



UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA - UFSB

CAMPUS SOSÍGENES COSTA

CENTRO DE FORMAÇÃO EM CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS - CFCHS

ESTÊVÃO JUSTINO MALEVO

**INFLUÊNCIA DOS MOVIMENTOS MIGRATÓRIOS NAS TRANSFORMÇÕES
SOCIOCULTURAIS DA GASTRONOMIA DA ILHA DE MOÇAMBIQUE**

PORTO SEGURO

2023

Centro de Formação em Ciências Humanas e Sociais - CFCHS / Campus Sosígenes Costa – UFSB
Rodovia BR 367, Km 10, Porto Seguro - BA, CEP: 45810-000, 55 (73) 3288-8430
<https://www.ufsb.edu.br/ensino/pos-graduacao> | ppges@ufsb.edu.br

ESTÊVÃO JUSTINO MALEVO

**INFLUÊNCIA DOS MOVIMENTOS MIGRATÓRIOS NAS TRANSFORMAÇÕES
SOCIOCULTURAIS DA GASTRONOMIA DA ILHA DE MOÇAMBIQUE**

Dissertação submetida Programa de Pós-Graduação em Estado e Sociedade da Universidade Federal do Sul da Bahia, com vistas a obtenção do título Mestre em Estado e Sociedade, área de concentração em Sociedade, Cultura e Ambiente.

Orientador(a): Christianne Benatti Rochebois

PORTO SEGURO
2023

Centro de Formação em Ciências Humanas e Sociais - CFCHS / Campus Sosígenes Costa – UFSB
Rodovia BR 367, Km 10, Porto Seguro - BA, CEP: 45810-000, 55 (73) 3288-8430
<https://www.ufsb.edu.br/ensino/pos-graduacao> | ppges@ufsb.edu.br

Ata de Defesa Pública de Mestrado


Aos 23 dias do mês de agosto do ano de 2023, às 8h30min, via webconferência através da sala virtual com link de transmissão <https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/csc-1>, reuniram-se as/os membras/os da banca examinadora composta pelas/os docentes Dra. Christianne Benatti Rochebois (presidente da banca), Dr. Márcio José Silveira Lima (membro interno), Dra. Josilene Pinheiro-Mariz (membra externa), Dra. Ângela Maria Garcia (UFSB - membra externa ao Programa), a fim de arguirm o mestrando **Estêvão Justino Malevo** na defesa de sua dissertação, cujo trabalho de pesquisa intitula-se “**Influências dos Movimentos Migratórios nas Transformações Socioculturais da Gastronomia da Ilha de Moçambique.**”. Aberta a sessão pela presidente da banca, coube ao candidato, na forma regimental, expor o tema de sua dissertação, dentro do tempo regulamentar, sendo em seguida questionado/a pelos/as membros/as da banca examinadora, tendo dado as explicações que foram necessárias.

As/Os membras/os da banca consideraram a dissertação:


- (X) Aprovada () Aprovada com modificações
() Não aprovada, devendo ser realizada nova defesa no prazo de _____ meses.

Recomendações da Banca: A banca recomenda revisão linguística, revisão bibliográfica e acréscimos de sugestões em notas de rodapé e/ou no texto. Da mesma forma, reconhece o mérito e a importância do trabalho de pesquisa para o programa e a sociedade, e o recomenda para publicação. Parabeniza o mestrando em função de grande parte do mestrado ter sido realizado no momento da pandemia Covid-19.


Banca Examinadora:

Documento assinado digitalmente
 **CHRISTIANNE BENATTI ROCHEBOIS**
Data: 23/08/2023 15:42:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Prof. Dra. Christianne Benatti Rochebois
(UFSB / PPGES) *Presidente da banca*

Documento assinado digitalmente
 **MARCIO JOSE SILVEIRA LIMA**
Data: 28/08/2023 15:40:08-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Márcio José Silveira Lima
(UFSB/PPGES) *Membro interno*

 **ANGELA MARIA GARCIA**
Data: 23/08/2023 20:11:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dra. Ângela Maria Garcia
(UFSB) *Membra Externa*

Documento assinado digitalmente
 **JOSILENE PINHEIRO MARIZ**
Data: 30/10/2023 15:57:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dra. Josilene Pinheiro-Mariz
(UFCG) *Membra externa*



Estêvão Justino Malevo
Candidato

Webconferência, 23 de Agosto de 2023.

FICHA CATALOGRÁFICA

Catálogo na Publicação (CIP) Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB) Sistema de Bibliotecas (SIBI)

M248i Malevo, Estevão Justino, 1980 –
Influência dos movimentos migratórios nas transformações
socioculturais da gastronomia da Ilha de Moçambique. / Estevão Justino
Malevo. – Porto Seguro, 2023.
169 f.

Orientadora: Profa. Dra. Christianne Benatti Rochebois
Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Sul da Bahia.
Centro de Formação em Ciências Humanas e Sociais. Programa de
Pós-Graduação em Estado e Sociedade. Campus Sosígenes Costa.

1. Movimentos Migratórios. 2. Transformações Socioculturais. 3.
Gastronomia. 4. Ilha de Moçambique. I. Rochebois, Christiane Benatti.
II. Título.

CDD – 392.37679

Elaborado por Lucas Sousa Carvalho - CRB-5/1883

DEDICATÓRIA

À minha esposa (Carla Ivete J. Banze) e aos nossos filhos (Emizé, Cihiwa, Jonathan, Khedwa, Uriel) que sempre me incentivaram dando apoio moral e amor pela escolha de melhor caminho para o renascimento no campo acadêmico e no comprometimento do que a gente quer da vida.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais em memória pela vida que me deram e incentivo de abraçar a escola como fonte de sobrevivência e liberdade.

À força e a luz que nutre a minha vida, fonte de confiança, dedicação e entusiasmo do dia-a-dia.

Ao GCUB-ProAfri pela bolsa de estudos concedida que possibilitou a minha caminhada na continuação de estudos.

Ao Programa de Pós-Graduação em Estado e Sociedade (PPGES) e a todos que nele trabalham pelo apoio e amparo durante a minha formação desde o princípio.

Ao ISArC por ter-me dado apoio na deslocação ao Brasil para enfrentar esta violência acadêmica.

À minha orientadora Christianne Benatt Rochebois pela disposição, atenção nas leituras, discussões que tivemos ao longo da batalha e recomendações dadas para melhoramento do trabalho, assim como a força e percepção dada para olhar ao universo como um espaço composto de diferentes pessoas com ideias diferentes. As suas palavras me fizeram perceber que a academia é um local composto de pessoas com sonhos e disposições diversificados.

Ao Professor Márcio Lima pelas noitadas de aprendizagem e diversão acompanhados de boa música (em Vinil).

A todos meus professores do PPGES pelo ensinamento e carinho prestado ao longo da formação.

Aos membros da Banca pelas orientações dadas aquando da qualificação e na defesa final.

Ao meu tio materno (Moisés Estêvão Cumbane) pelo conselho, incentivo e apoio moral nesta batalha acadêmica.

Aos meus irmãos pela força e amparos dos meus filhos enquanto me formava.

Aos meus colegas do PPGES turmas de 2021 e 2022 pelo companheirismo e troca de experiências ao longo da nossa formação.

Às minhas amigas Roxana (Mexicana) Cintya e Vivian (Brasileiras) pelo amparo e acompanhamento nas caminhadas e discussões académicas e sociais.

Às estudantes da UniLÚRIO (Denise Nelton Meque e Bertolina Neima Munguambe) pelo apoio durante o trabalho do campo e na partilha do quintal assim como de alimentos durante a minha estada na Ilha de Moçambique.

Aos colegas Andrade e Sofia pela identificação e encaminhamento nas famílias onde decorreu a pesquisa.

Ao Amade meu guia pelo acompanhamento e atenção prestada em todas minhas caminhadas na Ilha de Moçambique nas visitas etnográficas realizadas.

Às famílias e responsáveis dos Restaurantes abrangidas pela pesquisa, pela sua cedência e aceitação na partilha das suas memórias e histórias de vida o que tornou possível o nascimento deste bebé.

MALEVO, Estêvão Justino. Influência dos Movimentos Migratórios nas Transformações Socioculturais da Gastronomia da Ilha de Moçambique; 2023. Dissertação (Mestre em Estado e Sociedade). Universidade Federal do Sul da Bahia, 2023.

RESUMO

O presente estudo aborda sobre a influência dos movimentos migratórios na gastronomia da Ilha de Moçambique, explorando as transformações socioculturais promovidas pelas trocas e dinâmicas culturais entre os povos locais e dos imigrantes. Reza a história que a Ilha de Moçambique foi anteriormente habitada por vários grupos étnicos provenientes de diferentes pontos do mundo o que impactou nos seus hábitos culturais, dos quais as práticas alimentares. A partir do registo etnográfico das memórias e histórias de vida relacionadas à alimentação das famílias da Ilha de Moçambique, foram identificadas mudanças ocorridas ao longo do tempo. Para efeito foram utilizadas as técnicas de observação participante, diário de campo, registo fotográfico, entrevistas colectivas e histórias de vida das famílias abrangidas pela pesquisa. Como resultado desta pesquisa, o estudo aponta existência de vários aspectos alterados em alguns pratos na Ilha de Moçambique. Como também foi notória a resistência em manutenção de alguns hábitos alimentares e os modos de confecção. O uso de temperos em alguns pratos que não era o habitual em tempos foi um dos aspectos verificado no campo de estudo, assim como o uso de caldo para melhorar o paladar da comida. O caldo foi vincado como um produto que faz mal a saúde dos consumidores pelo que alguns dos interlocutores criticaram o seu uso e questionaram sobre as políticas de consumo que não vedam a venda deste produto. Fora as transformações socioculturais verificadas nos modos de preparo em alguns pratos, o estudo apontou a imbricação cultural de alguns pratos com os hábitos culturais das comunidades da Ilha de Moçambique, pois referiu-se ao longo das conversas tidas com alguns dos interlocutores que existem pratos obrigatórios nas cerimónias tradicionais (evocação dos ancestrais). Estas ligações entre a alimentação e os povos mostram o quão a sociabilidade moderna tem enfrentados resistências culturais nas comunidades locais. A modernidade foi também observável na Feira e no Festival macute que realizam-se na Ilha, onde notam-se muitos aspectos modernos inerentes a alimentação. Estes elementos da modernidade vêm responder as questões levantadas pelos interlocutores sobre a carências de alguns itens que fazem parte da gastronomia local, o que obriga a esta comunidade a optar por consumir produtos manufacturados patentes em diversas mercearias na Ilha de Moçambique e não só. Do Museu buscaram-se informações sobre os instrumentos usados na cozinha durante longos anos na Ilha de Moçambique, assim como a sua evolução ao longo do tempo. Foi com base nessas informações que se percebeu o valor que as panelas de barro têm na conservação dos alimentos. O estudo apresenta as discussões das visões dos seus interlocutores confrontando com as bases teóricas consultadas ao longo da revisão da bibliográfica. Finda o estudo apresentando alguns pratos típicos do local de pesquisa na análise e discussão dos resultados, onde são indicados os dados sobre as mudanças de certos pratos que culturalmente resistem da modernidade alimentar que se verifica no mundo em geral. Conclui apresentando as considerações finais que ditaram o surgimento de novos hábitos alimentares na Ilha de Moçambique como consequência dos movimentos migratórios que esta região sofreu, nascendo assim a chamada gastronomia da Ilha de Moçambique. Foram apresentadas as perspectivas futuras das pesquisas.

Palavras-Chave: Movimentos Migratórios; Transformações Socioculturais; Gastronomia; Ilha de Moçambique.

MALEVO, Estêvão Justino.. **Influence of Migratory Movements on the Sociocultural Transformations of Gastronomy on the Mozambique Island.** Porto Seguro/BA. 2023. Dissertação (Mestre em Estado e Sociedade). Universidade Federal do Sul da Bahia, 2023.

ABSTRACT

The present study addresses the influence of migratory movements on the gastronomy of the Island of Mozambique, exploring the sociocultural transformations promoted by the exchanges and cultural dynamics between local peoples and immigrants. The story goes that the Island of Mozambique was previously inhabited by various ethnic groups from different parts of the world, which had an impact on their cultural habits, including food practices. From the ethnographic record of memories and life stories related to the food of families on the Island of Mozambique, changes that occurred over time were identified. For this purpose, participant observation techniques, field diary, photographic records, collective interviews and life histories of the families covered by the research were used. As a result of this research, the study pointed to the existence of several altered aspects in some dishes on the Island of Mozambique. As well as the resistance in maintaining some eating habits and cooking methods. The use of seasonings in some dishes that were not usual in the past was one of the aspects verified in the field of study, as well as the use of broth to improve the taste of the food. The broth was branded as a product that is harmful to the health of consumers, which is why some of the interlocutors criticized its use and questioned about consumer policies that do not prohibit the sale of this product. Apart from the sociocultural transformations verified in the ways of preparing some dishes, the study presented the cultural imbrication of some dishes with the cultural habits of the communities on the Island of Mozambique, as it was mentioned during the conversations with some of the interlocutors that there are obligatory dishes in traditional ceremonies (evocation of ancestors). These links between food and people show how modern sociability has faced cultural resistance in local communities. Modernity was also observable at the Fair and Festival macute that take place on the Island, where many modern aspects inherent in food can be noted. These elements of modernity come to answer the questions raised by the interlocutors about the lack of some items that are part of the local gastronomy, which forces this community to choose to consume manufactured products patents in various grocery stores on the Island of Mozambique and beyond. Information was sought from the Museum on the instruments used in the kitchen for many years on the Island of Mozambique, as well as their evolution over time. It was based on this information that the value that clay pots have in food preservation was realized. The study presents the discussions of the views of its interlocutors confronting with the theoretical bases consulted throughout the bibliographic review. At the end of the study, some typical dishes from the research site are presented in the analysis and discussion of the results, where data on the changes in certain dishes that culturally resist the food modernity that is verified in the world in general are indicated. It concludes by presenting the final considerations that dictated the emergence of new eating habits on the Island of Mozambique as a result of the migratory movements that this region has suffered, thus giving rise to the so-called gastronomy of the Island of Mozambique. Future prospects for research were presented.

Keywords: Migratory Movements; Sociocultural transformations; Gastronomy; Mozambique Island.

LISTA DE ABREVIACÕES E SIGLAS

BCI – Banco Comercial de Investimento

CDM – Cervejas de Moçambique

CMIM - Conselho Municipal da Ilha de Moçambique

DNPC – Direcção Nacional do Património Cultural

FNC – Festival Nacional da Cultura

GACIM – Gabinete de Conservação da Ilha de Moçambique

INE – Instituto Nacional de Estatística

ISArC – Instituto Superior de Artes e Cultura

MICULT – Ministério da Cultura e Turismo

PPGES – Programa de Pós-Graduação em Estado e Sociedade

SADC – Comunidade de Desenvolvimento dos Países da África Austral

UFSB – Universidade Federal do Sul da Bahia

UNESCO – Organização das Nações Unidas para Ciência, Educação e Cultura

Índice de Figuras

Figura 1: Mapa da Ilha de Moçambique, à esquerda. À direita, ilustra alguns movimentos migratórios.....	4
Figure 2: Fluxos Migratórios dos povos Árabe, Bantu, Europeus e Hindu.	16
Figura 3: Mapa Administrativo de Moçambique	21
Figura 4: Mapa da Ilha de Moçambique (Insular) com as principais Infra-Estruturas Sociais e Monumentos históricos.....	53
Figura 5: Mapa da Ilha de Moçambique com as construções sociais e a ponte de ligação com a parte continental do lado direito.....	53
Figura 6: Imagem da parte Sul da cidade de Macuti à esquerda e da parte Norte que representa a Cidade de Pedra e Cal.....	54
Figura 7: Fortaleza de São Sebastião	55
Figura 8: Fortim de Santo António	56
Figura 9: Imagem da Torre de São Gabriel (actual Museu) à esquerda e Capela da Nossa Senhora de Baluarte a direita.....	59
Figura 23: Água consumida na Ilha de Moçambique	63
Figura 10: <i>Mukunapa</i> arrumado num Talho a esquerda, ao meio as <i>badjias</i> a venda e a direita colocadas no pão para comer.....	67
Figura 11: Tocossado de peixe e xima de madioca pronto para consumo na mesa	69
Figura 12: Matapa de Circir com arroz servido num prato para comer.....	72
Figura 13: Tocossado de Cabrito com batata.....	80
Figura 14: Imagens de diversos produtos (B-abobora, C-Feijão <i>Nyemba/Cute</i> e D-Mandioca seca) vendidos na Feira local da Ilha de Moçambique.....	82
Figuras 15: Imagens A e B representam panelas de alumínio e a C representa panela de barro.....	105
Figura 16: Colheres de pau diversas usadas para mexer as comidas nas panelas durante a confecção	106
Figure 17: Talho ou Bandeja onde era servida a comida para o pai da família na imagem E relíquias dos pratos da cerâmica vidrada.....	107
Figure 18: Imagens da <i>Tafuna</i> usado para moer milho ou amendoim. À esquerda superior e a direita a inferior	108
Figura 19: Panela maior com tripés que era usada em cerimónias.....	109
Figura 20: Assadeira de barro a esquerda e a direita a respectiva tampa	110
Figure 21: Assadeira de alumino com a respectiva tampa a direita	110
Figure 22: Feira da Gastronomia durante o Festival Macute.....	114

Índice

CAPÍTULO I – Introdução.....	4
1. Notas introdutórias	4
1.1. Problema de Pesquisa	8
1.2. Objectivo da pesquisa	12
1.2.1. Objectivo geral	12
1.2.2. Objectivos específicos:.....	12
1.3. Justificativa	13
CAPÍTULO II – Fundamentação Teórica e Conceptual	15
2. Os Movimentos Migratórios e seus Impactos na História da Gastronomia	15
2.1. Movimentos Migratórios.....	15
2.2. Transformações Socioculturais atinentes à gastronomia	22
2.3. História da Gastronomia	28
2.4. Conceitualização teórica	34
2.4.1. Gastronomia	34
2.4.2. Alimentação	36
2.4.3. A comida enquanto elemento de comunicação.....	38
CAPÍTULO III – Metodologia e Mecanismo de entrada no Campo de Estudo.....	43
3. Percurso Metodológico.....	43
3.2. Mecanismos da entrada no campo de estudo	46
3.2.1. Investigação de campo	50
3.2.2. Análise de dados.....	50
3.3. Ilha de Moçambique – O Campo de Estudo.....	52
3.4. Contexto social, económico e cultural do distrito.....	57
3.4.1. População.....	59
3.5. Actividades desenvolvidas	60

3.6. Perspectivas Futuras	61
CAPÍTULO IV – Resultados e Análise de Dados	64
4. Apresentação e Discussão de Dados	64
4.1. Pratos típicos da Ilha de Moçambique	66
4.1.1. Carnes frequentemente consumidas na Ilha de Moçambique	78
4.1.2. Feira local da Ilha de Moçambique.....	81
4.2. Influências gastronómicas da Ilha de Moçambique.....	85
4.2.1. Impactos das transformações alimentares.....	93
4.2.2. História do escoamento dos produtos.....	98
4.2.3. Conservação dos alimentos	101
4.3. Instrumentos usados na Gastronomia local	103
4.4. Festival Macute	112
CAPÍTULO V – Considerações Finais e Perspectivas Futuras	117
5. Considerações finais.....	117
5.1. Limitações e Surpresas do Estudo.....	Error! Bookmark not defined.
5.2. Referências Bibliográficas	121

CAPÍTULO I – Introdução

1. Notas introdutórias

Os debates sobre as transformações socioculturais da gastronomia no mundo têm estado a ganhar espaço no campo académico, pois com o recrudescimento dos movimentos migratórios motivados pelos diferentes interesses políticos, económicos, culturais e sociais, várias são as pessoas que se deslocam de um ponto ao outro buscando novas oportunidades. No contexto desses fluxos migratórios, os imigrantes carregam consigo os seus hábitos alimentares e vão influenciando os povos das regiões onde são acolhidos.

É nesta concepção que se busca analisar as influências dos movimentos migratórios nas transformações socioculturais da Ilha¹ de Moçambique. Esta Ilha foi um dos primeiros e principais pontos de Moçambique a receber muitos imigrantes provenientes de diversos quadrantes do mundo, nomeadamente, Ásia e Europa, assim como de outros países africanos.



Figura 1: Mapa da Ilha de Moçambique, à esquerda. À direita, ilustra alguns movimentos migratórios.
Fonte: Extraído pelo autor do texto do Arquitecto Jano Paixão (2014).

Debruçar sobre a gastronomia é o mesmo que fazer uma abordagem sobre a imbricação entre o acto de comer e os valores culturais de um dado povo. Isto é, comer é por si um acto cultural, pois cada sociedade tem os seus hábitos e elementos que a identificam no processo de preparo

¹ Ilha de Moçambique, situada na zona norte do país, é um Distrito da Província de Nampula e localiza-se a cerca de 180 Km da Cidade de Nampula, e a cerca de 2500 Km da capital moçambicana (Cidade de Maputo), em Moçambique.

dos seus alimentos. A subjectividade das práticas alimentares apresenta-se como uma característica profunda de uma dada cultura e, portanto, contribui na diferenciação social dos povos. As diferenças derivam de vários factores, a destacar os geográficos, ambientais, económicos, políticos, sociais e culturais, que caracterizam cada sociedade. Desta feita, a partir da alimentação, cada grupo social distingue-se, diferencia-se e reconhece-se dos demais, a partir das especificidades do uso dos ingredientes, dos instrumentos, bem como dos hábitos alimentares da sua comunidade.

Neste contexto, Assunção (2011) assevera que a alimentação é considerada um aspecto antropológico, fluxo que reflecte os hábitos socioculturais resistente às mudanças, demorando mais para se desnacionalizar. Ou seja, as pessoas mantêm por mais tempo os hábitos alimentares adquiridos socialmente.

Neste viés, buscou-se compreender junto dos nativos da Ilha de Moçambique o impacto da introdução de novos hábitos alimentares trazidos pelos imigrantes na vida das comunidades locais. Assim, torna-se pertinente identificar as influências socioculturais da produção do alimento local da Ilha e os hábitos alimentares que foram sendo introduzidos pela imersão dos outros povos que lá foram, idos de outros pontos do mundo.

Concordando que «O homem nasce num estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar as estruturas sociais. Esse processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares» Franco (2001). Desta forma, percebe-se que o gosto não pode ser visto como algo nato de um individuo, mas como algo que se ensina, se aprende e se constrói, partindo das referências culturais a que o individuo estiver inserido.

A comida vem desempenhando um papel importante na história da vida humana. Por isso, existe um vínculo indestrutível entre a vida humana e a alimentação, e é possível encontrar esta conexão desde o período da origem da humanidade, o que é confirmado pelo facto dos movimentos migratórios do homem primitivo terem sido provocados pela busca da alimentação em locais onde houvesse disponibilidade.

Refira-se que a busca pelos alimentos e do bem-estar das sociedades vem desde a origem do homem e continua até aos dias actuais. Foi assim que nos primeiros reinos e impérios antigos, realizaram-se diversas viagens marítimas em busca de mercados para trocas comerciais, o que

mais tarde teria provocado a colonização de alguns países de África, América e Ásia. Nesses deslocamentos o homem sempre levava consigo os seus hábitos culturais e, especificamente, os alimentares.

Os processos migratórios são caracterizados pelo transporte dos hábitos e valores culturais dos povos que se deslocam de um ponto para o outro. E, os hábitos alimentares são também um elemento cultural, o que faz com que os povos imigrantes carreguem consigo as formas de preparar a sua comida. Perceber-se em Charoth (2016) que a “comida é exactamente assim um corpo de múltiplas funções e um conjunto das coisas contidas como uma densidade que engloba técnicas, fazeres, pessoas, produção, economia, tensão, memória, emoção. Enfim, quando falamos de comida registamos sensações do ser humano, sobre como ele se relaciona com o mundo e com o outro e, no nosso caso, usando a linguagem da comida como este veículo de ligação”.

Tal como refere Salami (2009), que:

“os nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre de associações culturais que a sociedade lhes atribui. A escolha dos alimentos a serem consumidos, além de satisfazer as necessidades fisiológicas, do organismo, satisfaz as necessidades da sociedade. Nesse caminho, vale dizer que essas associações, as preferências, as proibições, os tabus, as aversões e escolhas, determinam aquilo que comemos, bebemos, o que é comestível e o que não o é, a que grupo pertencemos, seja ele social, de classe, étnico, ou etário. Símbolos, significados, situações, comportamentos, e imagens que envolvem alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar, em outras palavras, a comida fala sobre a nossa identidade”, Braga, (2004) *apud* Salami (2009).

Assim sendo, espera-se que esta pesquisa possa trazer os contornos das influências que ocorreram nas Comunidades da Ilha de Moçambique.

Este estudo analisou as mudanças socioculturais, a continuidade e discontinuidades das práticas alimentares locais e o processo de construção de novos hábitos alimentares na Ilha de Moçambique. Sendo um estudo etnográfico, interagiu-se directamente com as comunidades locais, onde através da observação das vivências diárias destas, procurou-se compreender os elementos introduzidos e os que deixaram de ser e identificaram-se os impactos das influências das transformações socioculturais verificadas na gastronomia da Ilha de Moçambique. Para o efeito, com o trabalho de campo realizado, foram registados todos os aspectos socioculturais observados e recolhidos nas famílias locais envolvidas pela pesquisa.

Notou-se neste estudo que a gastronomia da Ilha de Moçambique, para além da influência do mar que banha a sua costa em toda a zona da cidade e a parte continental, a sua gastronomia é maioritariamente influenciada pelos hábitos indianos, árabes e uma pequena parte pelos portugueses.

Para além deste capítulo introdutório onde apresenta-se de forma breve o objecto do estudo e os conteúdos nele tratados, o trabalho está composto por mais cinco capítulos. No 2º capítulo está presente o Referencial teórico, onde disserta-se sobre a história da gastronomia, transformações e diferentes peculiaridades existentes entre os termos alimentação, comida e gastronomia.

No terceiro capítulo apresentam-se as questões metodológicas, instrumentos de colecta de dados. Foram, obviamente, ao longo da arquitectura da dissertação apresentadas as dificuldades surgidas e enfrentadas ao longo do trabalho de campo, as possíveis soluções, bem como os desafios colocados à etnografia, referentes aos informantes. No mesmo capítulo apresenta-se o campo do estudo. Ou seja, o Distrito da Ilha de Moçambique, sua população, agricultura e história de vida.

No capítulo quatro reservada a análise e discussão dos resultados, estão apresentados os pratos típicos da cozinha da Ilha de Moçambique, as suas respectivas práticas alimentares e as características da gastronomia local. No seguimento da análise faz-se a descrição e a interpretação da ligação identitária da gastronomia local na vida das comunidades da Ilha de Moçambique. Buscou-se trazer a relação existente entre a gastronomia local com os aspectos socioculturais locais das comunidades através das memórias da história de vida transmitidas pelos seus ancestrais. No prosseguimento do mesmo capítulo fez-se discussão e apresentação das modificações e transformações socioculturais ocorridas na gastronomia da Ilha de Moçambique, olhando para os ingredientes introduzidos e os que deixaram de fazer parte. Neste sentido, foram apresentadas neste capítulo as influências de cada aspecto específico atinente aos modos de preparar de cada prato e, apresentar as especificidades da origem de cada tempero.

As considerações finais e perspectivas desta pesquisa fazem parte do último capítulo, onde é feita a síntese do percurso desta pesquisa, das suas discussões e as conclusões. São igualmente apresentadas novas perspectivas e questões de estudo a serem desenvolvidas futuramente.

1.1. Problema de Pesquisa

Moçambique é um dos países africanos que viveu vários movimentos migratórios dos povos Bantu, Shonas, Árabes, Persas, Indianos (desde os séculos I até X). Acredita-se que a esses movimentos houve várias modificações no modo de vida das comunidades, o que influenciou em vários aspectos socioculturais. Postula-se que os povos deslocados das regiões do Centro de África denominados bantu se teriam instalado na região austral de África, tal como se percebe em Diamond e Bellwood (2003) quando argumentam que: “os grandes movimentos e mudanças de populações desde o fim das eras glaciais foram resultantes do incomum aumento de capacidade de produção alimentícia pelo mundo. Desta forma, as primeiras comunidades agrícolas que surgiram na região dos povos bantu tiveram vantagens diferenciais em relação às populações que subsistiam da caça e colecta”.

Conforme Diamond e Bellwood (2003), notam-se três principais vantagens dos povos agricultores em relação aos povos caçadores, a saber: (i) maior capacidade de produção de alimentos, uma vez que o estilo de vida agrícola poderia fornecer melhores subsídios para o crescimento populacional, quando comparado com o estilo de subsistência baseado na caça e colecta; (ii) a produção local de alimentos permitia aos agricultores levar uma vida sedentária, pré-requisito fundamental para a posterior organização em cidades, a constituição de exércitos e o estabelecimento de uma estratificação social mais elaborada; (iii) desenvolvimento de maior resistência às doenças infecciosas como a varíola e o sarampo, devido ao contacto regular com animais domesticáveis, responsáveis pela disseminação dos agentes patogénicos.

Olhando para esses vários aspectos, explica-se que, tal como as línguas possuem uma língua ancestral comum e que deu origem a várias variantes linguísticas na zona austral de África, subentende-se que os primeiros sinais de influências dos hábitos socioculturais aos povos da região da Ilha de Moçambique tenham iniciado na mesma época em que os povos da África Central se deslocaram para outros pontos devido a diversos factores sociais. Adicionalmente, os contactos com outros povos, culturas e características distintas de cada novo ambiente sociocultural foram responsáveis por gerar a grande diversificação que há, actualmente, entre os povos da comunidade local na Ilha de Moçambique. A grande extensão territorial de que Moçambique, enquanto país detém, o que lhe proporciona a maior diversidade gastronómica

revela, de forma parcial, indícios muito fortes de um processo de expansão migratória que se teria desenrolado de forma gradual desde épocas remotas.

Outrossim, durante séculos, entre longos anos (1498-1974) os navegadores portugueses efectuaram um movimento migratório no qual europeus, particularmente os portugueses dominaram e colonizaram efectivamente alguns territórios africanos, em particular Moçambique. Na sequência dessa colonização, grande parte dos seus valores socioculturais foi modificado sendo parte deles, a gastronomia local.

Refira-se que os Portugueses teriam chegado à costa de Moçambique, durante a sua viagem à Índia, onde iam à busca de produtos preciosos para fornecer ao seu mercado. Porém, ao longo da sua viagem, foram escalando certos locais que não conheciam, destacando a Cidade do Cabo na África do Sul, Inhambane, Sofala e Ilha de Moçambique, em solo Moçambicano, particularmente. Nesses movimentos, vividos ao longo dos tempos, dadas as misturas dos povos oriundos de vários pontos, acredita-se ter havido algumas modificações socioculturais que impactaram na vida das comunidades locais de Moçambique no geral e da Ilha de Moçambique, em particular. Devido às transformações decorrentes dos movimentos migratórios e do colonialismo português, este povo moçambicano foi obrigado, como afirma Siteo (2009)², “a abandonar os seus valores culturais, como consequência da colonização directa a que esteve sujeito durante longos anos”. Este autor refere ainda que:

“durante a colonização portuguesa, que durou mais ou menos cinco séculos, os portugueses impuseram uma mudança nos hábitos alimentares africanos, imposição que se circunscreveu no âmbito mais geral de "civilização". Como parte desse "processo de civilização" foram impostos aos negros novos valores em relação à alimentação, como, por exemplo, o consumo de arroz ao invés de farinha de milho e a introdução de pratos feitos à base de óleos vegetais (frituras). Cabe realçar que a comida tradicional moçambicana é composta por um número diversificado de pratos feitos à base dos produtos da roça. Em virtude do recrudescimento da luta de libertação do País, nos anos de 1960, os portugueses começaram a criar uma série de oportunidades para os africanos”.

No contexto dos movimentos migratórios e as imposições do regime colonial vividos ao longo desses anos em Moçambique, fiz este estudo para saber as dinâmicas e transformações socioculturais que aconteceram na gastronomia da Ilha de Moçambique ao longo dos tempos.

A conversa exploratória que mantive com várias pessoas nativas da Ilha de Moçambique revelou com base no seu conhecimento empírico que a gastronomia moçambicana sofreu diversas modificações no decorrer dos anos, devido aos movimentos migratórios dos indianos,

² Siteo (2009) refere que dentro dessa “política de civilização” dos nativos, buscava-se substituir/acabar gradualmente com a cultura africana.

árabes e ao regime colonial a que o país esteve submerso. Halima Jamalail, de 63 anos de idade, natural e residente na Ilha de Moçambique, proprietária de um estabelecimento³ que prepara refeições para o público trabalhador e turistas no geral, fez referência de certos pratos típicos da Ilha que não se confeccionavam com recurso ao azeite (óleos vegetais) mas que hoje, devido a essas influências, os tais pratos são preparados na base de frituras. Falou também dos temperos que foram sendo introduzidos pela primeira vez pelos indianos e árabes tendo sido complementados pelos portugueses durante o período da colonização.

Com base nas conversas anteriormente referidas foi possível perceber que comer não é um acto solitário ou autónomo do ser humano, mas que faz parte do processo da socialização, de forma colectiva na obtenção de produtos alimentares, onde o ser humano desenvolveu utensílios culturais diversos.

De referir que a alimentação pode ser considerada como um dos mais arraigados e, ao mesmo tempo, mais flexíveis dos hábitos (Mintz, 2001), estando associada aos povos e às nacionalidades, e assim, à identidade cultural. Por sua vez, a identidade está vinculada a hábitos e práticas, formando um panorama gastronómico coerente e integrado a outros elementos da vida quotidiana o que, em muitos casos, chegam a constituir cozinhas regionais. Desta cozinha, muitas vezes, há algum prato que se destaca, seja pelas suas características próprias, seja pelo significado que tem para os grupos sociais, sendo assim definidos como pratos típicos (Gimenes, 2006).

Assim sendo, a história da dona Halima Jamalail descrita neste trabalho remeteu-me à extensa e relevante discussão travada na literatura sobre as transformações socioculturais da gastronomia e seus diversos sentidos culturais e consumos.

Com efeito, em Martins (2009), entende-se que:

“a gastronomia tradicional é a arte de criar receitas através da combinação de matérias-primas tradicionais com hábitos locais, vivências históricas e heranças culturais. Os hábitos alimentares de um povo denotam entre as cores e sabores outros valores que são de carácter social, tais como: religião, etnia e história, fortalecendo a ideia de pertencimento do lugar, que contribui para reforçar a identidade de um povo e a abrangência da relação alimentação/cultura. Ou seja, não se restringem somente aos processos de manipulação dos alimentos a serem ingeridos, junto a eles estão os modos à mesa, bem como os locais e as maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenómeno alimentar humano tenha marcas de mudanças sociais, económicas e tecnológicas”.

³ É um Restaurante herdado pelos seus pais do seu Patrão de nacionalidade Portuguesa que se viu obrigado a abandonar Moçambique após a Independência em 1975.

Todavia, existem muitas maneiras de conhecer a alma de um povo, sendo a gastronomia uma delas. Como descreve Nery, "a arte de combinar os ingredientes com os temperos, os rituais de preparar e servir, e o prazer do convívio à mesa, tudo se inscreve no universo mais amplo da herança cultural, esse inesgotável conjunto de valores que determinam nossa identidade", reconhece Paulo Solmucci, da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) (Nery, 2011, p. 2).

Deste modo, nesta pesquisa buscou-se explorar as transformações Socioculturais ocorridas durante o período das trocas comerciais com os árabes e com os portugueses, tendo como base a história de vida do povo da Ilha de Moçambique na identificação das alterações ocorridas, incluindo o que deixou de fazer parte e buscando novos elementos introduzidos. Além disso, pretende-se por um lado, perceber o tecido social desses processos alimentícios, buscando dados a partir das falas das famílias que trabalham com a roça seleccionadas para o estudo, e por outro, do distribuidor que faz a ligação entre o campo de produção, processador e o consumidor. E, a partir dos dados destes interlocutores poder-se colher elementos sobre as transformações alimentares que aconteceram nos últimos tempos, dadas as exigências do actual consumidor.

Viana atesta que a culinária moçambicana é o resultado de múltiplos encontros entre África e Europa (especialmente, claro, mas não apenas os portugueses) com influências indianas e árabes ao longo da costa do Oceano Índico, no Leste da África. Consequentemente, houve uma ligeira contestação em torno do que constitui um prato "autêntico" moçambicano, onde alguns chegam a afirmar que não existe gastronomia própria de Moçambique (Viana, 2015).

Perante as conversas exploratórias tidas com alguns nativos da Ilha de Moçambique combinadas com a literatura sobre o objecto que se pretende pesquisar, surgiram várias indagações, como adiante se apresentam:

1. Que influências os asiáticos e os portugueses trouxeram na gastronomia local da Ilha de Moçambique?
2. Que elementos caracterizam a gastronomia local?
3. Até que ponto essas transformações socioculturais trazem conflitos no seio da comunidade local?
4. Que ligações espirituais e/ou socioculturais a gastronomia da Ilha de Moçambique tem com as comunidades locais?

No decorrente desta pesquisa procurou-se analisar, discutir e interpretar as influências nas transformações socioculturais da gastronomia da Ilha de Moçambique tendo como base teórica o campo de Estado e Sociedade que entrelaçam os pontos convergentes na construção de territórios envolvidos nos movimentos migratórios discutindo relações neles estabelecidos. Daí que as respostas das indagações levantadas no nosso problema de estudo que surgiram como resultado das leituras feitas na produção deste trabalho, foram apresentadas na análise e discussão de dados que foram feitas no mesmo, onde se estão expostos os resultados buscados no campo em conformidade com a revisão da literatura.

Com base nas discussões presentes na literatura consultada e no conhecimento empírico dos nativos da Ilha de Moçambique, pretendeu-se responder à seguinte questão norteadora desta pesquisa: *Que Influências os Movimentos Migratórios originaram na gastronomia da Ilha de Moçambique?*

1.2. Objectivo da pesquisa

Face às transformações socioculturais da gastronomia na Ilha de Moçambique, uma autarquia da província de Nampula, transformações essas que constituem um processo das mudanças alimentares provocadas pelos movimentos migratórios de indivíduos provenientes de outros pontos do mundo e que são um indicativo das dinâmicas culturais que o mundo sempre viveu, levaram à formulação dos seguintes objectivos:

1.2.1. Objectivo geral:

Analisar as transformações socioculturais que os Movimentos Migratórios originaram na gastronomia da Ilha de Moçambique.

1.2.2. Objectivos específicos:

- Descrever as transformações ocorridas na dieta da gastronomia da Ilha de Moçambique;
- Identificar os pratos típicos da Ilha de Moçambique e suas características
- Nomear os instrumentos usados no processamento das comidas locais e as suas origens;
- Acompanhar a história de vida dos envolvidos no escoamento dos produtos alimentares da Roça ao consumidor;
- Descrever a ligação identitária cultural que a gastronomia local das comunidades da Ilha de Moçambique representa.

1.3. Justificativa

A minha participação nos Festivais Nacionais de Cultura⁴ (FNC) levou-me a despertar apreensão do ímpeto académico sobre a documentação dos processos de confecção das comidas moçambicanas no geral, suas modificações e influências socioculturais, assim como a sua ligação com a vida dos povos. A necessidade de buscar elementos que conectam a comida à vida dos povos da Ilha de Moçambique foi um dos impulsos de levar adiante esta pesquisa de modo a fazer uma discussão que possa trazer dados empíricos sobre as dinâmicas socioculturais atinentes à gastronomia e às influências que esta sofreu ao longo dos tempos.

Outrossim, foi parte do interesse de estudar esta temática, a sondagem na literatura em alguns acervos bibliográficos em Moçambique, tendo-me permitido constatar que há ausência de estudos referentes à gastronomia em Moçambique no geral e da Ilha de Moçambique em particular. Reconhecendo que esta é uma importante área na história de Moçambique surgiu-me a pertinência de pesquisá-la.

Por este ser um dos estudos inovadores nesta área em Moçambique, importa referir que o mesmo poderá contribuir, constituindo um ponto de partida para estudos desta natureza, incitando os demais pesquisadores a se envolverem na produção científica sobre o acervo cultural do povo moçambicano, particularmente a diversidade gastronómica que o país detém. Ainda do ponto de vista académico científico espera-se que a análise que aqui foi feita contribua para trazer conhecimento e compreensão sobre as transformações socioculturais que ocorreram na Ilha de Moçambique no domínio de gastronomia e ações em elementos que se foram incorporando na mesma. Portanto, os relatos da história da gastronomia tidos com os nativos da Ilha de Moçambique conduziram à busca de subsídios teóricos e epistemológicos das discussões literárias sobre as transformações socioculturais da gastronomia e elementos por elas provocadas naquele espaço geográfico.

Neste contexto, espero que esta pesquisa contribua para trazer ao público em geral a ligação cultural que os alimentos e os instrumentos usados no preparo da comida na Ilha de Moçambique têm na vida dos Ilhéus, através dos dados etnográficos colhidos no campo de pesquisa. Ou seja, será descrita a relação sob ponto de vista identitário dos alimentos do povo da Ilha de Moçambique como parte de sua cultura.

⁴ Um dos grandes eventos realizado em Moçambique que é organizado pelo Ministério da Cultura e Turismo (MICULT) respeitando a periodicidade Bienal. Refira-se que este evento conta com a participação de vários artistas de todo território nacional e abrange todas as manifestações artístico-culturais.

Espero ainda que os resultados desta pesquisa permitam auxiliar o Estado moçambicano no mapeamento das potencialidades gastronómicas locais que possam impulsionar no desenho de políticas culturais que contribuam na preservação da gastronomia enquanto património cultural nacional.

Neste sentido, podemos considerar a comida como um bem cultural, ou ainda, como património cultural. O conceito de património cultural vem se aproximando cada vez mais das manifestações humanas, indo além do arquitectónico, especialmente ao se apropriar da antropologia, que acaba por integrar aportes de grupos e segmentos sociais que em muitos casos tinham suas representações à margem do património cultural. Ou seja, passa-se a valorizar não apenas os exemplares da cultura erudita, mas também outras manifestações, como as festas, ofícios e a alimentação Castriota (2009).

Como pode-se perceber em Masano (2011), no que tange à cultura alimentar denominado “mundo clássico”, o aspecto mais significativo, ou ao menos um dos mais marcantes, é o propósito de apresentá-lo como o domínio da civilização, “como uma zona privilegiada e protegida, em oposição ao universo desconhecido da bárbarie”, Montanari (1998, P.108). Nesse contexto, o regime alimentar desempenhou um papel fundamental no processo de definição do que seria um modelo de vida civilizado, que deveria fundamentar-se em três valores, a saber: a comensalidade, os tipos de alimentos consumidos, a cozinha e a dietética, os quais parecem consagrar a humanização das condutas alimentares.

Neste ponto de vista, esta pesquisa irá ajudar no registo, documentação e preservação do historial da gastronomia e suas transformações socioculturais ocorridas no percurso dos tempos, no sentido de transmiti-los às novas gerações, assim como aos visitantes da Ilha de Moçambique, uma vez que esta por si já é um Património Mundial da Humanidade, declarado pela UNESCO no ano de 1991.

CAPÍTULO II – Fundamentação Teórica e Conceptual

2. Os Movimentos Migratórios e seus Impactos na História da Gastronomia

Neste capítulo apresento os pressupostos teóricos que embasam a análise nesta pesquisa acerca dos Movimentos Migratórios que caracterizam os seres humanos no seu todo, desde a sua origem. Em seguida, fez-se uma imersão no que concerne às transformações socioculturais que são características de qualquer indivíduo que se desloca de um ponto para o outro. Mais para diante apresento as discussões sobre a gastronomia e sua história, assim como os conceitos nele inseridos, tais como a alimentação e o comer como meio de comunicação, a partir da visão dos autores desta área científica que antecederam as discussões sobre o tema em tela. Por fim, procuro compreender os impactos que a gastronomia sofre devido aos movimentos migratórios no mundo.

2.1. Movimentos Migratórios

A vida do homem em toda sua história é acompanhada e caracterizada pelos movimentos migratórios que se encontram ligados à procura da alimentação *vs.* comida. Aliás, a migração do homem teve como sua origem a alimentação, sendo o motivo desses movimentos migratórios a procura de um ambiente adequado com alimentos capazes de o alimentar com os seus parentes.

Observa-se que não é só a alimentação que faz com que o homem realize movimentos migratórios. Existem outros factores, tais como: políticos, comerciais, socioculturais, religiosos, entre outros. Para melhor compreensão, faço uma imersão aos autores e pesquisadores consultados ao longo da arquitectura desta pesquisa que trazem seus pontos de vista sobre questões migratórias do Homem.

O mundo e a África em particular tem uma longa tradição histórica de movimentos migratórios. No passado, as migrações eram determinadas pela busca de segurança, de terra fértil para a prática de agricultura e, posteriormente, pela dinâmica comercial entre a costa Este e a costa Oeste, através do Sahara. Mais tarde, o regime colonial alterou a motivação e a composição dos fluxos migratórios através da introdução e implementação de várias estruturas económicas e políticas, estabelecendo fronteiras e impondo taxas. Refira-se que os imigrantes africanos não

são um grupo homogéneo, pois têm diferentes origens, motivações e destinos diferentes nas suas migrações.

Moçambique não é excepção no fenómeno referente aos movimentos migratórios que se enquadram no período antes da entrada dos árabes, indianos, persas e portugueses. Os mesmos são características preponderantes das populações locais, assentes nos condicionalismos sociais, económicos e políticos resultantes da descolonização, oportunidades de emprego e de formação, conflitos internos, cooperação internacional e desastres naturais. Como refere Raimundo (2009a, 2011) o movimento migratório de que o país tem sido palco apresenta ramificações aliadas ao seu passado histórico.

As migrações mais faladas remontam ao século XV, com a chegada dos portugueses, embora Moçambique já fizesse parte bastante tempo antes da rota comercial entre a costa oriental de África, o Golfo Pérsico e a Índia percorrida pelos árabes que se dedicavam ao comércio. Facto que precisa ser estudado e estruturado sob pena de se destorcer aquela que é a influência da composição da nossa história no contexto da sua formação. Importa referenciar que a própria história dos povos que hoje fazem parte do território moçambicano é resultado das migrações dos povos bantu saídos da África Central, assim como dos descendentes indianos, árabes, portugueses e Comorianos destacando-se a Ilha de Moçambique com casos bem notórios. O Mapa a seguir ilustra os fluxos migratórios bantu, europeus, Hindu e árabes.

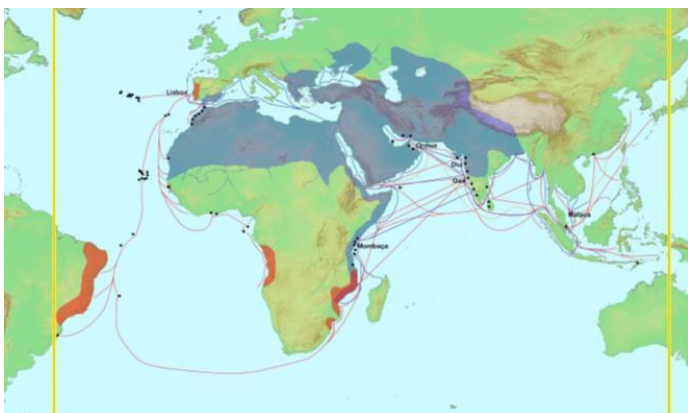


Figure 2: Fluxos Migratórios dos povos Árabe, Bantu, Europeus e Hindu.
Fonte: Extraído pelo autor do texto do Arquitecto Jano Paixão - GACIM – MICULT (2014).

Nesta senda, Raimundo (2011: 196), assevera que as migrações devem ser analisadas a partir do seu trajecto histórico, nomeadamente “as migrações bantu, o comércio costeiro com os árabes, a colonização portuguesa, a escravatura, o trabalho forçado, o trabalho migratório para as minas e plantações da África do Sul e plantações da Ex-Rodésia do Sul (Zimbabwe), incluindo os desastres naturais”. Covane (1996) e Wetimane (2012) referem que a configuração geográfica do país concorreu para as movimentações populacionais com os países vizinhos, na época sob domínio britânico: Zimbabwe (Rodésia do Sul), Malawi (Niassalândia), Zâmbia (Rodésia do Norte), Tanzânia (Tanganica) e África do Sul. Este último país, em particular, devido à forte ligação económica, constitui ainda hoje um destino privilegiado, sobretudo laboral, dos moçambicanos.

Reza a história que antes do povoamento bantu, Moçambique era ocupado pela comunidade de caçadores e colectores. Os vestígios arqueológicos relacionados a este longo período histórico encontram-se patentes nas pinturas rupestres e artefactos de pedra lascada Serra, (2000) *apud* Cambrão, (2021). No caso da província de Nampula podemos encontrá-los nos distritos de Meconta, Mecubúri e Monapo e no distrito de Manica na província do mesmo nome, as pinturas de Chinhamapere.

Os bantu habitavam o sul de Camarões e a região sudeste da Nigéria há cerca de 1000 anos a.C. No entanto, começaram a migrar para o Oriente em vagas sucessivas que se estenderam pelos séculos III e IV d. C. Esse movimento levou a que povoassem os actuais territórios pertencentes à Comunidade para Desenvolvimento dos Países da África Austral (na sua sigla em inglês SADC⁵) (Oliver, 1962; Hiernaux, 1968). De acordo com Cambrão (2021), tudo leva a crer que os bantu que povoaram a região Oriental eram originários das grandes florestas da África Central, mais concretamente dos grandes lagos e dos rios Umbaqui e Charri, quando a região foi afectada por alguns fenómenos naturais, caracterizados por uma enorme crise ecológica e a eclosão da mosca tsé-tsé, que fez com que esse grupo se deslocasse em diferentes regiões de África.

Os árabes que constituem outro grupo que migrou para Moçambique, teriam sido atraídos pelas jazidas de ouro da Província de Sofala a partir do século IV, quando se descobriu que

⁵ Southern Africa Development Community (SADC).

daquelas terras brotavam grandes quantidades de ouro. Esse ouro era levado posteriormente para Índia para trocas comerciais e servia como um bem de prestígio dos soberanos.

Um outro movimento migratório que também contribuiu para a construção de identidades culturais, económicas e religiosas foi sem dúvida a migração *Swahili* um grupo etnolinguístico que se localiza na faixa que vai desde a região dos Grandes Lagos até a Costa da Somália, estendendo-se em toda região costeira da África Oriental até ao Rio Rovuma.

Segundo Serra (2000), citado por Cambrão (2021) os primeiros povos *swahilis* conhecidos que se envolveram no comércio aurífero e negreiro eram oriundos da região oriental do Norte da África, conhecidos por *zanjos*, que recebem a designação de *anjingis* ou *adjodjos* em algumas línguas locais. Essas populações estabeleceram-se em toda a costa oriental, e particularmente, nas Ilhas de Zanzibar e de Pemba. Aparentemente foi no século XIII que o maior número de imigrantes se fixou em entrepostos comerciais ao longo da Costa oriental africana no Vale de Zambeze e no planalto de Zimbabwe.

A história narra que, esses homens também se estabeleceram em quase toda a costa da África Oriental e passaram a controlar todas as regiões do *hinterland* a partir das cidades costeiras (Zanzibar, Quíloa, Mombaça, Pemba, Ilha de Moçambique, Angoche, Quelimane e Inhambane) onde capturavam homens para vendê-los aos mercadores asiáticos.

Entretanto, como referencia Ferreira (1975) *apud* Cambrão (2021) as grandes expedições para Ilha de Moçambique teriam ocorrido em 570 d. C. quando os iemenitas ocuparam a região depois de se familiarizar com a costa oriental africana, da qual os sassânidas passaram a beneficiar, quase em regime exclusivo, dos bens ali provenientes (escravos, ouro, marfim, madeira aromáticas, etc.). Tudo leva-nos a crer que naquela época, a Ilha era quase despovoada, mas servia como um dos importantes pontos de manuseamento de mercadorias que eram adquiridas do *hinterland* e uma parte da região sul da província de Nampula e do país.

Na história de Moçambique, o outro movimento marcante foi encetado pelos marave, um grupo falante da língua bantu, que se teria movimentado da região dos Grandes Lagos. Como cita Cambrão (2021), as análises arqueológicas de alguma louça cerâmica encontrada ao Norte do Rio Zambeze permitiram concluir que este grupo ter-se-ia lançado para a região norte de Moçambique, particularmente de Lumbo, e permitiram identificar com muita precisão que a

região teria sido povoada pelos Marave entre os anos 1200 e 1400 d. C. (Serra, 2000; Ferreira,1975).

Depois dos Marave terem-se instalado na região, por volta de 1400, na Europa vão ocorrer algumas transformações socioculturais e económicas, cuja repercussão se fez sentir em África. As narrativas históricas indicam que a migração portuguesa para África, em geral, e para Moçambique em particular, data de cerca de 1498, quando uma grande expedição chefiada por Vasco da Gama teria passado pela costa moçambicana⁶. Pela historiografia da época, tudo nos leva a crer que os portugueses estavam a procura de um novo caminho para a Índia, uma vez que a via do mediterrâneo tinha sido bloqueada pelo Império Ottomano, que teria, ao mesmo tempo, travado o avanço do comércio com os árabes.

Um outro fenómeno referente aos movimentos migratórios dos portugueses apontado por Cambrão, (2021) é a teoria mercantilista, a qual defendia a construção da riqueza através da acumulação de metais preciosos. Foi também nessa época que Vasco da Gama, o chefe da expedição portuguesa, vai contornar a Costa de Moçambique, desde a Baía de Inhambane⁷, Quelimane⁸ e Ilha de Moçambique⁹.

Hoje em dia, os migrantes africanos, à semelhança da maior parte dos migrantes do mundo, não são um grupo facilmente identificável, com origens, motivos e destinos semelhantes. Como Jonsson (2009:6) refere:

À medida que os investigadores começam a acumular mais conhecimentos empíricos sobre migração no continente africano, o cenário emergente é cada vez mais complexo. Este facto pode afectar a nossa interpretação dos padrões históricos que parecem depois mais simples e lineares, em contraste com a complexidade actualmente percebida. Assim, a observação da complexidade crescente pode derivar do facto de dispormos de mais dados agora do que no passado.

Actualmente, os migrantes africanos deslocam-se no respectivo país e, quando atravessam as fronteiras, costumam dirigir-se aos países vizinhos. Ou seja, o movimento intra-regional é

⁶ Serra, Carlos. *História de Moçambique*. Maputo, 2000; Pélessier, Rene. *História de Moçambique*. 1994.

⁷ Região apelidada por Vasco da Gama como “*Terra de Boa Gente*” em virtude de lhe terem ofertado uma galinha assada e mulher para acompanhá-lo no descanso.

⁸ Também designada por *Rio de Bons Sinais*, em virtude de se ter cruzado com um rapaz *mouro*, raça que os europeus cognominavam as pessoas que se assemelhavam aos árabes.

⁹ Denominada de Ilha de Moçambique, em virtude de ele ter encontrado com um individuo que dizia desconhecer a sua própria origem, mas o nome dele era *Mussa* e dedicava-se à pesca assim como à evangelização do islão aos jovens e adultos.

sobretudo favorecido pelas características das fronteiras, sendo portanto, resultado do elevado número de blocos de integração regional entre os países africanos, que se traduz em muitos casos de migração temporária e desproporcionada.

Ao contrário do que em tempos se verificava como motivo dos movimentos migratórios, cujos interesses estavam aliados ao comércio e agricultura ou a procura de uma área sem conflitos armados entre grupos étnicos, nos últimos anos as motivações são também aliadas à massiva procura de emprego e à instabilidade política em alguns territórios.

Diversos eventos ajudam a explicar a história dos fluxos migratórios em Moçambique, tais como: as migrações bantu; a expansão e retracção de vários reinos e clãs, o comércio costeiro com os indianos, árabes, a escravatura, a colonização portuguesa, o Xibalo (trabalho forçado, no período colonial levado a cabo pelos colonizadores portugueses sobre os nativos), a guerra colonial (1964-1974), a guerra civil (1977- 1992) e as calamidades naturais, tais como as secas de 1982/83/84. Mais recentemente, Raimundo (2009), inclui as questões culturais e principalmente a acusação de feitiçaria como um factor de migrações forçadas em Moçambique, ainda que em nossa opinião os fluxos em função da feitiçaria não sejam relevantes em termos de volume.

A província de Nampula, concretamente, a Ilha de Moçambique, assume um destaque no que diz respeito à sua ligação histórica e secular com os povos árabes e, mais tarde, com os portugueses, dada a sua localização geográfica na zona norte de Moçambique, sendo que é banhada pelo oceano Indico, o que facilitava a interacção comercial com os povos asiáticos e mais tarde os povos portugueses.

A ilustração abaixo apresenta o Mapa de Moçambique e destaca a localização da Ilha de Moçambique tendo como ponto de partida a capital de Moçambique, Cidade de Maputo.



Figura 3: Mapa Administrativo de Moçambique.

Fonte: Extraído pelo autor do texto do Arquitecto Jano Paixão – GACIM - MICULT (2014).

O contacto estabelecido entre os povos da Ilha de Moçambique e outros povos através do Oceano Índico foi instituído há muito tempo, tendo um carácter económico, como referido anteriormente, mas envolveu também um forte aspecto religioso, marcado pela presença do Islão de vertente sunita, segundo Raimundo (2011). Além de fazerem parte da rede comercial e cultural do Oceano Índico, os sultões estabeleceram relações com as sociedades locais ao criar laços de lealdade com os seus chefes a partir da doação de terras, de vínculos de parentesco e da religião, ao contribuírem para a disseminação do Islã na região.

Face aos movimentos migratórios há, que se considerar igualmente a presença dos portugueses, que se dirigiram à África em momentos distintos e que não configuravam uma categoria social uniforme. Existiam aqueles que se estabeleceram em terras africanas, os chamados moradores, e os proprietários de terras de origem portuguesa ou indiana, denominados *muzungos*¹⁰. Outros foram enviados para ocupar cargos políticos e administrativos, e, por fim, existiram os portugueses, em grande parte, militares, que para lá se dirigiram na tentativa de ocupar efectivamente o território. Muitos portugueses casaram-se com africanas e, neste caso, particular com moçambicanas, criando vínculos políticos e comerciais com as chefias locais. A

¹⁰ Nome atribuído aos estrangeiros de raça branca.

ampla rede de trocas comerciais e culturais na África Oriental realizada através do Oceano Índico contava com a participação desses portugueses.

Deste modo, as sociedades africanas no norte de Moçambique actuavam em contactos constantes entre si e com outras de fora do continente, construindo redes sociais, culturais, políticas e económicas nas quais foram privilegiadas as relações de lealdade, o comércio e a religião islâmica. Estas redes foram tecidas não somente entre as elites africanas, mas incorporaram indivíduos de diferentes camadas da sociedade, facilitando a construção de identidades entre elas. Efectivamente foram esses movimentos e contactos estabelecidos entre os povos da Ilha de Moçambique e de outros pontos do mundo que provocaram as transformações socioculturais na gastronomia, as quais serão discutidas a seguir.

2.2. Transformações Socioculturais atinentes à gastronomia

O fenómeno das migrações sempre caracterizou vários povos desde os primórdios da existência da humanidade. Esses movimentos foram, de uma forma geral, responsáveis pelas transformações socioculturais no continente africano, e em particular em Moçambique, principalmente na Ilha de Moçambique. Dados esses movimentos, a Ilha de Moçambique constitui desde sempre o epicentro da convergência de diversas civilizações, culturas e religiões, o que a sujeitou a sofrer algumas transformações do modo de vida dos seus povos.

Tal como referencia Cambrão (2021), desde os primórdios da existência da humanidade, o fenómeno de migração caracterizou muitos povos. Esses movimentos foram, de algum modo, o grande motor das inúmeras transformações ocorridas na região oriental africana, sobremaneira, no Canal de Moçambique, e de modo peculiar, na Ilha de Moçambique. No seu artigo intitulado “Das Conexões Sociais às Construções Identitárias” o autor refere que as conexões sociais e construções identitárias são fruto deste fenómeno migratório, no Canal de Moçambique – tendo como caso concreto a Ilha de Moçambique.

Ainda de acordo com o autor acima citado, a Ilha de Moçambique ou *Muhipiti*¹¹, como é tradicionalmente conhecida, foi salpicada pelas movimentações de interesse comercial por mais

¹¹ Nome tradicional da Ilha de Moçambique que significa aquele que se esconde ou está escondido. Todavia, é este “escondido” que foi “descoberto” e “viralizou-se” como referência nacional e internacional, ao se tornar, não só a primeira capital de Moçambique, como também ao ser declarada Património Mundial da Humanidade, em 1991.

de 2000 anos, com início no centro da África, influenciadas pelo aperfeiçoamento e uso da técnica do ferro na indústria agrícola na bacia do Nilo. Ela sempre se revelou como um espaço paradigmático de construção discursiva e de práticas de representação da *moçambicanidade*¹² que apontam para o hibridismo cultural e religioso que a classifica. As técnicas do uso do ferro na indústria agrícola movimentadas para a região austral de África, no caso específico da Ilha de Moçambique, podem ter contribuído na construção da identidade cultural local, concretamente no processo de preparo dos alimentos, o que viria a sofrer as transformações com o estabelecimento de contactos com os povos oriundos da Ásia nomeadamente: Índia, Golfo Pérsico, Turquia, entre outras regiões e, mais tarde, os portugueses que tomaram o poder de tudo e usurpadores das práticas culturais locais.

Mesmo num plano mais alargado, que é aquele da desterritorialização, inevitável acção nos meandros da modernidade, a Ilha de Moçambique constitui um ponto de encontro de diversas culturas, civilizações e religiões. Este facto é perceptível nas mais antigas revelações icónicas dos contactos com os árabes, passando pelas marcas da colonização portuguesa até às manifestações culturais pós-coloniais.

As conexões socioculturais, étnicas e religiosas de Moçambique desde a sua história são resultado das transformações e assimilações adquiridas ao longo do tempo com povos exógenos. Essas interconexões foram motivadas pelas trocas comerciais com vários povos da África central que ter-se-ão deslocado à actual zona Austral de África, onde mais tarde apareceram os Árabes e portugueses que tomaram conta dos entrepostos comerciais nesta região, com maior destaque para a Ilha de Moçambique. Para fundamentar este facto, Cambrão (2021) refere que “as constantes migrações e trocas comerciais, e as relações de produção ocorridas entre os primeiros habitantes do território moçambicano (bantu, árabes, swahilis, marave, portugueses, indianos, e outros povos) fazem com que existam diferentes atribuições étnicas em Moçambique.

Ainda de acordo com Cambrão (2021), uma das características da cultura moçambicana é a sua interconexão e hibridismo com outras culturas. Por essa razão, maior parte dos arquétipos da cultura e da região em destaque é produto de empréstimos de culturas estrangeiras. Por exemplo, o modo de vestir dos povos da Ilha de Moçambique está relacionado com os encontros

¹² Conjunto dos caracteres e das maneiras de pensar, de sentir e de se exprimir próprios dos moçambicanos; qualidade própria do que é moçambicano; sentimento de amor ou de grande afeição por Moçambique.

estabelecidos com povos exógenos desde a capulana trazida pelos comerciantes árabes para troca por ouro. Outros exemplos, são a gastronomia local, as línguas, as configurações etnolinguísticas e outros fenómenos inerentes à própria cultura Raul (1963) *apud* Cambrão, (2021). Efectivamente, a gastronomia, as danças, o modo de vestir são produto dessa miscigenação.

Falar de Transformações socioculturais na gastronomia refere-se às mudanças socioculturais resultantes de factores sociopolíticos e constitui a história de vida dos seres humanos. É dentro destas mudanças socioculturais que o povo da Ilha de Moçambique se encontra submerso desde o século VIII com a entrada dos asiáticos e, mais tarde, a penetração mercantil portuguesa. No entanto, não descuramos com isso a movimentação primária realizada pelo povo da Ilha de Moçambique e de toda a região africana realizada pelos povos bantu nos séculos III d.C., tendo constituído os actuais povos residentes nesta região.

A longa história que Moçambique possui resultou da tradução de culturas das influências Africanas, Europeias e Asiáticas, o que originou a criação de uma cultura que pode proporcionar uma experiência singular. A existência de um rico e diversificado património cultural material e outras, como a gastronomia, constituem recursos emblemáticos e identitários, e fazem deste país um local característico, diferente de outros povos do mundo, que efectivamente contribuíram na modificação cultural das comunidades locais incluindo as transformações gastronómicas.

Neste sentido, entende-se que as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produto da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um acto nutricional, comer é um acto social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas, interacções e situações dos grupos sociais.

Refira-se que ao se deslocarem, por exemplo, as populações levam consigo também todo esse conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazer as suas necessidades, carregam na sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, através da troca com elementos locais, criam sistemas alimentares com alimentos novos (Maciel, 2004).

Maciel (2004, p.27) alerta ainda que “as transformações e mudanças de uma cozinha não permitem resumi-las a um inventário, a um repertório de ingredientes, ou convertê-la em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço”. Essa não-cristalização da comida pode ser observada na própria definição de “comida saudável”, que, a exemplo da comida caipira descrita por Santos (2008) ao referir que “a comida da fazenda, sertaneja, do interior, da roça, da colônia, resiste aos apelos da dieta lipofóbica”. O “gostinho da fazenda”, hoje difundido por hotéis fazenda, valorizados espaços de lazer, não parecem representar o valor alimentar “saudável” de outrora, com o estilo de vida sadio traduzido na dieta *light* e na prática de actividade física em academias de ginástica.

Para além dessa análise, antítese do saudável *versus* industrializado, do tradicional *versus* moderno, da visão de algo imutável, que acredita num isolamento ou pureza dessas comunidades rurais, há uma permanente negociação de identidade e ruralidade, através de mudanças em seus modos de vida e de relações com o urbano: valores e estigmas, códigos e práticas, conexões e conflitos, preferências e expectativas Leonel & Menasche (2014).

A comida, elemento agregador desse cenário, recebe os visitantes, convida à memória e simboliza modos de viver; o alimento tem papel de destaque, portanto, na socialização e comunicação dos atores rurais e permanente negociação de suas identidades, narrativas e relações com o urbano – inclusive tensões e contradições (Idem).

A alimentação deve, assim, ser entendida como um fenómeno cultural, que identifica e caracteriza grupos e desenha territorialidades gastronómicas, traduzindo-se em costumes, rituais e outros comportamentos como parte de um arcabouço cultural que orienta as escolhas (e os gostos) individuais (Gimenes, 2006). Desta forma, a comida deve ser entendida como aquilo que é socialmente aceite pelo grupo, que define o que se come, quando e como se come. Neste sentido, nem todo alimento se transforma em comida, indo além de aspectos materiais, por implicar em representações e envolver escolhas, classificações e símbolos que auxiliam na determinação das diferentes formas de entendimento da realidade. Nesta perspectiva, (Maciel, 2004, p. 25) refere-se nos seguintes termos:

Observa-se que a abrangência da relação alimentação/cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como aos locais e às maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenómeno da alimentação humana tenha marcas de mudanças

sociais, económicas e tecnológicas. Neste sentido, não se pode perder a perspectiva de que a introdução ou modificação de um hábito alimentar dá-se muitas vezes também em virtude de diversos aspectos concretos, tais como a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo, bem como pela questão da acessibilidade económica (Gimenes, 2006, p.03).

Ou seja, a cozinha não se resume a alimentos, mas a um conjunto de elementos que se referenciam na tradição e que fazem dela algo particular e reconhecível em cada comunidade ou grupo. A alimentação, quando se torna cozinha, torna-se símbolo de uma identidade cultural que possibilita aos homens se orientarem e se distinguirem, sendo um modo de perceber e expressar um estilo de vida, que se quer particular e, assim como a identidade, que é dinâmica e vive um processo contínuo de transformações e mudanças, a cozinha vive o mesmo processo (Maciel, 2004, p.50).

Logo, os movimentos migratórios exercidos pelo Homem fazem-no levar consigo os seus hábitos alimentícios e implementá-los onde é acolhido. Contudo, devido às condições climáticas, socioculturais e económicas, ele vai procedendo transformações e mudanças no modo de produção e preparo dos seus produtos, tendo como base as condições que o espaço lhe proporcionar. Assim, o seu modo de vida alimentar efectivamente vai-se transformando ao longo do tempo uma vez este seja sujeito a novas adaptações gastronómicas.

Na actualidade, na tentativa de conseguir mais e com menores custos, muitos produtores e comerciantes encontraram na adulteração dos produtos alimentares um meio de maior rentabilidade financeira. Apesar de a prática não ser original desta época, era realizada obscuramente, por alguns indivíduos mais astutos e ambiciosos, e num âmbito mais circunscrito.

No entanto, num tempo de maior procura e de grande e imediata necessidade de fontes alimentares, a demanda apresentou um terreno fértil para o desenvolvimento de transformação alimentar, que incidiu especialmente sobre alguns alimentos de consumo generalizado (Idem). Assim, se a matéria-prima escasseava e os preços subiam ameaçadoramente, este recurso permitia manter ou descer os preços, num abastecimento constante do produto. Com efeito, os povos são obrigados a adoptar novas formas de preparar os seus alimentos para garantir a estabilidade biológica junto as suas famílias (Maciel, 2004).

Continuando, Maciel anota que, “os ingredientes adicionados podiam ser inofensivos, mas muitas vezes apresentavam características lesivas da saúde humana, descobertas tardiamente”.

Ou seja, as transformações alimentares forçadas pela escassez de alimentos, aliado à seca e outros factores sociais, culturais, económicas e políticas provocavam problemas de saúde pelo facto de os organismos não estarem habituados a essas mudanças, muitas das vezes, bruscas.

Procurando explicar as profundas alterações observadas no âmbito da alimentação nas últimas quatro décadas, os antropólogos espanhóis Jesús Contreras e Mabel Gracia correlacionam as transformações da cultura alimentar dos habitantes urbanos com as alterações que ocorreram na sociedade, tais como, o ritmo frenético que caracteriza o atendimento à rotina diária; o processo de rápida industrialização e urbanização; a mudança da estrutura económica; as transformações no mercado de trabalho; a maior incorporação feminina no trabalho remunerado fora de casa, promovendo redefinições na esfera doméstica, especialmente, nas áreas urbanas, com menos tempo destinado à preparação dos alimentos e demais serviços rotineiros da casa; novo valor outorgado ao tempo de trabalho e de lazer geraram expressões alimentares particulares. Esses antropólogos concluem: “Assim, a alimentação, ao mesmo tempo que se tem diversificado em períodos mais ou menos recentes, também se tem homogeneizado, internacionalizando-se em diferentes aspectos.” (Contreras e Gracia, 2011, p. 144).

Contreras e Gracia (2011, p. 413) elucidam ainda que a alimentação comum a partir dos anos 1950 homogeneizou-se progressivamente, passando de ecossistemas muito diversificados a outros ultra especializados e integrados em vastos sistemas de produção agro-alimentar em escala internacional aumentou consideravelmente a produção mundial de alimentos ao mesmo tempo que desapareceram numerosas variedades vegetais e animais que constituíram a base de dietas de âmbito relativamente local. Como exemplo, registam que no decorrer da história humana foram arroladas cerca de 7.500 espécies de maçãs, e que no início do século XXI, existiam apenas cerca de trinta, das quais dez representavam 90% das maçãs consumidas no mundo. Isto significa que com o passar do tempo o processo das transformações ambientais, climáticas e outros factores contribuiu nas modificações e alterações do tipo de maçãs produzidas. Deste modo, o homem não é único factor que promove as mudas e transformações dos produtos alimentares, pois, a natureza por si só o faz.

Sendo o foco desta pesquisa as transformações socioculturais na gastronomia da Ilha de Moçambique, importa trazer os debates sobre a história da gastronomia no mundo como forma de perceber o seu percurso. Para tal, dedicou-se o ponto a seguir para fazer menção do historial

desta ao nível global. Importa salientar que será apresentada uma curta história por forma a dar sentido às discussões que se impõem a esta pesquisa.

2.3. História da Gastronomia

“Se queres prever o futuro, estuda o passado.”
Confúcio

Compreender a História como ciência vai além do acto de estudar os factos que ocorreram no passado. É pela reflexão histórica que entendemos o ser humano e sua natureza e, a partir daí, aumentamos a nossa compreensão sobre o presente para centralizar, por meio de uma visão mais apurada, projecções de um futuro não tão distante. Já dizia o escritor e jornalista inglês, Eric Arthur Blair (1984, p. 36), mais conhecido por seu pseudónimo George Orwell, que “quem controla o passado, controla o futuro; quem controla o presente, controla o passado”.

Inicia-se a abordagem deste subcapítulo referindo que, antes que a gastronomia se tornasse mundialmente conhecida, devemos tomar consciência de que ela surgiu a partir de uma acção fisiológica e essencial com a intenção de fortalecer o organismo. Desde os primórdios, o alimento se fez presente na vida dos seres humanos, facto que não se difere dos demais seres que nascem, crescem, se reproduzem e por último morrem, sendo que durante esse período necessitam de alguma fonte de energia para se manterem vivos, e essa energia é obtida através do alimento adequado. É o caso dos animais, entre os quais se inclui o homem, e também dos fungos, das plantas, das algas, dos protozoários e até mesmo das bactérias.

Cada ser vivo se alimenta diante da sua necessidade de transformação, sendo que os homens se alimentam basicamente de outros animais e de vegetais que têm ao alcance e que possam ser consumidos.

O ser humano, como o animal mais desenvolvido, também mostrou esse diferencial por meio da sua alimentação. De acordo com Franco (2010, p. 17) há cerca de 500 mil anos:

“Quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os demais animais. Cozinhando, descobriu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhe sabores e deixa-la mais digerível. Verificou também que as temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrário do frio, que os sintetiza ou anula. Percebeu ainda que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos. Identificava, assim, a primeira técnica de conservação”.

No entanto, podemos notar uma grande evolução na forma de se alimentar dos seres humanos até os dias actuais, porém, para se chegar ao que a gastronomia é hoje foram necessárias muitas descobertas, e a maioria delas devemos aos nossos ancestrais.

Como exemplos, temos a descoberta do fogo¹³, a invenção dos utensílios que eram produzidos a partir de pedra, os primeiros fornos de barro compactado. Conforme afirma Franco (2006, p. 19), “essas inovações constituíram importantes mudanças na sociedade pré-histórica”. Foi a partir desse momento que passaram a cozer os alimentos e temperá-los com ervas e sementes que atribuíssem mais aroma ao alimento, dando início ao que chamamos de culinária.

Ainda na Pré-História, portanto, há cerca de 10 mil anos, o homem começou a viver em sociedade, dando início às primeiras civilizações. Foi nesse mesmo momento que o homem começou a cultivar, quando enterrou parte dos grãos colhidos, que acabaram germinando e se multiplicando, gerando mais fonte de alimento. Passaram também a domesticar os animais que antes eram apenas caçados. Assim, houve a transformação da forma nómade de se viver, dando origem à vida campestre, “a humanidade tornava-se, portanto, criadora de animais e produtora de alimentos e deixava de ser um elemento mais ou menos inofensivo da cadeia ecológica, na medida em que evoluía do ritmo meramente biológico para o ritmo económico” (Franco, 2006, p. 19).

Alguns alimentos que hoje consumimos, apenas em último caso podem ter sido a base da alimentação de nossos ancestrais” (Freedman, 2009, p. 40). O autor assegura ainda que os povos pré-históricos possuíam apetite para alimentos que actualmente não comeríamos, a dieta dos nossos antepassados era composta por alimentos semi-apodrecidos e provavelmente apreciavam o sabor desses alimentos que hoje consideraríamos como estragados.

Com o passar do tempo, foi surgindo a preferência por certos alimentos, despertando o prazer de comer. Muitas vezes, essa preferência estava ligada aos costumes de cada civilização e até mesmo aos rituais que eram praticados, uma questão sociocultural, além de factores territoriais e climáticos.

¹³ O fogo foi considerado o primeiro tempero descoberto pelos homens, uma vez que alterava o sabor e aroma dos alimentos quando estes entravam em contacto com essa fonte de calor (LEAL, 1998).

O mesmo se pode perceber no argumento da autora De Sá Vale (2014), quando diz que a gastronomia está ligada à cultura de um povo. De acordo com o livro “Gastronomia no Brasil e no Mundo”, a autora Dolores Freixa por seu turno que “a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos”, (2008, p. 19).

Quando a espécie humana deixou de comer apenas produtos vegetais e inseriu as carnes na alimentação, surgiu então a prática da refeição, em que se reuniam para fazer a repartição da caça para todo o grupo ou família, visto que não dispunham de métodos de conservação que não fosse a cocção, se viam no dever de dividir o produto para que não se deteriorasse, desta forma, esperava-se reciprocidade do grupo.

Com a possibilidade de contar com alimentos de forma periódica e planejada, os agrupamentos humanos passaram a prepará-los de maneira uniforme, agradável ao paladar dos seus integrantes ou que permitia o armazenamento sem que se deteriorassem. Assim, com o passar do tempo, resultado do intercâmbio entre o ser humano, o meio ambiente e os recursos desenvolvidos, entre outros, ferramentas, utensílios, fornos, cada povo criou suas técnicas e adotou seus próprios temperos e ingredientes específicos, preparando os alimentos conforme a disponibilidade dos insumos (Santos, 2018).

Na Antiguidade, como afirma Santos (2018), já ocorriam eventos e fatos, bem como, a troca de conhecimentos onde o foco era a culinária:

Os grandes banquetes surgiram na Idade Antiga, no Egito, na Grécia e em Roma. Nesse mesmo período, no Vale do Nilo, foram criados os primeiros pães com processo de fermentação da massa. Na Grécia surgem as primeiras obras literárias destacando experiências e descobertas culinárias. Em Roma surgiam os melhores cozinheiros, principalmente depois do intercâmbio cultural com os gregos ao final da Guerra Púnica (264-241 a. C.), em que os romanos conquistaram a Sicília (Santos, 2018, p. 9).

Garcia (1995, *apud* Abreu, 2001, p. 3), anota haver registros desde 1000 a.C. de um intenso intercâmbio comercial de alimentos entre gregos e romanos, incluindo plantas comestíveis, especiarias, azeites e animais domésticos, além de importação de especiarias do Extremo Oriente; Garcia (1995); Ornellas (1978); Savarin (1995) *apud* Abreu (2001, p. 3) relatam que com a invasão da Espanha pelos árabes em 711 ocorreu um grande aporte de plantas comestíveis para a Europa trazidas pelos invasores, tais como, arroz para o sul da Europa, além de outros alimentos vegetais, frutas, condimentos e a cana-de-açúcar; segundo Medved (1981), *apud*

Abreu (2001, p. 3) com as cruzadas, que tiveram início em 1096, onde milhares de peregrinos entraram em contacto com o Oriente Médio, estabelecendo-se um intenso comércio.

Além do interesse da humanidade na busca de novos ingredientes e sabores para seus alimentos remontar a Antiguidade e Idade Média, chama a atenção o intenso intercâmbio comercial de alimentos entre povos de territórios longínquos:

Em um período revolucionário de 500 a.C. a 200 d.C., muitas especiarias originárias da Europa ocidental e do leste asiático entraram no comércio de longa distância. Não muito depois, médicos chineses podiam receitar o mástique de Quios, médicos europeus podiam recomendar cravo e galanga, e uma surpreendente variedade de sabores estimulantes estava disponível para os cozinheiros em todo o Velho Mundo. Depois, no século XVI, houve um rápido intercâmbio entre o Velho e o Novo Mundo, à medida que o *chili* foi bem recebido na Hungria e na Índia, a pimenta tornou-se um condimento da moda para o chocolate no México, e o bálsamo do peru tomou o lugar deixado vago na medicina europeia pelo legendário e inacessível bálsamo de Meca (Dalby, 2010, p. 224).

No início da Idade Moderna os turcos tomaram Constantinopla e impuseram altas taxas sobre as mercadorias que a Europa comprava no Oriente. Assim, os comerciantes de especiarias, produto extremamente apreciado pelos europeus e com alto valor económico, foram obrigados a buscar novas rotas marítimas passando pelo Oceano Atlântico, contornando a África, para chegar ao Oriente, o que deu origem à era das Grandes Navegações, entre os séculos XV e XVI (Santos, 2018).

Uma das consequências da busca de novas rotas para o Oriente foi a chegada dos navegadores à América do Norte em 1492, ao Brasil em 1500 e em Moçambique em 1498 que aliada às repercussões políticas e económicas, também causou impacto na alimentação com a introdução na Europa de novos ingredientes e diferentes formas de preparo dos alimentos:

A grande expansão marítima do início da Idade Moderna provocou um enorme intercâmbio cultural entre os europeus e aqueles com os quais mantiveram contacto na Ásia, no Brasil, na América, na África. Os navegadores levavam sementes, raízes e cereais para as terras distantes e, de volta, traziam as novidades lá experimentadas. Assim, os europeus aprenderam e também ensinaram o preparo de um mesmo alimento de maneiras diferentes, o uso de novos temperos, a combinação de diversos sabores e o cultivo dos mais variados produtos. O resultado de tudo isso foi uma troca muito saudável de alimentos e de receitas (Leal, 1998, p. 38) *apud* Santos (2018, p. 26).

Alguns ingredientes oriundos das Américas e que fizeram diferença vital na história alimentar da humanidade foram introduzidos na Europa graças às Grandes Navegações, como pontua Abreu (2010) citando Ornellas (1978) que:

[...] foram à Europa, trazidos da América: tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão, pimentas, provocando uma revolução nas receitas da época (Garcia, 1995). [...] a batata era usada por eles para alimentar porcos, prisioneiros e camponeses pobres (Mezomo, 1994). O milho quando introduzido na Europa foi utilizado pelas camadas sociais de reduzidas posses [...]. O milho e a batata foram certamente as contribuições mais significantes para beneficiar as populações menos favorecidas em recursos alimentares. O cacau, a baunilha e o tomate ascenderam às esferas de maior sofisticação culinária, comparecendo à mesa dos ricos (Ornellas, 1978; Abreu; 2010, p. 4).

Conforme o relato de Montanari (2013), a reacção inicial da população aos novos produtos introduzidos na Europa foi de grande curiosidade, mas também de muita cautela e para que fossem finalmente inseridos no cardápio de forma definitiva foram necessários cerca de três séculos. Interessante seu relato em relação a forma como foi aceite o tomate, após terem sido feitas infundáveis tentativas de utilização sem sucesso. Neste caso, a sua aceitação deveu-se necessariamente à:

sua transformação em molho de acompanhamento, empregada já desde o século XVII com carnes e peixes (primeiramente na Espanha e depois na Itália), e no século XIX (na Itália) sobre a massa, sendo adaptado a uma fisionomia típica da tradição europeia: desde a Idade Média, os tratados de cozinha dedicam amplíssimo espaço à preparação dos molhos, indispensável acompanhamento de todos os pratos, sobretudo, mas não apenas de carnes e peixes (Montanari, 2013, p. 179).

Deste modo, Montanari (2013, p. 179) pretendeu demonstrar como as camadas mais abastadas e não premidas pela fome eram apegadas à tradição e aceitaram o tomate como um novo ingrediente “somente depois da sua redução morfológica a algo de conhecido, nesse caso um molho, que o tornava plenamente compatível com os hábitos tradicionais”. Deste modo, é marcante a alimentação como factor influenciador da distinção social e cultural de um povo.

Na Idade Contemporânea, de forma geral, a tónica que permeia a alimentação é o uso da tecnologia, para produção de insumos, com o uso de maquinarias e técnicas avançadas, incluindo a engenharia genética, para a produção de cereais, verduras, legumes e criação de animais, aliada a técnicas inovadoras de conservação e processamento de alimentos.

Especificamente, no tocante à conservação dos alimentos, segundo Leal (1998, p. 50) *apud* Santos (2018, p. 29), tudo começou com Napoleão Bonaparte, por volta de 1795, que preocupado com a boa alimentação de seu exército, instituiu um elevado prémio para quem criasse uma técnica que conservasse os alimentos por longo tempo, o que resultou em 1810 no surgimento da conserva em vidro. Franco (2010) complementa que pouco tempo depois, para

facilitar o transporte os vidros foram substituídos por latas, o que resultou em conjunto com a técnica de pasteurização, desenvolvida em 1862 a abertura dos horizontes para a indústria alimentícia.

Desde o início do século XX até os dias actuais, junto com a intensa utilização da ciência e tecnologia para aumentar a produção e melhorar a qualidade dos insumos, vegetais e animais, com os meios de transporte cada vez mais rápidos e eficientes, também surgiram novas formas de apresentar os alimentos aos consumidores, tais como: alimentos congelados, alimentos pré-cozidos ou semi-prontos, liofilizados, conservas, *drive-thru*, *fast-food*, *self-service*.

A partir de meados do século XX com os avanços na indústria e para atender as modificações na sociedade que redundaram em aumento da velocidade do ritmo da vida diária, aumento exponencial do trabalho feminino fora de casa, intensa urbanização, a alimentação humana inaugura um novo momento caracterizado pela homogeneização, entendida como uma uniformização dos alimentos, denominados genericamente de *fast food*, consumidos em distintos pontos do globo, constituindo-se na expressão de um fenómeno amplo denominado como “McDonaldização” (Franco, 2010).

Franco (2010) explica que o termo “McDonaldização” foi plasmado pelo estudioso norte-americano George Ritzer, como sendo um conceito que toma como paradigma o processo de maximização da produtividade e padronização desenvolvido pela rede de *fast food* McDonald's e extrapola-o para os mais variados sectores da actividade humana.

Franco (2006, p. 22) aduz que a “fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Appetite é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais de psicológico do que de fisiológico”, ou seja, podemos concluir que “Fome é a necessidade de comer, e Appetite é a vontade de comer”. Por isso é que devido a essa necessidade de se alimentar, os grupos formados por nossos ancestrais se uniram com a finalidade de conseguir alimento de modo mais eficaz, dando origem a um sistema complexo de sinais que mais tarde tornou-se a linguagem vocal.

Apresentada a breve história da gastronomia de acordo com as diferentes concepções científicas, é chegado o momento de trazer alguns conceitos sobre a gastronomia, um termo que

é bastante polissémico devido à sua complexidade e a confusão que este traz no olhar de alguns teóricos.

2.4. Conceitualização teórica

2.4.1. Gastronomia

De acordo com Franco (2006), a palavra gastronomia é de origem grega, composta por *gaster* (estômago), *nomos* (lei), mais sufixo *ia* dando origem ao substantivo. Logo, gastronomia quer dizer: “estudo das leis do estômago”.

Na perspectiva de (Cherini, 2007), a palavra “gastronomia” tem origem grega (*gaster + nomia*) e representa o conhecimento de tudo o que se refere à cozinha, à arte de comer e beber, isto é, de apreciar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar requintado; é “o conhecimento de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. O seu objectivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.” (Idem).

Continuando nas suas discussões, Cherini alude que a gastronomia é o resgate do património culinário, é símbolo de uma identidade e que implica formas de perceber e expressar um “modo” ou “estilo” de vida particular a um determinado grupo, transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo, é um meio de auto-representação e de troca cultural.

No prosseguimento desta incursão literária constatou-se que “Comer é algo trivial, primitivo e vital, comum a todos os seres vivos”. Mas o ser humano desenvolveu uma forma de socialização que permite a superação do simples naturalismo deste acto: a reunião de indivíduos para partilhar da alimentação. Assim, a comida, banal por sua presença quotidiana, converte-se em acto sociológico: a refeição (Simmel, 2004).

Nas sociedades, a comida ganha significados conforme é classificada, a partir de valores, que orientam preferências, prescrições e proibições nos sistemas alimentares (conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação), numa complexidade que pode envolver desigualdades, conflitos, discriminações, hierarquias e implicar em constante recriação das maneiras de viver (Maciel, 2004); Menasche, 2005).

A alimentação humana deve ser entendida enquanto processo de transformação de natureza em humanidade, extrapolando sua faceta meramente química, de absorção de nutrientes, e física, de simples apropriação da natureza sob a forma de alimentos, transformando o processo alimentar em ritual de criatividade, partilha, carinho, amor, solidariedade e comunhão entre seres humanos e natureza, permeado pelas características culturais de cada agrupamento humano (Valente, 2002).

Para Medeiros (2014, p. 5), a gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia. Os cinco sentidos são solicitados na sua completude durante o consumo gastronómico. A gastronomia existe porque, além da necessidade de se alimentar, o homem é um animal estético e, sobretudo, um ser social vivendo em comunidade.

Pensado como categoria de sociabilidade, de lazer e outros processos sociais, por exemplo, comer deixa de ser visto apenas em sua óbvia função biológica, de nutrição para sobreviver, constituindo-se enquanto indicador de *status* e classe social, classificando e distinguindo gostos culinários (Heck, 2004; Bourdieu, 2007). Essa construção social do gosto vem do esforço por reconhecimento e *status*, expressão não apenas por escolhas individuais, mas da posição do indivíduo na sociedade através da sua luta por dominação e legitimidade entre as classes sociais e segmentos (Bourdieu, 1983; Seymour, 2005).

A comensalidade e a arte de bem servir também fazem parte, portanto, da sociabilidade e de relações de poder, bem como seus objectos, elementos de discursos, discussões, debates, preferências e exclusões, reconhecendo os diversos factores que influenciam na complexidade das escolhas alimentares (Pilla, 2005).

Ramos (2012), por sua vez, aponta que a alimentação deve ser vista, portanto, como objecto transdisciplinar, estreitamente vinculado à história dos povos e a seus processos de desenvolvimento, consolidando um “olhar totalizador sobre o acto alimentar”, considerado por Contreras (2005) como elemento histórico e dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais e de ordem económica, cultural, ecológica e política.

O princípio geral dessa visão é que se deve proporcionar ao corpo (e ao espírito) os alimentos mais adequados do ponto de vista material e também simbólico. A este respeito, Garine (1987)

lembra que a comida é um alimento também para o espírito e está presente na preparação de muitos pratos cerimoniais, trazendo seu valor simbólico à mesa.

Assim, os costumes alimentares são, portanto, capazes de revelar as características de uma civilização, desde sua eficiência produtiva e reprodutiva até a natureza de suas representações culturais, políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida quotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, também podem estar relacionados com os costumes alimentares (Carneiro, 2005). Ainda, as implicações nutricionais das actuais formas de comer não podem conduzir a julgamentos, lembra Bertran (2012), pois a própria mudança alimentar é um processo histórico, resultante da interacção de elementos de diversas índoles que devem ser levados em consideração.

Deste modo, pode-se aferir que a gastronomia é um campo de estudo vasto dentro do universo das pesquisas científicas. Podemos tirar prova disso pela inserção da palavra em quaisquer bases de dados. Daí que o resultado desta simples pesquisa envolve inúmeros artigos, livros, dissertações e teses que utilizaram este termo de busca no decorrer de seu trabalho. A quantidade de referências dadas no resultado com as palavras “comida” ou “alimento”, “cozinha” ou “culinária”, “hábitos alimentares” ou “comensalidade”, “gosto” ou “paladar” seguem o mesmo exemplo. Daí que no campo que se segue apresentam-se outras visões sobre os termos que muitas vezes são confundidas com a palavra gastronomia por diversos atores sociais.

Dando o seguimento, falarei sobre o conceito de alimentação que está, como me referi acima, inserido na gastronomia enquanto um acto de comer, o que me ajudou na delimitação dos dois termos (gastronomia e alimentação).

2.4.2. Alimentação

No decorrer deste trabalho, neste caso, não é possível inserir o alimento como parte da gastronomia por não ser caracterizado como um objecto cultural, como é o caso da comida. A cozinha seria o conceito que organiza a relação entre a comensalidade, a culinária e a comida, e pode ser considerada como representante tangível da gastronomia, que, por sua vez, se caracteriza como estética, portanto, não tangível.

A partir do momento em que o homem aprende a manipular o fogo e, conseqüentemente, o acto de cozinhar surge entre suas habilidades, temos o início de uma nova era para a nossa espécie, com maior possibilidade de desenvolvimento fisiológico e nutricional disponibilizados pelos alimentos cozidos (Wrangham, 2010).

De acordo com Meneses e Carvalho (1997), esta linha de pensamento foi, por muito tempo, aceite por diversos pesquisadores das áreas de arqueologia, antropologia e história que permeiam o acto de comer e preparar alimentos como campo de estudo.

Ferro (2017), por seu turno, refere que existem linhas ténues que separam as denominações utilizadas nas produções científicas, que no senso comum são praticamente desprezadas, e por isso, nos fazem pensar que cozinha, alimento, comida, alimentação, culinária e gastronomia pretendem ser a mesma coisa, mas não são. Tudo o que condiz aos alimentos, e aqui não se refere às comidas, deveria se encaixar neste argumento “alimentação”.

Denomina-se alimentação¹⁴ ao processo de ingestão de alimentos a fim de proporcionar os nutrientes necessários para o desenvolvimento do organismo. A alimentação é de grande importância para a saúde humana, pois quando realizada de maneira correta é possível evitar um grande número de doenças, além de servir de base da nutrição. Ela está relacionada, em boa parte, com os produtos alimentares que historicamente um país ou região produz com maior eficiência, embora na actualidade, graças à eclosão do comércio e da globalização, exista uma tendência que gera uniformidade.

Na busca semântica desta palavra encontramos, segundo o dicionário de Dicio (2016) *apud* Ferro (2017) aduzindo que “Os alimentos são o que pode ser usado para alimentar, nutrir; sustento, abastecimento das substâncias imprescindíveis à manutenção da vida.”. Este tipo de análise nos remete justamente a um pensamento minimalista da alimentação, ou seja, simplesmente como meio de sobrevivência, necessidade fisiológica.

Ainda podemos reflectir e ampliar as reais dimensões da alimentação pelo viés do conhecimento, seja pelos estudos científicos sobre a física, a química e a bioquímica, a agronomia, a ciência e a engenharia dos alimentos ou até mesmo pelo senso comum passado de

¹⁴ <https://conceitos.com/alimentacao/> - Data de acesso: 07 de Março de 2022.

geração em geração, daquilo que é ou pode vir a ser um alimento, algo comestível, útil para saciedade da fome (Montanari, 2015). Assim, a semântica apresentada poderia ter um sentido mais expandido. Com isso, é possível acreditar que a alimentação é o campo de estudo sobre o alimento, sem a interferência cultural que fazemos sobre ele. Porém, Carvalho, Luz e Prado (2011, p. 157) concordam esta dupla visão ao referir que:

Se por um lado, no campo das Ciências Naturais, o valor do “alimento” está, hegemonicamente, relacionado à sua composição química, qualidade sanitária, inocuidade, tecnologias de produção e distribuição e possibilidades terapêuticas, por outro, no campo das Ciências Sociais, a “comida” ocupa um lugar de expressão da estrutura social de um grupo, de sua organização. Cada qual elabora o seu próprio conjunto articulado de questões na definição de seu objecto científico, que obedece a um conjunto de princípios e teorias que servem de modelo ou quadro orientador às pesquisas produzidas na sua área.

A palavra alimentação necessariamente está ligada ao verbo comer, pois sem comer não conseguimos nos nutrir. Mas não precisaríamos ingerir alimentos como comida para saciar nossa fome. Então, a alimentação e a comida estão ligadas e dividem um mesmo objecto inicial de transformação, o próprio alimento. A diferença entre as duas é a maneira com que se observa tal objecto, independente se for pelo senso comum ou científico. Se existe um indivíduo que se alimenta para saciar a fome, possivelmente não observa o objecto que está ingerindo como comida, e sim como simples alimento (Ferro, 2017).

Ferro (2017) esclarece também que com o surgimento do criticismo, esta linha de raciocínio lógico não obteve muita aceitação, pois sabemos que não lidamos com os alimentos desta maneira, olhando-os somente como algo imprescindível para a nossa sobrevivência, mas também como objectos importantes que fazem parte da nossa identidade social, e que acabamos por transformá-los em comida ao colocá-los em contacto com os diversos outros factores humanos. Mas, levando em consideração a existência, no conhecimento científico, da separação das definições sobre o que é alimento e o que é a comida, pretende-se adoptar a cultura como a linha divisória destes, onde os estudos químicos, físicos e bioquímicos assumam o termo “Alimento”, e as áreas que consideram a influência humana sobre o alimento devem empregar o uso do termo “Comida”. Para tal olhemos para as discussões sobre o uso da palavra comida na vida dos povos e o seu poder cultural nas diversas comunidades no mundo.

2.4.3. A comida enquanto elemento de comunicação

“Diz-me o que comes e te direi de onde vens”!

(Brillat-Savarin, 1995).

Acredita-se que a cozinha pode ser considerada uma linguagem comunicável, independente do receptor e emissor que estão envolvidos neste processo, pois eles podem ser atemporais ou temporais, hereditários ou sociais, verbais ou escritos, práticos ou teóricos. A cozinha em si não é comunicada, mas sim as partes materiais e imateriais que a compõe, a comensalidade, os vocábulos, as precisões culinárias, o conhecimento sobre a produção dos alimentos (agricultura), os utensílios, os símbolos das comidas e as memórias colectivas Poulain, (2003); Collaço (2013) e Ipiranga, Lopes e Souza (2016) acrescentam que:

a língua falada no decorrer da produção da cozinha abrange quatro domínios distintos de objectos e acções: (i) dos ingredientes que são a matéria-prima; (ii) dos utensílios e recipientes; (iii) das operações, verbos de acção e descrições do hábil movimento das mãos; (iv) dos produtos finais e da nomeação dos pratos obtidos.

E se há comunicação entre pessoas, mesmo entre pessoas da mesma localidade, há troca de informações sobre as partes que compõe as cozinhas do emissor e receptor, que na concepção da cultura, podemos adoptar como intercâmbio cultural, dando às cozinhas um carácter mutualístico com as demais, inclusive entre pessoas da mesma região ou nacionalidade, originando as suas novas respectivas cozinhas. Se há troca, também significa que são diferentes e únicas, pois possuem algo a agregar. Desta maneira, algumas célebres frases podem ser finalmente entendidas em suas totalidades: A cozinha é universal; as cozinhas são diversas (Lévi-Strauss, 2010).

A comida, enquanto recriadora de uma identidade de origem tem repercussão não só na vida ritual, mas também quotidiana dos povos ou seja, um quotidiano que permeia essas culturas, permitindo a flexibilização e incorporação de pratos e ingredientes, agregando sabores, hábitos e vivências, criando novos laços de reciprocidade e hospitalidade, mas procurando manter uma memória social de pertencimento a uma comunidade de origem (Contreras; Gracia, 2004).

No entanto, a comida constitui um veículo para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades, o que coloca em relevo seu potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade, identidade cultural (Amon & Menasche, 2008).

Na percepção das autoras referenciadas acima, a comida é compreendida na sua dimensão comunicativa e relacional com a memória, como narrativa constitutiva de uma comunidade (um canal de comunicação, que fala e pode contar histórias), uma vez que pode ser apreendida e apreender os conhecimentos de uma sociedade. Desta feita, a comida, como constituinte de uma linguagem reflecte dimensões importantes na construção de categorias como género, ritos de passagem, memória, família, religião, identidade, etc. (Woortmann, 2004). Tal como certifica Carneiro (2005), essa linguagem própria da comida se expressa na socialização do ser humano, através das suas formas colectivas de obtenção de alimento e do uso de utensílios culturais diversos durante o acto alimentar.

Lévi-Strauss (1979), por sua vez, entende que esse vector de comunicação se dá não só na comida, mas nas diferentes cozinhas e culinárias pertencentes às sociedades, num código mais complexo, que permite compreender os mecanismos dessa sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido. A cozinha seria para ele, assim como a linguagem, uma forma de actividade humana universal e, pontua ainda que, “tal como não existe sociedade sem linguagem, tão-pouco existe aquela que, de uma maneira ou de outra, não cozinhe pelo menos alguns dos seus alimentos”.

A construção dessas cozinhas como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas inclui a culinária e suas maneiras de fazer o alimento, transformando-o em comida. Mais do que as técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas a significados atribuídos aos alimentos e ao acto alimentar, acto culinário, de transformação. Assim, a culinária própria a uma dada cozinha implica em determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido (Maciel, 2004).

A alimentação pode, portanto, ser considerada uma das mais elaboradas e sofisticadas práticas de sobrevivência humana. Ela traduz a identidade de grupos sociais e suas representações (Saglio-Yatzimirsky, 2006). A cozinha de um povo é criada num processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, mas que também inclui constantes reconstruções e recriações, de modo a não torná-la algo dado e imutável (Maciel, 2004).

É importante destacar ainda que as formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los tecem relações ainda com os recursos locais, as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e o comércio. Relacionam-se também com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconómico determinado, integrando as estratégias sociais e participando do conjunto de conflitos e tensões da sociedade (Contreras, 2005).

Ao se deslocarem, por exemplo, as populações levam consigo também todo esse conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazer suas necessidades, carregam na sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, através da troca com elementos locais, criam sistemas alimentares com novas cozinhas (Maciel, 2004).

Em jeito de síntese deste capítulo, impera fazer alusão às razões pelas quais foram trazidos vários conceitos que de alguma forma podem ser considerados repetitivos quando se fala da gastronomia. No entanto, tal como se pode compreender ao longo da apresentação feita em cada um deles, trouxemos diferentes sentidos e que dependem de cada contexto onde são discutidos e aplicados. E é importante referir que a intenção foi mostrar o quão são diversos esses conceitos sob ponto de vista de vários autores que adiantaram na discussão dos mesmos, com o intuito de elucidar o significado de cada um deles.

Efectivamente, foi perceptível ao longo da apresentação e discussão destes conceitos, as diferenças simbólicas e semânticas que os termos têm na sua essência, apesar destas estarem a ser consideradas no contexto empírico como se tratassem da mesma coisa.

Deste modo, a gastronomia representa no sentido geral a arte ou técnica de misturar os ingredientes para que uma boa cozinha alimente ao ser humano. O alimento, por sua vez, aparece como sendo o elemento nutritivo que garante a segurança do organismo através das vitaminas que este fornece ao corpo. E, por fim, a comida que é vista como um elemento que comunica e imbrica os povos através das suas características e técnicas de preparo, o que convida e incentiva a união de aspectos comuns ou diferentes entre os povos. Um aspecto muito importante é que a comida é um elemento - chave no reconhecimento da identidade cultural dos povos.

Diante destes argumentos apresentados, sintetiza-se que quando se agrega a componente cultural na alimentação, está-se diante da comida pois, envolve aspectos característicos de um determinado povo que a prepara. Num outro entendimento pode-se dizer que a alimentação seria, portanto, o campo de estudo sobre o alimento, onde aparece a comida como versão completa do alimento. No mesmo contexto, encontra-se a gastronomia que permite as modificações das cozinhas na busca de inovações do gosto. Assim, a gastronomia é o desejo da expressão humana diante da ética dos gostos da cozinha em que está inserida e são transmitidos em gerações. E, realmente, essa transmissão pode ser por meio de imigrantes ou por meio da colonização.

No sentido de dar rumo à presente pesquisa, no próximo capítulo são apresentados os contornos e mecanismos etnográficos que foram usados na colecta de dados bibliográficos e empíricos no campo de estudo. Ou seja, apresentamos a seguir os perímetros e percursos que conduziram e delimitaram a presente etnografia.

CAPÍTULO III – Metodologia e Mecanismo de entrada no Campo de Estudo

3. Percurso Metodológico

Este capítulo debruça-se sobre os aspectos metodológicos desta pesquisa. O mesmo encontra-se subdividido pelas seguintes partes: a primeira faz referência à natureza da pesquisa, identificando o tipo da abordagem usada. O segundo momento discorre sobre os critérios e concepções que nortearam a definição do objecto do estudo e os instrumentos de colecta de dados. No terceiro momento deste capítulo faz-se uma breve apresentação do local do estudo e sua história.

3.1. Procedimentos Metodológicos

Nesta pesquisa analisam-se as transformações socioculturais e os movimentos migratórios na gastronomia da Ilha de Moçambique. O objectivo principal é de analisar as influências dos asiáticos (árabes, hindus, povos *marave* de origem *bantu*) e da colonização portuguesa nas transformações socioculturais da Gastronomia da comunidade da Ilha de Moçambique.

Em função deste objectivo, esta pesquisa caracteriza-se como sendo de cunho qualitativo e interpretativo e essencialmente descritivo, na medida em que aspira conhecer o impacto social e cultural que os movimentos migratórios originaram na vida gastronómica das comunidades da Ilha de Moçambique. Tal como ressalta Minayo (1994):

“um objecto essencialmente qualitativo, tendo em conta a sua realidade social, corresponde ao próprio dinamismo da vida individual e colectiva com toda a riqueza dos significados que dela transbordam. Em função das características de seu objecto, a autora define a pesquisa qualitativa como [...] um trabalho com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenómenos [...] e que não podem ser reduzidos a operacionalização de variáveis.” Minayo, (1994, p.16).

Reforçando, na percepção, Chizotti (1998, p. 79) entende que “*a abordagem qualitativa parte do fundamento de que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, uma interdependência viva entre o sujeito e o objecto, um vínculo indissociável entre o mundo objectivo e a subjectividade do sujeito*”.

De acordo com os seus objectivos, esta pesquisa é também exploratória e descritiva, simultaneamente, como referimos acima. Segundo Trivínõs (1987, p. 109) “*no estudo exploratório podem-se encontrar elementos necessários que permitem ao pesquisador, entrar em contacto com determinada população, obter os resultados que deseja*”. Esse mesmo autor afirma que o estudo descritivo visa descrever características, factos e fenómenos de determinada realidade, podendo avançar para o estabelecimento de relações entre as variáveis. “O foco essencial destes estudos reside no desejo de conhecer a comunidade, seus traços característicos, suas gentes e seus valores” (p. 110).

Neste viés, pelo facto de perseguir significados, princípios actuantes nas relações sociais, as consequências de estudos qualitativos tendem a ser interpretativas, resultando em proposições acerca da realidade social, cujo uso cabe aos próprios indivíduos que a constituem definir e praticar.

Do ponto de vista de procedimento técnico e por este ser um estudo que lida com precedentes das práticas sociais oriundas dos aspectos que caracterizam a vida do ser humano, desde a sua existência, nesta dissertação outorguei em usar o método etnográfico para a colecta do material empírico. Como ensina Malinowski (1997), o trabalho de campo constitui uma ferramenta indispensável para o “fazer antropológico”. Assim sendo, Magnani (2009, p. 135) ratifica, que:

“a etnografia é uma forma especial de operar em que o pesquisador entra em contacto com o universo dos pesquisados e compartilha seu horizonte, não para permanecer lá ou mesmo para atestar a lógica de sua visão de mundo, mas para, seguindo-os até onde seja possível, numa verdadeira relação de troca, comparar suas próprias teorias com as deles e assim tentar sair com um modelo novo de entendimento ou, ao menos, com uma pista nova, não prevista anteriormente”.

Nesta pesquisa, a metodologia foi à moda Marilyn Strathern (2013, p. 67), para quem:

“a antropologia reflexiva vê a produção resultante como um diálogo entre o antropólogo e o chamado informante: o relacionamento observador/observado não mais pode ser assimilado àquele entre sujeito e objecto. O objecto é uma produção conjunta. Muitas vezes, múltiplos textos, autoria plural”.

Foi com base na abordagem *stratherniana* que apliquei a etnografia na pesquisa proposta, a qual foi desenvolvida na Ilha de Moçambique, a primeira capital de Moçambique, na zona Norte do país. É uma cidade habitada por pessoas que maioritariamente professam a religião muçulmana. A recolha de dados teve como universo populacional de pesquisa, três grupos: famílias que praticam agricultura residentes na Ilha de Moçambique, na zona continental,

peessoas que trabalham no escoamento dos produtos do campo ao mercado de consumo e proprietários de alguns restaurantes/supermercados. As pessoas que fazem o escoamento dos produtos dos campos da produção à parte insular da Ilha, foi possível encontrá-las na Feira semanal que se realiza em todas segundas-feiras, tal como veremos no Capítulo IV desta dissertação. Não existindo Supermercados no Centro da Cidade, direccionamos a pesquisa para os serviços de restauração e Hotel *Omuhipiti*¹⁵ (dos mais antigos naquela região). Quanto aos praticantes da agricultura a realidade encontrada no local da pesquisa demonstrou que apenas se faz a produção agrícola de subsistência familiar e não em grandes proporções tal como era em tempos passado.

Portanto, neste trabalho, a etnografia foi também concebida como uma *teoria* na lógica de Peirano (2009): é uma forma de *ler* nas falas, factos, comportamentos e evidências que levam eventualmente a uma visão de mundo que se percebe como a própria teoria em acção.

Deste modo, o método etnográfico ajudou na observação participante, entrevistas (por meio de roteiro) e diário de campo, na colecta de dados no grupo seleccionado para pesquisa. Busquei o entendimento das comunidades locais sobre a comida local, suas ligações culturais com a alimentação e os instrumentos usados no preparo das suas refeições. No decurso da pesquisa, tive que residir na Ilha de Moçambique para acompanhar o dia-a-dia das comunidades, o que facilitou a minha interacção com os meus interlocutores.

Também apliquei a observação participante, através da qual fiz imersão na vida das famílias inclusas no estudo. Nesta técnica segui a trajectória dos membros destas famílias na sua vida quotidiana na Ilha de Moçambique. Igualmente, realizei algumas entrevistas e conversas “informais” com os consumidores, com objectivo de captar as suas percepções, significados, valores e moralidades subjacentes ao consumo de alimentos que sofreram transformações e modificações no modo de preparo no seu território.

¹⁵ O hotel Omuhipiti é dos maiores e antigos da região e possui um restaurante com vista ao mar e uma piscina, oferecendo uma experiente gastronomia misturada entre tradicional/local e internacional. Tem um bar, e tem 5 tipos de quartos, incluindo quartos Standard, Superiores, Suítes, Suítes Master e uma Suite Presidencial todos com vista ao mar.

Em suma, as técnicas de colecta de dados que usei nesta pesquisa são a observação participante, registo fotográfico, diário de campo e uma conversa guiada através do roteiro de entrevista previamente definida.

3.2. Mecanismos da entrada no campo de estudo

Neste subcapítulo inicio trazendo as fases que ditaram o desenho da presente dissertação, a qual foi antecedida pela revisão da literatura sobre os aspectos ligados a gastronomia no mundo e em Moçambique em particular. Visitei algumas obras bibliográficas que retratam sobre os movimentos migratórios e suas influências nas modificações das vidas dos povos que imigram assim como dos que acolhem os imigrantes em seus territórios. Foi realizada uma observação participante em festas das associações dos naturais e amigos da Ilha de Moçambique e Festivais Nacionais de Cultura que incentivaram-me a fazer um estudo sobre o impacto dos movimentos migratórios na gastronomia local.

No processo observacional realizei um estudo etnográfico com o propósito de responder aos objectivos desta investigação. O mesmo foi guiado pela recolha de dados no local do estudo coadjuvado pelas entrevistas (de acordo com um roteiro definido), diário do campo e observação participante com o propósito de buscar elementos empíricos que ajudaram-me na análise de dados sobre o impacto dos movimentos migratórios na gastronomia da Ilha de Moçambique por um lado, e na caracterização dos pratos típicos das comunidades locais, olhando também para aspectos que fazem ligação cultural/espiritual nas vidas dos povos através dos relatos das memórias e histórias de vida.

Assim, para efectivação desta pesquisa entrei em contacto com o Museu da Ilha de Moçambique e o Regulado local, mediante apresentação de uma credencial, por forma a apresentar os objectivos da pesquisa e a minha proveniência enquanto pesquisador. Nestes dois locais, após ter feito a minha apresentação e dos objectivos da minha deslocação à Ilha de Moçambique, solicitei que me fosse encaminhado a algumas famílias onde pudesse realizar meu trabalho etnográfico. A autorização que me foi dada para realização do meu trabalho de campo pelo Regulado e o acesso às comunidades locais, fiz mediante o pagamento de algum valor monetário ao Régulo, assim como às famílias etnografadas, tal como pontuei nas surpresas do campo no ponto 5.1. do capítulo 5 desta dissertação.

No mesmo local, solicitei dados estatísticos actualizados e geográficos da Ilha de Moçambique, neste caso no Conselho Autárquico local (número de Postos Administrativos, Bairros, campos de produção, Restaurantes, Supermercados e empresas que fazem o escoamento dos produtos nos campos de produção ao mercado de consumo). Com os dados que colhi nas instituições contactadas, desenhei um plano de trabalho de campo, identificando os bairros e as famílias com quem realizei o trabalho.

A pesquisa transcorreu no período de Setembro de 2022 a Janeiro de 2023 com uma sequência de etapas bem distintas: a definição do campo de estudo, a formulação do roteiro de pesquisa etnográfica e a sua aplicação, a análise e a sistematização dos dados colhidos no campo. Conforme referencia Chizzotti (2001, p.89), “os dados são colhidos, interactivamente, num processo de idas e voltas, nas diversas etapas da pesquisa e na interacção com seus sujeitos”. As entrevistas que fiz com algumas pessoas não pertencentes às famílias escolhidas tinham uma duração de cerca de 2h e 30 minutos por cada individuo em dias distintos. Destaca-se que dada a aproximação e simpatia criada ao longo do trabalho da pesquisa, as entrevistas eram alongadas com convites para provar alguns produtos bem como a ida às casas de alguns entrevistados para degustar parte de alimentos confeccionados por estes.

O diário do campo era o meu instrumento principal para fazer anotações dos informantes ao longo do trabalho de campo, assim como o registo fotográfico. Falar sobre a alimentação “de antigamente” e lembrar do passado fizeram com que algumas pessoas se emocionassem e, ao final, como gesto de gratidão por alguém ter escutado sua história de vida. Constituíram momentos ímpares nas suas vidas, daí terem dado convites para próximas visitas.

Chizzotti (2001, p. 93) aponta que:

“o entrevistador deve manter-se na escuta activa e com a atenção receptiva a todas as informações prestadas, quaisquer que sejam elas [...]. A atitude disponível à comunicação, a confiança manifesta nas formas e escolhas de um diálogo descontraído devem deixar o informante inteiramente livre para exprimir-se, sem receios, falar sem constrangimentos sobre os seus actos e atitudes, interpretando-os no contexto em que ocorreram”.

Continuando no mesmo raciocínio, o autor diz que o entrevistador deve permanecer atento às comunicações verbais e atitudinais, sem qualificar ou julgar os actos do informante. Dessa forma, o pesquisador vai recolhendo informações para a progressiva elucidação do problema estudado.

Na primeira etapa realizei uma pesquisa documental e bibliográfica sobre a constituição dos hábitos alimentares, aspectos da cultura alimentar, os movimentos migratórios na Ilha de Moçambique, as famílias residentes e a formação das comunidades locais. Busquei ferramentas na literatura clássica sobre o assunto, bem como pesquisas em documentos de instituições como GACIM, DNPC. Esses dados contribuíram na compreensão dos processos da ocupação e formação da Ilha de Moçambique pelos Povos Marave, Asiáticos e Europeus, bem como das influências culturais na Ilha. Outras informações sobre a organização interna e composição dos grupos étnicos existentes na Ilha, as cadeias produtivas e as formas de comercialização foram significativas para compreender melhor a realidade do objecto em pesquisa. Após essa aproximação com a temática, parti à elaboração do roteiro de pesquisa.

Na etapa seguinte fiz a colecta de dados através do acompanhamento do dia-a-dia das quatro famílias identificadas e por meio de entrevistas a certas pessoas que vendem comidas e aperitivos nas ruas da Ilha de Moçambique, tendo como guião o roteiro (questionário) anteriormente definido que consta em anexo desta dissertação. Normalmente, os questionários cumprem ao menos duas funções: descrever as características e medir determinadas variáveis de um grupo social. O “questionário é realmente uma entrevista estruturada”, (Richardson, 2011).

Foram no total entrevistadas 6 pessoas que vendem comidas, salgados e aperitivos nas ruas da Ilha de Moçambique, para além das quatro famílias visitadas, dois fornecedores dos produtos do campo de produção à Feira semanal que se realiza na Ilha, dois proprietários de restaurantes e por fim um Hotel. Como referem (Beaud e Weber, 2007), as entrevistas aprofundadas numa pesquisa etnográfica, não visam produzir dados quantificados, portanto não precisam ser numerosas, pois estas não têm por vocação ser “representativas”.

Refira-se que os contornos científicos que foram seguidos através da proposta metodológica aqui apresentada tinham em vista trazer dados que colaboraram na busca de respostas através dos dados empíricos que foram recolhidos no trabalho de campo através do método etnográfico que se pressupõe ser um elemento fundamental em pesquisas sociais deste género.

Desta feita, apoiei-me na leitura de outros estudos etnográficos que forneceram elementos que me auxiliaram no desenvolvimento desta pesquisa etnográfica. Da leitura feita nesses estudos, fui encontrando respostas das inquietações que eventualmente nasceram durante o

trabalho de campo, assim como apreensão mais clara do que significa etnografar. Tal como sublinha Geertz (1997) que a apreensão abrange mais do que seus principais instrumentos e etapas de pesquisa, referindo-se ao empreendimento que executa no sentido de “compreender o entendimento do outro” Geertz, (1997).

De acordo com a literatura, se etnografando buscamos o “entendimento do outro”, ou seja, a imersão na vida do “outro” então a etnografia é de certa forma um dos instrumentos importantes de pesquisas desta natureza. Por isso que durante o trabalho de campo o autor desta pesquisa foi morar no Distrito da Ilha de Moçambique a partir do mês de Setembro de 2022 até Janeiro do ano 2023.

Desta feita, compreende-se que a importância de um longo período de tempo para a realização da pesquisa etnográfica é primordial na própria construção da metodologia e de seus resultados. É neste viés que Brandão anota sobre a questão de tempo na realização de pesquisas antropológicas, vinculando-o ao tempo necessário a perfloração da capacidade criativa do pensamento humano e na construção de novas asserções essenciais para a inovação do conhecimento científico. Com efeito, Brandão (2006, p.5), aponta:

Fui e sou de um tempo em que uma pesquisa de campo de quatro meses era muito “curta”. E, volta e meia, vejo-me em bancas de tese em que a futura doutora confessa que deu conta do seu ‘campo’ com quatro idas de fim-de-semana. Há em tudo isso, uma densidade que se perde. Uma capacidade científica, mineira e sábia de não apenas registrar dados, mas com-viver, com-sentir, pensar-com, em busca de aprendizados densos e difíceis. A busca de substâncias de vidas e de seus mistérios, contradições, misérias, generosidades e conflitos. [...] A escuta atenta do outro. Eis o grande aprendizado e a grande lição da antropologia. Criar silêncios, ouvir entrelinhas, desvendar mistérios, compartilhar vidas. Trazer para esta prática, os autores clássicos e os modernos e pós-modernos. Se não for assim, você vai passar a vida repetindo os outros, pensando que ainda é muito original.

Na reflexão de Brandão aprende-se que o tempo estipulado para pesquisas cada vez mais restrito pode acabar actuando como um limitante à inovação do conhecimento, pois, a densidade da realidade social que subjaz o observado e a capacidade criativa daquele que observa possuem um tempo próprio para se manifestar.

No ponto a seguir apresento a investigação do local do estudo e os acordos assinados com os interlocutores para que houvesse clareza dos factos a serem tratados durante a pesquisa.

3.2.1. Investigação de campo

Um dos factores que facilitaram o diálogo com os interlocutores envolvidos nesta pesquisa foi a minha aproximação enquanto pesquisador com estes sob condição do pagamento pela colecta de informações. Aproximação, conforme Minayo (2001, p. 55) “é fundamental para criar uma relação de respeito efectivo pelas pessoas e pelas suas manifestações no interior do grupo pesquisado”, evitando criar constrangimentos entre o pesquisador e o grupo envolvido e provocando falsos depoimentos.

Assim, neste estudo, na qualidade de pesquisador (Eu) estive no local onde tive uma conversa inicial com os meus interlocutores explicando os objectivos e o meu vínculo com a Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB). Acordei com os mesmos que os seus nomes não seriam mencionados, garantindo anonimidade, e que, no final da pesquisa, apresentada na Universidade em alusão, poderia devolver a estes os resultados em formato de um livro que se almeja produzir no futuro.

Durante o trabalho da pesquisa, pude aprender receitas da gastronomia da Ilha de Moçambique, escutando as histórias de vida dos povos locais presentes e do passado. Para tal, tive que me beneficiar das vivências nas casas das famílias escolhidas para entrevistas e registo das informações que pude observar e anotar no meu diário de campo, sobre o dia-a-dia dos povos locais, durante o período determinado para o trabalho de campo. No ponto a seguir apresento a forma de tratamento dos dados do campo após a sua recolha.

3.2.2. Análise de dados

No final do tempo estipulado para a realização do trabalho do campo, seguiu-se a compilação, análise, interpretação e descrição dos dados colhidos no campo confrontando-os com os dados bibliográfico buscados na literatura de modo a caminhar na busca de respostas aos objectivos e a questão central e norteadoras desta pesquisa por forma a obter os dados conclusivos do estudo. A integração dos diferentes métodos fez com que pudesse compreender de forma mais abrangente a temática pesquisada. Para Goldenberg (2000, p.37) “*a interação entre diferentes pesquisas permite que um pesquisador faça um cruzamento entre os resultados encontrados*”. Através da combinação de diferentes metodologias, é possível obter informações

de diferentes fontes, o que permite a “triangulação” dos dados. Assim, pude obter uma amplitude maior na descrição, explicação e compreensão do foco em estudo.

Para analisar as formas de obtenção dos alimentos e as práticas alimentares, optei por criar categorias de análise. Para Minayo (2001, p.70), “*a palavra categoria se refere a um conceito que abrange elementos ou aspectos com características comuns ou que se relacionam entre si*”. Como o objectivo do estudo não era quantificar os alimentos consumidos, mas verificar as influências da diversidade dos alimentos consumidos, busquei organizá-los em duas categorias analíticas: alimentos produzidos ou seja, confeccionados pelas famílias, tendo como base as suas origens e; alimentos adquiridos por via mercantil (na Feira Local e mercearias/lojas) com influências estrangeira motivadas pelos movimentos migratórios. Os dados foram sistematizados e confrontados com os de outras pesquisas etnográficas.

A identificação das percepções das famílias sobre as mudanças nos hábitos alimentares deu-se a partir da aplicação de perguntas abertas que ao longo das conversas mantidas durante as visitas que realizei nas famílias. Nesse caso escolhi as respostas mais recorrentes e/ou mais significativas para reflectir a realidade em questão. As transcrições e a sistematização, além de aprofundar as informações obtidas sobre as influências das práticas e hábitos alimentares, facilitaram-me no cruzamento destes dados com aqueles obtidos de outras fontes.

Por minha opção enquanto autor deste trabalho preferi não identificar as famílias em seus próprios nomes, como forma de preservar as suas identidades. Diante disso, foram usados nomes fictícios na descrição dos interlocutores para permitir e facilitar a compreensibilidade da leitura para os leitores. Alguns dos interlocutores deixaram ao meu critério o uso dos seus nomes reais no texto. Porém, não achei conveniente usar tal procedimento.

Na análise dos resultados privilegiei o cruzamento dos diferentes dados e fazer uma reflexão de cada um deles. Assim, o momento em que o material empírico é deveras explorado, momentos de maior leveza do texto, e outros nos quais busquei dialogar teoricamente com as narrativas.

No que concerne ao modo da organização e leitura do texto, recomendo ao leitor que as passagens dispostas em itálico se referem à transcrição directa do depoimento dos meus interlocutores, pois, foi o modo pelo qual optei para organizar estruturalmente o texto,

principalmente na análise e discussão dos resultados. Nos momentos em que utilizo a transcrição indirecta, igualmente misturada ao texto, isto é, sem qualquer recuo ou diferente disposição, segue-se sempre, anterior ou posterior a ela, uma referência ao participante em questão. O itálico aparece também como destaque das palavras emprestadas à língua portuguesa.

No subcapítulo que se segue apresento o campo de estudo, suas características e dados geográficos, nomeadamente a sua divisão administrativa e económica (população, agricultura, pesca, turismo, cultura e política).

3.3. Ilha de Moçambique – O Campo de Estudo

Ilha de Moçambique, história do seu surgimento, sua população, meio ambiente que a compõe e as actividades desenvolvidas são assuntos a serem tratados neste subcapítulo.

A Cidade da Ilha de Moçambique está localizada na Costa oriental africana, concretamente na República de Moçambique, a cerca de 2400 km da capital do país, a Cidade de Maputo e a cerca de 180 km da capital da província de Nampula, situada a norte deste país e limita-se a leste pelo Oceano Índico, a norte, sul e este com o distrito de Mossuril. Possui cerca de 3km de comprimento por 200-500m de largura e uma área classificada de 1km². Está localizada à uma latitude aproximada de 15°02'03” Sul e longitude de 40°44'09” Este, à 4km da costa continental. Em síntese, o distrito da Ilha de Moçambique ocupa uma área de 245km². Fazem parte do Arquipélago três pequenas Ilhas não habitadas: A Ilha de São Lourenço, onde está localizado o Fortim do mesmo nome, a Leste as Ilhas de Goa e Sena, o Mar e a Ilha Continental.

Apresento abaixo os mapas ilustrativos da Localização da Ilha de Moçambique na Região oriental de África (África Austral) com o Mapa de Moçambique destacado a Vermelho do lado esquerdo e especificamente do lado direito da Ilha Insular:

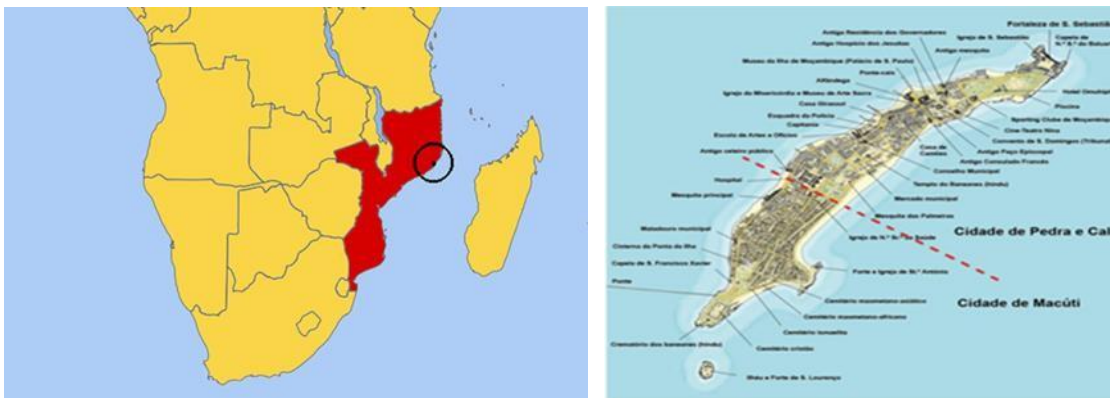


Figura 4: Mapa da Ilha de Moçambique (Insular) com as principais Infra-Estruturas Sociais e Monumentos históricos.

Fonte: INE, 2013 (adaptado pelo autor do texto no relatório do Instituto Nacional de Estatística)

Administrativamente a Ilha de Moçambique está dividida em duas partes: A Ilha que se designa por parte insular¹⁶, constituída por 8 bairros e a zona continental por 22 bairros onde vive a maior parte da população. A parte insular da Ilha de Moçambique está ligada ao continente por uma ponte com 3,80 km de comprimento, da autoria do engenheiro Edgar Cardoso. Construída na década de 1960, a ponte sofreu recentemente grandes obras de recuperação, estando totalmente reabilitada e comporta uma faixa de rodagem, (CMIM, 2006).

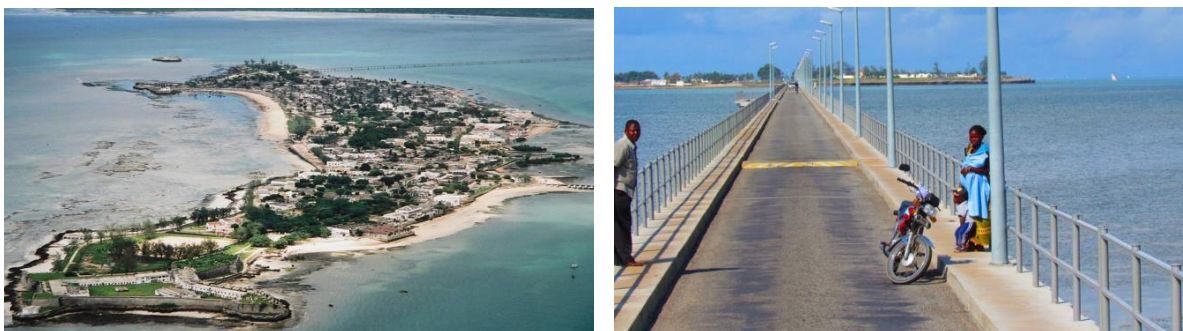


Figura 5: Mapa da Ilha de Moçambique com as construções sociais e a ponte de ligação com a parte continental do lado direito.

Fonte: Extraído em: <https://prostravel.co.mz/ilha-de-mocambique/>. A foto da ponte extraída pelo autor do texto durante a pesquisa.

A parte insular da Ilha está dividida em duas partes, a norte, a "Cidade de Pedra" com influência Árabe, Swahili e Europeia, onde se encontram os principais monumentos e, a sul, a

¹⁶ Local onde a pesquisa centrou-se mais. No entanto, foram visitadas duas famílias residentes na parte continental desta Ilha.

"Cidade Macuti¹⁷", de influência Swahili e da arquitectura tradicional Africana. Os atributos da paisagem histórica e cultural da cidade da Ilha compreendem dois sistemas urbanos: a cidade de Macuti, (DNPC, 2010).

Arquitectonicamente, a Ilha de Moçambique está dividida em duas partes: a norte, a Cidade de pedra construída em pedra e cal, constituída pelo bairro do Museu, com cerca de 400 edifícios, incluindo os principais monumentos históricos e, a sul a Cidade de Macuti, constituída pelos bairros Areal, Esteu, Litine, Macaribe, Marangonha, Quirahi e Unidade, construída com material tradicional feito com folhas de coqueiros e tem cerca de 1200 casas.

A parte norte, Cidade de Pedra e Cal, de raiz Swahili, mas com fortes influências Árabes e Portuguesa, de acordo com o Plano de Desenvolvimento Integrado da Ilha de Moçambique¹⁸, apresenta a particularidade de quase todos os edifícios terem valor cultural próprio (CESO-CI, 2009). Possui uma estrutura e um desenho edificado relativamente homogêneo e ali vive uma parte relativamente pequena da população da Ilha, estando uma parte dos edifícios em situação de abandono e/ou em ruínas e outra parte em recuperação.



Figura 6: Imagem da parte Sul da cidade de Macuti à esquerda e da parte Norte que representa a Cidade de Pedra e Cal.

Fonte: <https://www.gettyimages.pt> > fotos > ilha-de-moçambique - [23 imagens e fotos de Ilha De Moçambique - Getty Images](#)

¹⁷ Casas com cobertura vegetal de palha de coqueiro, segundo o Relatório 1982-85 da Secretaria de Estado da Cultura de Moçambique (1985, p.150):o modo de construção mais corrente é pau-a-pique, com cobertura de quatro águas assente em bambu. Os tetos são feitos em mangal ou bambu e rebocados. As paredes exteriores são rebocadas em argamassa de cal e caiadas com cal pigmentada. As vedações dos quintais são feitas geralmente em bambu.

¹⁸ O Plano de Desenvolvimento foi elaborado pela empresa de consultoria CESO-CI Internacional em 2009.

A parte sul, Cidade de Macuti, também de origem Swahili e de construção tradicional local, concentra a maioria da população e possui valor de conjunto edificado de acordo com o Plano de Desenvolvimento Integrado da Ilha de Moçambique, em que o evidente interesse de cada edifício se dilui por corresponder a um mesmo modelo que se repete *ad infinitum*, (CESO-CI, 2009).

Dada a sua localização geográfica no Oceano Índico, a Ilha de Moçambique tornou-se, desde cedo, num ponto de encontro entre povos de origem africana, árabe, persa, turca e indiana. E para assegurar a aproximação desses povos oriundos de diferentes regiões geograficamente apartadas que convergiram na pequena Ilha, usava-se *dhow*¹⁹ por onde se faziam transportar passageiros e as mercadorias que eram transaccionadas naquela época. Ainda devido à sua situação geográfica estratégica, a cidade tornou-se num ponto de escala obrigatório das viagens de ida e volta dos navios da Carreira da Índia, entre Lisboa e Goa, e proveitoso entreposto comercial. O interesse revelado por outras potências europeias justificou a construção do seu vasto e valioso património arquitectónico. Destaque dessas construções é a fortaleza de São Sebastião erguida na cidade de Pedra e Cal ao norte da Ilha, tal como ilustra a imagem abaixo:



Figura 7: Fortaleza de São Sebastião.

Fonte: <https://www.gettyimages.pt> > fotos > ilha-de-moçambique - [23 imagens e fotos de Ilha De Moçambique - Getty Images](#)

A Fortaleza foi construída para fins militares. As obras iniciaram no ano de 1558, com pedras que constituíam o balastro dos navios (algumas ainda se vêem na proximidade da praia) e foi concluída no ano de 1620. É o monumento histórico mais importante da costa moçambicana e o maior da África Austral.

¹⁹ *Dhow* (em árabe: دلو *dāw*) é o nome genérico dado aos tradicionais veleiros utilizados na região do Mar Vermelho e do Oceano Índico que possuem um ou mais mastros com velas latinas. Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Dhow>.

Esta fortaleza era muito importante, porque a Ilha tinha-se tornado entreposto da permuta de panos e missangas da Índia por ouro, escravos, marfim e pau-preto de África. Era da Ilha que partiam todas as viagens comerciais para Quelimane, Sofala, Inhambane e Lourenço Marques (actual Maputo). A Fortaleza ocupou uma posição estratégica nas rotas marítimas entre a Europa e a Índia (rota de Cabo) especialmente durante os sécs. XV, XVI e XVII. Esta posição estratégica garantiu que as incursões de piratas do mar não conseguissem penetrar na Ilha.

A protecção da invasão estrangeira na Ilha de Moçambique sempre esteve na prioridade dos governantes portugueses da época. Foi assim que se construiu a mando do Capitão – General Pedro de Sardenha de Albuquerque, o Fortim de Santo António, entre os anos 1758-1763, com o objectivo principal de proteger a zona Leste da Ilha contra a penetração dos árabes e turcos. Anos depois, em 1820, o Governador João da Costa de Brito Sanches construiu o aquartelamento e uma capela no recinto da fortificação.

Em 1892, o Governador-geral Rafael Jacob Lopes de Andrade, mandou restaurar o forte e entregou ao Reverendíssimo Prelado, para ali instalar provisoriamente a freguesia de São Sebastião, que passou a ser a primeira paróquia da Ilha de Moçambique. Em 1969, foi objecto de uma intervenção de conservação e restauro que, de acordo com alguns estudiosos, desvirtuou o conjunto arquitectónico. A figura abaixo ilustra a imagem do Fortim de Santo António.



Figura 8: Fortim de Santo António

Fonte: Adaptado pelo autor do texto em: <https://prostravel.co.mz/ilha-de-mocambique>.

A maior parte dos residentes vive de pesca, de alguma actividade agrícola e de artesanato. A população actual é principalmente descendente de imigrantes bantu que ali chegaram no ano 200

a.C. A influência dos árabes que ao longo de séculos aportaram à Ilha de Moçambique é ainda hoje particularmente evidente no idioma local, o naharsa.

O movimento de dispersão das primeiras comunidades agrícolas na África Austral e Oriental, no início do Primeiro Milénio, deu origem às sociedades "Proto-Swahili". Estas comunidades eram falantes de línguas Bantu, tendo-se estabelecido na costa oriental Africana e adoptado um modo de vida marítimo, onde desenvolviam uma indústria artesanal, distinta caracterizada por olaria, tecelagem, produção de metais, marfim e tratamento de pele, bem como o comércio local e com mercadores distantes, (Adamowicz,1987); (Duarte & Meneses,1996).

A partir do século X, os mercadores árabes que demandavam as costas de "Sofala" foram difundindo o islã entre as populações costeiras. Mais tarde, começaram a organizar-se em pequenos núcleos Islamizados e/ou entrepostos comerciais espalhados ao longo da costa oriental africana, estruturando-se em unidades político-administrativas sob a designação de Xeicados e Sultanatos. Na província de Nampula, no norte de Moçambique, formaram-se os Sultanatos de Angoche e Sancul, e Xeicados de Quitangonha, de Sangage, e o Xeicado da Ilha de Moçambique, fundado por Hassani Moussa M'Biki (de onde advém, provavelmente, o nome de Moçambique) por volta do século XI. Sobre o percurso histórico do nome que deu origem a Moçambique faremos uma pequena abordagem no ponto que se segue, tendo em conta a literatura consultada e que literalmente conduz-nos a essa percepção.

3.4. Contexto social, económico e cultural do distrito

Historicamente diz-se que muito antes de os portugueses navegarem no Oceano Índico, vivia na actual Ilha de Moçambique, um pescador indígena chamado *Muhípiti*, atraído pela abundância do peixe. Daí em diante, esta parcela da Ilha insular passou a ser designada pelo nome do morador *Muhípiti*, como forma de distingui-la das outras ilhotas em redor²⁰.

A origem do nome Moçambique, conhecido até a actualidade, surge através de sucessão de poderes por vias tradicionais. Onde, os outros habitantes da Ilha que eram governados pelo líder *Muhípiti* e os outros das zonas vizinhas, relata-se que o detentor do poder na época (*Muhípiti*) passou a governação da Ilha a um outro indígena de nome *M'biki* e mais tarde, este por sua vez,

²⁰ <https://www.ilhademocambique.co.mz/content/historia> - Acessado ao 08/10/2021 as 10:38h.

passou a governação ao seu filho de nome Moussa, que governou esta Ilha até a penetração portuguesa, em 1498. Estabelecidas as relações com os habitantes locais, os portugueses perguntaram quem mandava na Ilha? Responderam os interrogados: - “manda Muça M’biki”. Daí em diante, os portugueses quando se referiam a Ilha diziam: a Ilha de Muça-M’Biki. Da combinação destes dois nomes, literalmente passou a designar-se de Moçambiki, até que se converteu no actual Moçambique (Idem).

Ilha de Moçambique é um distrito naturalmente rico, com grandes centros históricos que de certo modo acabam por atrair bastante a área turística que é o seu lado mais forte.

A Ilha de Moçambique e “praticamente todo litoral moçambicano congregavam, desde os séculos XV e XVI, populações muito variadas, tendo cada uma, deixado marcas da sua cultura: Macuas, Goeses, Hindus, Muçulmanos e Portugueses”. Sobre a Ilha de Moçambique foi produzida literatura de grande valor histórico e literário.

A expansão comercial e o advento do Islão, os núcleos islamizados e/ou entrepostos comerciais espalhados ao longo da costa oriental africana, estruturaram-se em unidades político-administrativas sob a designação de Xeicados e Sultanatos, tal são os casos de Lamu, Mombaça, Zanzibar e Quiloa. O Xeicado da Ilha de Moçambique foi fundado por Hassani Moussa M’BiKi (de onde advém o nome de Moçambique), por volta do século XI, tal como se referiu acima.

A partir do século XV, a presença europeia, iniciada com a passagem do navegador português Vasco da Gama em 1498, tornou a Ilha num dos centros do comércio internacional fazendo a ponte entre a Europa e o Oriente, nas diferentes fases do comércio na costa oriental africana (comércio de especiarias, ouro, marfim e escravos).

A Ilha de Moçambique tornou-se no principal entreposto para abastecimento em mantimentos e centro de reparação de navios a caminho da Índia, assim como entreposto comercial (comércio de têxteis, especiarias, ouro e marfim).

Em 17 de Setembro de 1818 recebe o estatuto de cidade. Serve de primeira capital de Moçambique, até 1898, data em que a capital é transferida para Lourenço Marques (actual Maputo).

A Ilha de Moçambique está associada a valores culturais (tradições vivas da presença Swahili e Macua, danças, técnicas de construção, etc.), e as obras artísticas de significado universal excepcional. Os valores culturais da Ilha de Moçambique estão, também, relacionados com

acontecimentos históricos particulares (entreposto de ligação da Europa ao Oriente e tráfico de escravos).

Na Ilha de Moçambique existiram duas confrarias principais: a Xadulia fundada em 1897, pelo Chê Saíde Muhamede-Bin Chike mais conhecido por Chê Marufo, oriundo das Ilhas Comores, e Cadiria fundada em 1904, pelo Chê ISSA BIN- AHMAD, oriundo de Zanzibar.

Quando Vasco da Gama ali aportou, em 1498, a Ilha estava subordinada ao sultão de Zanzibar e era utilizada pelos árabes no seu comércio com o Mar Vermelho, a Pérsia, a Índia e as Ilhas do Índico.

O interesse revelado por outras potências europeias justificou a construção do seu vasto e valioso património arquitectónico, que começou a ser erguido ainda em 1507, quando os portugueses ali construíram a Torre de São Gabriel, onde hoje se situa o Palácio dos Capitães-Generais. Classificada pela UNESCO, em 1991, como Património Mundial da Humanidade, a cidade possui, entre outros monumentos de valor, a Capela de Nossa Senhora do Baluarte, datada de 1522, na extremidade norte da Ilha (único exemplar de arquitectura manuelina em Moçambique), e a Fortaleza de São Sebastião, a maior da África Austral, totalmente erguida, entre 1588 e 1620, com pedras do balastro dos navios, algumas das quais ainda se vêem na praia mais próxima. As imagens abaixo ilustram parte do património referido no texto.



Figura 9: Imagem da Torre de São Gabriel (actual Museu) à esquerda e Capela da Nossa Senhora de Baluarte a direita.

Fonte: Adaptado pelo autor do texto em: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8959087>

3.4.1. População

Segundo o último censo populacional e de habitação (INE, 2017), na Ilha de Moçambique viviam cerca de 65.712 habitantes, dos quais 56.648 na zona continental e 9.064 na zona insular.

Contudo e de acordo com censo populacional e de habitação (INE, 2007), o número de habitantes era de 48.839 habitantes, sendo 25.337 do sexo masculino (52%) e 23.502 do sexo feminino (48%). Ainda segundo o mesmo censo, dos 48.839 habitantes, 31.483 habitantes viviam na zona continental (64,5%) e 17.356 habitantes na zona insular (35,5%), (INE, 2019)²¹.

As fontes bibliográficas disponíveis, apenas nos permitem traçar um rápido esboço da evolução demográfica da Ilha a partir de 1960. Assim, regista-se que em 1962 viviam na Ilha cerca de 12.000 pessoas, número que decresceu em 1968 para cerca de 8.200 habitantes, repartidos por 1.300 na Cidade de Pedra e Cal e 6.900 na Cidade de Macuti (área mais densamente povoada da ilha, ocupada por população de baixo rendimento que habitava em casas de construção precária).

Olhando para os dois últimos censos (2007 e 2017) a população teve um crescimento de vulto o que significa estarmos perante uma realidade de explosão demográfica acentuada. Pode haver várias causas deste aumento populacional que caracteriza a Ilha de Moçambique sendo o desenvolvimento turístico, o aumento da exploração dos recursos patrimoniais e culturais, o crescente aumento de infra-estruturas sociais como escolas, hospitais, as vereações municipais e estabelecimentos comerciais e de turismo.

3.5. Actividades desenvolvidas

A pesca constitui a base de sobrevivência e de rendimento da maior parte das famílias da Cidade da Ilha de Moçambique. É principalmente assegurada pelo sector familiar, o que faz com que a sua prática seja em moldes tradicionais, isto é, predomínio do uso de técnicas artesanais, como por exemplo a rede de arrasto e o uso de canoas e barcos à vela. A pesca é desenvolvida pelos homens, cabendo as mulheres, crianças e velhos, no processo de recolha de mariscos. O pescado é vendido dentro da Cidade e outros pontos da província e do país.

²¹ Instituto Nacional de Estatística (INE). IV Recenseamento Geral da População e Habitação 2017; Resultados definitivos Moçambique, Maputo – Abril, 2019.

Cerca de 90% da produção é comercializada em moldes artesanais, em pequenos mercados e na forma fresca e uma pequena quantidade de peixe (10%) fumado apenas para o Mercado Interno e externo focalizando os distritos do interior, Monapo e Cidade de Nampula²².

Sendo considerado o Património Mundial e Cultural da Humanidade pela UNESCO desde 1991, a Ilha de Moçambique possui uma diversidade de atractivos turísticos que constitui uma janela impar ao logo da costa moçambicana para investimento. O sector da hotelaria é um dos que mais dinheiro faz circular no distrito pelo fluxo de visitantes e turistas no local.

Sal é outro vector de Desenvolvimento Económico Local da Ilha de Moçambique, consumido de várias maneiras sobretudo como um produto de alto teor comercial para os distritos, províncias e países do interior.

A Ilha de Moçambique possui 1 unidade de agro processamento da castanha de caju, localizada em Lumbo, ainda podem-se encontrar 6 unidades moageiras, sendo 1 na parte Insular e 5 em Lumbo; no total são 37 salinas, todas localizadas em Lumbo e carpintarias.

No entanto, para além das actividades acima descritas, desenvolve-se também na cidade, o artesanato, actividade do tipo caseiro. Nos bairros, existem ferreiros, bate-chapas, sapateiros, carpinteiros, pedreiros, pessoas que tecem cestos, ourivesarias, olaria, e muito mais. Os principais produtos do artesanato comercializados contam-se entre, camas, mesinhas, cadeiras, portas e cestos feitos de palha, sacolas e chapéus feitos de capulana, colares de conchas, missangas, vassouras. Esses produtos para além de expressarem os usos e costumes da Ilha, minimizam a falta de produtos manufacturados.

3.6. Limitações e Surpresas do Estudo

Objectivando analisar as transformações socioculturais originados pelos movimentos migratórios na gastronomia da Ilha de Moçambique, realizei um estudo etnográfico nesta região com intuito de fazer um acompanhamento do dia-a-dia das comunidades locais, tendo como base os objectivos e metodologia traçada anteriormente. Para que tal acontecesse foi necessário identificar as famílias com quem trabalhei durante os seis (6) meses da minha estada naquela

²² Revista de Marketing do território da Ilha de Moçambique – produzida de forma coordenada entre os Governos Municipal e Distrital.

Ilha. Com esta interacção foram consolidadas as matérias que nos interessavam para o estudo através do roteiro do trabalho de campo definido atempadamente. Para além das famílias visitadas também fiz acompanhamento em dois Restaurantes e um Hotel por sinal o mais antigo da região que ostenta o nome local da Ilha (*Omuhipiti*). Embora tenha conseguido trabalhar e interagir com as famílias seleccionadas, assim como os estabelecimentos de restauração identificadas para esta etnografia, houve de algum modo algumas dificuldades no terreno. Entre elas detectei o seguinte:

- As famílias não aceitaram que eu morasse nas suas residências pois, achavam a situação meio embaraçosa. Porém, admitiram que fizessem visitas diárias para permitir melhor acompanhamento das suas actividades.
- No Hotel local foi difícil ter a permissão de acompanhar directamente as actividades dos chefes de cozinha porque a gerência era nova e temia represálias do patronato. Porém, admitiu depois de muita insistência que conversasse com a responsável da cozinha.
- Das maiores surpresas do campo foi o susto que ganhei devido a exigência de pagamento para cada interlocutor o valor que correspondente a 1000,00Mt (Mil Meticais) a 1500,00Mt. Esta situação foi muito constrangedora pois, no meu plano não estava previsto o pagamento desses valores. Tanto é que o local da residência onde morava pagava 1000,00Mt diária sem contar com a alimentação. Porém, passado uma semana consegui um quarto que pagava 3500,00Mt por mês, aliviando assim as despesas do alojamento.
- Uma das situações mais desconfortantes também foi a água consumida no local que não era das melhores pois apresentava uma cor estranha. Mas porque não podia-me apresentar com água mineral sozinho em famílias que aceitasse comprava-a para o consumo de todos e em outras famílias não aceitavam o consumo da água mineral alegando que pode ter algumas doenças e aí eu era obrigado a consumir a mesma água que eles. A figura abaixo demonstra a água consumida na Ilha de Moçambique.



Figura 10: Água consumida na Ilha de Moçambique.

Fonte: Extraído pelo autor durante o trabalho de campo.

CAPÍTULO IV – Resultados e Análise de Dados

4. Apresentação e Discussão de Dados

Neste capítulo são apresentados, discutidos e analisados os resultados da pesquisa realizada na Ilha de Moçambique. Daí que pretendo mergulhar na vida cultural, gastronómica e social das comunidades abrangidas pela presente pesquisa. Sendo esta uma pesquisa etnográfica, são muitos os dados colhidos ao longo do trabalho de campo, tendo como principal atenção assente na observação a vida gastronómica das famílias analisadas, mesmo tendo prestado atenção em outras questões sociais, culturais e políticas da Ilha de Moçambique. Nos registos dos dados colhidos em conversas, entrevistas e observação buscava-se tomar notas sobre os alimentos produzidos e consumidos na Ilha de Moçambique, sua história, as mudanças ocorridas ao longo do tempo, as comidas consumidas nas festas e sua relação na vida sociocultural.

Portanto, trago neste capítulo os resultados colectados na observação do dia-a-dia das famílias visitadas a partir da história de vida, as memórias que os alimentos impactaram nas suas vidas ao longo do tempo e a trajetória dos alimentos consumidos assim como a produção dos mesmos até chegar à mesa.

Foram ainda expostos neste capítulo, aspectos relacionados com os tipos de instrumentos usados na confecção dos alimentos, a imbricação de alguns pratos com a vida cultural ou espiritual de algumas famílias. Mais para adiante, apresento aspectos como a relação dos instrumentos usados na cozinha em tempos e os usados na actualidade. De igual forma trarei ainda neste capítulo dados sobre alimentos consumidos em certas refeições tais como o café-da-manhã, almoço e ao jantar.

Tais dados são apresentados e discutidos tendo como base os objectivos desta pesquisa. Isto é, olha-se para as transformações socioculturais que os movimentos migratórios originaram na gastronomia da Ilha de Moçambique em tempos. Por isso é que, em algum momento, apresento os aspectos impactantes ou conflituosos das influências que essas mudanças alimentares trouxeram na vida das comunidades locais.

A materialização da análise e discussão dos dados é feita tendo em conta os momentos observados nesta pesquisa, nomeadamente: a informação bibliográfica recolhida no percurso e na

arquitectura da pesquisa que são confrontados com os dados empíricos recolhidos no campo de estudo. Também é feita na base de estudos etnográficos para permitir melhor alinhamento do meu pensamento e na busca de solução de algumas dúvidas que foram surgindo ao longo da pesquisa.

Deste modo, os dados que foram colhidos no campo são um meio indispensável na materialização dos objectivos específicos da pesquisa pois, permitiram responder à questão central do estudo e aos objectivos traçados para este estudo.

- **Identificar os pratos típicos e suas características da Ilha de Moçambique e nomear os instrumentos usados no processamento das comidas locais** – Este estudo visa por um lado nos levar a conhecer os pratos típicos da Ilha de Moçambique, assim como os instrumentos usados no seu preparo e através das suas características identificar as suas particularidades em relação aos outros pratos existentes em diversos pontos de Moçambique. Para materializar-se este objectivo valeram-me as memórias de histórias de vida das comunidades locais (os seleccionados para pesquisa) através do diálogo que mantive, a observação participante e o respectivo registo do observado no diário de campo.
- **Descrever junto às comunidades da Ilha de Moçambique a ligação identitária cultural que a gastronomia local representa** – neste objectivo fiz uma imersão à história de vida das comunidades da Ilha de Moçambique de forma a perceber a ligação cultural e espiritual entre alguns pratos locais com as suas vidas através das memórias que foram trazidas ao longo do trabalho do campo. Através da narração as comunidades ou seja, as famílias seleccionadas descreveram as cerimónias onde são exibidos os pratos locais e o significado que estes têm nas suas vidas.
- **Acompanhar a história de vida dos envolvidos no escoamento dos produtos alimentares da Roça ao consumidor** – Através das entrevistas dos envolvidos no escoamento dos produtos a partir da roça aos diversos pontos comerciais, busquei os depoimentos que assessoraram-me na compreensão das exigências do mercado e quiçá dos contributos deste na origem das modificações alimentares na Ilha de Moçambique.

- **Descrever as transformações ocorridas na dieta da gastronomia da Ilha de Moçambique** – Por fim, neste objectivo procurei entender as transformações que ocorreram na gastronomia da Ilha de Moçambique, descrevendo os elementos que estiveram por detrás dessas modificações e compreender o que terá mudado olhando nos aspectos incrementados e nos retirados ao longo do tempo. As famílias envolvidas na pesquisa descreveram os aspectos e momentos que dizem respeito às mudanças socioculturais da gastronomia local apresentando os hábitos abandonados e os incrementados ao longo do tempo. Neste ponto ainda foram traduzidos os factores que contribuíram nessas modificações alimentares na Ilha de Moçambique. As consequências das mudanças alimentares foram transmitidas também pelos interlocutores neste ponto.

4.1. Pratos típicos da Ilha de Moçambique

O primeiro ponto da análise e discussão dos dados é composto pelas histórias de vida das comunidades cujo registo foi anotado em um diário de campo. Salienta-se que há dois momentos observados no registo das conversas, onde o primeiro tem a ver com a infância dos nossos interlocutores, período em que dependiam dos seus pais em tudo nas suas vidas, e o segundo, que parte do momento em que se casaram, formaram suas próprias famílias e começaram a ter suas casas e filhos.

Com efeito a infância dos nossos interlocutores foi marcada maioritariamente pela obrigação e proibição de várias práticas sociais observáveis nas suas comunidades, que eram tidas como de má conduta para rapazes e raparigas de famílias decentes. Ou seja, a sua vida “era fechada”, pois, se resumia em casa-escola-casa ou casa-confraria²³-casa. A sua alimentação era dependente do que os seus progenitores os davam para consumir.

A dona Hamina da (FA)²⁴ disse que em sua casa os seus pais eram tão rigorosos que não lhe deixavam sair de qualquer maneira, sob pena de sofrer sanções, caso tal acontecesse. “*Os meus pais nos proibiam sair de casa, assim como não nos deixavam comunicar com rapazes estranhos. Nós só podíamos conversar e brincar entre irmãos e primos dentro do nosso*

²³ Refere-se no caso deste trabalho a Associação ou Congregação Religiosa. No caso em apreço refere-se a uma Confraria da Comunidade Maometana.

²⁴ FA – Designação escolhida pelo autor para fazer referência à primeira família visitada durante o trabalho de campo. O nome usado não é real, optou-se pela omissão do nome real.

quintal”. Mesmo para ir à igreja/confraria, era necessário que saísse com os seus irmãos ou primos para que fosse mantida a segurança das meninas, principalmente.

Durante a infância comiam junto dos seus irmãos e primos com quem morava, *Mukatis*, uma espécie de bolinho/arofada (feito com base na farinha de arroz), *Mukunapa*, outro tipo de bolinho (feito com farinha de arroz, coco ralado e açúcar); *Badjia*, com características do acarajé baiano²⁵ (feito através de feijão Nyemba moído num alguidar e amassava-se à mistura com leite de coco e farinha de batata-doce que era endurecido e fritava-se de seguida para comer). Em horas de lanche comiam bolachas, papas de aletria, variedades de bolos, biscoitos, chamussas e arroz pulão. A mesma informação foi corroborada pela Dona Zubaida (FB)²⁶, porém, esta última acrescentou que comiam também doces de castanha, de coco e de amendoim.

Esta diferenciação levou-nos a uma percepção de que a dieta de cada família dependia das condições financeiras ou económicas de cada família, por um lado. Por outro, pode-se ver a questão das influências que cada família herdou ao longo do tempo naquela Ilha. O caso da Dona Zubaida, a proveniência dos seus ancestrais pode estar relacionado a essas influências pois, segundo ela, são de origem Comoriana (Ilhas Comores).

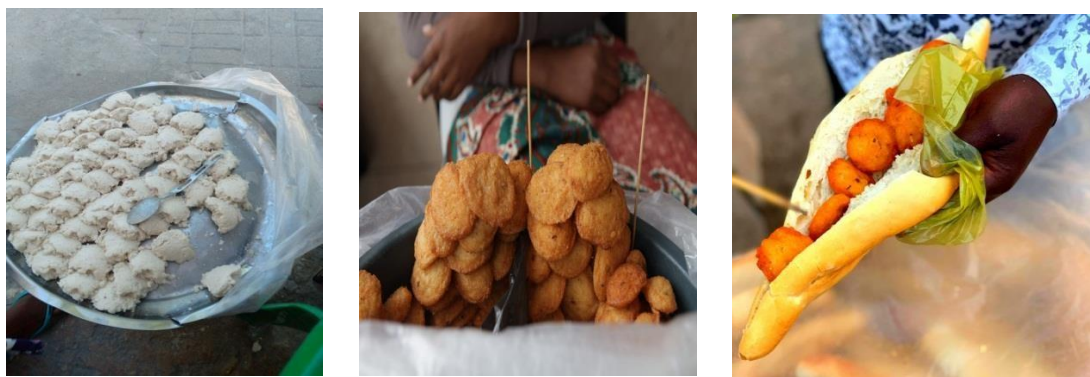


Figura 11: *Mukunapa* arrumado num Talho a esquerda, ao meio as *badjias* a venda e a direita colocadas no pão para comer.

Fonte: Extraídas pelo autor durante o trabalho de campo.

Mas de onde é que vinham esses produtos para o café-da-manhã? Ou quem os preparava?

²⁵ A diferença notável entre o acarajé e a badjia é que o primeiro depois de frito leva um recheio o que não acontece no segundo. Porém, o segundo pode-se comer com pão ou simples.

²⁶ FB – Trata-se da designação adoptada pelo autor para a segunda família visitada ao longo da realização do trabalho do campo. Igualmente o nome não é real.

Respondendo com um sorriso solto, a dona Hamina disse: *“meu filho, as coisas aqui na Ilha eram compradas, quase todas porque não há espaço para produzir. Os “donos das terras” no continente eram os portugueses. Por isso nossos pais só tiveram machambas (roças) após a independência com a introdução do projecto de Presidente Samora Machel²⁷ denominado (Operação e Produção) ”*. Na mesma senda, a Dona Zubaida fez seu comentário da seguinte forma: *“os nossos pais traziam muitos produtos da parte continental lá onde trabalhavam com um português que já não me lembro do seu nome. Mas também há produtos que recebíamos vindos dos Comores com os nossos familiares que vinham para nos visitar aqui na Ilha”*.

Mais uma vez a questão das condições socioeconómicas vem se reflectir nesta questão pois, enquanto alguns apenas compravam seus produtos para o seu consumo na Ilha com os armazenistas indianos e portugueses, há quem recebia de outros pontos da Ilha sendo da parte continental e do exterior do país.

Esta história, narrada pelas duas senhoras, remete-nos a uma compreensão de que ao longo dos tempos o comércio era a base do sustento das comunidades residentes na parte insular da Ilha de Moçambique, dominada maioritariamente pelos indianos e alguns portugueses. Porém, segundo os interlocutores, alguma parte dos produtos era adquirida através da troca com os que vinham da parte continental, como narra a Dona Sarita²⁸, proprietária de um restaurante na Ilha insular: *a mandioca vinha do continente, assim como vários outros produtos da produção agrícola como as matapas, abóboras, couves, hortaliças, tomate, cebola, legumes e outros vegetais no geral. Podíamos comprar ou fazer troca por outros produtos que o continente não tinha porque os grandes armazéns estavam aqui na parte insular.*

As trocas dos produtos provenientes da zona continental influenciaram na fortificação do tecido alimentar e na melhoria da dieta das comunidades da Ilha de Moçambique. Neste viés, a raiz cultural de um povo está presente em vários elementos. O paladar é um dos nossos sentidos que nos propicia um dos maiores prazeres, o prazer de comer. O simples acto de comer nos permite uma sensação única, indefinível e imensurável. Face a isso fomos questionando ao longo das conversas tidas com as famílias visitadas durante a pesquisa.

²⁷ Primeiro Presidente da República Popular de Moçambique Independente de 1975 - 1986.

²⁸ Admitiu o uso do seu nome e do seu restaurante no trabalho sem nenhum problema.

Quais eram “os pratos típicos” da Ilha de Moçambique?

De forma semelhante os interlocutores referiram que *são muitos pratos aqui na Ilha*, mas alguns já não são preparados porque não há ingredientes e outros porque *nossos filhos já não gostam*. Mas há alguns que não podem falhar na nossa dieta alimentar:

Tocossado de peixe (espécie água e sal)

Tem como ingredientes:

- Tomate,
- Limão,
- Manga seca ou fresca,
- Malagueta,
- Sal e,
- Água.



Figura 12: Tocossado de peixe e xima de madioca pronto para consumo na mesa.

Fonte: Extraído pelo autor durante o trabalho etnográfico.

Modo de preparo

Escama-se o peixe, depois de lavar bem, tempera-se com o suco de limão, enquanto fica em molho (marinar), corta-se tomate em rodelas. De seguida põe-se o peixe na panela com um

pouco de água e deita-se o tomate cortado e a manga, e a posterior deixa-se ferver até cozer e põe sal a gosto. Assim que estiver pronto já se pode servir à mesa.

Como explicou a Dona Sarita, alguns, devido a modernidade, preferem pôr no caril *tocossado* a cebola, o caldo e outros temperos. Mesmo em relação ao peixe, há os que temperam não só com limão, mas também com alho. Segundo ela, esse procedimento “altera o gosto” e a tradição do modo de preparar a refeição.

A alteração movida pela introdução de certos temperos em alguns pratos remete-nos a uma percepção de que numa sociedade caracterizada pela presença de pessoas com culturas diferentes, a identidade própria dos indivíduos está em constante mutação. São muitos os encontros que cada um faz na vida quotidiana da Ilha de Moçambique desde o primeiro contacto com os *Bantu*, comerciantes Árabe, Indianos e Portugueses e, conseqüentemente são inúmeros os estímulos que receberam do exterior da Ilha de Moçambique. E, actualmente, devido ao seu valor histórico, há muitas entradas de turistas movidas pelo património cultural que a Ilha é, onde deixam também os seus hábitos culturais.

No âmbito gastronómico, este aspecto assume uma relevância interessante. Conforme descrito no parágrafo anterior, os hábitos e as técnicas culinárias são o resultado da interacção contínua entre pessoas e culturas de pessoas provenientes de diferentes lugares do mundo. Estas interacções contribuíram na criação das práticas alimentares diferenciadas que, de acordo com Montanari (2004, p. 159), «são ainda mais ricas e interessantes quanto mais os encontros são [...] alegres e frequentes».

Continuando, dona Sarita disse que o Tocossado de carne de cabrito e de galinha precisa ferver muito bem com limão e água antes de pôr tomate e malagueta. Só depois de ela estar pré-cozida é que se pode deitar o tomate e a malagueta. Depois de cozer fica pronta para degustar.

Os entrevistados, na sua alocução, deixaram uma percepção de que a forma como os seus pais preparavam as comidas era muito característico pois, não se pode igualar com a actualidade. Por isso é que guardam em suas memórias as comidas de que degustavam e modo do seu preparar na sua infância.

As diferentes gastronomias do mundo são muitas vezes conotadas pela presença de preparações alimentares semelhantes entre elas. No entanto, as diferenças devem ser conectadas não tanto aos alimentos e/ou aos ingredientes em si, mas sim aos métodos de preparo e aos significados que cada cultura lhes atribui.

Cada cultura e cada produto alimentar são resultado da história, das trocas, da contaminação e, portanto, das mudanças sociais de cada época histórica. As práticas alimentares, neste contexto, são delineadas como resultado das migrações e dos deslocamentos de pessoas, produtos, costumes e técnicas culinárias. A gastronomia típica de cada cultura é, de acordo com a similitude de Montanari (2004, p. 160), para ser entendida como «uma planta que se alarga (não se restringe) ao afundar gradualmente no solo, procurando seiva vital até aonde consegue chegar, insinuando suas raízes (de facto) em lugares o mais distante possível, às vezes inimagináveis».

Matapa de Circir (Alga do Mar)

A alimentação base da Ilha de Moçambique, de acordo com a Dona Zubaida foi e continua sendo para a maioria da população, o arroz misturado com feijão holoco²⁹ durante a cozedura, ou arroz com feijão nyemba/cute, calderada de mandioca, de banana verde ou madura, de batata-doce, Mucunapa de mexoeira, de arroz, de mapira. Referiu que Mucunapa de Mapira é espiritual. Esses tipos de arroz e todos e mandioca acompanhavam as Matapas³⁰ de couve, de mandioca, de hortaliça de feijão, de abóbora, algas do mar, para além dos tocossados referidos no parágrafo acima. Ou seja, era o caril que acompanhava todo tipo de arroz e xima.

A mesma informação foi corroborada pelo senhor “Saul”³¹ quando falou das técnicas de preparo da Matapa de Circir (Alga do Mar) tendo dito que esta precisa ser fervida duas vezes e retirar a água e na terceira fervura já fica pronta para se temperar.

Ingredientes:

²⁹ Feijão holoco – refere-se na linguagem local a um tipo de ervilha verde produzido nas machambas locais da região Norte de Moçambique.

³⁰ Matapa refere-se na linguagem local a todo o tipo de verdura que existe. Portanto, pode ser Couve, Hortaliças de Feijão ou Abobora, folhas de mandioca, etc.

³¹ Proprietário de um pequeno restaurante na parte da cidade de pedra da Ilha de Moçambique, por sinal o Centro da Cidade, onde prepara refeições para os trabalhadores, turistas e demais visitantes daquela Ilha.

- Alga do Mar (Matapa/Verdura).
- Coco ralado,
- Amendoim pilado (moido),
- Castanha grossa,
- Cebola,
- Sal,
- Água.



Figura 13: Matapa de Circir com arroz servido num prato para comer.
Fonte: Extraído pelo autor durante o trabalho do Campo.

Modo de preparar

Para preparar precisa-se de coar o coco para adquirir o leite, corta-se duas cebolas ou mais dependendo do gosto de cada um e amendoim pilado/moído. O amendoim pode ser coado junto com o coco (dependendo da preferência de cada um). A quantidade do amendoim depende da quantidade da matapa e tamanho da panela principalmente.

De seguida põe-se a ferver o amendoim e o coco durante 30 minutos depois põe-se a matapa e a castanha limpa, cebola cortada, de preferência a fresca (em folhas) e sal a gosto e deixar a

ferver até cozer. E daí fica pronta para degustar. Explicou que o mesmo processo é feito com outras Matapas (verduras).

Este caril pode ser acompanhado com arroz de coco ou com Xima³² de farinha de milho ou ainda com mandioca fervida. O arroz tem uma forma de preparar que é mistura deste com feijão holoco e coco. De acordo com este interlocutor, este modo de preparar tem a sua influência árabe porque estes não gostavam de usar o óleo vegetal pelo que preferiam usar mais o leite do coco na confecção das suas refeições. Para acompanhar essa variedade do arroz, *nós preparávamos também banana em forma de calderada*.

Explicou ainda que “*comíamos arroz de Mapira que é misturado com feijão nyemba fervido na mesma panela. Também preparávamos Arroz com feijão holoco que cozia-se na mesma panela. Em algumas vezes preparava-se xima de mandioca³³ e de milho. Fazíamos também o numino de farinha de mandioca fresca ou seca. Assim como numino de batata-doce*”.

Nas minhas observações do trabalho de campo, na hora das refeições, nos dias que se preparasse xima de milho ou de mandioca, apenas davam água de lavar as mãos e serviam a comida em dois pratos diferentes sendo um com molho (tocossado) ou outro tipo de caril e no outro a Xima e tirava um pouco de xima e passava no prato com molho e depois para a boca. Isto é, a xima culturalmente come-se a mão como mandam as regras locais. Este é um dos pratos culturais que caracteriza a identidade cultural da comunidade da Ilha pois, em quase toda a Cidade incluindo nos restaurantes, até na parte continental, esta prática ainda continua preservada. Geralmente não se usam talheres neste prato, pois se tal acontecer estariam a violar os preceitos tradicionais.

Como explicou o régulo³⁴ que as comunidades maraves não usavam colheres, mas sim folha de cajueiro, folhas de sinzal que recortavam para tirar os picos para não machucar a boca.

³² Xima – é uma massa dura que é preparado com base na farinha de milho, de mandioca, de mapira ou de mexoeira com água e sem sal preferencialmente. Ela é fervida em água numa panela em forma de papa e de seguida deita-se outra farinha para endurecer. Depois de alguns minutos no fogo após a mistura já pode-se retirar e servir a mesa. Consume-se preferencialmente ainda quente.

³³ A Xima de mandioca tem uma particularidade. Esta só pode ser comida a mão e é servido num mesmo recipiente para duas, três ou mais pessoas.

³⁴ Régulo é o nome dado a um chefe ou líder tradicional de uma determinada tribo ou uma pequena região/território. Este líder detém maior poder na região por ele controlada.

Aprendemos assim com os nossos antepassados e não podemos deixar de fora esse ensinamento. Principalmente nas nossas cerimónias tradicionais - comentou o Régulo.

A dona Hamina explicou que comiam também Cachoras que é um tipo de bolinhos feitos com a farinha de arroz que é amassado como xima e mistura-se com farinha de batata-doce endurecido, de seguida frita-se para comer. Tal como as Apas, as cachoraas podiam ser consumidas no café-da-manhã ou no lanche.

De acordo com a Dona Zubaida, ela referiu que a sua mãe, avó e tia faziam doces de castanha, de amendoim, de coco. Esse de coco *“foi inventado aqui em casa pelos meus avós”*. Comíamos também badjias e Apas de farinha de trigo de influência indiana. Outro prato que não se dispensava é a Matapa de Circir que é caril que acompanha o arroz holoco, ou de feijão nyemba. Como argumentado por Scott (Citado por, Koc e Welsh, 2002), os indivíduos estão sujeitos à assunção de várias identidades, que adquirem importância dependendo da época e do contexto. Por isso, é essencial, não apenas verificar a identidade em si, mas entender quais são os factores que contribuíram para o seu nascimento e para a sua diferenciação.

O exemplo do excerto do autor em apreço são as Apas feitas pelo trigo, leite de coco e de seguida mistura-se tudo num recipiente amassa-se o trigo e depois assa-se. Após retirada da Apa do forno, ferve-se outra parte do leite de coco com manteiga para amolecer a Apa. A pesquisa notou que a Apa tem um significado na vida dos Ilhéus pois, com frequência via pessoas a irem comprar tanto nos vendedores de rua, assim como num dos restaurantes visitadas particularmente do Sr. Saul.

De acordo com os informantes, o paladar das comidas quando feitas na linhagem do aprendizado dos seus ancestrais promove uma dimensão cultural e identitária. Por exemplo as Apas feitas com base na Água e trigo são bem diferentes com as que se fazem com o leite de coco e manteiga. Mas só é possível saber isso na hora de degustar porque o gosto depende dos ingredientes usados que só sente-se na boca.

Da mesma forma, Moulin (1975, citado por Lucena, 2008) refere que comemos as nossas memórias mais seguras, temperadas com rituais e hábitos que marcam a nossa infância, e fazem parte da nossa bagagem de aprendizagem precoce. A partir desta visão, é possível entender porque quaisquer diferenças e divergências gastronómicas possam causar rejeição e surpresa.

Este dado é corroborado por Mintz (2001, p. 31), quando alude que “o comportamento relativo à comida liga-se directamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos”.

Confirmando os interlocutores deram a conhecer que a comida da Ilha de Moçambique deve sempre ser preparada com base no coco. Dona Sarita assinalou que “*qualquer cliente que chega aqui e pede comida no caso arroz com qualquer caril, se não explicar que precisa de arroz simples sem coco a gente lhe serve arroz de coco mesmo sendo arroz branco*. Portanto, o hábito do modo de preparo da comida por parte das populações da Ilha de Moçambique vem sendo transmitido de geração em geração e coabita nos hábitos culturais das famílias. Mesmo sem ter registo das suas receitas de culinária estas comunidades transportam consigo os modos de preparar as suas refeições aos seus descendentes.

Sabe-se que o acto de comer possibilita ao convívio, ao contacto directo com o gosto, permitindo reconhecer o sabor e a essência do alimento. O sabor revela saberes, pertença e o lugar. Logo, ao tratar da gastronomia local da Ilha de Moçambique, num encontro entre o mar e aldeia, é perceptível a riqueza dos sabores produzidos nas subáreas, que terminam por ofertar pratos diversos e nesse banquete extremamente complexo, só o paladar poderá direccionar o sabor e a composição ao seu devido lugar.

Fischler (2001,p.66) assevera que “nós nos tornamos o que nós comemos”, o autor reforça tanto no plano imaginário e material o quanto a experiência do acto de comer nos representam e nessa profunda ambiguidade fronteiraça entre o Eu e o lugar vivido moldamos nossas identidades. Diria de outra forma que as comunidades da Ilha de Moçambique criaram uma identidade gastronómico através das suas escolhas e criações alimentares tendo como base a disponibilidade dos alimentos e as condições ambientais, culturais e económicas a que foram sujeitas. Tomando como referencia o *Circir* um prato baseado na Alga do Mar torna-se relevante a oferta da natureza pois, em outros pontos aquela planta é apenas o alimento ou local de reprodução do peixe. No entanto, para as comunidades da Ilha de Moçambique tem outro valor simbólico pois, é também um alimento e propicia um paladar especial para aquelas comunidades.

Diante disso, Bourdieu (1988, p. 218) atesta que “a cozinha pode ser compreendida como um processo de civilização, que tenta integrar os alimentos silvestres na cultura e ao modificá-los actua como mediadora entre a natureza, cultura, sociedade e universo”. Ou seja, o meio ambiente nos oferece os ingredientes que depois de manipulados para o consumo se transformam em alimento. Desta forma, o alimento depois de preparado deixa de ser apenas natureza e passa a ser cultura, além de representar o espírito de um povo.

O paladar requer uma sensibilidade maior, pois ao ingerir cada alimento, engolissemos um pouco de cada pertença, lugar, território, cultura, símbolos e tantos outros. Degustar um prato, um suco, uma bebida ou alimento qualquer implica um mergulho em si mesmo, implica imergir numa mistura sincrética de sabores e nessa sensação gustativa surge a re-significação afectiva do sujeito.

As formas de confeccionar as refeições adoptadas e as respectivas práticas alimentares expostas pelas comunidades da Ilha de Moçambique remetem-nos a uma percepção de que cada lugar adapta-se a uma forma de vivência, construindo um conjunto de hábitos e costumes tendo em conta as condições sociogeográficas que a Ilha oferece.

A Ilha de Moçambique enquanto referência cultural possibilita que haja diálogo e relações entre o espaço e a experiência humana através dos elementos simbólicos e culturais existentes que seus detentores consideram importantes enquanto marca identitária, pois o indivíduo que não conhece culturalmente a sua comunidade ou grupo social pertencente, pouco sabe dele mesmo. Por assim, entende-se que “o lugar é um mundo de significado organizado. É essencialmente um conceito estático. Se víssemos o mundo como processo, em constante mudança, não seríamos capazes de desenvolver nenhum sentido de lugar” Tuan (1983, p. 198).

Para Lévi-Strauss (1981, p. 41) “O homem é um ser biológico ao mesmo tempo que um indivíduo social”. Nessa perspectiva, o papel da gastronomia para o migrante é fundamental não apenas enquanto forma de preservação de hábitos alimentares, mas enquanto forma de conteúdo cultural. O acto de preparar e de se alimentar está intrinsecamente ligado à sociabilidade dos indianos, árabes e portugueses que se confluíram e conviveram durante longos anos até hoje com os nativos da Ilha de Moçambique.

Dessa forma, a Ilha de Moçambique é associada enquanto localização geográfica à região de pertença, e na busca por uma compreensão sobre sua cultura estabelece conexão entre os elementos presentes no meio, utilizando-se em parte das experiências agregando valor e sentido as suas produções culturais dentre elas gastronómicas, onde os modos de preparo geram uma identidade própria de cada comunidade ou grupo social.

O lugar é produzido a partir da afectividade, da sensação de pertencimento, do modo como nos adaptamos e nos apropriamos das realidades globais que se introduzem no local, que dão sentido à própria distribuição objectiva das coisas e das pessoas nessa porção do espaço geográfico [...]. Desse modo, em um mesmo local podem ser construídos diversos lugares, tal como podemos encontrar culturas e modos diversificados de confeccionar as comidas na Ilha de Moçambique, já que as dimensões da subjectividade e dos significados atribuídos vão prover uma lógica própria para a organização e vivência do local e são distintas entre os indivíduos Bartoly (2011, p.73).

A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade gastronómica. A intersubjectividade permite diálogo não só entre as pessoas, mas também entre lugares, costumes, valores, crenças, gastronomia e tantos outros. Dessa forma, a constituição do ser Ilhéu (nativo da Ilha de Moçambique) passa por uma estruturação geográfica, territorial e de lugar, uma vez este ser um reflexo social e simbólico do seu lugar que foi construído ao longo do tempo. Essa construção resulta da confluência dos diferentes povos que escalaram a Ilha de Moçambique formando entre si um grupo social e cultural típico e com os hábitos alimentares também miscigenados ao longo do tempo.

Dentro de uma relação de apropriação que se dá tanto no campo das ideias quanto no da realidade concreta, o espaço geográfico constitui assim parte fundamental dos processos de identificação. Daí que podemos identificar o povo da Ilha de Moçambique através da sua gastronomia específica, sua cultura e seus valores costumeiros que geralmente os caracteriza em relação aos outros povos. De forma muito genérica, nos apoiando em Haesbaert (1999, p. 172) podemos afirmar que não há território sem algum tipo de identificação e valoração simbólica (positiva ou negativa) do espaço pelos seus habitantes.

Segundo Le Breton (2016, p.39), “o ser humano vive sensorialidades diferentes segundo seu lugar de existência, sua história de vida. Sua pertença cultural e social marca sua relação sensível com o mundo”. É nesta senda que o povo da Ilha de Moçambique vive em comunhão cultural miscigenada e construído pelo seu passado histórico que independente das diferenças dos hábitos culturais convive sem conflitos. A apropriação visual do lugar é filtrada e preservada pela memória, os acontecimentos e as repercussões estabelecem um sentimento de pertença entre o indivíduo e o lugar, e todo olhar do migrante sobre o seu lugar de origem torna-se um autorretrato de si próprio, pois ao mesmo tempo em que o indivíduo procura compreender o seu lugar ele se percebe como parte constitutiva.

A convivência entre os nativos da Ilha de Moçambique com os migrantes árabes, portugueses e indianos promoveu uma interação cultural sem conflitos de relevo pois, parte dos hábitos e costumes dos povos desta circunscrição são homogêneas e se podem confundir com a originalidade local. Com efeitos os hábitos alimentares que constituem o foco deste estudo são vistos como resultado dessas interações, pois embora existam ainda alguns ditos “pratos típicos da Ilha de Moçambique” numa comunidade caracterizada pela confluência de povos de origens diferentes de acordo com a sua história enquanto espaço habitacional. Ou seja, as interações culturais de diferentes povos na Ilha de Moçambique originaram um tipo de cultura gastronómica característica daquela região.

4.1.1. Carnes frequentemente consumidas na Ilha de Moçambique

No que diz respeito ao consumo das carnes, pelas famílias residentes na Ilha de Moçambique desde a era dos seus ancestrais, a pesquisa apontou as seguintes: carne de cabrito, vaca, galinha cafreal, pombo, ovelha, coelho, gazela, peixe, lula, camarão, caranguejo, santola, polvo. Contudo, actualmente segundo os informantes há muitas outras carnes estranhas que são vendidas nos supermercados que até dão medo de come-las. Para além disso existem frangos que são galinhas que crescem rápido dados produtos que são usados na produção das rações. Porém, algumas carnes que eram consumidas antigamente são actualmente proibidas para o consumo humano porque alega-se ter o ácido úrico detectado pelas entidades responsáveis pelo controlo das doenças de origem animal. Mas na época “*comíamos tudo e não acontecia nada*” de acordo com os interlocutores.

Uma nota não menos importante pontuada pelos interlocutores é algumas carnes para além da sua proibição pelas entidades de Saúde, são proibidas para a sua caca alegando estarem em via de extinção. Porém, este posicionamento do Governo deixa muitas comunidades revoltadas pois, segundo elas a natureza lhes ofereceu alimento e eles precisam de se beneficiar dela. Para além, de que há indivíduos ligados ao Governo que vão a caça desses animais e só os vemos a prepararem nas festas. E deixaram uma pergunta aberta: Só estão em via de extinção quando é o povo a fazer a caça para se alimentar?

A pesquisa apontou ainda que as mais consumidas são carne de vaca/boi, de galinha caipira/cafreal, carne de cabrito e poucas vezes os frangos. Ou seja, o frango consome-se como alternativa caso não conseguem comprar a galinha caipira uma vez que esta só aparece com vendedores ambulantes que vem da parte continental concretamente no Lumbo ou Cabaceira Pequena, assim como têm sido vendidas em algumas vezes na Feira local.

As receitas das carnes quase que maioritariamente são feitas em forma de tocossado pois, as comunidades locais não são muito de alinhar nas frituras o que garante a permanência dos ensinamentos dos seus antepassados. Outro facto é que o óleo vegetal é tido como não sendo bom para a saúde pois, segundo a Dona Zubaida *“provoca muitas doenças como a colesterol, tenção arterial e diabetes. A minha saúde está hipotecada filho, já não posso fazer mais nada só vivo tomando comprimidos e o médico ainda disse-me que devo esperar a morte”*. Por este e outros factores aliados a questões identitárias as carnes são feitas sem o uso de óleos vegetais. Tal como ilustram os ingredientes abaixo do modo de preparo da carne de cabrito:

- Carne,
- Tomate,
- Limão,
- Manga seca ou fresca,
- Malagueta,
- Água,
- Sal e,

- Cebola opcional



Figura 14: Tocossado de Cabrito com batata.

Fonte: Extraído pelo autor no Restaurante do Saul durante percurso etnográfico.

Modo de preparo

Primeiro ferve-se a carne com limão e sal a gosto com um pouco de água até estar pré-cozida e de seguida deita-se o tomate a malagueta a manga e deixa-se ferver até estar pronta para comer. Segue-se o mesmo procedimento na confecção de outras carnes como de vaca/boi, galinha cafreál/caipira, de ovelha, etc.

Os dados do campo mostraram também o consumo da carne assada na brasa e principalmente a de vaca e galinha (frango), tendo os interlocutores revelado que esta prática foi deixada pelos portugueses que gostavam de fazer banquetes em suas casas e assavam as suas carnes para degustarem com os seus amigos e demais convidados. Como revelou a Dona Hamina que “*os meus patrões na época me ensinaram a assar carne de vaca, de galinha e de cabrito mas eu só fazia para eles mesmos e nunca fiz esses pratos aqui em casa porque não estamos habituados nas nossas receitas familiares*”. Referiu que os seus filhos devido as jornadas do trabalho e académicas acabaram provando as carnes assadas e costumam comentar quando estão em casa que “*a carne assada é saborosa*”. Os relatos apresentados revelam que embora tenham tido essas influências com os portugueses, ainda persiste a resistência identitária no campo da gastronomia

das comunidades da Ilha de Moçambique pois, preservam um pouco de tudo quanto seus antepassados ensinaram.

O dado apresentado acima pela Dona Hamina diverge com a informação colhida junto do régulo que assinalou que durante anos até à actualidade a tribo marave sempre assou as carnes enfiadas numa vara que é espectralada próximo à fogueira para que essa possa cozer em brasa não muito forte para não queimar. Segundo este interlocutor é uma prática que sempre foi usada pelos seus ancestrais durante longas viagens e nas guerras participadas entre tribos e reinos antigos. Justificou ainda que esta prática é uma das mais fáceis para os indivíduos que se deslocam de um ponto para o outro pois não necessita de muitos ingredientes para a sua cozedura e consumo. *“É desta forma que nós continuamos a assar as nossas carnes para comer, como forma de manter o ritual alimentar”*.

No entanto, os dados apontam que o consumo do peixe é mais expressivo pelas famílias locais independentemente da fonte de rendimento familiar. Ou seja, fora a galinha cafreal, o peixe e outros mariscos constituem a base da alimentação da maioria das famílias. Nesta óptica, há dois indicadores que passamos a pontuá-los neste ponto, sendo primeiro o acesso ao Mar que circunda a Cidade da Ilha de Moçambique, incluindo a variável de que com o acesso às tecnologias de comunicação e informação tenha despertado atenção deste sobre a importância do consumo do peixe, que nos move ao segundo indicador da melhoria da qualidade de vida familiar. Mas pode ser vista também como um acto que imbrica as suas vidas ao mar pois, maior parte das famílias entram quase que todos dias para buscar algo para comer (mariscos ou Circir). Pela observação feita, o segundo indicador aparece como um elemento fulcral pois, a Ilha em si está cercada pelo Mar e mesmo a parte continental à sua volta está o mar de que depende maior parte da sua população. Para complementar a sua cozinha os Ilhéus adquirem na Feira outros produtos agrícolas vindos de outros pontos da Província de Nampula tal como expomos no ponto a seguir.

4.1.2. Feira local da Ilha de Moçambique



Figura 15: Imagens de diversos produtos (B-abobora, C-Feijão *Nyemba/Cute* e D-Mandioca seca) vendidos na Feira local da Ilha de Moçambique.

Fonte: Obra do autor durante o trabalho de campo.

Como notou-se ao longo da revisão bibliográfica, observação directa durante o trabalho de campo e com base nos relatos das famílias contactadas, a parte insular da Ilha de Moçambique não apresenta características para a prática da agricultura o que facilitou ou seja, deu origem à criação da Feira onde são vendidos produtos que não podem ser produzidos na Ilha de Moçambique insular. É uma Feira que, segundo os nossos interlocutores, iniciou na era dos seus bisavôs pois, os relatos dados pelos mesmos deram perceber que é de muito tempo. A Dona Sarita disse, “a Feira primeiramente realizava-se no actual mercado de peixe e veio a mudar para o actual local perto da Igreja Santo António”. Facto interessante é que actualmente, na Feira que ocorre nas segundas e quintas-feiras, não só vendem-se produtos agrícolas, como também são vendidos outros produtos como roupas, bijutarias, comidas, bolos, carvão vegetal, peixe, camarão, lenha, louça, produtos de higiene no seu todo, etc. é um comércio livre com um

pouco de tudo quanto a população necessita encurtando a distância desta com os bens necessários.

Pelo observado no espaço onde se realiza a Feira, a partir das últimas horas da quarta-feira, momento da chegada dos expositores/feirantes comerciais vindos de vários distritos da província de Nampula com destaque para Monapo, Angoche e Cidade de Nampula, notou-se que há uma tendência de preservação das raízes dos Ilhéus que são disseminadas no local e no habitat natural como forma de traduzi-las e perpassá-las para as gerações vindouras. Todas estas práticas contribuem para que a Feira se transforme em um celeiro comercial e cultural da Ilha de Moçambique pois, o convívio dos participantes e vários outros intervenientes transmite um entendimento de pertença e de amizade.

O dia da feira é, portanto, a ocasião para actualizar as conversas para discutir política, comprar, vender, enfim, é o dia do movimento na cidade. Tal como se pode perceber em Cardoso Maia (2007, p.528), a Feira é elemento caracterizador da dinâmica das cidades do interior. Aliás, quase que em todas as cidades e Municípios em Moçambique encontramos feiras características de cada local que cria facilidade na aquisição de produtos diversos das comunidades, transformando-se assim como cartões-de-visita de cada Conselho Autárquico.

O valor inestimável que a feira produz na parte insular da Ilha de Moçambique, economicamente ou culturalmente falando, termina por abastecer o comércio local com mercadorias e produtos em sua maioria de origem agrícolas. Os insulares não conseguem se manter, ou melhor, sobreviver sem a colaboração da Feira pois, eles precisam dos produtos agrícolas para colorir a sua gastronomia tanto em casa como nos restaurantes e hotéis. É na feira que se encontram produtos naturais, mais baratos e uma relação de compra e venda entre comprador e vendedor ainda mais dinâmica, porque ali existe um diálogo, um contacto, um sorriso e um olhar de ambas as partes que fortalece a interacção.

Pelo envolvimento das comunidades locais na Feira, o contacto e o sorriso notório nos seus rostos, leva-nos a uma percepção de que a Feira constitui uma identidade cultural dos Ilhéus provocando o sentimento de pertença está estreitamente ligado aos diversos significados que a produção e consumo de alimentos representam para um determinado grupo social. É em torno da

mesa que as práticas convivas transmitem valores, reforçam as relações afectivas, suscitam a experiência e vivência e o simbolismo de práticas culturais locais.

A feira livre não é apenas um lugar de cultura local, mas de culturas, ela é multi, é trans, é inter é, mormente pluricultural e os forasteiros que ali transitam, migrantes e turistas depositam e ao mesmo tempo sacam conhecimentos alheios se apropriando da cultura do outro. Na feira, a cultura perde suas fronteiras e ganha um novo lugar e conseqüentemente as trocas simbólicas que ocorrem abrem espaço para influenciar cada grupo social que por aí passa. Essas interações a que o povo se envolve na Feira contribuem para tornar a Ilha de Moçambique uma Cidade multicultural, valendo-lhe ainda a história que ela carrega e atrai muitos turistas.

Ainda tratando do sentimento de pertença no contexto das representações, percebe-se a forte ligação entre a cultura e a natureza, e nessa intersecção, "o comer não satisfaz apenas as necessidades biológicas, mas preenche também funções simbólicas e sociais" Woortmann (1978, p. 4). É neste prisma que as comunidades da Ilha de Moçambique tem alguns dos seus pratos típicos como simbólicos tais como o arroz holoco ou arroz com cute/feijão nyemba e a matapa de Ciricir que são de extrema importância nas suas vidas devido ao valor histórico que estes representam.

As funções simbólicas referidas em Woortmann (1978) podem-se perceber no relato de quase maior parte dos interlocutores quando referenciam que em suas casas todos eram obrigados estar na mesa na hora das refeições pois, é aí onde aprendiam as boas práticas de convívio na sociedade (o saber ser e saber estar). *“Os nossos pais nos ensinaram que na hora da refeição todos devemos estar presentes e ninguém deve falar quando estiver a comer pois, as migalhas da comida podem sair da boca para o prato da outra pessoa. E no final do jantar éramos contados histórias do passado e sobre a chegada dos portugueses e indianos aqui na Ilha. Algumas práticas culturais que nós vivemos hoje são resultado dos ensinamentos deixados pelos nossos pais, por isso ainda hoje guardamos na memória e passaram a ser nossa identidade. E os nossos filhos devem aprender connosco para não desaparecer o que foi construído pelos nossos ancestrais”*.

Os ensinamentos deixados pelos seus progenitores são uma identidade dos Ilhéus, tanto é que reverberam nas suas vidas em jeito de memórias culturais e sociais. Identidade e memória cultural são aspectos relevantes quando tratamos de pertencimento a um grupo social ou lugar.

Facto observado ao longo do trabalho de campo é que dos ditos pratos típicos da Ilha de Moçambique, alguns falam de ter sua gastronomia como sendo influenciada pelos árabes e outros, quase a maioria, falam da gastronomia indiana e um pouco portuguesa. No entanto, para percebermos melhor, no próximo ponto dissertamos sobre as influências da gastronomia da Ilha de Moçambique concretamente em alguns pratos que sofreram transformação no modo de preparo.

4.2. Influências gastronómicas da Ilha de Moçambique

A Ilha de Moçambique, como vimos referenciando, sempre dominou as trocas comerciais entre África Oriental e outros países do mundo concretamente os Europeus e Asiáticos. Nesse percurso histórico parte dos produtos que eram comercializados em forma de troca com ouro e marfim que dominaram o comércio na época são as apreciadas especiarias gastronómicas que influenciaram grande parte das cozinhas no mundo. Como anota Santos (2018) que “falar da Índia é recordar o grande legado que o país deixou ao mundo inteiro, já que foram as especiarias indianas responsáveis por impulsionar as grandes navegações dos séculos XIV e XV, as quais ajudaram a definir o mapa político e geográfico do mundo nos séculos subsequentes”. A Ilha de Moçambique não escapou desta expansão política e geográfica pois, acabou se tornando uma referência no que concerne ao comércio de vários produtos envolvendo vários países do mundo.

Os navegadores levavam sementes, raízes e cereais para as terras distantes e, de volta, traziam as novidades lá experimentadas. Assim, os europeus aprenderam e também ensinaram o preparo de um mesmo alimento de maneiras diferentes, o uso de novos temperos, a combinação de diversos sabores e o cultivo dos mais variados produtos. O resultado de tudo isso foi uma troca muito saudável de alimentos e de receitas, (Leal, 1998, p. 38). Foi no campo dessas trocas de receitas que as comunidades da Ilha de Moçambique foram ganhando suas práticas de invenção de alguns pratos introduzindo os temperos trazidos pelos navegadores da época. Mas também houve um aprendizado na confecção de certos alimentos que igualmente vieram de outros pontos tais como o arroz da Índia, o milho da América, o coco da Índia e Comores, dentre

outros cujo seu cardápio foi se fortalecendo construindo uma nova identidade alimentar desta comunidade.

Santos (2018) corrobora desta informação dizendo que “da América para a África foram a mandioca, o milho, o caju e o amendoim, e para a Europa foram a batata, o feijão, a abóbora, o amendoim, o pimentão, a baunilha, o abacate e o cacau que os espanhóis transformaram em chocolate. Famoso mundialmente, e muito apreciado até os dias actuais.

As especiarias são indispensáveis nas produções gastronómicas, os cozinheiros transformam qualquer planta, raiz, semente, folha, casca, bolbo, fruto ou hortaliça em condimentos para enriquecer seus pratos. Tal como comentavam nossos interlocutores que aprenderam a usar vários temperos nas suas cozinhas através da interacção com os indianos onde alguns trabalharam como colaboradores domésticos. Como referenciou Saul que trabalhou com indianos como ajudante de cozinha e foi vendo que eles usavam muito o alho, piri-piri (pimenta) para não falar do cardamungo, cominho, Rajah, massala, canela (em pó e em pau), oregano, salsa, cumentro, colorau, gengibre, folhas de louro e cravo-da-índia. Porém, o piri-piri e o alho são vistos como condimentos que ajudam na conservação dos alimentos, tal como refere Santos (2018) que na Índia “as pimentas e o alho aumentam a vida útil dos alimentos e as demais especiarias disfarçam o sabor e o aroma de alimentos que não estejam tão frescos”.

O trabalho de campo permitiu observar que em quase todas as famílias visitadas e nos restaurantes e Hotel, as refeições são acompanhadas por piri-piri o que vem confirmar a existência de uma influência indiana no uso desta especiaria na gastronomia local da Ilha de Moçambique. No entanto, o mesmo não se pode dizer em relação ao alho que em quase todas nossas conversas e visitas realizadas pouco se falava da preferência no uso desta especiaria, com excepção do Hotel *Omuhipiti* e nos dois restaurantes que os Chefes de cozinha referiram que o alho é mais usado para as carnes assadas, incluindo o peixe grelhado. Nos guisados é usado na carne de vaca para matar o cheiro.

A viagem dos alimentos referenciada acima não surgiu hoje no contexto da globalização pois, ela remota da era das trocas comerciais protagonizadas de princípio pelos árabes e Hindus e que observou o seu recrudescimento nas viagens dos navegadores que igualmente tinham como interesse a busca de especiarias indianas para fins comerciais. Como referimos no nosso quadro

teórico os processos migratórios estão estreitamente ligados à gastronomia e a cultura alimentar das diferentes sociedades. Isto significa que os árabes, hindus e portugueses ao se deslocarem dos seus países para Ilha de Moçambique, parte da sua bagagem privilegiada com que embarcaram eram os alimentos típicos das suas origens, que obviamente com o tempo foram sendo transmitidos às comunidades nativas da Ilha de Moçambique, dando assim o princípio das transformações gastronómicas locais.

Corroborando, Maciel (2004) anota que “ao se deslocarem, por exemplo, as populações levam consigo também todo esse conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazer suas necessidades, carregam em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, através da troca com elementos locais, criam sistemas alimentares com cozinhas novas”.

Neste contexto é importante referenciar alguns dos alimentos que influenciam a gastronomia da Ilha de Moçambique como consequência dos movimentos migratórios observados na época. Para além das especiarias citadas previamente como vindo da Índia e de outros países arábicos, há que referenciar outros produtos que deslocaram de outros pontos do mundo para Ilha de Moçambique tais como a mandioca, o milho que provém da América do Sul concretamente do Brasil, o coco que segundo a Dona Hamina e a Dona Zubaida veio com os Comorianos e Indianos. Essas são algumas das várias espécies alimentares que emigraram na época e que hoje compõem a gastrónoma local da Ilha de Moçambique.

Corroborando no processo dos movimentos migratórios alimentares Franzoni (2016) relata que “a banana, nativa da Índia, foi introduzida na América do Sul no fim do século dezasseis, onde se adaptou muito bem ao ponto que, hoje em dia, é comum pensar seja típica daquele mesmo lugar”. Nesta perspectiva, alguns alimentos ou seja, certas plantas alimentares deslocados de um país para outro chegam a ser considerado património gastronómico dos países de acolhimento devido a rápida assimilação e adaptação, bem como a forma como ela é manipulada pelas comunidades locais para a sua alimentação. É o caso da forma como o coco é produzido (na parte continental) da Ilha de Moçambique, manipulado na confecção dos alimentos pelas comunidade locais, mostra evidentemente que este condimento faz parte do seu património e identidade alimentar destes povos.

Para as Donas Hamina e Zubaida o uso do coco na cozinha teve sua rápida adaptação pois, os povos hindus e arábicos na época não usavam muito óleo vegetal pois, era considerado nocivo à saúde humana. Com isto significa que não é possível existência de um traçado de fronteiras para os alimentos pois, eles emigram de um ponto para o outro de forma natural e cultural. Como se pode ver em Maciel (2005) que “os movimentos migratórios alimentares tem a ver com “as constantes transformações e misturas culturais, devidas ao encontro de diferentes culturas e diferentes hábitos alimentares”. É assim que a culinária da Ilha de Moçambique apresenta características adversas e miscigenadas dadas as influências arábicas e hindus por esses terem sido os maiores denominadores gastronómicos naquela região.

Franzoni (2016) entende que “a comida assume o significado de fronteira entre “o nós e o diferente de nós”, e torna-se, portanto, um sistema de comunicação para explicar os elementos característicos duma determinada cultura. A refeição é um objecto cultural que deve ser decifrado, pois constitui-se como um ritual em que as relações entre os comensais são construídas ou consolidadas”. Comer juntos fortalece os laços sociais e cria vínculos entre os envolvidos.

Destas misturas de onde surgiu o que pode ser determinado como uma “integração alimentar”, resultado de um processo de migração que envolveu não só as populações africanas vindas de outros pontos do continente para se fixar na Ilha de Moçambique, como também de outras partes do mundo com referência para aos árabes, indianos e portugueses, envolveram também a comida. Essa integração tem ocorrido ao longo do tempo e, provavelmente teve que enfrentar muitos obstáculos conflituosos, para finalmente determinar-se como sendo característico dos povos da Ilha de Moçambique.

A grande referência nas influências alimentares referenciadas pelos interlocutores da Ilha de Moçambique tem a ver com o uso do coco em quase todas refeições nomeadamente: o arroz com feijão holoco, arroz branco de coco, arroz com feijão cute/nyemba, Apas de trigo com leite de coco, matapa de Circir, de mandioca, de couve com coco e amendoim ou de feijão nyemba feijão manteiga feito a coco, dentre vários outros alimentos cujo coco é o condimento principal.

Outro aspecto que se pode analisar está vinculado aos produtos importados, que contribuíram para derrubar as fronteiras entre alimentos de várias ordens. Como bem diziam os informantes

desta pesquisa que “o arroz, feijão, açúcar, trigo, massa, folhas de chá, manteigas, etc. vinham em navios/caravelas da Índia para venderem aqui na Ilha. Alguns armazenistas indianos e portugueses compravam e revendiam para nós nas suas lojas”. Goody (Citado por Meglio, 2012), antropólogo contemporâneo, refere que não é possível acreditar na existência de sistemas alimentares originais e imaculados. Até mesmo a chamada cozinha “nacional”, na realidade é o resultado de interações contínuas entre a dimensão do local e do estrangeiro, do público e do privado, bem como de elementos económicos, sociais e políticos. Os dados da observação do trabalho de campo corroboram com o autor em apressado pois, tanto os discursos dos interlocutores como o visto em prática demonstrou a existência de várias influências nas transformações socioculturais da gastronomia da Ilha de Moçambique mesmo tendo a tendência de uma caracterização específica do local no que concerne a forma como são manipulados na confecção.

Buscando a percepção do que foi exposto entende-se que o passado histórico da Ilha de Moçambique influenciou inevitavelmente as identidades da gastronomia local dos povos. Tal como afirma Montanari (2004), “as culinárias do Mediterrâneo são o resultado duma evolução histórica complexa; Ásia e América têm sido fundamentais na definição dos caracteres constitutivos deste mesmo sistema alimentar”. Ao exemplo disso é a Massa “tipicamente italiana” que em outros pontos do mundo assume significados gastronómicos diferentes, pela forma como ela é manipulada para o seu consumo. Tal se pode ver em Franzoni (2016) quando explica que no Brasil e França, a massa é usada como acompanhamento para os pratos de carne ou peixe, e na China a massa e o arroz figuram como ingredientes básicos na dieta local. Estes exemplos podem, evidentemente, ajudar a termos uma percepção menos etnocêntrica, em relação aos alimentos “típicos” do país de pertença.

Prosseguindo com a explicação das influências na gastronomia local, a Mwazareia³⁵ explicou que no hotel verifica-se muita adulteração do modo de preparo de alguns pratos pois, aí recebem pessoas vindas de muitos locais do mundo e *exigem que a gente prepare a comida de acordo com alguma aproximação das suas realidades socioculturais.*

³⁵ Colaboradora do Hotel O’Muhipiti, com 63 anos de idade, e trabalha a mais de 10 anos. É natural da Ilha de Moçambique na parte Continental. Ela trabalhou nos anos anteriores em três restaurantes onde aprendeu com outros chefes de cozinha a confeccionar as comidas locais.

Em quase todos os restaurantes da Ilha de Moçambique (os visitados no âmbito da pesquisa e os frequentados em momentos de lazer) assumem que a gastronomia apresentada é meramente modificada com tendência à multiculturalidade e assume características próprias. Portanto, tanto o Hotel quanto os restaurantes visitados apresentam um *mix* de receitas sendo algumas trazidas de fora, fruto de influências locais dos seus visitantes/turistas e das convivências com os indianos, árabes e portugueses. Nesta perspectiva, a adaptação e a restrição da cozinha são entendidas como naturais, uma vez serem fruto de influência e miscigenação de culturas no seio da Ilha de Moçambique.

Concernente às influências gastronómicas o Senhor Saul disse que na Ilha é muito frequente comer-se Apas feitos de trigo com leite de coco cuja influência é indiana e árabe. Mas também há outras Apas amassadas apenas com água e assadas que têm influência Tanzaniana. Tal como destaca Ramos (2012) que “a alimentação deve ser vista, como objecto transdisciplinar, estreitamente vinculado à história dos povos e a seus processos de desenvolvimento, consolidando um olhar totalizador sobre o acto alimentar, considerado por Contreras (2005) como elemento histórico e dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais e de ordem económica, cultural, ecológica e política”.

Considerando o excerto acima exposto e consolidando com os dados da pesquisa percebe-se que a construção de uma identidade alimentar envolve muitos elementos que não se resumem apenas nas influências sociais, mas também envolve os elementos ligados ao meio ambiente, político, social e cultural. São esses factores que contribuíram nas transformações da gastronomia da Ilha de Moçambique que são caracterizadas pela influência marítima, cultural e religiosas dos imigrantes que ocuparam a região e que hoje são considerados comunidades locais desta Ilha.

Se cada sociedade classifica seus alimentos não só pela disponibilidade, mas também segundo seus valores, a comida pode ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o acto alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. Nesta perspectiva, a fome e a sede podem ser, inclusive, formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos (Menasche, 2005). É por esta via que a gastronomia da Ilha de Moçambique tem uma característica típica de uma cultura miscigenada pois, não alinha perfeitamente com a

influência indiana, árabe ou portuguesa, ela apresenta uma mistura de características de todos esses grupos sociais que integram o dito povo da Ilha de Moçambique com características culturais diversificadas.

De acordo com a Dona Zubaida, “*hoje em dia, se você for ao mercado encontra temperos para cada espécie de carne que pretendes preparar. Outros temperos são duvidosos mas as pessoas compram para o seu uso e acabam pondo em causa a sua saúde*”. Continuando assinalou que “*nós crescemos comendo esses temperos de origem indiana nomeadamente: cominho, açafraão, piri-piri redondo, colorau, canela em pau, cravinho e outros que esqueci. E outros também de proveniência árabe que são: piri-piri vermelho*”. Analisando o discurso apresentado pela interlocutora entende-se que o processo da globalização na actualidade é um veículo do trajecto dos bens alimentares não só para Ilha de Moçambique, como também para o mundo no geral. Diante desta visão podemos recuar no ponto apresentado no princípio desta análise onde referenciou-se que os alimentos na outrora vinham transportados em caravelas para o interior da Ilha de Moçambique com os indianos e árabes que dominavam o comércio nessa época. Foi assim que iniciou o processo de transformação nos hábitos alimentares da Ilha de Moçambique.

O senhor Mujaveya³⁶ residente na Ilha de Moçambique parte Continental iniciou seu comentário contando que a Ilha antes de ser habitada era *abrigo dos pescadores*. Mais tarde transformou-se num centro de realização de feiras que contemplava gente de várias origens e dos primeiros habitantes onde os produtos que os Ilhéus forneciam era o Sal e o Peixe produzidos localmente. Ainda de acordo com este interlocutor, “os árabes quando chegaram pela primeira vez ensinaram o Islão para além das trocas comerciais que estabeleciam com os nativos. No processo de ensino do Islão usavam tabuas para escrever e carvão que servia como lápis, uma vez que na época não havia caderno nem lápis”.

Falando sobre as influências da gastronomia da Ilha de Moçambique o Senhor Mujaveya referiu que “o arroz veio da Índia e da comunidade árabe. Referiu também que a mandioca veio do Brasil assim como o milho”.

³⁶ Ancião de 87 anos de idade; Natural de Mussoril; Aposentado/reservista do exército moçambicano e residente na Ilha de Moçambique desde os seus 13 anos.

Procurando saber sobre o que aprenderam/herdaram dos portugueses na gastronomia?

Nesta questão muitos dos entrevistados referenciaram que são poucas coisas que terão herdado dos portugueses no campo da gastronomia. Onde o Senhor Mujeveya anotou que uma das influências portuguesas “*é o consumo da sopa por isso é que não são todas as pessoas da Ilha de Moçambique que sabem preparar*”. Este interlocutor falou ainda sobre o legado da influência portuguesa “no consumo da batata frita e cozida, frangos, arroz-refogado, sopas, cozidos e diversificadas saladas, outros fritos, assim como as carnes assadas na brasa.

Os dados apresentados pelo Senhor Mujeveya foram corroborados pelas Senhoras Zubaida e Hamina ao referirem que “*são poucos pratos da influência portuguesa e sinceramente aqui na Ilha dificilmente se preparam*”. Trouxeram ainda o dado sobre o consumo das Sopas tendo dito que o seu consumo com frequência tem sido em momentos festivos e em alguns restaurantes da Ilha por conta dos clientes que frequentam lá. Outros pratos desta influência são o arroz refogado, carnes grelhadas e uma variedade de saladas. Esses é que são portugueses. A dona Zubaida disse que “*filho, pode andar em muitas casas aqui na Ilha, não vais encontrar tantos pratos com características portuguesas*”.

Num comentário de tristeza o Senhor Mujeveya disse que actualmente comem-se verduras, carnes, massas diversificadas e tudo enlatado devido a vinda ao país de pessoas de vários pontos do mundo. Este *boom* alimentar “*é notório desde o ano 2000 altura que a saúde humana também começou a deteriorar e o uso da medicina local começou a ser interdita pelas autoridades de Saúde por razões que não quero aqui referenciar*”, concluiu.

De acordo com os dados do campo no que concerne as influências da gastronomia de uma determinada região anoto que a formação da cultura gastronómica de um povo vem da conjugação de diversos factores, que adentram da formação étnica, religiosa e sociocultural, assim como da miscigenação, do patriotismo e regionalismo, das condições climáticas e ambientais e condições geológicas, dentre outras.

No contexto destas influências na gastronomia da Ilha de Moçambique motivadas pelos movimentos migratórios e muito recentemente pelo *boom* tecnológico que acelerou o processo da globalização no mundo, muitas transformações ocorreram em vários sectores-chave na

sociedade. Porém, sendo o objecto deste estudo o contexto da gastronomia, disserto no ponto que se segue sobre o impacto das transformações alimentares na Ilha de Moçambique movidas pelos movimentos migratórios.

4.2.1. Impactos das transformações alimentares

Tendo em conta as transformações sofridas da gastronomia da Ilha de Moçambique devido a factores socioculturais e políticas a que o território viveu, conseqüentemente são notórias as mudanças no modo de preparo dos alimentos.

Essencialmente, a comida preparada diariamente na Ilha de Moçambique é composta por ingredientes provenientes da pesca onde muitos dos nativos tem recorrido para buscar o seu auto-sustento (mariscos e algas) e outros produtos que são comprados na Feira e em mercearias e lojas locais, tais como a mandioca, o feijão, a farinha de milho e as verduras, carnes, leite, manteigas, óleo vegetal, dentre vários outros. Partindo deste ponto de vista textual, os dados da pesquisa revelaram que a Ilha tem um cardápio enorme e cheio de misturas, sendo o que se produz na parte continental, o que se busca no mar e os que compram (alguns industrializados), perfazendo uma mistura da culinária antiga e actual. Desta feita, com essas misturas gastronómicas se pode dizer que o cardápio da Ilha de Moçambique é híbrido.

Bertran (2012) narra que “a própria mudança alimentar é um processo histórico, resultante da interacção de elementos de diversas índoles, que devem ser levados em consideração”. Os processos históricos a ter em conta nas transformações socioculturais da gastronomia da Ilha de Moçambique, devem-se ao processo da miscigenação cultural do próprio tecido social que compõe as comunidades locais, assim como a globalização que através do *boom* tecnológico inundou o mundo com produtos geneticamente modificados impactando na saúde dos consumidores não apenas da Ilha de Moçambique como do mundo no geral.

Falando sobre o impacto dos produtos consumidos na época comparativamente com o que se consome na actualidade a Dona Zubaida referiu que, “*há uma grande diferença pois, os produtos naquela altura eram todos eles naturais e cresciam com base na realidade trazida pela natureza e não havia necessidade de por adubos, ou fazer regas. Mas o que se come agora é muito venenoso se assim posso dizer porque nos trazem muitas doenças*”. Comprovando a Dona

Hamina disse “*mesmo o arroz que o senhor João Ferreira dos Santos³⁷ recebia da Índia através dos navios que ancoravam aqui na Ilha era bem cheiroso e podia-se comer mesmo sem caril sem problema algum, mas agora nada disso é possível porque alguns tipos não tem aroma nenhum e antes de cozinhar debes lavar muitas vezes o que contribui para remover o próprio gosto do arroz*”.

Continuando as duas interlocutoras vincaram que os alimentos que faziam bem para o organismo, tais como as maçarocas, laranjas, mangas, tangerinas e demais frutas que tinham um sabor incrível que lhe enchem água na boca só de recordar. No entanto, os produtos actualmente consumidos estão cheios de produtos químicos que influenciam negativamente na eclosão de várias doenças.

Ao longo da nossa conversa a Dona Zubaida referiu que este processo das mudanças dos alimentos começou depois da independência com a infiltração chinesa que faz de tudo para ganhar dinheiro. Veja só que, “*introduziu-se o caldo que nós não comíamos para nos enganar no sabor da comida porque altera na totalidade o paladar da comida na boca. Até a comida mal preparada basta alguém pôr o caldo pronto pensa que sabe cozinhar. E esse caldo aí traz para a gente consequências graves na nossa saúde. Por isso se for ao hospital tem muitas doenças que antes não havia por conta dessas coisas que o governo deixa que se vendam para a população. Antes não acontecia isto. É triste sabe filho. Essas mudanças dos alimentos contribuem no surgimento de muitas doenças repetiu*”.

O processo das mudanças alimentares não iniciou hoje pois, data desde a existência do Homem com a descoberta do fogo que modificou o modo de vida do ser humano e da natureza no seu todo. Conforme afirma (Franco, 2006, p. 19), “*essas inovações constituíram importantes mudanças na sociedade pré-histórica*”. Foi a partir desse momento que passaram a cozer os alimentos e temperá-los com ervas e sementes que atribuíssem mais aroma ao alimento, dando início ao que chamamos de culinária.

Num outro momento ao longo da conversa ela voltou para comentar sobre as mudanças de vida actual falando sobre as consequências que isso traz na alteração do comportamento das pessoas. E disse “*os pais tem medo dos seus próprios filhos, o que na nossa época era contrário,*

³⁷ Um comerciante português que dominava o comercio e agricultura na Ilha de Moçambique nas décadas 50 e 60.

porque nós é que tínhamos medo dos nossos pais”. Esta fala reflecte-se no actual comportamento assumido por alguns jovens em certas famílias onde não respeitam os seus pais e demais adultos. Foi um comentário que era frequente de se ouvir ao longo dos dias do trabalho do campo, tanto nas famílias abrangidas pela pesquisa como nas ruas em conversas particulares, os Ilhéus comentavam com frequência este aspecto das mudanças comportamentais das crianças pois, até na escola não respeitam os seus professores.

Num outro dia a Dona Zubaida referiu que ultimamente há muitos produtos enlatados que contribuem na deterioração da saúde das pessoas. Por isso que tem estado a proibir as crianças (seus netos) de comer certas coisas mas como é difícil controlá-los eles acabam comendo fora de casa com seus amigos. Continuando, a Dona Zubaida explicou que “para piorar os médicos actuais que actuam nos hospitais não são sérios, ou seja, não actuam com profissionalismo pois, dizem-te directamente que você vai morrer criando um susto ao doente”. *Eu estou proibida de comer muitas coisas na minha vida. Hoje tenho diabetes, tensão arterial e o médico disse-me que vou morrer qualquer momento. Por isso é que não saio de casa sem justa causa.* Foi uma narração que me chocou enquanto pesquisador saber que certos profissionais de saúde não são profissionais devido a forma que se dirigem aos seus pacientes sem o recurso a ética deontologia profissional.

Bom, não sou profissional em saúde pública, quanto menos o trabalho versa sobre isso. Contudo, tendo sido mexido o meu sentimento pela história contada pela Dona Zubaida que lagrimejava enquanto conversávamos sobre o assunto tomei a iniciativa de aconselhá-la a recorrer em outros hospitais para a solução do problema. Também aconselhei-a para procurar soluções na medicina local que tem estado a ajudar muita gente padecente de tensão arterial e diabetes. Após este esclarecimento, ela mudou de disposição pois, mostrava-se desesperada da vida e disse-me: “*ALLAH (Deus) te abençoe meu filho, você mudou o estado da minha vida hoje e sempre*”.

Voltando ao objectivo do estudo, a Dona Zubaida referiu que ao longo do tempo há muita coisa alterada na gastronomia da Ilha de Moçambique. *Podemos começar pela introdução desse caldo que eu acho que está a matar as pessoas porque não se sabe de quê exactamente é fabricado mas que somos vendidos e compramos para por nas nossas comidas e saladas.* Antes

não havia tomate souce mas hoje em dia usamos como substituto do tomate fresco. Embora esse mesmo tomate foi igualmente adulterado porque está cheio de químicos por causa dos adubos que põe para permitir que ele cresça rápido e meterem no mercado. *“O tomate que comíamos antes era cereja bem fininho que crescia naturalmente”*.

Dadas as dúvidas da proveniência ou seja, dos ingredientes usados no fabrico do caldo *“nós aqui em casa não comemos porque pode ser que estejam a usar animais que são proibidos pela nossa religião o seu consumo”*. Então nós preferimos usar o sal mesmo. Veja que muitos dizem *“ora é caldo de galinha, ora de vaca e outros caldos não tem nenhuma imagem, então as informações são deturpadas sobre os reais ingredientes”*.

O Caldo é tido como um dos alimentos que contribui no conflito das tradições culturais das famílias residentes na Ilha de Moçambique porque não tem uma explicação exacta da sua existência e origem. Para além de que impacta na saúde de muitas pessoas cuja algumas nem sequer usam sal nas comidas desde que descobriram o maldito caldo.

Outras transformações alimentares referenciadas pelos nossos interlocutores inserem-se no processo de confecção das verduras que além de usar-se o leite do coco e amendoim com castanha, explicaram que costumam ver pessoas que preparam usando óleos vegetais como se fosse saladas. Mas isso *“não é bom para saúde”*. Por exemplo a couve, hortaliça de feijão, de abóbora, a matapa de mandioca há pessoas que preparam a óleo mas nós crescemos sabendo que essas verduras são preparadas com base no amendoim, leite de coco e castanha. Para além de que o óleo é prejudicial para o organismo. Alguns têm muitas gorduras e não sabem porque, e pode ser o caso do uso excessivo desses óleos vegetais que também são gordurosos.

Falando sobre as principais causas que contribuem na modificação dos bens alimentares os interlocutores explicaram que *“há muita coisa junta neste assunto, sendo o primeiro factor causado pelo elevado custo de certos produtos como é o caso do amendoim que é caro porque já não chove como antes e os solos estão pobres. O segundo factor referenciado é o emagrecimento letal dos coqueiros que contribui na fraca produção do coco por causa de uma doença que só agora ouvem falar na rádio e televisão sobre a sua existência o que nunca tinham acompanhado na sua infância até altura em que formaram seus lares e fazer seus filhos. Continuando, os interlocutores evocaram outro elemento que tem a ver com a pobreza que contribui na falta de*

dinheiro para aquisição dos produtos para confecção dos seus alimentos habituais, acabando por entrar no processo de invenção de novos pratos mais simples e rápidos só para encher a barriga e dormir. *Mas isso está a matar muita gente inocente.* Outro elemento influenciador são as televisões que apresentam receitas nos seus programas do dia-a-dia e as pessoas querem implementar aquilo. Como disse Dona Zubaida *“é muita coisa junta. Outras alterações notáveis nas nossas refeições são os temperos que alguns que são usados para temperar as carnes e os mariscos na nossa época parte delas eram somente para metermos nos bolos de farinha de trigo”*.

De acordo com o Senhor Mujaveya há muita influência nas nossas comidas dos hábitos alimentícios indianos e árabes porque aqui na nossa Ilha os que forneciam as comidas mesmo com a entrada dos portugueses eram os indianos e árabes. E eles trocavam isso com as nossas riquezas como ouro, marfim que vinha de Sofala, Quelimane e outros pontos de Moçambique.

Para o régulo, o costume na forma de preparar as comidas algumas ficaram até hoje. Deu como exemplo que na actualidade para temperar as carnes precisas de limão, alho, cuminho, piri-piri, açafrão, colorau. Enquanto *“os nossos antepassados não faziam isso, era só colocar no especto e assar no fogo ou então cozer com leite de coco e amendoim. Não havia tantos temperos assim como hoje existem”*. Tal se pode ver em Mintz (2002) e Sutton (2001) (Citados por Oliveira, 2012), quando referem que *“a comida tem o poder de agir sobre o indivíduo e de reactivar a sua memória”*.

De uma forma geral, há um consenso entre os interlocutores no que concerne as mudanças verificadas na gastronomia local. Assim, todos afirmaram que, nos últimos anos, notaram-se muitas mudanças socioeconómicas, culturais e ambientais, tendo ocorrido de forma directa e indirecta na vida dessas pessoas, provocando impactos não só na produção de alimentos, no consumo, no hábito alimentar como também na saúde das pessoas ao nível da Ilha de Moçambique.

Os dados mostraram também que o uso excessivo dos agro-tóxicos na produção agrícola, na criação de animais impactou no empobrecimento dos solos, e na má qualidade dos produtos alimentares. Constatou-se ainda que os sistemas agrícolas tornaram-se mais simplificados sob o ponto de vista da diversificação e, em consequência, oferecem menor qualidade alimentar,

decorrente das tecnologias utilizadas. Já na produção animal, as famílias afirmam que é mais adequado manter animais tradicionais para seu consumo, sob a justificativa do sabor e facilidade de produção. Tal como atesta o comentário “*na minha casa preferimos consumir galinha cafreal ao invés do frango*”. O frango cresce em trinta (30) dias e isso contribui na baixa qualidade do sabor da sua carne, terminou.

Essas memórias que são resgatadas através da forma como as comidas eram confeccionadas tem em conta as condições existenciais dos produtos no seio das famílias da Ilha de Moçambique, de onde podemos perceber que partes dos produtos agrícolas provinham da parte continental da Ilha e de outros pontos da província de Nampula. Tal se pode ver no texto que se segue que aborda sobre a trajetória dos alimentos até a parte insular.

4.2.2. História do escoamento dos produtos

A localização geográfica da Ilha de Moçambique fez com que desde sua existência fosse dependente da zona continental para o fornecimento dos produtos agrícolas. Tal como nos tinha comprometido na definição e desenho do projecto desta pesquisa que traríamos a história do trajeto dos produtos comercializados e consumidos pelas comunidades da zona insular da Ilha de Moçambique, fazemo-lo através das fontes primárias encontradas no local da feira descrita num dos pontos acima. Porém, importa referir que em termos dos transportadores tal como tinha sido previsto no projecto não foi possível encontrá-los. No entanto tivemos de recorrer às feirantes que em todas segundas e quintas-feiras têm levado produtos para vender na Ilha insular.

No geral dos informantes encontrados na Feira da Ilha de Moçambique foram unânimes ao referir que “*esta cidade precisa muito da gente porque se nós não trouxermos os produtos agrícolas eles morrem de fome*”. Aliás, a Dona Celeste³⁸ disse que desde a década de 1980 que ela frequenta na Ilha de Moçambique sempre levou consigo os produtos agrícolas. E explica “*tudo começou numa brincadeira de eu vir cá para visitar uma amiga e me serviu comida sem tomate. No outro dia comemos muito peixe e tantos outros mariscos que durante os dias que cá estive ela preparava para nós comermos. E aí eu pensei porque não trazer verduras da minha machamba para vender por cá? Conversei com minha amiga antes de regressar que voltaria com verduras e outros legumes para vender e que ela deveria ficar comunicar suas amigas e*

³⁸ Feirante de 62 anos, natural e residente na Cidade de Nampula. Frequenta e vende produtos agrícolas na Ilha de Moçambique a mais de 30 anos.

familiares”. E segundo ela (Dona Celeste), foi e visitou as machambas dela que se encontravam nos arredores da Cidade de Nampula. Foi colhendo as verduras que havia e comprou algumas nas suas amigas e viajou de volta à Ilha de Moçambique para cumprir com a promessa. Esta experiência lhe valeu muito pois, regressou satisfeita uma vez que os produtos dela haviam esgotado.

E assim iniciou a rotina da Dona Celeste de vender os produtos na Ilha. Porém, na altura de acordo com os seus relatos, a feira não funcionava por isso que ela trabalhava mais com as vendas de porta-a-porta. Mas a produção na Cidade de Nampula, não era suficiente para alimentar a Ilha, daí que ela teve que entrar nos distritos como Mussoril, Nacala, Angoche e Monapo para comprar as verduras e outros legumes para vender na Ilha.

No entanto, os nossos interlocutores fixos nomeadamente Dona Hamina, Sarita, Zubaida, Saul, Mwazareia e o Régulo referiram que os produtos agrícolas desde sempre vieram de fora da Ilha insular. Mesmo na era dos nossos bisavôs “*quando cá chegaram os hindus, árabes e portugueses mais tarde, os produtos sempre vieram em caravelas com destaque para o arroz, feijões, manteiga, açúcar, folhas de chá, queijo, milho, óleos vegetais, etc*”. Tal como referiram anteriormente os nossos interlocutores que as verduras e outros legumes sempre vieram de canoas (pequenos barquinhos) e outros movidos à vela para Ilha insular de modo que estes possam garantir a dieta alimentar dos residentes nesta região.

A Ilha sempre foi dependente na recepção dos produtos agrícolas para garantir a alimentação das comunidades locais. Facto importante a se referenciar é que a 15 anos atrás tal como referiram os feirantes “*era difícil trazer produtos para cá na Ilha porque não havia transporte*”. Por isso era sofrimento e os que saíam a ganhar são os proprietários das lojas que vendiam e ainda vendem produtos muito caros. Este é um dos pontos vivenciado pelo pesquisador, pois, das vezes que frequentou algumas lojas ganhou um susto em ver os preços dos produtos que são aplicados naquela Ilha. Isto fez-me perceber que a existência da Feira na Ilha de Moçambique é muito fundamental para aliviar a vida de algumas famílias com dificuldades financeiras.

Dadas as observações e ouvidos os relatos dos interlocutores entendo que a trajetória obedecida pelos produtos a partir da Cidade de Nampula para Ilha de Moçambique, onde os vendedores saem um dia antes da Feira (domingo e quarta-feira) para poder garantir o lugar e

ganhar os primeiros clientes do dia. Mas a cidade de Nampula não é o único local da proveniência dos produtos, destacam-se também os distritos de Angoche, Mussoril, Nacala, Monapo, Cabaceira Pequena e Grande e Lumbo (Ilha continental).

Os produtos provenientes da Cabaceira Pequena e Grande entravam na Ilha através do mar transportados nos barcos pequenos. De acordo com os interlocutores antes “*eram canoas que traziam galinhas cafreais, cabritos, verduras e bata-doce, mandioca e demais legumes, mas actualmente são usados barcos à vela. Alguns preferem dar a volta de carro para Ilha*”.

Desta feita, a Ilha de Moçambique por si só não se alimenta precisa de outros pontos para garantir o seu sustento. As especiarias que vinham na altura com os Indianos, Árabes, actualmente, não acontece o mesmo. Contudo, com abertura do mercado e do comércio livre entre Moçambique e outros países da região austral de África, é possível ter os diversos temperos em grandes armazéns e supermercados que inundaram a Cidade de Nampula. É notório aqui o contributo do Porto de Nacala que garante a importação de muitos produtos alimentares e das outras diversificadas tipologias. É no entanto o ponto fulcral da redução da dependência dos produtos vindos da capital do país Maputo o que influenciava no alto custo de vida das comunidades não apenas da Província de Nampula como da região Norte no geral.

Segundo contou a Dona Hamina o factor fundamental que contribuiu desde sempre no processo de escoamento dos produtos agrícolas para zona insular da Ilha é que a cultura de produção agrícola não é habitual na região pois, sempre compraram os alimentos vindos de outros pontos da província e do mundo para o seu consumo diário. Esses alimentos eram transportados em barcos, navios e outros Carregueiros que escalavam a Ilha de Moçambique.

De acordo com Mujaveya, os navios que chegavam aqui traziam muitas coisas como bolachas, doces, manteiga, açúcar e muito mais. Mas também traziam sementes para plantar nas machambas daqui da Ilha na parte continental, na Cabaceira Pequena e Angoche.

De acordo com o régulo há produtos que são localmente produzidos por algumas famílias residentes na parte insular com destaque para a mandioca, feijão nyemba, hortaliças diversas, amendoim, banana, milho e arroz. Sublinhou que essas produções são em pequenas quantidades que só servem para alimentação das famílias locais e não chegam a ser suficientes para a venda aos outros residentes na Cidade, com a excepção da mandioca que quase que todas as famílias

que têm machambas no continente acabam tendo uma maior produção. E explicou que esta dimensão produtiva resulta da característica do próprio tubérculo que não exige muita atenção, esforço e cuidados para além da sacha que é fundamental para o seu crescimento. Corroborando, a Dona Hamina e Zubaida referiram que a mandioca constitui um alimento base de muitas famílias da Ilha, por isso é que muitas famílias com machambas no continente preferem alinhar pelo cultivo deste tubérculo que é essencial na dieta local.

Sintetizando, as fontes de alimentação da Ilha de Moçambique resumem-se em três nomeadamente, o Mar de onde se extraem os mariscos que compõem a dieta alimentar das famílias, o continente onde são feitas as produções agrícolas (nas machambas/roças) donde são escoados os produtos que são vendidos na Feira realizada semanalmente entre a Cidade de Macute e de Pedra e as pequenas criações domésticas de aves (galinhas e patos) e cabritos que são visíveis a circular na cidade.

Tendo em conta que os produtos sempre vieram de fora da Ilha de Moçambique, pensamos que fosse necessário buscar informações sobre como era feito o processo de conservação desses alimentos para evitar o desperdício dos mesmos. Para ter mais detalhes abordamos esta matéria no ponto a seguir.

4.2.3. Conservação dos alimentos

A conservação dos alimentos é outro aspecto cultural fortemente relacionado com o homem e com a sua capacidade de experimentação. Nascida com o fim de assegurar à sociedade um sustento alimentar, mesmo em períodos não propícios para a produção de certos alimentos, transformou-se, ao longo do tempo, num costume caracterizante de diferentes culturas alimentares. «A invenção não surge apenas a partir do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza, e este é, afinal, o encanto da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a imaginação, tentaram transformar as dores de fome e as ansiedades de escassez, em potenciais oportunidades de prazer» (Montanari, 2004, p.22). São exemplos: os enchidos, o bacalhau, os insectos secos ou, mais simplesmente e etnocentricamente falando, a geleia e o molho de tomate.

Perguntada sobre a forma de conservação dos alimentos antes de ter a corrente eléctrica a Dona Sarita respondera que ferviam a carne e de seguida punham a secar ao sol e depois conservava-se num lugar seguro e de preferência na cozinha ou no celeiro.

A Dona Sarita disse ainda que “o que assistia a mãe a fazer era um processo muito estético e engraçado olhando para actual realidade. Consistia em deitar água numa tigela um pouco saliente e fundo, e de seguida metia-se o produto a se conservar num outro recipiente menor que mergulhava-se no que continha água. A conservação podia levar até três dias o máximo. Deu exemplo de pudim que se conservava com frequência dessa forma na sua família.

Os outros produtos como o peixe, a Lula dentre outros mariscos, segundo ela não havia necessidade de conservar pois, estavam sempre disponíveis no mercado de peixe ou mesmo no Mar. Para além, dos pescadores que sempre circularam na cidade a vender os mariscos. Por isso que logo que se comprassem escamava-se o peixe e fritava-se no mesmo dia. *Marisco é sempre bom ainda fresco.*

Para as Donas Hamina e Zubaida, de modo a evitar o desperdício dos produtos alimentares, as famílias sem meios de conservação adequadas para conservação, compravam produtos em pequenas quantidades. Esta estratégia enquadra-se na narração em Santos (2018) ao explicar que “quando a espécie humana deixou de comer apenas produtos vegetais e inseriu as carnes na alimentação, surgiu então a prática da refeição, em que se reuniam para fazer a repartição da caça para todo o grupo ou família, visto que não dispunham de métodos de conservação que não fosse a cocção, se viam no dever de dividir o produto para que não se deteriorasse, desta forma, esperava-se reciprocidade do grupo”.

O régulo por sua vez contou que havia famílias com geleiras que funcionavam a petróleo e que conseguiam conservar seus alimentos com facilidade. Continuando, o régulo explicou que no caso da carne da caça e de vaca, era feito um procedimento de secura ao sol depois de ser fervida com um pouco de água e sal e de seguida deixava-se secar ao sol e por fim conservava-se no celeiro.

No entanto esta prática foi-lhes transmitida pelos seus ancestrais que adoptaram-na ao longo das suas viagens nas deslocações do Centro de África para a zona oriental. Alguns manuais tais

como Santos (2018) referem que o surgimento do fogo alterou para melhor a vida do Homem pois, este iniciou o processo de conservação dos seus alimentos durante os movimentos migratórios que este realizava, motivados por vários factores com destaque as guerras entre tribos e comunidades diferentes. Anotou também que as temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrário do frio, que os sintetiza ou anula. O Homem percebeu ainda que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos. Identificava, assim, a primeira técnica de conservação.

De acordo com Leal (1998) o fogo foi considerado o primeiro tempero descoberto pelos homens, uma vez que alterava o sabor e aroma dos alimentos quando estes entravam em contacto com essa fonte de calor.

Santos explica que “durante a Idade Média havia um extravaso na utilização de temperos e especiarias como pimenta, gengibre, canela, cravo, sementes de girassol, cominho, hortelã, cebolinha, anis, açafraão, noz-moscada e pimenta do reino, os dois últimos considerados produtos de extrema necessidade. Esses ingredientes, além de agregar sabor aos alimentos, ajudavam na conservação dos mesmos”.

As comunidades da Ilha de Moçambique ao adoptar o uso de fervura e secagem das carnes como forma de conservação dos seus alimentos deviam ter buscado essas experiências dos emigrantes maraves que escalaram aquela região numa altura em que não havia geladeiras nem corrente eléctrica. Para além do processo referenciado pelo Régulo para a conservação dos alimentos, a Dona Zubaida e Hamina referiram que o uso da panela de barro era uma das técnicas de conservação dos alimentos pois, a comida podia durar cerca de três dias sem deteriorar. A panela de barro é um dos instrumentos que mais se usava na época, tal como veremos no ponto a seguir.

4.3. Instrumentos usados na Gastronomia local

Não será exagero afirmar que o entendimento de quaisquer formas de vida social e cultural implica necessariamente na consideração de objectos. Estes, na verdade, sempre estiveram presentes na história da antropologia social e/ou cultural e particularmente na literatura etnográfica (Gonçalves, 2007). Esta narrativa pode-se ver no objecto em análise que os

instrumentos/objectos sempre acompanharam o processo de confecção dos alimentos independentemente do seu processo evolutivo com o decorrer do tempo.

Os dados do campo mostraram a existência de distintos instrumentos usados na cozinha pelos nativos e outros migrantes da Ilha de Moçambique. E dessa verificação foi possível perceber a imbricação cultural que os mesmos têm com a população local. Mas também foi notória a existência de objectos que foram entrando com o advento do ciclo migratório que se viveu na época dentro da Ilha de Moçambique. Essa multiplicidade dos instrumentos diversificados, no decorrer desta etnografia mostrou que cada objecto apresenta identidade de um determinado grupo populacional dentre os nativos, maraves, árabes, hindus e portugueses.

Em seu texto sugestivo Annette Weiner citado por Gonçalves (2007) comenta sobre o “poder dos objectos”, asseverando que:

“...nós usamos objectos para fazer declarações sobre nossa identidade, nossos objectivos, e mesmo nossas fantasias. Através dessa tendência humana a atribuir significados aos objectos, aprendemos desde tenra idade que as coisas que usamos veiculam mensagens sobre quem somos e sobre quem buscamos ser. (...) Estamos intimamente envolvidos com objectos que amamos, desejamos ou com os quais presenteamos os outros. Marcamos nossos relacionamentos com objectos (...). Através dos objectos fabricamos nossa auto-imagem, cultivamos e intensificamos relacionamentos. Os objectos guardam ainda o que no passado é vital para nós. (...) não apenas nos fazem retroceder no tempo como também tornam-se os tijolos que ligam o passado ao futuro.” (Weiner 1987: 159).

Acerca do poder dos instrumentos e a sua funcionalidade anotadas pelo autor acima, a Dona Zubaida, Hamina, Sarita e o Régulo narraram que na confecção das suas comidas usavam-se as panelas de alumínio e de barro. Mas preferencialmente eram as de barro porque dão sabor e gosto a comida, para além da sua capacidade na conservação dos alimentos para não se estragar devido as elevadas temperaturas (calor). A panela de barro durante o processo do seu fabrico, depois de secar vai ao fogo para a queima e nesse exercício todo ela perde as propriedades que possam acumular o calor, daí que a comida é bem conservada neste objecto por longas horas e o gosto também é perfeitamente bom. Um outro comentário de relevo sobre a panela de barro é que o barro vem da terra e os produtos alimentares também vem do mesmo lugar, por isso essa combinação garante a conservação dos produtos nesta panela. No entanto havia panelas de alumínio que vinham com o seu tripé mas era muito baixo porque não permitia pôr lenha suficiente para cozer a comida.

Na mesma senda, para Dona Mwazereia, os instrumentos usados eram panelas de barro antes de ter as de alumínio. Nesta alocação nota-se alguma divergência dos factos com a explicação dos outros interlocutores, segundo a qual a panela de barro era usada pois conservava melhor a comida e que dava bom gosto a mesma, enquanto que, para esta interlocutora a panela de barro era usada pelo facto de ser um único recurso, pois não haviam panelas de alumínio tal com abundam actualmente em todas as esquinas da Ilha de Moçambique. As imagens abaixo apresentam algumas das panelas usadas em tempos.



Figuras 16: Imagens A e B representam panelas de alumínio e a C representa panela de barro.

Fonte: Fotos extraídos pelo autor Museu da Ilha de Moçambique.

Os interlocutores falaram ainda de outros instrumentos usados tais como as colheres de pau/madeira (concha) para mexer as panelas onde cada uma delas tinha a sua função. Ou seja, dependendo do tipo de alimento que fosse preparado havia uma colher específica para o efeito. Portanto, havia colher para mexer arroz, outra para caril durante a confecção da comida no fogo. Na mesa também havia colheres específicas que eram usadas para servir a comida nos pratos. Em algumas famílias usavam as de madeira e, em outras de alumínio. E actualmente até as de plástico existem e são usadas com frequência, principalmente em famílias de baixa renda. Eis algumas delas na imagem a seguir.



D

Figura 17: Colheres de pau diversas usadas para mexer nas panelas durante a confecção.

Fonte: Imagem extraída pelo autor no Museu da Ilha de Moçambique.

Em momentos de festas, cerimónias ou em mutirões contaram que adaptavam colheres com base nos bambus porque as panelas eram grandes e tinha que ser uma que aguentasse a quantidade da comida na panela. Segundo contou a Dona Sarita, “*as colheres usadas na cozinha são de madeira e de Bambu para virar o peixe durante a fritura pelo menos é o que a Mãe fazia. A minha mãe usava colheres específicos em cada refeição de acordo com o tipo de alimento a preparar*”.

Quanto aos talheres dependiam igualmente das condições de cada família pois, algumas usavam as de alumínio e as de madeira. De acordo com o Régulo os seus ascendentes ensinaram-lhes a usar as folhas do sisal como talheres. Para tal deviam remover a parte dos picos recortando nas margens em tamanhos pequenos e de seguida lavavam para usar.

Para servir a comida à mesa eram usados pratos de alumínio, de pau, plásticos e de porcelana. No entanto, para o pai da família era usado o Talho³⁹ onde arrumavam-se os pratos e talhares especiais (normalmente eram diferentes do resto de talheres que usava a família). Nota interessante é que toda a família sentava-se numa esteira enorme feita localmente com base da palha. Alguns exemplos de utensílios usados na refeição pelas famílias da Ilha de Moçambique na imagem a baixo.

³⁹ Uma espécie de bandeja de alumínio onde se arrumavam os pratos e talheres para servir ao pai da casa.



E



F

Figure 18: Talho ou Bandeja onde era servida a comida para o pai da família na imagem E relíquias dos pratos da cerâmica vidrada.

Fonte: Imagens extraídas pelo autor (E tirada na família e F tirada no Centro de Investigação Arqueológica).

As diferenças no uso dos objectos no acto da refeição estão ligados aos hábitos, costumes e valores culturais africanos pois, o pai da família era considerado como sendo o símbolo de poder na instituição familiar (era um líder). Daí que merecia um grande respeito dos filhos e outros tantos membros da família. Durante os dias que visitei a casa do Régulo foi notória esta diferenciação. Ele tem a sua louça específica para o uso (colher, terrinas de alumínio, prato, copo e chávena). E ele explicou que na sua família aquela prática não acontece apenas por ele ser o régulo mas sim por ser um hábito costumeiro que herdara dos seus ancestrais e que pretende transmitir aos seus filhos. O mesmo não acontece nas outras famílias por mim visitadas pois, ambos partilham a louça ou seja, não tem prato específico para ninguém.

O régulo e o senhor Agostinho contaram que as mãos eram os melhores talheres para certas refeições no caso de Xima de milho e de mandioca seca. Porém, esta prática do uso das folhas de sisal e das mãos deixou de ser praticada com o advento da colonização pois, havia uma rigorosidade nas famílias assimiladas⁴⁰ uma vez que tinham de abandonar certas práticas alimentares e culturais nativas e adoptar a cultura portuguesa (obrigacionismo cultural). Não deviam comer sentados ao chão na esteira feita de palha tal como mandavam as regras culturais

⁴⁰ Por assimilados designavam-se as famílias que tinham estatuto de meio português (civilizadas) e que se distinguiam com base numa caderneta. Estes tinham alguns privilégios semelhantes aos dos portugueses em certos aspectos. Mas eram fiscalizados o tempo inteiro. Por outro lado haviam os indígenas que não eram civilizados e eram privados de certos direitos dentre eles parte de níveis de educação e as escolas onde frequentavam também não tinham mesmas condições das dos portugueses e assimilados.

locais mas sim deviam sentar-se à mesa. E obrigatoriamente deviam usar os talheres (garfo e faca) de alumínio ou de Inox e pratos de porcelana. Esta foi uma das práticas e legados deixados pelos portugueses para algumas famílias na Ilha de Moçambique. Ou seja, as transformações socioculturais verificaram-se em maior escala com a exigência dos portugueses que desejavam transformar o povo colonizado em português abandonando definitivamente a sua cultura e seus valores culturais locais.

A Dona Zubaida contou que em sua casa usavam pratos de porcelana que compravam com os árabes e indianos e outros que seus avós traziam das Ilhas Comores. *Mas em outras famílias que não tivessem posse e condições de comprar porcelanas, usavam pratos de alumínio ou de madeira. Os copos eram de bronze e alumínio na sua maioria que eram vendidos nos armazéns dos indianos que tinham-se fixado aqui na Ilha de Moçambique*, comentou a Dona Zubaida.

Os dados mostraram através das narrativas dos interlocutores que há uma diversidade de instrumentos usados na confecção das refeições cuja diferença dependia do *status* ostentado por cada família. Estas narrativas revelam-nos que os objectos de madeira e as panelas de barro são da originalidade local. Contrariamente aos de alumínio, plástico, porcelana e de Inox que são resultado do processo migratório dos árabes, hindus e portugueses.

As Donas Zubaida e Hamina anotaram que para moer o milho usava-se a *Tafuna* (moedeira) um moinho de origem indiana feito com base na Pedra. Eram preparadas duas pedras do mesmo tamanho, com um formato redondo. Nas duas pedras uma delas levava um furo para encaixar a ponta aguçada de um ferro preparado para o efeito na segunda que era fixada e facilitava o trabalho de trituração do amendoim ou o milho, tal como ilustram as imagens abaixo.



Figure 19: Imagens da *Tafuna* usado para moer milho ou amendoim. À esquerda superior e a direita a inferior.
Fonte: Imagens extraídas pelo autor no Museu da Ilha de Moçambique.

De acordo com o Sr. Agostinho para fazer farinha de milho recorria-se às moagens principalmente em ocasiões especiais nas famílias tais como cerimónias, casamentos, festas de fim-de-ano pois, recebiam-se muitas pessoas nas famílias. A Dona Mwazareya contou que os seus pais usavam o almofariz e o pilão para pilar o milho antes de instalarem-se as moedeiras que estão em toda parte da Ilha actualmente.

Nas cerimónias referidas pelo Sr. Agostinho, as panelas usadas eram de tamanhos maiores para poder preparar comida que fosse suficiente para todos. Segundo ele, na sua cultura ninguém deve ir a uma cerimónia e sair com fome. Principalmente em cerimónias de evocar dos antepassados porque se alguém saísse com fome os espíritos não iriam gostar e seria um sinal de não ter corrido bem a cerimónia.



Figura 20: Panela maior com tripés que era usada em cerimónias.

Fonte: Imagem extraída pelo autor numa cerimónia tradicional.

Dona Mwazareya disse que para alguns pratos que exigem frituras, no hotel costumam usar a frigideira para fritar o peixe, o frango, alguns bolinhos de trigo, as Apas de trigo e de milho em caso de solicitação por alguns clientes. Quanto aos pratos ela contou que usavam na altura os pratos de alumínio ou plásticos, contudo nos últimos dias tudo mudou pois, há muitos armazenistas chineses que vendem louça de porcelanas e de vidro. Por isso comentou rindo que *“hoje em dia quem continua usar loiça plástica sem recorrer ao vidro ou porcelana é porque não quer porque todo lado tem boa louça, até na feira você apanha”*.

A Dona Hamina explicou que tem quase todos os objectos que usou em tempos com os seus pais, porém, não pode os tirar porque na despensa tem ratos e baratas que só de ela abrir a porta os bichos vão sair e incomodar. Para além de que tem muita poeira e na idade dela podia contrair

gripes ao entrar naquela despensa. E disse “*se tiveres a sorte minha filha vir da cidade de Nampula enquanto estiveres aqui na Ilha connosco, ela poderá abrir para veres os objectos porque ela gosta de preservar e tem paciência de limpar. Sempre que ela vem traz veneno para ratos e baratas porque ela também é estudada como você, e soltou um sorriso*”. Porém, não tive a sorte da filha dela viajar para a Ilha no período do meu trabalho etnográfico. No entanto, como sendo uma família conservadora das suas tradições e práticas alimentares locais, esta mostrou alguns dos objectos que ela usa para assar bolinhos (mukatis). As assadeiras são feitas de barro e de chapas de zinco. Tal como pode-se ver nas ilustrações abaixo.



Figura 21: Assadeira de barro a esquerda e a direita a respectiva tampa.

Fonte: Imagem extraída pelo autor numa das famílias visitadas.



Figure 22: Assadeira de alumino com a respectiva tampa a direita.

Fonte: Imagem extraída pelo autor numa das famílias visitadas.

De acordo com a Dona Hamina e Zubaida, os mukatis são arrumados dentro da assadeira depois de bem enrolados a gosto e de seguida coloca-se a tampa por cima da assadeira contendo fogo no seu topo (carvão ou fibra de coco, bem como outro tipo de combustíveis lenhosos).

A Dona Sarita relatou que *“as nossas cozinhas tinham sido equipadas com fogões de barro ou tijolos. Para quem não tivesse condições tinha que arranjar pedras/rochas ao longo das margens do mar para servir como tripés para segurar as panelas. Alguns até usavam cimento ou barro para fixar definitivamente os seus tripés nas suas cozinhas”*.

Por seu turno a Dona Mwazereya contou que para cozinhar os alimentos, *“usava-se lenha que buscava-se no continente ou em árvores secas dentro da Ilha insular”*. Contudo, no Hotel disse que usavam em tempos fogões feitos de tijolos e actualmente usam os que funcionam a gás.

A Dona Hamina explicou que na época passada antes de existirem fogões a petróleo, eléctricos e a gás usava-se lenha e as panelas eram seguradas por pedras substituídas actualmente pelos tripés. Mas por vezes devido a falta da lenha, recorria-se à fibra/casca de coco.

Tal como se pode perceber os informantes coadunam em vários aspectos ligados aos instrumentos usados na época. Como também os seus discursos mostram o processo de transformações e evolução dos objectos usados na cozinha até à mesa.

No decurso desta etnografia fiz algumas visitas ao Museu da Ilha de Moçambique, onde na altura foi residência do Governador da Província Ultramarina de Moçambique. Ao longo da visita guiada pelo técnico/guia afecto no local para esse efeito, fomos (Eu e o Guia) escalar a parte da cozinha onde estão expostos diversos materiais de cozinha que eram usados na preparação da comida para a família real. Nota-se que no local também estão expostos outras relíquias que eram da pertença das comunidades locais nos tempos, por forma a preservar a história e memória da vida das comunidades da Ilha de Moçambique. Daí que parte das ilustrações colocadas ao longo do texto foi da cortesia do Museu pois, nas famílias visitadas não foi possível ter esses instrumentos que se usavam na cozinha nos tempos passados.

Mas também fui várias vezes visitar a Fortaleza São Sebastião onde funciona o Centro de Investigação Arqueológica da Universidade Eduardo Mondlane. Neste Centro foi possível igualmente ter acesso as relíquias dos objectos da Cerâmica vidrada de vários séculos, frutos das escavações que os arqueólogos afectos naquele Centro fazem no Mar à volta da Fortaleza. Parte das ilustrações são igualmente da cortesia deste Centro tal como as Legendas descrevem. Nos apêndices apresento as imagens dos instrumentos expostos no Museu e das relíquias encontradas

na Fortaleza de São Sebastião. A Fortaleza acolheu um festival denominado de Macute durante o período da pesquisa na Ilha de Moçambique organizado pelo Gabinete de Conservação da Ilha de Moçambique. No ponto a seguir discorro sobre o festival em referência.

4.4. Festival Macute

No festival Macute havia expositores da Ilha Insular e Continental que deviam expor suas comidas compostos de diferentes pratos locais. No entanto, como referiu um dos organizadores do evento, a ideia era que as expositoras fossem maioritariamente as senhoras da Cidade de Macute assim como as do grupo de dança Tufu.

A Feira da Gastronomia tinha sido combinada que as senhoras receberiam algum valor de 2000 (Dois Mil) Meticais por cada uma delas para poder comprar os produtos que precisariam para fazer as comidas para a feira. No entanto, ao longo da minha caminhada visitando a Feira Gastronómica, fui-me esbarando com murmúrio daquelas senhoras que reclamavam o facto de não terem recebido o valor combinado e pela falta do movimento no local que permitiria a venda das suas comidas.

A sua reclamação no que concerne a falta de cliente foi uma situação por mim vivenciada no Local pois, das 8:00h que segundo o horário anunciado no programa daria o início do evento, eu estava no local. Para meu espanto, a essa hora não se encontrava ninguém para além dos próprios organizadores do evento.

O que seria Feira da Gastronomia no Festival virou a venda de comidas em barracas como se do mercado formal se tratasse. Explico-me: as senhoras foram distribuídas em compartimentos existentes dentro da Fortaleza São Sebastião, onde cada uma delas devia explorar o espaço para confeccionar suas comidas e montar as mesas para a venda. No entanto, aquelas senhoras maior parte delas levou comida já pronta de casa para vender pois lhes tinham sido garantidas que estaria muita gente desde a primeira hora do evento até ao fim.

O constrangimento da demora do início do evento/festival desmoralizou as senhoras o que fez com que elas despachassem as comidas para no mínimo ter o valor gasto na compra dos ingredientes. Bom, esses são dados que na verdade não tem nada a ver com a minha pesquisa pelo que esqueçamos e voltemos ao assunto em tela. O que será que me interessou no Festival?

Claramente que tem a ver com a parte da Gastronomia uma vez ser o meu objecto de estudo. Saí de casa entusiasmado, pois, teria oportunidade de vivenciar um momento diferente ao longo da minha estadia na Ilha de Moçambique. Para além de que teria uma oportunidade de ter uma variedade da comida local num único espaço e que seria impactante, uma vez que obteria outras informações para além das que ia colhendo nas famílias seleccionadas para a pesquisa.

Chegado ao local deviam ser por aí 8:30h da manhã, entrei na Fortaleza e não vi praticamente ninguém por dentro. Porém, havia um pequeno movimento de pessoas por fora trajadas de camisetas pretas com escrita “Festival Macute”. E dirigi-me a elas para certificar do programa do dia, tendo-me sido informado que o programa já ia atrasado porque o palco ainda estava a caminho e que localmente estavam ainda a recolher os expositores e os grupos de dança *Tufu*. De referir que as exposições programadas para o festival, para além da feira gastronómica, contemplavam também as artes plásticas, escultura, iguarias, livros, fotografias, bem como as relíquias do Centro de Investigação Arqueológica da Universidade Eduardo Mondlane.

Não havendo mais nada a fazer para além de esperar, fui fazendo um compasso de espera no Centro de Investigação Arqueológico da Universidade Eduardo Mondlane. Quando eram por aí 11:30 min saí do escritório e vi um pequeno movimento, era um camião transportando o palco que logo de seguida após o descarregamento iniciou-se com a montagem. Fui buscar o diário de campo que havia deixado no escritório do Centro, e dirigi-me no local onde consultei ao protocolo sobre a hora da chegada das expositoras da gastronomia, tendo-me dito que “aquela camioneta que estava entrar levava consigo parte delas é só estar atento”. Agradei e dirigi-me ao local onde as senhoras descarregavam suas panelas. Assisti as arrumações e apoiei na montagem dos sombreiros da Coca-cola, Banco Comercial de Investimento (BCI) e da Cervejas de Moçambique (CDM), por sinal parceiros do evento.

No acto da arrumação das comidas fui percebendo que já tinham sido confeccionadas nas residências das expositoras. Fiquei meio constrangido mas de repente olhei para o relógio e pensei “aquela hora não seria possível por mais que profissional que fosse, alguém iniciar com os preparativos da comida para alimentar qualquer que seja individuo que fosse para o festival pois, o tempo mesmo de acordo com as previsões estava muito acima da hora. No entanto, prevalecia a curiosidade de ver e ter explicação de novos pratos que não tinha sido explicado nem mostrado.

Para o meu espanto, nas mesas só via cada uma daquelas senhoras colocar à mesa frangos assados/gralhados, guisados de vaca e um pouco de camarão e caranguejo. Aliás, Caranguejo não era para a venda, mas sim para refeição das expositoras. Não fiquei triste pois, o trabalho de campo tem sempre surpresas. As imagens abaixo ilustram a exposição de uma parte da Feira da Gastronomia durante o Festival.



Figure 23: Feira da Gastronomia durante o Festival Macute.

Fonte: Extraída pelo Guia durante o trabalho de Campo.

Fui dando voltas e encontrei uma senhora que comia tocossado de peixe e xima de mandioca seca. Após a saudação ela percebeu pelo meu sotaque linguístico que não era da Ilha e disse-me “*venha meu filho comer porque segundo ela, a xima de mandioca em regra deve ser compartilhada no mesmo prato*”. Este é um dado que já me tinha sido informado ao longo da minha etnografia nas famílias visitadas. Cumpri com o chamamento e daí aproveitei tirar as minhas dúvidas ao longo da conversa mantida com ela. Foi daí que tive os detalhes de todo o processo da organização (as falhas e promessas não cumpridas, os atrasos etc. do festival). Perguntei por que razão, as outras senhoras só traziam comidas diferentes das típicas da Ilha?

Explicou-me que deveu-se para algumas o facto de não terem recebido o valor que deveria se usar na compra dos produtos para gastronomia local pretendida. É por isso que cada uma levou o que pode em sua casa para poder participar do festival. No entanto, o festival iniciou quando eram 16:30h com actuação do grupo da dança Tufu numa mistura com o Shený Wa Guni músico da Banda Timbila Muzimba.

Com o início do festival embora tarde demais. As senhoras ainda esperavam dos clientes para comprarem suas comidas o que nem todas tiveram a sorte. Decidi então fixar-me na senhora da refeição local e fui assistindo os pedidos. Muitos dos seus clientes compravam a xima de mandioca (karakata) com tocossado de peixe ou com frango assado.

Enquanto os clientes da barraca iam comendo, faziam seus comentários sobre o valor que se deve dar à gastronomia local. E criticavam o facto da maioria das expositoras na feira terem preferido preparar comidas oleosas. E mais, os pratos trazidos pela maioria delas não combinavam com o tipo do evento que se tinha programado. Isto é, o Festival Macute tinha como objectivo resgatar as práticas culturais locais a partir das danças, músicas, gastronomia locais. Daí que a génese do evento não foi cumprida por maioria delas.

Conversando com a senhora da barraca ela foi explicando que muitas pessoas da Ilha acabam por abandonar as comidas locais devido ao custo de vida pois, verifica-se carência dos ingredientes para confecção destas. E disse mais que as pessoas que produziam a mandioca, mapira e outros produtos, já não fazem devido as mudanças climáticas que não só assolam a Ilha como o mundo todo. Igualmente referiu que a proliferação dos produtos de rápido cozer ou seja, pré-cozidos influencia nas mudanças verificadas, pois na actualidade grosso das pessoas não come para degustar mas sim para saciar a fome.

Porque já era tarde, pedi um prato de tocossado da galinha fumada que acabara de chegar com a filha e no acto do pagamento, ela disse, “filho este prato você não pode pagar porque você me fez companhia e tive muita venda graças a ti. Imagina as minhas amigas que nem cinco (5) pratos conseguiram vender é muito frustrante não achas?” E eu disse a ela que o valor não era do pagamento do prato mas como vi que a mamã estava a beber cerveja é para comprar outra e aliviar o *stress* do dia. Só daí é que a senhora aceitou receber o valor.

Das observações feitas no local do festival, deram-me a percepção de que os dados que ia colhendo nas famílias seleccionadas para pesquisa, tinham os mesmos argumentos da falta dos produtos no mercado. A preferência pelas comidas de rápido preparo deve-se a influência das mercearias e supermercados, bem como da facilidade na aquisição destes.

Quanto aos pratos gralhados os dados mostraram que havia mistura no processo de preparo das comidas tais como o uso dos temperos indianos e Árabes para grelhar as carnes. Em quase todos os pratos o limão e o alho são ingredientes que não faltavam. O que significa existência de uma miscigenação na confecção dos pratos para muitas das expositoras do festival macute.

CAPÍTULO V – Considerações Finais e Perspectivas Futuras

5. Considerações finais

A pesquisa etnográfica realizada cujo objectivo buscou analisar as transformações socioculturais originados pelos Movimentos Migratórios na gastronomia da Ilha de Moçambique permitiu fazer muito apontamento sobre as mudanças alimentares e os modos de vida das comunidades locais.

Com base nos resultados desta pesquisa e de uma forma genérica, pode-se afirmar que há em curso um intenso processo de mudança que influenciou e continua influenciando os hábitos alimentares das comunidades da Ilha de Moçambique. Para compreender estas mudanças é necessário fazer uma reflexão sobre os aspectos socioeconómicos e sobre as principais formas de obtenção de alimentos da população.

De acordo com a análise dos dados, foi possível concluir que o sistema de produção e cultivo de alimentos para o consumo é o que caracteriza as pequenas famílias que ainda mantêm o hábito desta actividade na Ilha (Continental).

Os dados mostraram ainda que a história da relação entre a alimentação com a cultura teve seu início desde que se avivaram os movimentos migratórios dos povos marave, árabes, hindus e portugueses que escalaram a Ilha de Moçambique. Tendo em conta as fontes consultadas ao longo da pesquisa apurou-se que cada grupo de migrantes e imigrantes levou consigo seus hábitos alimentares que impactaram na influência e criação de novas práticas alimentares.

A colonização foi um dos maiores impulsionadores nas mudanças alimentares com a introdução do indigenato. Ou seja, a divisão do povo moçambicano em dois grupos de assimilados e indígenas acelerou nas mudanças das práticas alimentares, pois, havia uma série de exigências e regras estabelecidas e que deveriam ser obedecidas pelos assimilados na sua dieta alimentar.

Constatou-se neste estudo a existência de permanência de alguns hábitos das práticas alimentares locais tais como a confecção de certos pratos alimentares nomeadamente: Ciricir, Mukunapa, karakata, tocossado e tantos outros. Mais ainda foi notória a questão do hábito da

partilha de alimentos na hora da refeição, ou seja, comer no mesmo prato no caso da xima de mandioca seca entre os membros da família e o uso das mãos no lugar dos talheres. Esta resistência demanda do vínculo cultural das comunidades que se traduz num processo patrimonial da gastronomia da Ilha de Moçambique.

Neste viés, podemos considerar a comida como um bem cultural, ou ainda, como património cultural. O conceito de património cultural vem se aproximando cada vez mais das manifestações humanas, indo além do arquitectónico, especialmente ao se apropriar da antropologia, que acaba por integrar aportes de grupos e segmentos sociais que em muitos casos tinham suas representações a margem do património cultural. Ou seja, passa-se a valorizar não apenas os exemplares da cultura erudita, mas também as manifestações outras, como as festas, ofícios e a alimentação, Castriota (2009).

Por outro lado esta pesquisa ditou que há mudanças em vários aspectos gastronómicos na Ilha de Moçambique tendo como base as famílias envolvidas nesta etnografia, pois verificou-se a falta de compartilhamento de alimentos entre as famílias tal como era antes. Outro aspecto deve-se à adulteração alimentar no processo de confecção devido ao *boom* dos alimentos industrializados. O uso de temperos em certos pratos que não era o habitual é outro aspecto verificado no fazer etnográfico deste estudo.

A pesquisa apontou que a comida não é um elemento para alimentar a fome apenas mas sim ela estabelece uma relação entre a vida das pessoas com os seus hábitos culturais. Diante disso constatou-se que a comunidade em si é um meio de comunicação pois, através dela consegue-se identificar a cultura e identidade de quem a consome.

Quanto as transformações alimentares a etnografia mostrou que há uma mistura de ingredientes no preparo de certos alimentos com a incorporação de alguns itens alimentares provenientes da industrialização alimentar.

Diante dessa miscigenação e de acordo com os dados etnográficos entendeu-se que a incorporação desses itens alimentares impacta na saúde das pessoas. De acordo com os relatos dos interlocutores, há na actualidade várias doenças provocadas pelos alimentos agro-tóxicos.

Falando sobre a prática agrícola por parte das comunidades locais, este estudo aponta que as pequenas famílias que continuam a praticar a agricultura na produção dos seus alimentos, só o fazem em pequenas machambas na zona continental com objectivo de garantir o seu auto-sustento e das suas famílias. Os argumentos colhidos apontam que está difícil nos últimos tempos ter sementes puros pois, tudo o que aparece é geneticamente modificado o que equivale de acordo com os interlocutores, comprar nas mercearias perfiladas por toda a parte vendendo produtos pré-cozidos.

O estudo teve a percepção de que os processos migratórios são um elemento impulsionador nas transformações socioculturais da gastronomia, não apenas da Ilha de Moçambique, como também de várias outras regiões do mundo. Isto é, na deslocação de um indivíduo da sua zona de origem para uma outra região, este leva consigo seus hábitos culturais dentre eles a gastronomia e vai implementá-los na região receptora. Existindo alguns casos em que algumas das pessoas chegam a levar consigo alimentos durante as suas deslocações para garantir a permanência dos seus hábitos nas novas regiões.

No entanto com a socialização e interacção destas pessoas com as outras da região receptora, constrói-se uma nova forma de confeccionar as comidas e acabam nascendo novos hábitos e pratos. O que quer dizer que com essa interacção grupal surge nova realidade gastronómica como resultado dos movimentos migratórios. É um aspecto que se pode notar na Ilha de Moçambique pelo facto de terem passado por lá vários grupos étnico-raciais com culturas diferenciadas e deixando consigo seus hábitos culturais. O surgindo de novas práticas gastronómicas mostra que as mesmas não se caracterizam nem com a dos Maraves, nem dos Árabes, Hindus ou Portugueses. Mas sim há uma gastronomia da Ilha de Moçambique constituída pela mistura de um pouco de todos os grupos que por lá passaram.

Assim, tal como foi apontado no segundo capítulo desta pesquisa, concretamente nos desdobramentos teóricos, a gastronomia da Ilha de Moçambique está vinculada aos movimentos migratórios que esta circunscrição foi submetida ao longo dos tempos. As possibilidades de manutenção da sociabilidade das práticas alimentares locais está delimitada na estrutura que compõe o tecido social das suas comunidades que desempenham um papel fundamental na luta pela sua resistência dos seus hábitos alimentares.

As transformações alimentares identificadas na gastronomia da Ilha de Moçambique estão assentes também nos desdobramentos da modernização alimentar que se verificam nas últimas décadas no mundo tais como as condições de acesso aos alimentos (dimensão material), assim como nas percepções do alimento em si (dimensão simbólica). Na resistência pela manutenção encontramos a dimensão social que é a imbricação dos alimentos na vida cultural das comunidades.

5.1. Perspectivas Futuras

A pesquisa apresentada resulta de um trabalho inerente ao ciclo de estudos que agora encerra. No entanto, nossa avidez que seja o iniciar de trabalhos futuros mais desenvolvidos e profundos. Entendo que muito existe por investigar sobre o tema, e para tal deixo algumas perspectivas de pesquisas futuras:

- O aprofundamento sobre as influências gastronómicas ligadas aos movimentos migratórios, com enfoque nas principais cidades costeiras de Moçambique que estiveram conectadas directamente com os movimentos migratórios dos Árabes, Hindus e portugueses.
- Estudar mais sobre a relação entre a Gastronomia e a cultura dos povos locais de Moçambique, olhando para a sua religião e outras práticas culturais locais.
- Pesquisar sobre as influências da gastronomia praticada pelas comunidades nativas da Ilha de Moçambique residentes na Cidade de Maputo como um processo comparativos que permitirá identificar as semelhanças, diferenças ou mesmo elementos influenciadores.
- Fazer uma catalogação dos pratos típicos da Ilha de Moçambique que permitirão na criação de uma proposta sobre a patrimonialização e que possa promover o desenho das políticas públicas para sua preservação e conservação.
- E finalmente a produção de documentários sobre as práticas gastronómicas de Moçambique para impulsionar a sua difusão de modo a incentivar e galvanizar o turismo nacional.

5.2. Referências Bibliográficas

ABREU, Edeli Simioni de; VIANA, Isabel Cristina; MORENO, Rosymaura Baena; TORRES, Elizabeth A. F. da Silva. Alimentação - mundial uma reflexão sobre a história. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/sausoc/2001.v10n2/3-14/> acessado em 31 de Março.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 21, n. 6, p. 717-723, dez. 2008.

BARBOSA, Livia. Comida e sociabilidade no prato do brasileiro. In: BARBOSA, Livia; VELOSO, Letícia; PORTILHO, Fátima (Org.). *Consumo: cosmologias e sociabilidades*. Rio de Janeiro: Mauad, 2009a. p. 39-59.

BERTRAN, Miriam Vilã. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino americanos*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. p. 29-44.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk, 2007. 556 p. _____. *Gostos de classe e estilos de vida*. In: ORTIZ, Renata (Org.). *Pierre Bourdieu: sociologia*. São Paulo: Ática, 1983. p.82-121.

BRAUNE, R. *O que é gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CAMBRÃO, Pedrito. Ilha de Moçambique (*Muhipiti*): das Conexões Sociais às Construções Identitárias. *Revista Interdisciplinar em Cultura e Sociedade (RICS)*, São Luís, v. 7, n. 1, p. 96-107, jan./jun. 2021 - ISSN electrónico: 2447-6498.

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, v. 42, p. 71- 80, 2005.

CONTRERAS H., Jesus. 2005. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. D. (Org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-146.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. p. 496.

CHIZOTTI, A. *Pesquisa em ciências humanas e sociais*. São Paulo: Ed. Cortez, 1998.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidemar da Veiga. *A Gastronomia enquanto atractivo turístico-cultural*. Artigo para Conclusão de Curso de Pós-Graduação, Goiás: Universidade Estadual de Goiás, 2009.

CSERGO, Júlia. *A emergência das cozinhas regionais*. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DALBY, Andrew. *Sabores Perigosos – A História das Especiarias*. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. p. 268.

DA MATTA, Roberto. *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*. *Correio da Unesco*, v 15, n. 7. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas).

DA MATTA, Roberto. *O que faz do Brasil, Brasil?* São Paulo: Rocco, 1986.

DE ANDRADE, Maristela Oliveira. *Cultura e tradição nordestina: ensaios de história cultural e intelectual*. João Pessoa: Manufactura, 2000.

DE SÁ VALE, Raíssa C. *A Influência e o Poder da Gastronomia na Cultura Brasileira e Carioca*. Rio de Janeiro, 2014.

DIAMOND, J.; BELLWOOD P. *Farmers and their languages: the first expansions*. *Science* 300, p. 596-603, 2003.

FERREIRA, António Rita. *Moçambique Pré-colonial*. Fundo Nacional do Turismo, Maputo, 1975.

FERRO, Rafael C. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 5 no 2 – Julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac:

Disponível em: <http://www.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. p. 287.

FRANZINI, Elsa. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa, 2016.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no Mundo. São Paulo: Senac, 2008.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e Nutrição: Um Diálogo Possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GIMENES, M.H.S.G. Património gastronómico, património turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a actividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO NO MERCOSUL, 4, Caxias do Sul, 2006. Anais. Caxias do Sul: UCS, 2006.

GIDDENS, Anthony. As consequências da modernidade. São Paulo: Unesp; 1991. 177 p.

HECK, Marina de Camargo. Comer como actividade de lazer. Revista Estudos Históricos, v. 1, n. 33, 2004.

GONÇALVES. José Reginaldo Santos. Antropologia dos Objectos: Coleções Museus e Patrimónios. Rio de Janeiro, p. 256, 2007.

GOLDENBERG, Miriam. *A arte de pesquisar*. 4 ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

Revista de Marketing Territorial da Ilha de Moçambique – O Património Mundial e Cultural da Humanidade., 2011.

Instituto Nacional de Estatística (INE). IV Recenseamento Geral da População e Habitação 2017; Resultados definitivos Moçambique, Maputo – Abril, 2019.

JONSSON, G. 2009 “*Comparative report: African migration trends*”, IMI, University of Oxford.

KRITZ, M. M., L. L. Lim e H. Zlotnik (ed.) 1992 *International Migration Systems. A Global Approach*. Clarendon Press, Oxford.

KLOTZ SILVA, Juliana, *et. all.* Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. Physis Revista de Saúde Colectiva, Rio de Janeiro. n. 20, v. 2, p. 413-442. 2010.

LÉVI-STRAUSS, Claude. (1968). O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto". Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.

LOBATO, Alexandre. *A Ilha de Moçambique*. Monografia, Moçambique, Documentário trimestral n° 42, 1945.

LUCAS, R. 2006 “*Migration and economic development in Africa: a review of evidence*” *Journal of African Economies*, volume 15, suplemento 2. Oxford University Press. Oxford.

MAGNANI, José Guilherme C. “A etnografia como prática e experiência”. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 15, n. 32, p. 129-156, jul./dez., 2009.

MACIEL, M.E.; CASTRO, H.C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar sócio-antropológico. *Demetra*, v.8, n.1, p.321-328, 2013.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Rio de Janeiro: Estudos Históricos, n° 13, Janeiro – Junho de 2004, p. 25 a 39.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. IN: CANESQUI, Ana Maria;

MACIEL, M. E. (2005). *Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. Acedido aos 14 de Outubro de 2022 em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>

MACUÁCUA, Natércia *et all.* Estatística do Distrito da Ilha de Moçambique, INE – 2013.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. (Org.) *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade.* Petrópolis: Ed., 2001.

MARINS, B. R.; ARAUJO, I. S.; JACOB, S. C. A propaganda de alimentos: orientação, ou apenas estímulo ao consumo? *Ciência & Saúde Colectiva.* Rio de Janeiro, v. 16, n. 9, p. 3873-3882, Set., 2011.

MARTINS, Maria do Céu Antunes. Globalização da alimentação: unidade ou diversidade? *Repositório Científico do Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, p.1-8, dez. 09.* Disponível em: Acesso em: 28 mar. 2022.

MENASCHE, Renata. Alimentos transgênicos, incerteza científica e percepções de risco: leigos com a palavra. *Antropolítica, Niterói, 21, p. 109-125, 2006.*

_____. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.*

_____. Comida: alimento transformado pela cultura (Entrevista). *IHU On line, São Leopoldo: Unisinos, p. 8-12, 2005.*

MAGALHÃES, Leandro Henrique. Constituição Histórica e Aspectos Ideológicos dos Conceitos de Turismo e Património. In: *Cidade Revelada - Encontro sobre Património Cultural, IX, 2007, Itajaí. Anais... Itajaí: FGML, 2007.*

MAGALHÃES, Leandro Henrique; MARETTI, Mirian Cristina. *Gastronomia e Património Cultural Londrinense.* Londrina-PR: UniFil, 2012.

MALINOWSKI, Bronislaw. “Introdução: tema, método e alcance desta pesquisa”. In *Ethnologia, n.s., n° 6-8, , pp. 17-34, 1997.*

MASANO, Isabela Raduan. *A Gastronomia Paulista: o local e o global no mesmo prato – São Paulo, 2011.*

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Senac, 2008. [13] MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver com os macaquinhos e Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, Dezembro de 2001.

MONTANARI, Massimo. A comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. p. 207.

MINTZ, Sidney W. COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. v.16, n. 47. 2001.

NERY, Marina. Gastronomia - Patrimônio à mesa. Revista mensal de informações e debates do IPEA: desafios do desenvolvimento.

NOVO da Silva, Fernanda; LOSANE Schwartz; RENATA Menasche (2013). O tradicional e o moderno na alimentação de famílias rurais pomeranas: práticas em ressignificação. Ω Rev. Fac. Agron. Vol 112 (SIAL): 93- 102.

OLIVEIRA, S. P.; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. Revista de Saúde Pública. São Paulo, v. 31, n. 2, p. 201-208, abr. 1997;

OLIVER, R. *The Problem of the Bantu Expansion*. Journal of African History, Vol VII, 1962.

ORWELL, George. 1984. 29ª ed. São Paulo: Ed. Companhia Editora Nacional, 2005.

PAIXÃO, Jano. Ilha de Moçambique: Uma breve Perspectiva - Oficina “Desafios de candidaturas a Patrimônio Mundial”. Rio de Janeiro, Novembro de 2014 - GACIM – MICULT.

PELEGRINI, Sandra C. A. Tradições e Histórias Locais: as esperanças nas bandeiras do divino em São Luiz do Paraitinga (são paulo/brasil). Patrimônio e Memória., v.7, n.1, p. 231-256, jun. 2011.

PEIRANO, M. O Paradoxo dos Documentos de Identidade: Relato de uma experiência nos Estados Unidos. Universidade de Brasília, Departamento de Antropologia. Brasília, 2009.

PÉLISSIER, René. *Histórias d Moçambique*. Formação e oposição 1854-1918. Vol. 1., Editorial

Estampa, Lisboa, 1994.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 53-69, 2005.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, acção política e sustentabilidade. *Ciência & Saúde Colectiva*, v. 16, p. 99-106, 2011.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 4 n.16, p. 363-514, 2003.

RAIMUNDO, Inês M. População, Mobilidade, Pobreza Rural em Moçambique e Feitiçaria. Maputo, 2009.

_____ Causas, Consequências e Padrões da Migração Internacional de Moçambique: Questões Emergentes no Espaço da Lusofonia. In: RILP, III Série, n° 24, 2011.

_____ Migrações em Moçambique: Reflexões sobre uma Política de Migração. in: *Revista Estudos Moçambicanos*, n°22, 2011.

RAMOS, Maria Oliveira. A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS) – Porto Alegre, 2007. Disponível em: <http://www.livrosgratis.com.br>

RAU, Virgínia. *Aspectos étnico-culturais da Ilha de Moçambique em 1822*. Studia, 1963.

RICHARDSON, R. J. *Pesquisa social: métodos e técnicas*. 3 ed. São Paulo: Ed. Atlas, 1990.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. *Estudos Avançados*, v. 20, p. 123-132, 2006.

SALAMI, Aline Maria. Hábitos Alimentares de Agricultores familiares assentados de Abelardo Luz – SC. Florianópolis, 2009.

SANTOS, Daianna Marques dos. História da gastronomia mundial. Indaial: UNIASSELVI, 2018. p. 203.

SERRA, Carlos. *História de Moçambique*. Parte I – Primeiras sociedades sedentárias e impacto dos mercadores, 200/300-1885. Parte II - Agressão Imperialista, 1886-1930. Vol. 1., Livraria Universitária, Maputo, 2000.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald (Org.). *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri (SP): Manole, 2005. p.1-26.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, v. 33, p. 159- 166, 2004.

SITOE, Tomás Adriano; *Colonização e independência em Moçambique: hábitos alimentares em mudanças*; 2009.

SITOE, Tomás Adriano. A Extensão Agrícola e as "Escolas na Machamba do Camponês" em Moçambique: O Caso da Produção Hortícola nas Zonas Verdes da Cidade de Maputo. *Revista Brasileira Multidisciplinar-Brazilian Multidisciplinary Journal*, v. 13, n. 2, p. 50-69, 2010.

STEENKAMP, J. B. E. M. *Food Consumption Behavior*. In: *European Advances in Consumer Research*, 1993, Wageningen. Anais... Wageningen: Agricultural University, 1993, v. 1, p. 401-409.

TEIXEIRA, C. S. *Consumo e Práticas Alimentares das Mulheres da Baixada Fluminense e suas Relações com seus Corpos*. 2015. 85 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Escola de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade do Grande Rio “Prof. José de Souza Herdy”, Rio de Janeiro, 2015.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina Toledo. Uma visão estética da gastronomia: uma formação docente. *Revela*. Ano IV - Nº VII - Jan/Abr 2010.

TRIVINÕS, Augusto. *Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação*. São Paulo: Atlas, 1987.

TURNER, J. H. (sdx). *Sociologia: Conceitos e Aplicações*. Sd.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. Direito humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002. 272 p.

VEECK, A. *Extreme foods: expanding the boundaries of taste. Advances in Consumer Research*, v.31, p.554, 2004.

WOORTMANN, Klaas. "Com parente não se neguceia": o campesinato como ordem moral. Anuário Antropológico, Rio de Janeiro, n. 87, 1990. _____. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2004.

WEBER F. & BEAUD S. *Guia para Pesquisa do Campo: produzir e analisar dados etnográficos*. Petrópolis: Editora Vozes; cap. 6; (pp.134 - 150); 2007.

APÊNDICE - 1

Roteiro da Entrevista

Dados pessoais gerais:

Nome completo: (condicional)

Idade:

Onde nasceu?

Onde viveu?

Com o que trabalhou?

Estudou?

Práticas alimentares da memória:

O que mais costumava comer na infância (na época em que dependia do que os pais davam)?

Quais eram os pratos típicos daqui?

De onde vinha a comida que consumiam? O que plantavam? O que compravam?

Quem trabalhava nas roças? O que usavam no trabalho (ferramentas, insumos)?

Qual comida levavam para a roça (Marmitas)?

Qual é o significado cultural desses pratos na identidade cultural local?

Quais comidas a mãe e/ou a avó diziam que fazia bem? E quais não faziam?

Quem preparava? Que utensílios utilizavam (panelas, talheres, fornos, fogões, lenha...)?

Quais eram suas preferências e aversões alimentares (da infância ou do tempo ao qual se transportará durante a entrevista)?

Havia mutirões? Para que tipo de trabalho? Qual era a comida nesses dias e quem preparava?

Lembra de alguma história que os pais, amigos contavam na hora da comida pronta? Ou na hora dos trabalhos (colheita, debulha, selecção...)?

Quais carnes costumavam comer? Em quais ocasiões?

Quais formas de preparo do milho faziam em casa? E quais tipos de milho cultivavam?

Tinham moinho?

Costumavam plantar trigo e arroz? Como preparavam?

Pode dizer quais os alimentos e os pratos que vieram com os árabes e portugueses?

O que foi introduzido no preparo das comidas a partir da entrada dos árabes e dos colonos?

Qual é o impacto dessas mudanças alimentares na cultura local?

O que terá deixado de ser prática na alimentação local tendo em conta a mudança provocada pela imigração árabe e portuguesa?

Lembra dos temperos? Quais são? Quem os trouxe? (Árabes e Portugueses)

Como costumavam conservar os alimentos?

O que e onde vendiam sua produção? (Excedentes)

Havia mercados? Como eram? O que costumavam comprar lá?

Actualmente onde vendem os produtos? Como chegam nos mercados?

O que determina a sua produção actual? (Exigência do mercado/necessidade de se alimentar)

Costumavam realizar cerimónias religiosas locais (evocação dos ancestrais, de pedido de chuva...)?

Quais são as comidas que eram preparadas nos locais onde decorriam as cerimónias religiosas?

Ainda realizam essas cerimónias? Quais são? Onde são realizadas?

Face as influencias dos imigrantes, qual tem sido a forma de preservar a gastronomia local da Ilha?

Existe algum prato específico que acha que deve ser preservada a sua história? Porquê?

Fale de alguma história de alguns pratos locais.

APÊNDICE – 2

Transcrição dos dados do trabalho de campo - Ilha de Moçambique.

Entrada no campo de estudo no primeiro dia de visita à uma das famílias identificadas para a pesquisa.

1ª Família - Hamina de 73 anos nasceu a 02 de Fevereiro de 1950, natural da Ilha de Moçambique. Estudou até a quarta classe.

Contando a sua história a senhora Hamina revelou que trabalhou como cozinheira na casa de Português de nome Francisco Pereira.

Na sua infância comiam junto dos seus primos com quem morava **Mukatis** (feito com base na farinha de arroz), **Mucunapa** (feito com farinha de arroz, coco ralado e açúcar); Badjia (feito através de feijão Nyemba moído num alguidar e amassava-se à mistura com leite de coco e farinha de batata-doce e endurecido e fritava-se de seguida para comer).

Ao longo da contagem da sua história de vida a dona “FA” referiu que a mandioca vinha da cabaceira (parte continental) e vários outros produtos da roça pois na Ilha insular devido as suas características geográficas não permitia a produção agrícola. Porém, segundo ela, há famílias que junto das suas residências faziam pequenos canteiros onde produziam pepinos, pés de milho, feijão nyemba alfaces e tomate cereja. Mas estas produções eram em pequenas quantidades devido ao espaço em si.

Pratos típicos

De acordo com a nossa interlocutora, constituem pratos típicos da Ilha de Moçambique o Arroz de Mapira que é mistura feijão com mapira.

Mapira com feijão Nyemba.

Arroz misturado com feijão holoco.

Em algum momento a interlocutora referiu que comia-se xima também de quando em vez, porém, são poucas vezes que tal acontece.

Outro prato é a banana fervida leite de coco (calderada).

Numino feito a base de farinha de mandioca fresca.

Karacata denominado Numino de batata-doce. O Numino é feito também com a farinha de mandioca seca e tem nome de karacata.

Falando dos acompanhantes do arroz, disse que comia-se com molho de tocossado, feijão holoco feito a óleo.

Sobre a proveniência do arroz, a interlocutora referiu que vinha da Índia através dos navios Carregueiros que pertenciam aos Indianos comerciantes que se encarregavam em abastecer a África em particular a Ilha de Moçambique em mantimentos.

Os navios traziam também Feijão e Manteiga.

No que diz respeito à abertura das machambas na zona continental pelos residentes da parte insular, só foi possível a partir do ano em que se construiu a ponto de ligação entre parte insular e continental. Esta prática veio intensificar-se após a independência com a instauração da “Operação e Produção” onde quase todos eram obrigados a produzir comida para o bem do país, no ano de 1982.

Respondendo a uma pergunta sobre que alimentos levavam à machamba, a interlocutora em causa referiu que na maior das vezes levavam a comida do dia anterior. Alguns não levavam nada pois, na machamba sempre havia uma casinha onde deixavam os produtos para prepararem durante os dias de produção.

No que concerne às cerimónias tradicionais, a interlocutora referiu que não era prática da Ilha realizar cerimónias específicas. Porém, sempre que houvesse a necessidade de o fazer, usava-se a farinha de milho para fazer o “*Phepa*¹” para evocar os antepassados. Terminada cerimónia *Phepa*, preparavam-se vários pratos para celebração dos ritos de iniciação e outras cerimónias locais. Dentre vários pratos preparados na cerimónia, destaque vai para *Sanana* (farinha de arroz com coco) assado na panela de barro e com a respectiva tampa também de barro. *Mukati* um tipo de bolo local que é feito de farinha de trigo e assado na lata de leite condensado (dividida ao meio). *Apas* feitas com base na farinha de arroz. Outras *apas* também denominadas de *Roti* feitos de farinha de trigo.

Preparava-se também um outro tipo de prato denominado Quitsiri (arroz com feijão holoco) e manteiga acompanhado de camarão refogado.

¹ Cerimónia de comunicação entre os ancestrais e os vivos realizadas pelas famílias africanas através de farinha de milho misturada num recipiente que pode ser cafuno, prato de madeira com água.

Os instrumentos usados para servir a comida eram: Talho² para o pai da família e pratos e talhares de alumínio pra o resto da família. Note interessante é que toda a família sentava-se numa esteira enorme feita localmente com base na palha.

A confecção da comida estava sob responsabilidade da dona de casa.

Quanto aos instrumentos para confeccionar as comidas eram panelas de barro pois davam bom sabor a comida e evitavam que a comida pudesse se estragar com facilidade devido a sua natureza de fabrico. Na época segundo contou a interlocutora, usava-se lenha e as panelas eram seguradas por pedras substituídas actualmente pelos tripés. Mas por vezes devido a falta da lenha, recorria-se à fibra/casca de coco.

Comia-se bastante em quase maioria das famílias o arroz holoco com molho de tomate feito a óleo.

Na sua infância os pais lhe contavam que devia evitar brincar com rapazes, principalmente nas noites a sós. Se tal tivesse que acontecer devia ser na presença dos mais velhos. Outro aspecto bastante educativo era proibido de escutar as conversas dos adultos, pelo que tinham que manter uma distância com eles.

Entre primos e irmãos da mesma casa brincavam cantando e dançando canções com temáticas educativas da sociedade no geral.

Carnes

As carnes que eram consumidas na altura eram: de vaca, de cabrito, de ovelha e não havia dia específico para comer carne.

Tomava-se leite fresco e poucas vezes o condensado. O leite fresco era guardado e mais tarde batia-se com açúcar e tornava-se yougurt que na linguagem local chamava-se de *Etaya*.

Com Milho era preparado um tipo de Mukati que era pilado para separar o farelo do milho. Amassava-se e enrolava-se na folha de Macuti e de seguida fervia-se na panela e depois de cozer e arrefecido comia-se.

O peixe por sua vez era assado numa vara depois de lhe retirado as tripas e escamas.

O Milho para fazer a xima era pilado no pilão.

² Uma espécie de bandeja de alumínio onde se arrumavam os pratos e talhares para servir ao pai da casa.

Pratos estrangeiros

Chamussas, Apas e os diversos temperos indianos e árabes que dão gosto a comida. Outros pratos importados da diáspora são as Sopas, Canja, Calderada, assados tanto na panela como no forno, Alentria (massa milanesa), Mole-mole (comidas com temperos)

Sobre os conflitos provocadas pela introdução de novos cardápios alimentares, a interlocutora disse que devido à raça e culturas mistas que predominavam na Ilha de Moçambique não houve conflito alimentares na região porque ambos impactaram e contemplaram nas suas vidas por isso que até a actualidade todos esses pratos são preparados em qualquer família residente na Ilha de Moçambique e que constitui identidade local.

Referiu ainda que actualmente há vários pratos que não são preparados devido a inexistência muitos ingredientes na região. Outro factor é a morte de alguns velhos que melhor sabiam preparar. Para além de que com a dinâmica da vida que actual se leva muita coisa vem mudando na vida das pessoas em particular na gastronomia local.

Perguntada sobre a forma de conservação dos alimentos antes de ter a corrente eléctrica a interlocutora respondera que ferviam a carne e de seguida punham a secar ao sol e depois conservava-se num lugar seguro e de preferência na cozinha ou no celeiro.

Na hora de lanches comia, Mukati, bolachas, papas, de aletria, Badjias, bolos, biscoitos, chamussas e arroz pulão. Comia-se também a Gelepe (fermento de pão com royal, numa tigela de fundo, molho de açúcar misturado com casca de limão). O molho de açúcar era pintado a amarelo. Comia-se sobremesa como o pudim feitos localmente.

Com as algas do Mar fazia-se e continua até hoje, um tipo de prato chamado Circir (mistura de leite de coco, cebola, castanha e camarão) e comia-se com arroz de Mapira com feijão.

Casquinhas de caranguejo assado ou frito era um dos pratos predilectos que aliciava muitas pessoas nas famílias. Devido a sua importância e gosto continua a ser preparado até hoje principalmente em Restaurantes que cobram muito caro por cada dose.

Outro prato que me recordo agora filho é capapo (feito de camarão ou peixe), farinha de milho e cebola picante.

Sanana também come-se com caril que pode ser feijão holoco que moem-se e mistura-se com arroz e é da origem da mapira.

Comia-se Sofria (nome atribuído ao arroz de Mapira).

Em tempos da sua infância a nossa Interlocutora “FA” conta que junto dos seus irmãos e primos, iam roubar a maçaroca produzida na machamba vizinha que por sinal era a única na Ilha dada as características geográficas e climáticas que não permitem a pratica da agricultura. Para além de que a Ilha de Moçambique não havia espaço para a pratica desta actividade.

Outro ponto importante que a dona “FA” contou é que os seus pais tinham uma machamba na parte continental da Ilha, onde plantavam árvores de frutas nomeadamente: mangueiras, cajueiros, coqueiros, tangerineiras, ateiras e laranjeiras. A machamba ficava ao cuidado da sua avó, mas com a sua morte esta viria a ser vendida uma vez que ninguém mais estaria com interesse de cuidar dela.

Segundo contou a dona “FA” o facto fundamental é que a cultura de produção agrícola não é habitual na região pois, sempre compraram os alimentos vindos de outros pontos da província e do mundo para o seu consumo diário. Esses alimentos eram transportados em barcos, navios e outros Carregueiros que escalavam a Ilha de Moçambique.

O transporte de carga e o respectivo comércio estava na responsabilidade dos indianos e alguns árabes tal como refere.

Dona “FA” referiu que para manter a tradição de boa cozinha e garantir a continuidade do dossiê alimentar na família, ela tem estado a ensinar os seus filhos como preparar uma boa comida. “Aqui em casa todos sabem cozinhar bem, até esse meu filho X quando prepara a comida parecer uma mulher. Ele faz tudo e sabe muito bem cozinhar. Continuando disse: aquele meu sobrinho também cozinha muito bem mas não consegui manter-lhe na escola e isso me deixa muito triste pelo facto de ele ter abandonado os estudos. Estou muito triste mesmo, repetiu. Mas o resto das actividades da casa, ele sabe bem-fazer.

No que diz respeito aos instrumentos usados ela falou que tem todos os que usou em tempos com os seus pais, porém, não pode os tirar porque na despensa tem ratos e baratas que só de ela abrir a porta os bichos vão sair e incomodar.

Restaurante Sara's Place

Proprietária Sara Ismael Viegas de 55 anos de idade, Natural da Ilha de Moçambique.

Profissão: Cozinheira.

Narra esta interlocutora que na sua infância comia o que era oferecida pelos seus pais e avós: Mukatis, Badjias, toritori, doces de amendoim, de coco, castanha melada (feita com açúcar e algumas especiarias).

Os bolinhos denominados Sanana em língua local eram feitos de farinha de arroz o de feijão moído. Também são chamados de mikati.

Comia também cachora (feito com base na farinha de arroz e leite de coco).

Pratos típicos

Tocossado de peixe ou galinha que também pode ser feito com a carne caprina.

Matapas (verduras): Folhas da planta de mandioca, algas do Mar, Couve, hortaliças de abobora, de feijão nyemba.

Mariscos: caril de Caranguejo com coco. Peixe, Lula, Camarão.

Acril de castanha com feijão.

O arroz é preparado ou em branco ou com feijão holoco e leite de coco. Com a farinha de arroz faz-se karakata.

Faz igualmente o arroz de mapira com feijão.

A farinha de milho prepara-se xima branca.

A Mandioca é outro elemento fundamental que acompanha a variedade de caril dependendo dos gostos e vontade que a família tem em cada dia. A mandioca coze-se e é acompanhado muitas das vezes com o peixe frito assim como com o molho de tomate ou cebolada.

Ingredientes de cada prato – Tocossado

Água, tomate, peixe, manga seca ou fresca, sumo de limão e malagueta.

Escama-se o peixe, depois de lavar bem, tempera-se com o sumo de limão, enquanto fica em molho, corta-se tomate em rodela.

De seguida põe-se o peixe na panela com um pouco de água e deita-se o tomate cortado e a manga e deixa-se ferver até cozer e põe sal a gosto. Assim que estiver pronto já se pode servir à mesa.

Matapas ou Verduras:

Castanha limpa, leite de coco e cebola alga do mar. Os mesmos ingredientes são usados na Matapa de mandioca, da couve e outras hortaliças.

A Dona Sara explicara que o uso da castanha no caril feito com base nas verduras iniciou com a chegada dos indianos pois, não era prática local de acordo com o que aprendeu com os seus avós. Avançou ainda que para além da castanha entram ainda outras especiarias indianas no caril. Mas que devido à escassez parte delas não são usados devido a sua ausência no mercado local. E se aparecem são muito caros.

Segundo a interlocutora, a Ilha insular não produz nenhum produto agrícola porém, as verduras sempre vieram do continente (outros distritos da província de Nampula incluindo a cidade capital), com excepção do Circir (alga do Mar) que é extraído em Mangais nas margens do mar na parte continental da Ilha e outra vem da Cabaceira Pequena.

Segundo conta Dona Sara, os seus pais aconselhavam-nos a comer Matapa e peixe porque é muito nutritivo. Porém, segundo ela, nem todo o tipo de peixe era admissível a se comer porque tem uma espécie que os seus pais diziam que provocava lombrigas, pelo que não deviam comer.

Outro produto aconselhado até de forma obrigatório é abobora pois, segundo ela, os pais alegavam que este produto dá força por isso é indispensável o seu consumo. O mesmo se dizia sobre o amendoim, pepino, feijão jugo que se dizia serem produtos que dão força.

Sobre a proveniência de especiarias e outras variedades de temperos a Dona Sara disse que a maioria dos temperos são provenientes da Índia por isso é que muitos pratos que são confeccionados na Ilha de Moçambique em influencia indiana. Mas não é só da Índia filho, os Árabes também ensinaram e deixaram seu legado aqui na Ilha na componente da gastronomia.

Alguns dos temperos que me vem em mente da proveniência Indiana são: Cuminho, Massalo, Louro, colorau doce, Vinagre, Pimenta Preta, Cravo-da-índia, a Canela, Cardamungo, Oregano, para Pizza são da proveniência Árabe massa tomate é também estrangeiro, porem, a Dona Sara não sabe explicar a origem deste produto e ela acha que pode ser um dos produtos vindos de Portugal.

Respondendo a uma pergunta sobre prováveis conflitos pela introdução de temperos e outras formas de preparar as comidas pela influência estrangeira comentou que para o caso da sua família não há conflitos porque encaram as mudanças como um processo normal da vida.

Conservação dos alimentos

A Dona Sara diz que o que via a mãe a fazer era um processo muito estético e engraçado olhando para actual realidade. Consistia em botar água numa tigela um pouco saliente e fundo, e de seguida metia-se o produto a se conservar num outro recipiente menor que mergulhava-se no que continha água. A conservação podia levar até três dias o máximo. Deu exemplo de pudim que se conservava com frequência dessa forma na sua família.

Os outros produtos como o peixe e a Lula, segundo ela não havia necessidade de conservar pois, estavam sempre disponíveis no mercado de peixe ou mesmo no Mar. Para além, dos pescadores que sempre circularam na cidade a vender os mariscos. Por isso que logo que se comprassem escamava-se o peixe e fritava-se no mesmo dia. *Marisco é sempre bom ainda fresco.*

Para evitar desperdício, as famílias sem meios de conservação adequadas para conservação, compravam produtos em pequenas quantidades.

Contou que havia famílias com geleiras que funcionavam a petróleo e que conseguiam conservar seus alimentos com facilidade.

Instrumentos usados

Sobre os instrumentos usados na confecção de alimentos a Dona Sara contou que a prática local é de usar as panelas de Barro, de Inox e recentemente usam-se as panelas de Alumínio. Vincou que aprendeu com os seus pais que a comida feita em panelas de barro é muito boa porque coze bem e não se estraga com facilidade. O barro é muito bom para a comida pelo que não deixa a comida a se estragar e ela tem a capacidade de conservar a comida por muitos dias.

As colheres usadas na cozinha são de madeira e de Bambú para virar o peixe durante a fritura pelo menos é o que a Mãe fazia. A minha mãe usava colheres específicos em cada refeição de acordo com o tipo de alimento a preparar.

A forma adequada que ela encontrou de transmissão a outras gerações o seu conhecimento da gastronomia é a instrução que ela dá aos seus filhos e colaboradores sobre como preparar cada prato. E disse mais “há muitos colaboradores meus espalhados em hotéis aqui na Ilha e nas Cidades de Nacala e Nampula que se despediram porque conseguiram melhores empregos com bons salários. E isso me enche de orgulho porque os meus ensinamentos vão se expandindo por aí”

Contou um episódio que tem a ver com a recuperação o prato típico que há vários anos não se preparava na Ilha tendo dito que na altura quando trabalhava como colaboradora do Restaurante Relíquias com uma amiga Portuguesa ela pensou em trazer algo novo para seus clientes que aos domingos sendo um dia especial servia-se sempre um Bufé e sempre exigiam algo novo. Foi então que foi a casa falar com os seus pais para que lhe explicassem onde e como poderia ter a alga do Mar (Ciricir). O pai e a mãe teriam dito a ela que estava maluca pois, ninguém mais preparava aquele prato na Ilha e aí. Por isso devia esquecer dessa loucura. Mas ela não desistiu pois, num outro dia pediu ao pai o contacto do senhor que fornecia em tempos verduras da machamba aos seus pais e vizinhos. O pai não tinha o contacto do senhor mas mesmo assim, ela não se deu de vencida pois, foi a praia procurar um dos seus amigos/colegas do barco. A sorte sorriu para ela no dia pelo que conseguiu encontrar o velho amigo do fornecedor do Ciricir. Tendo esta deixado o recado de que devia levar à Ilha a Matapa como é tratada a alga do Mar naquela região. Não se sentia satisfeita pois, a ideia era de encontrar o próprio fornecedor e não estava segura de que a mensagem chegaria aos visados.

Para a sua surpresa na quinta-feira seguinte foi lá o senhor deixar a encomenda e segunda ela, o interessante é que não tinha chegado ao serviço ainda pelo que foi recebida a encomenda pela sua amiga Portuguesa. E a hora que a Dona Sara chegou a sua amiga dissera-lhe que tem uma encomenda trazida por um velho podia pega-la na cozinha. Sem crer que seria o que ela pretendia, esta dirigiu-se a cozinha e desfez o embrulho e surpreendida pela verdura que tanto precisava para dar lembrança da sua infância e que queria partilhar com os clientes do Restaurante.

Como fosse surpresa não anunciou logo à sua amiga de que se tratava, esperou o domingo para preparar o prato. A sua amiga chegou quase na hora do almoço e perguntou o que havia sido preparado para os seus clientes como prato especial do dia. Eis que ela responde “fiz Matapa de Circir”. E a amiga não gostou e começou a falar mas não havendo mais tempo para preparar outra coisa porque o tempo não dava para mais nada, esta ordenou que se servisse à mesa.

Na hora de tomada da refeição, a surpresa da sua amiga é que todos queriam aquele que foi considerado de precioso prato do dia pois, resgatou a infância de muitos clientes. E a sua amiga pediu desculpas por ter ralhado com ela pois, não esperava do impacto positivo que o prato traria. Os seus pais ficaram surpresos quando receberam a notícia pois, nunca tinham pensado que a sua filha poderia resgatar a sua infância através da gastronomia.

E a partir daí, começou a frequência de solicitação do prato não só naquele restaurante mas em muitos outros locais e em cerimónias de casamento a Dona Sara era solicitada para ir preparar aquele prato e tantos outros locais. Por isso na sua vida a Matapa de Circir é histórica.

Foi então que passados 10 anos como colaboradora no Restaurante Relíquias, decidi em 2010 abrir seu próprio Restaurante onde emprega cerca de 12 colaboradores. O Restaurante tem a designação de OLEPA (que significa prato típico na língua local).

Entradas

Como entradas a Dona Sara referiu que frequentemente servem-se Chamussas, Badjias, Sopas em certas casas, mandioca cozida, caranguejo que ainda é prática em algumas casas nos actuais dias.

As embarcações vindas da parte continental é que traziam as verduras, legumes e outros produtos agrícolas. Em tempos esta actividade estava a cargo dos homens e com o tempo as mulheres também passaram a dedicar-se na mesma actividade.

Restaurante 2.

No outro restaurante podemos colher dados sobre as influências na gastronomia local tendo em conta os pratos confeccionados para servir aos turistas, funcionários e outras pessoas que tem frequentado aquele local.

Tratarei ao proprietário deste por Senhor “Saul” como forma de garantir a preservação da identidade e personalidade do mesmo.

Na sua explanação o senhor “Saul” falou das técnicas de cozedura da Matapa de Circir (Alga do Mar) tendo dito que esta precisa ser fervida duas vezes e retirar a água e na terceira fervura deve já ficar pronta para se temperar.

Para preparar precisa-se de coar o coco para adquirir o leite, corta-se duas cebolas ou mais dependendo do gosto de cada um e amendoim pilado. O amendoim pode ser coado junto com o coco (dependendo da preferência de cada um). A quantidade do amendoim depende da quantidade da matapa.

De seguida põe-se a ferver o amendoim e o coco durante 30 minutos depois põe-se a matapa e a castanha limpa, cebola e sal a gosto e deixar ferver até cozer. E daí fica pronta para degustar. Explicou que o mesmo processo é feito com outras Matapas (verduras).

Este caril pode ser acompanhado com arroz de coco ou com Xima de farinha de milho ou ainda com mandioca fervida.

O arroz tem uma forma de preparar que é mistura deste com feijão holoco e coco. De acordo com este interlocutor, este modo de preparar tem a sua influência árabe porque estes não gostavam de usar o óleo vegetal pelo que preferiam usar mais o leite do coco na confecção das suas refeições.

Falou de alguns dos temperos como Cuminho, coentro, massala, piri-piri (pimenta), manga verde ou seca, folhas de louro e outros.

Este interlocutor explicou que o piri-piri e a manga têm uma função importante na vida humana pois, para além de ser um simples alimento, ele funciona também como estimulante para activar o leite das mães que tem dificuldades de aleitamento (falta de leite) dos seus filhos. Também funcionam como medicamento de dores do estômago.

De acordo com este interlocutor, a Xima e o peixe preparado de formas diversas constitui o prato principal desde sempre para as famílias da Ilha. Por isso é que até hoje se vive esta prática.

Falando sobre as influencias o senhor Saul disse que na Ilha é muito frequente comer-se Apas feitos de trigo. As Apas são feitas pelo trigo, leite de coco e de seguida mistura-se tudo num recipiente amassa-se o trigo e depois assa-se.

Após retirar a Apa do forno, ferve-se outra parte do leite de coco com manteiga para amolecer a Apa. E disse que a sua proveniência é árabe.

As outras Apas amassadas com água e assadas têm influencia a Tanzaniana.

Familia B

Nome: Zubaida Mussagy, não sabe quantos anos tem. É natural da Ilha de Moçambique. Não estudou, apenas aprendeu a teologia Islâmica. Seus avôs são de origem Comoriana (Ilhas Comores).

Práticas alimentares

Falando sobre a sua história de Vida partindo da infância referiu que quando menor eram dados (junto dos seus irmãos e primos) pelos seus pais e avós os bolinhos como Sanana, Mukatis, bananas, badjias, bolachas, doces, dentre outros produtos cujos alguns não se lembra deles. Eram produtos que recebia na hora do café-da-manhã e para o lanche.

Na hora de almoço a mãe e a sua avó preparavam Mexoeira, Mapira, Arroz, Peixe e tantos outros mariscos que compravam com os pescadores. A mandioca, batata-doce e banana também faziam parte do cardápio e eram considerados comidas especiais.

Porém, a Ilha de Moçambique como não tem espaço para fazer machambas, os produtos agrícolas vinham de fora da parte insular, concretamente de Jempesse onde o Sr. João Ferreira dos Santos tinha uma machamba bem grande e produziam varias hortícolas para alimentar seus armazéns na Ilha insular. O Sr. João Ferreira dos Santos tinha muito gado também e é quem fornecia carne e leite para muitos residentes daqui da Ilha.

Falando sobre o impacto dos produtos consumidos na época comparativamente com o que se consome na actualidade ela referiu que, *“há uma grande diferença pois, os produtos naquela altura eram todos eles naturais e cresciam com base na realidade trazida pela natureza e não havia necessidade de por adubos, ou fazer regas. Mas o que se come agora é muito venenoso se assim posso dizer porque nos trazem muitas doenças”*.

Mesmo o arroz que o senhor João Ferreira dos Santos recebia da Índia através dos navios que ancoravam aqui na Ilha era bem cheiroso e podia-se comer mesmo sem caril sem problema algum, mas agora nada disso é possível porque alguns tipos não tem aroma nenhum e antes de cozinhar deves lavar muitas vezes o que contribui para remover o próprio gosto do arroz. Sentenciou.

Os navios que chegavam aqui traziam muitas coisas como bolachas, doces, manteiga, açúcar e muito mais. Mas também traziam sementes para plantar nas machambas daqui da Ilha na parte continental, na Cabaceira Pequena e Angoche.

Repetindo sobre o bem que os alimentos faziam para o organismo, falou do sabor das maçarocas, laranjas, mangas, tangerinas e demais frutas que tinham um sabor incrível que lhe enchem água na boca só de recordar. Não o que se come agora, tudo tem químicos e só nos provoca doenças.

Ao longo da nossa conversa a Dona Zubaida referiu que este processo das mudanças dos alimentos começou depois da independência com a infiltração chinesa que tende a piratear tudo para ganhar dinheiro.

Veja só que introduziu-se o caldo que nós não comíamos para nos enganar no sabor da comida porque altera na totalidade o gosto da comida na boca. Até a comida mal preparada basta alguém por o caldo pronto pensa que sabe cozinhar. E esse caldo ai traz para gente consequências graves na nossa saúde. Por isso se for ao hospital tem muitas doenças que antes não havia por conta dessas coisas que o governo deixa que se vendem para a população. Antes não acontecia isto. É triste sabe filho. Essas mudanças dos alimentos contribuem no surgimento de muitas doenças repetiu.

Falou que tinha uma machamba na parte continental onde produzia castanha de caju, mangas, laranjas, ananás, banana, e muitas outras frutas. A minha machamba era só para frutas filho (fruteira).

Num outro momento ao longo da conversa ela voltou para comentar sobre as mudanças de vida actual falando sobre as consequências que isso traz na alteração do comportamento das pessoas. E disse “os pais tem medo dos seus próprios filhos, o que na nossa época era contrario, porque nós é que tínhamos medo dos nossos pais”.

Mas o que levavam para comer na machamba avó?

Nós não levávamos nada de lanche ou marmitas para machamba porque lá tinha uma casinha que deixávamos produtos para fazer nossa comida nos dias de ir a produção.

A alimentação base que nossos pais nos proporcionavam era arroz misturado com feijão holoco durante a cozedura, ou arroz com feijão nyemba/cute, calderada de mandioca, de banana verde ou madura, de batata-doce, Apas de arroz, Sanana (bolinhos de arroz), cachora (feito com base na farinha de arroz e depois frita-se), Mucunapa de mexoeira, de arroz, de mapira. Referiu que Mucunapa de Mapira é espiritual.

Faziam-se doces de castanha, de amendoim, de coco. Esse de coco foi inventado aqui em casa pelos meus avós. Comíamos também badjias e Apas de farinha de trigo de influência indiana. Outro prato que não se dispensava é a Matapa de Circir que é caril que acompanha o arroz holoco, ou de feijão nyemba. Como argumentado por Scott (Citado por, Koc e Welsh, 2002), os indivíduos estão sujeitos à assunção de várias identidades, que adquirem importância dependendo da época e do contexto. Por isso é essencial não apenas verificar a identidade em si, mas entender quais são os factores que contribuíram para o seu nascimento e para a sua diferenciação.

Outro caril era de caranguejo feito com base no óleo de coco. A ostra marinha também podia-se fazer com o leite de coco. Tocossado de peixe.

Sobre alimentos espirituais esta interlocutora falou da Otheka que normalmente prepara-se para cura de algumas doenças espirituais e ritos de iniciação.

Que doenças são essas e como se manifesta, questionei?

Com um sorriso respondeu dizendo que tratam-se daquelas que alguém de má-fé envia um espírito invisível para si e começa a se manifestar no seu corpo no dia-a-dia e não te deixa em paz. Então para remove-lo deve-se fazer uma cerimónia tradicional acompanhada de orações com alcorão para expulsar o mau espírito. A Otheka era feita com a farinha de mapira e se usava para comunicar os antepassados/ancestrais para ajudar na remoção do espírito em causa.

Num outro dia a Dona Zubaida referiu que ultimamente há muitos produtos enlatados que contribuem na deterioração na saúde das pessoas. Por isso que tenho estado a proibir as crianças a evitar comer certas coisas mas como é difícil controlá-las eles acabam comendo fora de casa com seus amigos. E para piorar os médicos actuais que actuam nos hospitais não

são tão sérios assim, ou seja, não actuam com profissionalismo pois, dizem-te directamente que você vai morrer criando um susto ao doente. Eu estou proibida de comer muitas coisas na minha vida. Hoje tenho diabetes, tensão e o médico disse-me que vou morrer qualquer momento. Por isso é que não saio de casa sem justa causa.

Respondendo a uma questão de quem teria-lhe ensinado a cozinhar a Dona Zubaida respondeu que foi a sua tia materna quem lhe ensinou a cozinhar pois, era uma forma de lhe preparar para ir ao lar. Ela me dizia assim “*você deve aprender a cozinhar para poder fazer boa comida para o seu marido*”. *Se não fizer boa comida seu marido não vai gostar e ai eu aprendi porque não queria ter um marido que não gostasse da minha comida.* Comentou.

Ela disse que fez o primeiro prato sem assessoria de ninguém porque tinha conseguido observar bem à mãe, avó e a sua tia mestre a cozinhar. O prato feito foi Namarupada (Apas de trigo com coco ralado e açúcar) que depois de amassado era frito para comer.

Ela fazia também doces de manga, de papaia, que hoje com as mudanças alimentares foi tudo transformado em Jamo.

Instrumentos usados na confecção dos alimentos.

A Dona Zubaida revelou que usavam-se os seguintes: panelas de alumínio e de barro. Mas a preferência mesmo era a de barro porque dá sabor a comida e tem a capacidade de conservação dos alimentos devido as propriedades que ela possui.

Disse ainda mais que outros instrumentos usados eram as colheres de madeira pra mexer as panelas e cada tipo de refeição tinha sua colher. Ou seja, havia colher para mexer arroz, outra para caril durante a confecção da comida no fogo. No entanto, na mesa também havia colheres específicas que eram usadas para servir a comida nos pratos. Em algumas famílias usavam as de madeira e em outras de alumínio.

Em momentos de festas ou de mutirões a gente adaptava colheres de bambus porque as panelas eram grandes e tinha que ser uma que aguentasse a quantidade da comida na panela.

Quanto aos pratos nós aqui em casa usávamos pratos de porcelana que comprávamos com os árabes e indianos e outros que meus avós traziam das Ilhas Comores. Mas em outras famílias que não tivessem posse e condições de comprar porcelanas, usavam pratos de alumínio ou de madeira.

Os copos eram de bronze e alumínio na sua maioria que eram vendidos nos armazéns dos indianos que tinham-se fixado aqui na Ilha de Moçambique.

As nossas cozinhas tinham sido equipadas com fogões de barro ou tijolos. Para quem não tivesse condições tinha que arranjar pedras/rochas ao longo das margens do mar para servir como tripés. Alguns até usavam cimento ou barro para fixar definitivamente os seus tripés nas suas cozinhas. No entanto havia panelas de alumínio que vinha com o seu tripé mas era muito baixo porque não permitia por lenha suficiente para cozer a comida.

O milho era usado para fazer a farinha na moagem ou em casa principalmente em ocasiões especiais. Para moer o milho usava-se a Tafuna em moinho de origem indiana feito com base na Pedra. Eram preparadas duas pedras do mesmo tamanho, com um formato redondo. Uma tinha uma ponta aguçada e a outra um buraco para fixar a ponta aguçada no momento de moer o milho.

Em mutirões normalmente era usado dinheiro para o pagamento diferente do que se fazia em outros pontos do país que as pessoas apenas comiam a comida que se preparava que até podia ser um animal sacrificado para alimentar os participantes.

CARNES

Que carnes comiam na época?

Eram várias carnes com referência, a de cabrito, vaca, galinha cafreal, pombo, de ovelha, coelho... Porém algumas carnes são proibidas o seu consumo na actualidade devido ao ácido úrico detectado pelas entidades responsáveis pelo controlo das doenças de origem animal. Mas na época comíamos tudo e não acontecia nada, Comentou...

Falou que preparava-se o óleo do coco para aplicar no corpo para prevenir varizes e ajudava no crescimento e desenvolvimento do cabelo.

Não havia ocasião específica para consumo da carne qualquer momento podia-se comer. Explicou.

Trigo vinha da Índia. Apas, chamussas, doces de leite de acordo com a Dona Zubaida são de origem indiana. Enquanto Apas de farinha de arroz são de origem árabe.

Elementos introduzidos e transformações ocorridas na gastronomia

A Dona Zubaida referiu que ao longo do tempo há muita coisa alterada na gastronomia da Ilha de Moçambique. *Podemos começar pela introdução desse caldo que eu acho que esta a matar as pessoas porque não se sabe de quê exactamente é fabricado mas que somos vendidos e compramos para por nas nossas comidas e saladas.* Antes não havia tomate souce mas hoje em dia usamos como substituto do tomate fresco. Embora esse mesmo tomate foi igualmente adulterado porque está cheio de químicos por causa dos adubos que põe para permitir que ele cresça rápido e meterem no mercado.

Devido as dúvidas da proveniência ou seja, dos ingredientes usados no fabrico do caldo ”*nós aqui em casa não comemos porque pode ser que esteja a usar animais que são proibidos pela nossa religião para o seu consumo*”. Então nós preferimos usar o sal mesmo. Veja que muitos dizem “ora é caldo de galinha, ora de vaca e outros caldos não tem nenhuma imagem, então as informações são deturpadas sobre os reais ingredientes”.

Caldo é um dos alimentos que contribui no conflito das nossas tradições culturais porque não tem aspecto certo da sua existência. Para além de que impacta na saúde de muitas pessoas cuja algumas nem sequer usam sal nas comidas desde que descobriram o caldo.

Outras transformações são no processo de confecção das verduras que além de usar-se o leite do coco e amendoim com castanha, costumamos ver pessoas que preparam usando óleos vegetais como se fosse saladas assim. Mas isso “*não é bom para saúde*”. Por exemplo a couve, hortaliça de feijão, de abobora, a matapa de mandioca há pessoas que preparam a óleo mas nós crescemos sabendo que essas verduras são preparadas com base no amendoim, leite de coco e castanha. Para além de que o óleo é prejudicial para o organismo. Alguns tem muitas gorduras e não sabem porque, e pode ser o caso do uso excessivo desses óleos que são gordurosos.

E para nós que crescemos na era de comer boas coisas, isso cria conflito connosco mesmo porque altera o sentido de preparar a comida original da nossa Ilha. Estou a imaginar que daqui a alguns anos nossas comidas vão desaparecer e ficarem essas coisas que mal fazem a saúde nas pessoas. Principalmente naquelas pessoas que saem da Ilha para outros cantos do país é que no trazem esses elementos de mudança nas nossas comidas.

Mas avó, onde é que aprenderam essas receitas aí?

Meu filho, aqui há muita coisa junta, primeiro é que o amendoim é caro porque já não chove como antes e os solos estão pobres. Os coqueiros também estão empobrecidos por causa do

emagrecimento letal dos coqueiros uma doença que só agora ouço na rádio e televisão mas durante infância até fazer os meus 8 filhos nunca tinha ouvido falar. Continuando disse a pobreza que contribui na falta de dinheiro para aquisição dos produtos acaba sendo o factor principal dessas invenções, mas que estão a matar muita gente. Outro elemento influenciador são as novelas que apresentam receitas do dia-a-dia e as pessoas querem implementar aquilo. Por isso que eu digo é muita coisa junta.

Outras alterações notáveis nas nossas refeições são os temperos que alguns que são usados para temperar as carnes e os mariscos na nossa época parte delas eram somente para metermos nos bolos de farinha de trigo.

Por isso há muita influência nas nossas comidas dos hábitos alimentícios indianos e árabes porque aqui na nossa Ilha os que forneciam as comidas mesmo com a entrada dos portugueses são os indianos e árabes. E eles trocavam isso com as nossas riquezas como ouro, marfim que vinha de Sofala, Quelimane e outros pontos de Moçambique.

E esses costumes na forma de preparar as nossas comidas algumas ficaram até hoje. Por exemplo para temperar as carnes precisas de limão, alho, cominho, piri-piri, açafrão, colorau. Enquanto nossos antepassados não faziam isso, era só colocar na vara e assar no fogo ou então cozer com leite de coco e amendoim. Não havia tantos temperos assim como hoje existem.

Hoje em dia, se você for ao mercado encontra tempero para cada espécie de carne que pretendes preparar. Outros temperos são duvidosos mas as pessoas compram para o seu uso e acabam pondo em causa a sua saúde.

Nós crescemos comendo esses temperos de origem indiana nomeadamente: cominho, açafrão, piri-piri redondo, colorau, canela em pau, cravinho e outros que esqueci. E outros também de proveniência árabe que são: piri-piri vermelho.

E dos portugueses o que aprenderam?

Bom, esses também ensinaram algumas coisas precisamente para aqueles que trabalhavam como empregados domésticos. Mas são poucos pratos e sinceramente aqui na Ilha dificilmente se preparam. Tais são as sopas que só se comem nas festas e alguns restaurantes, arroz fogado, carnes assadas na brasa e uma variedade de saladas. Esses é que são

portugueses. Mas te digo que pode andar em muitas casas aqui na Ilha, não vais encontrar tantos pratos.

Que cerimónias tradicionais vocês fazem aqui, e o que comem?

Nos temos Ziar e o Hide Ulfitre. Então nessas cerimónias preparamos arroz, e carne. Mas o arroz que muitos gostam é o arroz holoco e as carnes devem ser feitas com leite de coco.

Tratando-se de uma festa preparamos muitos bolinhos Mukati wa mocutini; Aletria feita com (Massa Milanese, leite, manteiga e açúcar); Ociro (farinha de trigo, leite, manteiga, açúcar e alguns temperos).

Respondendo a uma questão sobre os mecanismos implementados para garantir a manutenção da cozinha aprendida com os seus antepassados disse “ensinei meus filhos a preservar estas práticas e agora ensino os meus netos também”.

Por vezes temos viajado até Comores lá de onde vieram nossos ancestrais para incentivar aos meus filhos a dar continuidade do que aprendemos pois, em Comores muitos hábitos alimentares são da influência Indiana e Árabe como nós aqui. Mas desde que faleceu meu marido dificilmente viajamos porque eu ando doente e o pouco dinheiro usamos na compra de medicamento. A nossa confraria também tem-me ajudado um pouco porque meu marido foi quem fundou aquela confraria. Por isso ele não parava em casa de tanto andar para ajudar as pessoas. Ele era um líder que tratava as pessoas mas sem receber nada em troca. Estava a fazer serviço do Allah.

Explicou ainda que ela aprendeu a cozinhar com a sua tia que aprendera também com a sua avó que de acordo com o explicado, esta terá também aprendido com os árabes e alguns indianos com quem mantinha relações amistosas. Foi a partir daí que ela prestou mais atenção para garantir a permanência do legado deixado pelos seus antepassados. “A forma de preparar as comidas é muito especial para mim porque minha avó e tia que me ensinaram aprenderam também com os outros e sempre me aconselhavam para ensinar os outros também”. Continuando disse, “fiz meu primeiro prato arroz branco de coco e minha tia me elogiou dizendo que já estava uma mulher” riu.

Enquanto conversávamos iam entrando homens que são os actuais responsáveis da Confraria fundada pelo marido para pedir os conselhos na organização de um evento que aconteceria,

envolvendo pessoas de varias confrarias da África Austral com destaque para África do Sul, Tanzânia, Namíbia e Angola.

E sempre que entrasse a visita interrompíamos a nossa conversa e deixava-a para dar seus prestes aos visitantes. No momento ficava conversando com os seus filhos dois que ainda continuam na Ilha e os rapazes que por sinal são empregados domésticos.

A filha mais velha regressada do lar é que auxiliava na explicação de algumas questões pois, a Dona Zubaida não fala fluentemente o português. E por vezes o Guia quem me acompanhava não estava sempre presente pois tinha outros afazeres.

Visitas ao Hotel O'mhipwiti

Mwazareia Amto, 63 anos de idade, natural da Ilha de Moçambique. Trabalha no Hotel a mais de 10 anos. Trabalhou no Residencial Vila Santa por muitos anos e foi onde praticou a cozinha com apoio de um velho chefe de cozinha com que trabalhou.

A história de vida da Mwazareia reverbera nos alimentos que lhe eram dados pelos seus pais e avós onde como tantos outros interlocutores narraram compõem o cardápio numino de mandioca, de batata-doce, sanana, mukatis, dentre outros bolos feitos com farinha de mandioca e de arroz.

No que diz respeito aos pratos locais ela também alinhou na senda dos outros interlocutores que preparavam a matapa de Circir (preparada com castanha, coco, cebola). A forma de preparar é a mesma. No entanto ela falou que põe caldo para adocicar. Olhando para este aspecto entende-se que é uma das formas de adulteração da receita original deste prato.

Falou ainda da forma como prepara a caldeirada de banana verde que explicou que Fria o peixe (que pode ser panado com farinha de mandioca ou de milho, depois de temperá-lo com alho e limão).

Além da caldeirada de peixe e explicou também que o outro prato que identifica os Ilhéus é Revoado (galinha fumada/galinha macua) cuja forma de preparar é a seguinte: a galinha após ser degolada depena-se, e fuma-se com folhas de coqueiro. Depois de fumá-la, ferve-se em água e sal com a manga verde ou seca. Mas também prepara o guisado de camarão.

Contou ainda que os clientes do Hotel têm mais procurado o Ciricir, revoada de galinha, posta de peixe, frango, camarão panado, caril tocossado e bife de vaca/boi, acompanhado de arroz de coco.

Um dado interessante é que a proveniência do Bife, dos frangos são adquiridos pela gerência do hotel na cidade de Nampula pois, ao nível local não tem.

Falando dos temperos que mais usa disse que na lista constam o piri-piri e sal. Os outros temperos só são usados em caso do cliente exigir pois, uma das missões que o Hotel tem é de manter a originalidade dos pratos. Porém, nomeou alguns dos temperos que tem usado embora não com muita frequência: piri-piri, rajah, massala, cuminho, cumentro, salsa, canela (em pó ou em pau). Disse que esses temperos são da proveniência indiana de acordo com os relatos que recebera dos seus antepassados. Esses temperos na altura podiam ser comprados na cidade de Nampula mas actualmente com a liberalização do mercado até no Lumbo podem ser adquiridos.

O arroz, tomate, milho, mandioca, cebola e outros produtos, conta que eram vendidos desde os anos passados na Feira da Ilha de Moçambique.

Quanto às carnes, Dona Mwazereia contou que comiam-se desde a sua infância a de vaca, pato, galinha, cabrito, ovelha, peixe. No entanto, a carne de vaca era mais consumida na época festiva (dia da Independência e particularmente nas festas do natal e fim de ano).

Nos nossos dias comemos mais feijão com arroz nas festas e a carne de vaca deixou de ser a carne especial porque até nos supermercados e mercearias é possível comprar.

Para cozinhar os alimentos, a nossa interlocutora contou que usava-se a lenha que buscava-se no continente ou em árvores secas dentro da Ilha insular. E os instrumentos usados eram panelas de barro antes de ter as de alumínio. Facto notório nesta locução é que diverge com a explicação de outros interlocutores que segundo a qual a panela de barro era usada pois conservava melhor a comida e que dava bom gosto a mesma enquanto que para ela a panela de barro era um único recurso pois não haviam panelas de alumínio tal com abundam actualmente. Usam também a frigideira para os fritos tais como o peixe, o frango, alguns bolinhos de trigo, as Apas de trigo e de milho em caso de solicitação por alguns clientes.

Quanto aos pratos ela contou que usavam na altura os pratos de alumínio ou plásticos, contudo nos últimos dias tudo mudou pois, há muitos armazenistas chineses que vendem

louca de porcelas e de vidro. Por isso comentou rindo que “hoje em dia quem continua usar loiça plástica sem recorrer ao vidro ou porcelana é porque não quer porque todo lado tem boa louça, até na feira você apanha”.

O almofariz era usado para pilar o milho antes de instalarem-se as moageiras que estão em todo lado da Ilha.

Não conhece nenhuma comida espiritual pois, não tem essa pratica na sua família.

No que concerne as mudanças ou seja, o impacto das comidas que são preparadas actualmente em relação as anteriores, Dona Mwazereia comentou que “a comida dos anos passados era muito boa e gostosa porque levava muitos temperos, nem conservantes. Não tinha químicos por isso era bem pura mesmo o que difere com o que comemos agora que está tudo adulterado a partir do próprio tomate até as carnes que consumimos são modificados”. Por isso que sofremos de muitas doenças que nem os médicos por vezes não conseguem explicar de que padece um determinado paciente. Esta interlocutora culpou o Governo de nada fazer para controlar e garantir a qualidade dos produtos que ingerimos para o nosso consumo. E disse mais “acho que o governo não nos quer mais porque tudo o que acontece eles vem e não dizem nada. Você compra algo fora de prazo por exemplo e mete a queixa ao governo a pessoa não é feita nada e volta a vender o mesmo produto. E o que isso significa? – Interrogou”.

Família “C” – Régulo

Nome: Abdala Atumane, 52 anos de idade

Natural da Ilha de Moçambique.

O Senhor Abdala Atumane foi desde a sua juventude nomeado pela família como régulo devido a sua linhagem étnica no seio da sua tribo. Contudo, o reconhecimento governamental desta figura só foi possível no ano de 2007 quando o atribuíram as insígnias do regulado. Ele conta que as origens dos seus antepassados são dos Maraves que emigraram do Centro da África até à Ilha de Moçambique nos séculos passados.

De acordo com esta fonte, os primeiros emigrantes a chegar na Ilha de Moçambique depois da sua tribo foram os árabes e hindus, seguidos pelos ingleses. Mais tarde foram os

portugueses que entraram na Ilha de Moçambique. No entanto, com a chegada dos portugueses nasceram conflitos entre eles (portugueses) com os árabes e ingleses tendo esses últimos abandonado a região para outros pontos de Moçambique.

O Senhor Abdala conta que os árabes tinham como actividade principal a exploração do Mar onde tiravam espécies de Peixe diversificadas, a busca de Ouro, Prata e Marfim. Mas também ensinavam o islão às comunidades locais.

Com a chegada dos portugueses foi instalado o Póde Administrativo e foram erguidas as primeiras infra-estruturas sociais. Destas infra-estruturas segundo o nosso interlocutor destaque vai para os fortins de Santo António que albergava os primeiros portugueses e que funcionava ainda como capela da Igreja Católica onde eram evangelizados os Moçambicanos residentes na Ilha que não professavam a religião islâmica.

De acordo com o Sr. Abdala, os maraves não queriam que as suas terras fossem dominadas pelos estrangeiros ou outros reinos locais. Foi por esse facto que se travaram várias batalhas com os ingleses e portugueses em defesa do seu território, algo que foi conseguido. Citou alguns territórios onde destacou-se mais a luta contra os invasores estrangeiros nomeadamente: Xilapane, Namwitila e Namtemba. Estas são as aldeias onde os maraves fixaram-se logo a sua chegada na parte continental da Ilha de Moçambique e jazem os restos mortais do seu líder principal que guiou aos seus compatriotas até a região. Por isso é que não queriam perder aquele território por nada.

Contou que nesta região de Xilapane onde foi sepultado o seu líder, é onde realizam as cerimónias tradicionais para invocar os seus antepassados e fazem os pedidos de tudo quanto necessitam orientados actualmente por ele (Régulo Abdala) na qualidade de líder daquela tribo.

Na cerimónia são usados os seguintes produtos: farinha de mapira, marupa (um tipo de cereal de cor preta), aguardente de caju. Essas cerimónias são feitas por baixo de uma árvore (Pwaró) considerada sagrada pela tribo local, onde são feitas orações típicas e rituais propícios acompanhados de batucada.

Dos procedimentos ele contou que “tira-se a mapira e pila-se até ficar em forma de farinha para purificar todos os participantes da cerimónia. O resto da farinha é espalhado na palhota onde jazem as ossadas do seu líder (é reabilitada de quando em vez)”. O momento de espalhar a farinha é feito de acordo com a linhagem da família, obedecendo a ordem

decrecente. Uma parte da farinha é levada ao Mar dentro de uma panela de barro com uma fita vermelha, pano branco e vermelho para fazer os pedidos do melhoramento da produção, pedido de chuva e demais necessidades que a comunidade tem. Depois das orações peditórios, a panela é jogada ao Mar onde por vezes aparece um peixe que dá o destino desta. Fala-se que o Dugongo é o peixe que muitas vezes tem dado o destino da panela e é o mesmo peixe que era procurado pelos árabes nas águas do Mar da Ilha de Moçambique.

O Regulo Abdal narrou que em tempos após a sua chegada, os maraves caçavam gazelas para a cerimónia como forma de reforçar o cardápio da festa pois, contavam com as carnes de vaca, cabrito, ovelha e galinhas do mato.

Nas suas deslocações os maraves levavam consigo seus bens e animais e onde se fixassem empregavam os locais. Mas também produziam tomate, cenoura, cebola, plantio de coqueiros e criação de animais que traziam das suas extintas terras. A produção era feita no local onde funciona o Aerodromo local da Ilha continental (Lumbo).

De acordo com o régulo comiam também karakata, mandioca seca ou fresca misturada com peixe e banana verde. Em épocas de seca comia-se Namphara (uma espécie de capim que pica) ou Nanyekereke como alternativa.

A actividade principal dos maraves era a pesca. Nas margens onde fazia-se a recolha do pescado saído do Mar, é o mesmo local onde preparavam a mandioca para secar e preferencialmente fixavam suas residências próximo do mar para facilitar a sua vida.

O milho não era produção dos maraves pois, a mexoeira e mapira eram os produtos da sua preferência. Tanto é que a produção destes cereais incluindo o amendoim são transmitidos às gerações mais novas para dar sua continuidade no futuro. No entanto, com a eclosão da guerra tiveram que emigrar para o consumo do milho.

Quanto as frutas produziam e consumiam mangas, tangerinas, laranjas, atas, bananas, cana-doce, dentre várias frutas.

Coma produção que era feita pelos seus antepassados, o Régulo Abdala conta que garantiam uma boa alimentação, pura e saudável. Este reclamou o fato de hoje estar a se verificar o consumo de produtos cheios de químicos e prejudiciais ao organismo e a saúde no geral, denotando a existência de mudança no padrão de alimentação local.

O impacto e conflitos dessas mudanças alimentares são notórios a partir da produção dos alimentos pois, querendo ou não deve-se usar produtos químicos para obter boa produção. O mesmo é notório nos produtos comprados nos armazéns ou supermercados que não ajudam na saúde humana. Deu exemplo de algum tipo de óleo vegetal vendido em algumas lojas que secam quando as temperaturas baixam o que segundo ele difere dos que na outrora vendiam. Continuando o Régulo contou que os óleos que compravam antigamente eram vegetais pois extraíam-se a partir do amendoim e da copra (coco seco).

Sobre os instrumentos usados antigamente contou que eram usadas panelas de barro que davam mais sabor a comida. Porém com o passar do tempo usam-se panela do alumínio que provoca muitas doenças.

Explicou que levavam frutas, mandiocas, matapas e outros produtos para a parte insular da Ilha. O que o Lumbo não conseguisse fornecer eram os distritos de Monapo, Mussoril, Angoche e Cidade de Nampula que forneciam.

Membro da Comunidade

Agostinho Mujaveia, ancião de 87 anos de idade.

Natural de Mussoril. Aposentado/reservista no exercito.

Das conversas tidas com este interlocutor teria nos contado que a Ilha antes de ser habitada era abrigo de pescadores. Mais tarde transformou-se como um centro de realização de feiras que contemplava gente de várias origens e dos primeiros habitantes onde os produtos que os Ilhéus forneciam era o Sal e o Peixe produzidos localmente.

Os árabes quando chegaram pela primeira vez ensinaram o Islão para além das trocas comerciais que estabeleciam com os nativos. No processo de ensino do Islão usavam tabuas para escrever e carvão que servia como lápis, uma vez que na época não havia caderno nem lápis.

Agostinho disse que karakata foi sempre a base da alimentação dos Ilhéus. E falou do arroz que veio da Índia e da comunidade árabe. Referiu também que a mandioca veio do Brasil assim como o milho também.

Para o café da manhã o chá é o alimento principal da maioria das populações locais. E mais os adultos tomam chá de noite também. Sanana, Mulatis feitos com base na farinha de arroz eram acompanhantes do chá no café da manhã.

As carnes e verduras não eram habitual o seu consumo, reservando-se para o período das festas. O dia-a-dia era consumido os mariscos feitos em tocossado e assados é que se consumiam frequentemente. E o coco e o amendoim era o tempero principal para as verduras como folhas de abobora, de feijão cute, matapas de mandioca e de Ciricir.

Comiam também a carne de cabrito em tocossado e arroz de coco.

No Ziara (uma cerimónia religiosa muçulmana), Agostinho falou que comiam carne de vaca que era degolada para servir de caril aos participantes da cerimónia.

Contou que na altura as crianças em certas famílias muçulmanas eram proibidas de irem a escola alegando que podiam aprender a comer carne, particularmente de porco. Outro aspecto é que não podiam ouvir rádio porque teriam dificuldade de acompanhar as informações dos anjos quando chegassem.

Num comentário de tristeza disse que actualmente come-se verduras, carnes, massas diversificadas e tudo enlatado devido a vinda ao país de pessoas que vieram de vários pontos do mundo. Este *boom* alimentar é notória desde o ano 2000 até cá.

Falou que uma das influencias portuguesas é o consumo da sopa por isso é que não são todas as pessoas que sabem preparar.

Facto interessante referenciado pelo Sr. Agostinho é de que as pessoas da Ilha Insular não gostam de comer frutas como maçã, laranjas, pêras. Porém, esperam da época da manga para comer. É uma questão do hábito local.

Um dos legados da influência portuguesa referenciada é o consumo da batata frita e cozida, arroz-refogado, sopas, e tantos outros fritos. Enquanto os árabes deixaram seu legado em muitas coisas o arroz, coco, peixe, apas, frangos, feijão holoco, e a maioria das formas de cozer os alimentos.

APÊNDICE – 3

Imagens extraídas pelo autor no decurso do trabalho etnográfico na Ilha de Moçambique.



Feijão *holoco* à esquerda, verduras ao meio e batata-reno à direita.



As imagens acima ilustram a Feira realizada na Ilha de Moçambique, onde estão expostos vários produtos de uso doméstico e alimentícios. Foram extraídas pelo autor no decurso da etnografia.



1



2



3



4

As imagens 1,2,3 e 4 representam as relíquias da loiça usada pelos imigrantes na Ilha de Moçambique e foram extraídas pelo autor sob autorização dos pesquisadores/arqueólogos do Centro de Investigação Arqueológica da Universidade Eduardo Mondlane.



5



6

As imagens 5 e 6 representam os instrumentos usados na cozinha em tempos passados pela comunidade local da Ilha de Moçambique.



a



b

A imagem a) representa a Manga seca usada para azedar a comida (posta no molho de tocossado) de qualquer carne e peixe. A direita representa prato com xima de mandioca (karakata) pronta a ser consumida.



c



d

A imagem c) representa panela com matapa de Circir fervida com água e sal antes de se temperar. E a d) representa molho de tocossado de galinha cafireal/caipira pronta a se servir.