



Sentir Angola no Coração:

Uma reflexão sobre a angolanidade em Portugal

Rosa Melo

Área de Sociedade e Culturas Tropicais (SOC) do
do Instituto de Investigação Científica e Tropical (IICT)
Lisboa
Email: rosmelo@hotmail.com ou rosmelo@netcabo.pt

Introdução

Além de uma vasta extensão territorial, de uma diversidade climática e de uma multiplicidade de fauna e flora, Angola é caracterizada por uma diversidade cultural marcada pela coabitabilidade de diferentes grupos sociais, com identidade própria, desde os Kikongo, os Umbundo, os Ngangela, os Cokwe, os Handa, os Nkhumbi, os Ngambwe, os Nyaneka, os Kuanyama, os Kuvale, entre outros, até os que, por condicionalismos vários, não se revêem em nenhum dos grupos mencionados e clamem por uma identidade outra, tendo por base a cor da pele, o poder económico, o grau de aculturação, etc.. Conforme o seu modo de vida, as zonas de localização dos mesmos, as características climáticas das áreas que ocupam, a sua proximidade ou afastamento do mar, o grau de aculturação, etc., assim variam os grupos identitários, diferenciando-se uns dos outros. Tais diferenças, revelam-se no plano da linguagem, da indumentária e do toucado, no tipo de construção, no estilo de ornamentação, na expressão artística e estilo musical, nas atitudes corporais e desempenhos sexuais, nas práticas rituais, na

maneira de estar, de andar, de falar, de cantar e, inclusivamente, na consciência de pertença dos próprios indivíduos a este ou àquele grupo. Mas, estão, igualmente, patentes na alimentação, isto é, no tipo de comida, na forma de cozinhar e na maneira de comer. Neste contexto, a variação é imensa. E, não havendo, em Angola, estudos sobre este assunto que englobem todas as distintas regiões ou, pelo menos, referente a cada uma dessas regiões, nem mesmo a capacidade de uma grande parte dos angolanos de nomear e caracterizar as diferentes identidades sociais do país, aquilo que se conhece sobre comida e modos de comer de Angola é ainda muito limitado. Aliás, centra-se, sobretudo, nas populações do Norte de Angola.

Em Angola, a convivência entre as diferentes identidades sociais e étnicas nem sempre tem sido pacífica; um facto, aliás, explorado pela colonização para os enfraquecer perante a investida colonial, derivando daí, por exemplo, classificações pouco abonatórias e, nalguns casos, reveladoras de ignorância como designar as populações do Sul de Angola como “bailundas”, em que “bailundos”, derivado do topónimo Bailundo (designação de um município da província do Bié) é usado entre angolanos não para caracterizar os nascidos, no Bailundo, mas, particularmente, como sinónimo de pessoas desprezíveis, subservientes e ignorantes (Melo 2004).

O contexto de conflito político e de crise económica aguda que se seguiu ao processo de descolonização de Angola, bem como outras carências estruturais em termos de desenvolvimento, levou à emigração de milhares de angolanos, com diferentes origens étnicas e sociais, com diferentes credos e ideais políticos. Portugal, por laços linguísticos e por outras razões inerentes do próprio processo colonial, tornou-se um dos seus pontos de refúgio. De diferentes modos, esses angolanos, marcados por uma unicidade territorial (Angola) e linguística (o português), por uma comunidade de usos e costumes evidenciados, nomeadamente na música e no estilo de dança, na sua extroversão gestual, no uso de *gindungu* (picante) na comida e do mesmo termo no seu vocabulário, na sua convivialidade típica, na maneira de estar e de agir, nas suas lembranças e representações, nos sotaques, constroem e reconstroem uma identidade cultural, reconhecem-se e identificam-se uns com os outros, auto-diferenciam-se dos outros, não angolanos, ao mesmo tempo que são diferenciados por estes. Portanto, em interacção entre si e com os outros, os angolanos criam e recriam o que Harrison Simon

chamaria de “limite cultural” — um conjunto de práticas simbólicas que atribuem a si mesmos e com o qual se diferenciam dos outros (Simon 1999).

Tendo em atenção os aspectos mencionados, interessa-me, neste congresso, discutir e partilhar algumas reflexões sobre o modo como os angolanos, num contexto de imigração, em Portugal, constroem e exprimem uma identidade de grupo centrada na pertença a uma “nação”. Identidade essa que coexiste e se confronta com as diferenças identitárias marcadas pela origem étnica ou nível social e que persistem no seu seio. Para o efeito, centrarei a minha atenção nos domínios da cozinha: a comida e a maneira de comer.

Não se trata de um trabalho acabado, muito pelo contrário. As considerações que, aqui, apresento são apenas o resultado de um esforço implementado numa pesquisa, ainda em fase embrionária. O contributo dos congressistas presentes, poderá, quiçá, conferir um novo alento à discussão do objecto proposto, com vista a imprimir a profundidade analítica requerida, nos estudos dessa natureza.

Breves Considerações teóricas

Cozinhar, uma prática social do quotidiano, é uma tarefa complexa. Constitui um universo intelectual e de criatividade bastante diversificado, e produz uma vasta gama de sensações, sobretudo ao nível do gosto (Kaufmann 2002) e do olfacto. É um processo, umas vezes longo, outras vezes curto, umas vezes mais e outras vezes menos prazeroso e ritualizado que antecede o momento das refeições. Não é de domínio de todos, tornando-se para muitos uma tarefa fastidiosa. Por conseguinte, a cozinha, entendida como um conjunto de “gestes, rythmes, techniques, utensiles, produits, espaces, apprentissage, savoir-faire, acteurs. goûts, opinions, imaginaires, règles, symbolique” (Garabuau-Moussaqui 2002 : 23) usados no processo de cozinhar é um *locus* de realização pessoal, de inspiração e de reflexão. Ela é produtora. Produz comida. E como um sistema de práticas e representações produz também cultura e senso, aliás, nela se envolve o imaginário e os ideais. (Garabuau-Moussaqui 2002).

A comida, bem como a maneira de comer constituem partes integrantes da cultura dos diferentes grupos humanos. Com efeito, conhecê-las e estudá-las constitui um veículo, entre outros, para compreender e aprofundar o conhecimento sobre a sua história e

cultura (cf. Counihan 1989). Os trabalhos de Audrey Richards (1933, 1939), na primeira metade do século passado, revelam bem o como compreender as diversas maneiras de comer é importante no conhecimento dos grupos humanos. Múltiplos outros estudos têm sido levados a cabo quer contextualizando apenas o comer ou a alimentação humana, quer relacionando a comida com o género, quer ainda relacionando-a, nomeadamente, com o poder, com as identidades, com a saúde, com a imigração, com a política e com a economia ou ainda focalizando a sua atenção às classes sociais e às relações entre os diversos estratos sociais. Pelos seus contributos, o valor do estudo da comida e da maneira de comer têm hoje já sido reconhecidos (cf. Counihan 1989).

Como uma forma básica de poder (cf. Arnold 1988), e como uma parte da identidade, da religião e da cultura individual, a comida gera satisfação, força e comunicação. Ela está no centro das relações inter-pessoais, conjugais e de género; no das relações entre superiores e subalternos (Hindmarsh 2002), bem como no centro das relações interculturais. Embora a comida possa erradicar diferenças sociais e culturais, pode também ser usada para criar rupturas sociais e marginalizar raças, etnias e classes e pode ser, como, aliás, tem sido, usada como instrumento político (cf. Kershen 2002). E, em muitas culturas, a comida é, inclusivamente, instrumental na relação entre os homens e deidades (cf. Counihan 1989). A ausência de comida pressupõe a existência de fragilidade, de pobreza e de humilhação.

Na perspectiva de Anne Kershen, através da comida se reconhece a diferença étnica. Sendo ela parte de um processo de identificação, sublinha que a comida dá azo a respostas xenófobas. Questionando-se sobre se alguém se torna mais simpático ou menos xenófobo, relativamente a um indivíduo, uma etnia ou grupo social diferente por comer ou beber algo típico da cultura destes, ela hesita em considerar uma resposta afirmativa. Diz simplesmente ser duvidoso, e afirma ser a comida étnica mais um processo externo de identificação do que, propriamente, interno. No que toca aos imigrantes, a autora sublinha que, para estes, a comida não é apenas uma questão de consumo para matar a fome. É mais do que isso. “It plays a multiplicity of roles in the social, political, economic and cultural lives of new immigrants and those who become long term settlers” (Kershen 2002 : 11). Se for permitida e encorajada, afirma, a comida pode facilitar a interacção social e cultural “by eating the “other” in restaurants run by the other” (Kershen 2002 : 11).

Analisar a questão da identidade angolana em Portugal, ainda que a partir de algo tão peculiar como a comida e maneira de comer, pressupõe, a meu ver, entendê-lo primeiro dentro do contexto da própria Angola. Pelas particularidades culturais deste país (evidenciadas pelas dezenas de grupos identitários distintos que nela coabitam), pelos esforços de guerra que nela fizeram palco e também pela diversidade de experiências vivenciadas pelos próprios angolanos, dentro e fora do país, perceber determinados aspectos da dinâmica interna de Angola viabiliza a compreensão e análise do comportamento e das representações, dos angolanos, em Portugal.

Da cozinha à rua, da rua à cozinha: as mulheres angolanas no sustento da casa

Entre os angolanos, cozinhar é mais uma prática feminina do que masculina. Pelo menos, é assim que se estabelece a divisão, em casa, nas famílias rurais e na maioria das famílias urbanas, em Angola. Não são muitos os casos de famílias urbanas em que os indivíduos do sexo masculino partilham os afazeres da cozinha com os do sexo feminino. E é, sobretudo, nas famílias menos tradicionais, de nível académico e recursos económicos médios que os homens, em casa, participam nas tarefas da cozinha. Contudo, disto depende a dinâmica da mulher, a sua perspectiva de educação e a consciência do próprio marido. Quer nestas famílias, quer nas mais abastadas, o recurso aos empregados domésticos acaba por tornar dispensável a participação dos homens nos afazeres domésticos. Nas mais tradicionalistas, a divisão do trabalho é mais acentuada e, aqui, a masculinidade, regra geral, não se compadece com a cozinha. De entre as incumbências masculinas, destaca-se o trabalho fora de casa, bem como o aprovisionamento do lar com comida e outros bens indispensáveis para a sua manutenção. Diversos condicionalismos, como a guerra, a elevação do grau de instrução das mulheres, a sua formação profissional, bem como a elevação dos seus recursos económicos, entre outros, terão levado a mulher a alcançar esse papel, anteriormente atribuído ao homem, bem como a trabalhar fora de casa e a passar muitas horas longe da cozinha.

No tempo da guerra, a crise dela decorrente desarticulou e, nalguns casos bruscamente, a convivência doméstica no seio de inúmeras famílias. A luta pela sobrevivência, no seio de algumas delas, obrigou muitas mulheres a saírem à rua, isto é, a largarem a cozinha, a enfrentarem os homens no espaço exterior, a exporem-se e, não poucas

vezes, a sacrificarem-se. Alguns desses sacrifícios incluía a prostituição e a prestação de favores sexuais aos “amigos” com recursos (ou apenas com mais recursos¹) e bem posicionados profissionalmente. Com efeito, o relacionamento entre os membros da família (e, particularmente, a relação marido/mulher), a relação do género e as relações hierárquicas eram condicionadas pela ausência de comida ou pela forma como a comida entrava, em casa. Uma casa em que é a mulher a trazer a comida para o sustento do grupo doméstico, por exemplo, pressupõe, nalguns casos, uma perda ou diminuição de poder e de autoridade, da parte do marido. E na época mencionada, facto, aliás, ainda observável hodiernamente, isto podia levá-lo a ouvir da mulher frases insultuosas que o comparam a um ser feminino ou inabilitado; a retirar-se de casa para se libertar das humilhações e das obrigações. Nos casos em que a subsistência da família dependesse do envolvimento sexual dela com terceiros, dada a pobreza, o estado de desempregado, a inaptidão, a falta de habilidade para negócios, a ausência de esquemas no seu local de trabalho que gerasse dinheiro, a indiferença do marido ou qualquer outro motivo podia obrigá-lo a sujeitar-se a “partilhar” a mulher com outro homem, isto é, com aquele ou aqueles que, em troca dos favores sexuais desta, contribuem para o sustento do seu lar.

Não obstante a guerra ter terminado, a situação de crise mantém-se, em muitas famílias, e a ausência de comida, no lar, é ainda hoje frequente; as estratégias de luta mantêm-se noutras famílias, incluindo aquelas que integram os favores sexuais, tornando-se estes, pretexto para a manutenção de nível de vida e para a promoção social.

A persistência da guerra, no tempo e, conseqüentemente, a crise social que se instalou no país contribuíram, entretanto, para mudanças no comportamento quer dos homens, quer das mulheres. As mulheres assumiram a sua luta e firmaram-se nos seus afazeres, longe da cozinha (ainda que, para algumas delas, andando de sol a sol, com cestos a cabeça, a venderem bens alimentares), e os homens conformaram-se a verem, cada vez mais, as mulheres a passarem muitas horas longe da cozinha e a trazerem para casa, tal como eles ou por eles, o sustento do lar.

A comida de Angola tem sabor português

¹ Bastava, às vezes, que os ditos “amigos” a quem as mulheres prestavam favores sexuais não tivessem família para sustentar para se verem com um pouco mais de dinheiro, nas mãos, em comparação com aqueles que tinham casa, mulher e filhos.

Em Angola, a base alimentar das famílias angolanas das zonas urbanas é, no maior das vezes, à portuguesa. O cozido à portuguesa ou o cozido de bacalhau, o arroz de legumes ou arroz branco, a sopa, a canja, a omelete, a feijoada, a bifana, a açorda, o bacalhau a Brás ou a Zé do Pipo e a caldeirada são exemplos de comida portuguesa consumida, no dia a dia, pelos angolanos urbanizados. Conforme os casos, são, no geral, introduzidas algumas alterações, relativamente ao ingrediente, bem como ao acompanhamento dos pratos. No cozido de bacalhau, por exemplo, o bacalhau é vulgarmente substituído e, sem grande esforço, por um peixe seco grosso, como a corvina. O arroz e a batata (habitualmente usados pelos portugueses) são, naturalmente, substituídos pelo funge de milho (pirão²) ou de *bombô*, nomeadamente na feijoada, na carne e peixe estufados e na carne guisada. Pelas suas características, o *funge* de milho é usado numa multiplicidade maior de pratos portugueses, comparativamente ao de bombo. É, frequentemente, usado como acompanhante de caldeirada³, de iscas, de febras e de bifes com cebolada. Mas há, inclusivamente, quem acompanhe a sopa, o refogado de tomate e os ovos mexidos com o *funge* de milho.

Comer arroz como acompanhante de pratos de carne, peixe, feijão ou outro é um martírio para muitos angolanos jovens e/ou velhos. E, diante de uma refeição composta de arroz, pessoas há que ainda clamam por comida: “cá em casa hoje não há comida”. Comentários como os que se seguem são também comuns:

“O arroz não me alimenta”;

“Não fico “repleto” a comer arroz”;

“Arroz é comida de pássaros”.

“Homem que é homem tem que comer pirão”, para ter forças”.

Em muitas famílias, o *funge* acaba por estar presente, normalmente, em todas as refeições principais. A sua ausência acaba por se tornar um sinal de fome, de carência alimentar.

Um facto que retrata bem o lugar do *funge* na vida dos angolanos, em geral, é a transformação do arroz em farinha de arroz para confeccionar *funge* de arroz. Nos anos

² Pirão é um termo que entre os luandenses designa uma comida feita na base de farinha de mandioca, a qual se mistura com um pouco da gordura do molho de peixe e que serve de acompanhante em pratos como o caldo.

³ O presença da batata na caldeirada não dispensa o *funge* de milho como acompanhante.

80, particularmente, num momento de guerra civil intensa, em Angola, e de carência de produtos de todo o género, nomeadamente, de milho, as populações do Sul de Angola convertiam o arroz (produto existente no mercado, na altura) em fuba. O arroz era demolido, durante alguns minutos, e, depois, escorrido. Deixava-se-lhe arejar, por pouco tempo, após o que era posto, aos poucos, num pilão próprio de pisar milho. A seguir era triturado e, quando estivesse bem pisado peneirava-se-lhe. A fuba derivada deste processo era depois posta ao sol para secar. Com essa fuba fazia-se o *funge*, e este acompanhava todos os pratos que carecem deste acompanhamento.

Naturalmente, o regresso, em quantidade, do milho, nos mercados, permitiu ultrapassar essa prática que transformava arroz em fuba (farinha). Não porque fosse má, mas porque se dizia ser “muito leve”, “alimentava pouco”, “não matava a fome por muito tempo”. Aliás, o recurso à fuba de arroz foi uma estratégia para evitar a ausência de *funge*, nas refeições, para “espantar a fome”.

Entretanto, de entre jovens e adultos também há quem não perca o arroz por nada. Há quem não substitua o arroz por *funge*, e exprimam sentimentos como:

“Não gosto de *funge*”;

“*Funge* é comida dos pretos”;

“Nunca gostei de *funge*”;

“Toda a hora *funge*, não gosto”.

Recordo-me que, no Namibe, habituados ao pão, e porque na época de carência alimentar em Angola o pão também escasseou no mercado e quando aparecesse era a “preço de ouro”, famílias inteiras ou dispensavam o pequeno almoço ou quando o faziam substituíam o café com leite e pão por *matete* (papa de milho), por pirão com peixe, carne, feijão ou qualquer outra coisa (por exemplo restos do jantar). No caso das crianças habituadas ao pão, mesmo imediatamente depois de terem comido um valente prato de *matete* ou pirão com peixe seco, diziam não terem “matabichado” (tomado o pequeno almoço), se alguém os perguntasse. Não tendo comido pão, nem bebido leite, café ou chá, pela manhã, significava não terem tomado o pequeno-almoço. Num esforço de compensação dos mais velhos, um pão pequenito era suficiente para cinco ou seis crianças. Bastava um pedacinho para cada um, depois de terem comido pirão, *matete* ou

arroz, para saltarem de contentes, até se desacostumarem paulatinamente, esperando por dias mais afortunados.

Paralelamente, as comidas tradicionais marcam a sua presença, no quotidiano das pessoas. Conforme as zonas do país, assim varia o seu tipo nas mesas das refeições em família ou nos mercados. Consoante a relação do indivíduo com o meio tradicional, maior ou menor é a sua frequência, nas refeições.

Na época colonial, sobretudo, muitas das comidas típicas foram menosprezadas:

“Fazia parte da civilização comer comida de branco”. “Ser civilizado significava, também, comer bifes com batatas fritas, bacalhau, etc.”⁴

E há quem mesmo sem comer bifes fingisse fazê-lo:

“Naquele tempo, sobretudo os luandenses, punham-se, publicamente, a palitar os dentes para fingir que tinham estado a comer bifes, em vez de *ngongwenha*⁵, para parecerem superiores aos olhos dos outros”. “Uns criticavam os outros, dizendo vocês comem rato, pá!”. “Comer com as mãos ou comer sentado no chão ou na esteira eram tidas como práticas de gentios, de atrasados”⁶.

Para além dos contactos naturais que as pessoas desenvolvem entre si, das estratégias coloniais voltadas para a satisfação dos seus inúmeros objectivos, a política de unidade nacional, perpetrada pelo MPLA, após a independência nacional, facilitou a implementação de encaminhamento de estudantes originários de um ponto do país para continuar os seus estudos noutro ponto; levou os militares a combaterem e a permanecerem em regiões distintas daquelas a que são originárias, o que terá contribuído para múltiplos matrimónios inter-étnicos, para a convivência e proximidade entre indivíduos de diferentes identidades étnicas e culturais, bem como para a difusão das comidas de diferentes regiões do país, particularmente nas zonas urbanas. Hodiernamente, a *moamba de dendém* e de *ginguba*, por exemplo, comida típica do Norte de Angola, ou mesmo o *mufete*, típico da ilha de Luanda, além de conhecidas são

⁴ Excertos de entrevistas informais, ao longo de vários anos, com os mais velhos, no Namibe.

⁵ *Ngongwenha* é a designação de uma comida do Norte de Angola. É usual entre os Kimbundu, mas já desde o tempo colonial que os Kimbari faziam uso dessa comida. Consiste numa mistura de farinha de mandioca com açúcar. É, normalmente, comida em pó ou acrescida de líquido (como água, leite, café, etc.).

⁶ Excertos de entrevistas informais, com os mais velhos, no Namibe.

confeccionadas por várias famílias do Sul, do Centro e do Leste do país. As pessoas partilham uns com os outros as maneiras de comer.

“Estando eu a viver em Benguela, aprendi, com os naturais de lá, a comer sùmate⁷. Porque em Benguela comem muito sùmate. Em toda a parte. Eles acompanham aquilo com quase tudo: carne seca, peixe seco, peixe grelhado... Eu gosto. Aquilo é bom. Já fiquei habituada. Agora, no dia em que eu saio de lá, passo a fazer aquilo, onde eu for”. (L., entrevista, Lisboa, 2004).

Entretanto, muito do que se come numas regiões de Angola, não é conhecido noutras, nem tão pouco valorizado aquando de um primeiro contacto.

“...dentro da própria Angola, outros povos não conhecem aquilo que é o *kalulu*. Você vai para o Kunene, eles não conhecem o *kalulu*. Kunene é uma região bastante vasta, dentro de Angola”. (K., entrevista, Lisboa, 2004).

A comida da saudade

O baixo nível de instrução, a não regularização da situação migratória, o desemprego, a inconstância da situação laboral, o desajuste salarial, a falta de recursos económicos, a não recepção de salários pelos serviços prestados, a falta de oportunidades de emprego, a sujeição a empregos incompatíveis com o grau académico ou profissional são alguns dos factores que condicionam a vida de muitos angolanos, em Portugal. Em consequência, condicionam também o seu acesso à comida. Considerando que, de entre os angolanos, em Portugal, se registam estudantes bolseiros e doentes com junta médica, a falta de pagamento e/ou atrasos no pagamento dos subsídios de bolsa, as restrições financeiras a que se sujeitam os doentes constituem outro dos factores já mencionados. Entretanto, a dinâmica em torno da comida quer da parte dos homens angolanos, quer da parte das mulheres ou das famílias, em Portugal, pouco ou nada difere do acima exposto. A frequência de um certo tipo de comida ou bebida, em casa, depende das zonas de origem do indivíduo ou da família. Embora dependa, também do seu poder de compra, da extensão do agregado familiar, do seu próprio interesse e do grau de assimilação da cultura portuguesa.

⁷ Sùmate é um preparado de tomate e cebola picados, temperados com sal, limão e azeite.

O peixe fresco grelhado com *onombi*⁸ (ou *lombi*⁹), o sùmate, o refogado de tomate acompanhado de peixe fresco grelhado, o feijão com pirão de milho, o *onombi* com pirão de milho, o churrasco com pirão de massango, etc. — um conjunto de comidas de Angola — são normalmente, confeccionados em ambientes domésticos, restritos e aqui consumidos. Em Portugal, raramente são expostos em locais públicos, e são mais representativos da região Centro e Sul de Angola, nomeadamente, Namibe, Huila e Huambo.

Contrariamente, a *moamba* de galinha ou de carne seca e o feijão de óleo de palma (pratos representativos, de províncias como Malange, Kuanza Norte e Bengo), o *mufete*, (uma comida típica de Luanda), a *kisaka* (comida representativa de províncias como Cabinda), o *kalulu* (um prato típico de Benguela), são conhecidos e consumidos por angolanos e não só, no meio portugalense, nomeadamente, em restaurantes, em festas africanas, em actividades culturais de promoção gastronómica, etc.. Estes últimos, embora tomados como “comida angolana”, são apenas exemplos de comida de Angola e não são representativos de todo o país.

“... Falar de comida angolana, ou de prato angolano, penso que é um bocadinho arrojado, na medida em que, realmente, o prato angolano como tal, penso que não existe. O que existe são pratos que de certa maneira, são de cada região. Por exemplo, a nível de Luanda, pode-se falar do *kalulu*, depois quem vai para o Sul pode falar de carne de galinha..., com *ginguba*, com pirão. O pirão pode ser de massango ou milho... No Huambo, também pode-se falar sobretudo de feijão... com pirão de... de milho. Pr’a quem está em Cabinda vai falar da *kisaka*, vai falar de... de ... de.... fruta pão, da banana, quem está no Uíge poderá falar de outra coisa que eu não sei... penso que é de *funge*, mas *funge de bombô*, quer dizer é um bocadinho complicado dizer que há um prato angolano, ou comida angolana. É claro que, quem está fora, pega num destes pratos e diz que é um prato angolano. Significaria talvez tomar o todo pela parte. ... É ser arrojado demais dizer que é um prato angolano” (K., entrevista, Lisboa, 2004)

⁸ Termo em *oluhanda* (língua dos Handa) que designa um conjunto de vegetais comestíveis e que, no geral, se resumem em folhas (como as de abóbora, de rama de batata, etc.). Pode também ser usado no sentido de conduto.

⁹ Corruptela do termo handa “*onombi*”

Tal como nas áreas urbanas de Angola, a base alimentar dos angolanos, em Portugal, é, em geral, à portuguesa. Da mesma maneira que os portugueses, os angolanos aqui recorrem aos *fast food*, nomeadamente, produtos da *Mac Donald*, *Pizzas*, bem como à comida chinesa e outras. Embora alguns deles dispensem comida de Angola, particularmente, as mais conhecidas, nomeadamente *funge*, *moamba* e *kalulu*, outros há que não o fazem, ainda que não sejam originários das zonas de Angola de que provêm tais pratos. A saudade é por todos evocada como sendo o que os impulsiona a procurar e/ou a confeccionar a comida típica de Angola.

“Da minha parte, eu penso que diz-me alguma coisa porque já estou familiarizado com o *kalulu* e com a *moamba*. De tal sorte que quando como *kakulu*, cá em Portugal, lembra-me realmente que estou a comer alguma coisa que é de Angola, ou pelo menos, que é feita à moda de Angola”. (K., entrevista, Lisboa, 2004).

“Acho que falta. (Sorrisos) Agente sente mesmo. (sorrisos) Normalmente Quando se come sente-se saudade. Porque normalmente nós comemos sempre assim... rodeados de mais pessoas, assim num bom ambiente, por exemplo um bom sábado e... é uma coisa mesmo diferente de comer aqui. Quando agente come agente sente mesmo, depois o sabor da comida é outro, a preparação é outra. É muito diferente, é muito diferente”. (A., entrevista, Lisboa, 2004).

Comer com muita gente à volta é típica dos angolanos, aliás as famílias, por norma, são extensas. O facto de estarem em Lisboa confinados aos apartamentos, com um reduzido número de pessoas a coabitar, reduz o calor habitual, em Angola, trazido à volta da comida. O que obriga certas famílias a convidarem outras sempre que preparam uma comida de Angola.

Comer a angolano é comunicar, é festejar, é relacionar. Algo que começa com a aquisição dos produtos, passando pela preparação da comida e depois pela mesa e segue até ao pós-refeição. Ou seja, porque a duração da refeição é, normalmente, longa (comparada à maneira portuguesa) a refeição é feita ao som da música e a convivialidade entre as pessoas tende a prolongar-se no tempo.

A comida de Angola é uma comida de saudade. E é a matar saudade que os angolanos se unem, se conhecem, se cruzam, trocam impressões, manifestam os seus sentimentos, exprimem os seus ideais.

Bibliografia:

COUNIHAN, Carole M. (1998), “Introduction”, COUNIHAN, Carole M. and KAPLAN, Steven L. (ed.), *Food and Gender: Identity and Power*, Australia, Harwood Academic Publishers, 1 – 10.

JAIN, Ravindra K. (1996), “Beyond Ethnic Groups and Boundary”, *Current Anthropology*, vol. 37, nº 4, August-October, 722-723.

HINDMARSH, Bruce (2002), “Transported Food: Convict Food Habits in Australia”, Anne J. Kershen (ed.), *Food in the Migrant Experience*, Great Britain, Ashgate, 134 - 148.

KAUFMANN, Jean-Claude (2000), “Preface”, GARABUAU-MOUSSAQUI, *Cuisine et Independances, Jeneusse et Alimentation*, France, L’Harmattan, 9-11.

KERSHEN, Anne J. (2002), “Introduction: Food in the Migrant Experience”, Anne J. Kershen (ed.), *Food in the Migrant Experience*, Great Britain, Ashgate, 1 - 13.

MELO, Rosa (2004), “Os Handa: Reflexões Sobre Uma Identidade Étnica do Sul de Angola”, Lisboa, Caderno de Estudos Africanos, no *prelo*.

RICHARDS, Audrey (1932), *Hunger, and Work in a Savage Tribe*, London: Routledge.

RICHARDS, Audrey (1939), *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of Bemba Tribe*, Oxford: Oxford University Press.

SIMON, Harrison (1999), “Cultural Boundaries”, *Athropology Today*, October, vol. 15, nº5, 10- 13.