinações culinárias inventariadas é a maior proporção do alimento base, marca, cabe ressaltar, comum a culturas alimentares de diversos países. A expressiva quantidade de *funje* nos pratos, quer de milho quer de *bombó*, era tomada pelos especialistas em alimentação africana como um excesso que representava a "satisfação gástrica" mesmo sem sensação de "conforto" (Cf. Pena, 1966, p. 118).

A dimensão de um suposto desconforto pode ser lida como uma maneira de recriminar a subjetividade do outro, suas normas e hábitos de comensalidade coletiva. Ao mesmo tempo, metabolicamente falando, o corpo de um trabalhador ou trabalhadora que exerce atividade laboral intensa demanda ser caloricamente sustentado. A *Província de Angola* reproduz a ideia quando coloca que o prato deveria ser "abundante". Essas diferentes partes de um todo, intimamente conectando fatos e representações, podem ser traduzidas através das falas de uma das entrevistadas, Maria dos Prazeres. Dizia ela que o *muzonguê* – muito próximo da sopa, prato este classificado como "europeu" – era um alimento reconfortante, entretanto, sem a "força" para "puxar carroça" que um trabalhador necessitava para dar conta de suas atividades laborais. Sobre necessidades e subjetividades, outro ponto deve ser alinhado ao movimento de leitura do atravessamento da dimensão de "disciplina" que se pretendia submeter àqueles trabalhadores. Além das filas a aguardar lugar vago para comer nos refeitórios e de uma série de desconfortáveis ações e interações, não havia a garantida opção do *funje*, uma das confecções angolanas mais representativas da identidade alimentar local.

Considerações finais

Apesar das limitações materiais e simbólicas fundamentadas na lógica colonial, podemos afirmar que a população local lançou mão de estratégias para garantir a realização de suas práticas e hábitos alimentares no espaço urbano de uma cidade que os marginalizava. Dado que se compreende o consumo alimentar como expressão de um vivido territorial, asseveramos que essas estratégias, pontualmente a montagem de cozinhas ao ar livre, foi uma forma de resistente territorialização. Geridas por mulheres africanas, fato que atesta a proeminência da agência feminina reiteradas pelas fontes orais e escritas, as cozinhas ao ar livre de Luanda foram espaços de sociabilidade e comensalidade em que se faziam caber as diferenças socioculturais de uma cidade em crescimento. E, mais importante do que isto, eram espaços fincados em um território que, sob a lógica colonial, não deveriam existir.

A metodologia da História Oral se tornou oportuna para a recuperação do "vivido conforme o concebido por quem viveu" (Alberti, 1996, p.1), isto é, não pretendeu preencher

lacunas das fontes escritas, apenas brindar à análise a perspectiva daqueles que, como Simão Cacete e Maria dos Prazeres, experimentaram a cidade e as inúmeras debilidades urbanas como a carência dos transportes públicos e/ou a flexibilização da mão-de-obra feminina. Muito embora, reitera-se, não se pretendesse preencher os vazios, indubitavelmente, as falas dos entrevistados foram fontes de relevo no que se refere tanto à revelação das ambiguidades coloniais, quanto à explanação das precariedades sociais que não eram expostas pela imprensa colonial e que alimentavam ainda mais o mercado das cozinhas ao ar livre. Por mais que as autoridades tenham, de forma tardia, tentado reduzir a sua força por meio da construção de refeitórios, aquele “negócio”, como dito por Cacete e reafirmado por Maria dos Prazeres, era o espaço da liberdade de ser-estar-comer e demarcava, no território, a existência e resistência das confecções culinárias, das normas e práticas socioculturais de todos aqueles que – trabalhadores, em ampla acepção do termo – tinham suas fomes e sedes de bens materiais e simbólicos endógenos.

Referências

ADESINA, Jimi. Práticas da sociologia africana: lições de endogeneidade e gênero na academia. In: CRUZ E SILVA, Teresa; COELHO, João Borges; SOUTO, Amélia Neves. *Como Fazer Ciências Sociais e Humanas em África: questões epistemológicas, metodológicas, teóricas e políticas* (Textos do Colóquio em Homenagem a Aquino de Bragança). Dakar: Codesria, 2012.

ALBERTI, Verena. O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. *Seminário de História Oral, II*. Grupo de História Oral; Centro de Estudos Mineiros da FFCH/UFM. Belo Horizonte, 19-20 set. 1996. [S. n. t.].

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

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

BORGES, Manuela. Negociando sociabilidades em meio urbano: o associativismo feminino em Bissau (Guiné-Bissau, África Ocidental). *Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais, VIII*. Coimbra, 16-18 set. 2004. [S. n. t.].

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

CALDEIRA, Arlindo. Luanda in the 17th Century: Diversity and Cultural Interaction in the Process of Forming an Afro-Atlantic City. *Nordic Journal of African Studies*, v. 22, n. 1-2, p. 72-104, 2013.

CAPELO, Hermenegildo; IVENS, Roberto. *De Angola à Contracosta*: descrição de uma viagem através do continente africano. Vol. 2. Lisboa: Imprensa Nacional, 1881.

CAPELO, Hermenegildo; IVENS, Roberto. *De Benguela às Terras de Iaca*: descrição da viagem de uma viagem na África Central e Ocidental. Vol. 2. Lisboa: Imprensa Nacional, 1881.

CASTELO, Cláudia. "Novos Brasis" em África. Desenvolvimento e colonialismo português tardio. *Varia História*, Belo Horizonte, v. 30, n. 53, p. 507-532, maio-ago. 2014.

CASTELO, Cláudia. *"O modo português de estar no mundo": o luso-tropicalismo e a ideologia colonial portuguesa (1933-1961)*. Porto: Afrontamento, 1999.

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

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Vol. 1: Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

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

FISCHLER, Claude. Commensality, society and culture. *Social Science Information*, v. 50, 2011.

GOLÇALVES, Jonuel. 1943 em Angola. *Revista Perspectivas do Desenvolvimento: um enfoque multidimensional*, Brasília, n. 1, 2013.

HAESBAERT, Rogério. Dilema de conceitos: espaço-território e contenção territorial. In: SAQUET, M. A.; SPOSITO, E. S. (Orgs.). *Território e territorialidades: teoria, processos e conflitos*. São Paulo: Expressão Popular, 2009.

HENRIQUES, Isabel Castro. *Percursos da modernidade em Angola*: dinâmicas comerciais e transformações sociais no século XIX. Lisboa: IICT, 1997.

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

KOSSOY, Boris. O relógio de Hiroshima. Reflexões sobre os diálogos e silêncios das imagens. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 25, n. 49, p. 35-42, 2005.

LIRA, Augusto. Aforismo da autonomia: a trajetória de John BoydOrr na América e as campanhas de criação do Food and Agriculture organization of the United Nations (FAO). *Faces de Clio*, Juiz de Fora (MG), v. 4, n. 7, 18-41, jan.-jun. 2018.

MANUELA, Maria. *Urbanismo e arquitectura em Angola - de Norton de Matos à Revolução*. 2007. Tese (Doutorado em Planeamento Urbanístico) – Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 2007.

MAXIMY, René de. *Kinshasa, ville en suspens: dynamique de la croissance et problèmes d'urbanisme: étude sócio-politique*. Paris: L'Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-mer, 1984.

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

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

MOURÃO, Fernando. *Continuidades e descontinuidades de um processo colonial através de uma leitura de Luanda: uma interpretação do desenho urbano*. São Paulo: Terceira Margem, 2006.

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

OFVER, Avner. British Manual Workers: From Producers to Consumers, c. 1950–2000. *Contemporary British History*, v. 22, n. 4, p. 537-571, 2008.

OLIVEIRA, Vanessa. Mulher e comércio: a participação feminina nas redes comerciais em Luanda (século XIX). In: BERGAMO, Edvaldo; PANTOJA, Selma; SILVA, Ana Claudia da. (Orgs.). *Angola e as angolanas: memória, sociedade e cultura*. São Paulo: Entremeios, 2016.

OLIVEIRA, Vanessa. Donas, pretas livres e escravas em Luanda (séc. XIX). *Estudos Ibero-Americanos*, Porto Alegre, v. 44, n. 3, p. 447-456, set.-dez. 2018.

OYEWÙMÍ, Oyèronké. Conceptualizing gender: the Eurocentric foundations of feminist concepts and the challenge of african epistemologies. In: *African gender scholarship: concepts, methodologies and paradigmas*. Dakar: CODESRIA, 2004. (CODESRIA Gender Series, v. 1).

PANTOJA, Selma. A dimensão atlântica das quitandeiras. In: FURTADO, Júnia (Org.). *Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do Império Ultramarino português*. Vol. 1. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2001.

PENA, Jacques. Hábitos Alimentares Africanos. In: *Boletim do Instituto de Angola, Luanda-Angola*, n. 24-25, jan.-ago. 1966. Disponível em: <http://memoria-africa.ua.pt/Library/ShowImage.aspx?q=/BIA/BIA-N024-N025&p=1>. Acesso em: abr. 2024.

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

RABINOW, P. Modernity and difference: French colonial planning in Morocco. *Internacional Journal of urban and regional research*, v. 13, n. 1, 1989.

RAMOS, Karina. *Kuzumbuca: panelas 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.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950) – políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 15, n. 2, jul.-dez. 2007.

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

SANTOS, Orlando. *Do pregão da avó Ximinha ao grito da zungueira. Trajetórias femininas no comércio de rua em Luanda*. 2010. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.