

SABORES, AROMAS E CONHECIMENTOS: DESAFIOS A UMA EPISTEMOLOGIA DOMINANTE ¹

FLAVORS, AROMAS, AND KNOWLEDGE: CHALLENGES TO A DOMINANT EPISTEMOLOGY

Maria Paula Meneses

VOZES QUE EXPÕEM TRAMAS DE SABORES QUE A HISTÓRIA HEGEMÓNICA DESCONHECE

Pode o conhecimento de mulheres, sob a forma de receitas, parte da rede de saberes que conjuga o oceano Índico, produzir uma imagem mais ampla sobre contactos, história, para lá do imaginário colonial predominante? Assente num conjunto de conversas e de aprendizagens, a que se juntaram informações recolhidas em vários média e arquivos,² procura-se neste capítulo, a partir do desafio das epistemologias do Sul (Santos, 2007, 2018),³ compreender como a comida, ao invocar outras histórias, contactos culturais e processos identitários, possibilita o emergir de outras ontologias a partir das lutas das mulheres na construção de redes

¹ Publicado originalmente em: MENESES, Maria Paula. "Saberes, Aromas e Conhecimentos: desafios a uma epistemologia dominante". In *Os Saberes Nascidos na Luta: construindo as Epistemologias do Sul*, editado por Santos, Boaventura de Sousa; Meneses, Maria Paula (org.), 475-499. Lisboa, Portugal: Edições 70, 2024.

² Em Goa, é de referir o Arquivo Histórico de Goa, assim como os documentos guardados na Biblioteca Estatal Central, em Panjim. Em Maputo, consulte o Arquivo Histórico de Moçambique. Na sequência do desafio de Ann Laura Stoler (2002), os arquivos consultados foram vistos como locais de produção de conhecimento sobre a alteridade, como monumentos da constituição do saber estatal colonial. Questionar a construção do conhecimento colonial e as representações hegemónicas que este gerou e que continuam a ser aceites, exige que se estude a agência do próprio arquivo colonial como produtora de conhecimento.

³ As epistemologias do Sul não são o oposto simétrico das epistemologias do Norte — no sentido de se opor um único conhecimento válido ao outro. São a referência a um conjunto heterogêneo de saberes silenciados, subalternizados e invisibilizados pela racionalidade moderna (Santos, 2018).

de saberes. No centro desta proposta está uma viagem pelos caminhos de aromas e sabores, rotas silenciadas quer pela narrativa colonial dominante, quer pela hegemonia das histórias nacionais.⁴

Através da conexão íntima entre existência, conhecimento e poder em ambas as margens do Índico, muitas mulheres que, diariamente, garantem a sobrevivência de suas famílias e comunidades, foram e continuam a ser desumanizadas, transformadas em objetos, corpos sem saberes. Identificar as linhas abissais contemporâneas e as relações de poder-saber-ser que as constituem é fundamental para ultrapassar a relação de silenciamento e subalternização e permitir uma copresença radical entre os seres e os seus saberes (Santos, 2007, 2018). A pertença aos lugares, pelos sabores, permite diferentes conexões sensoriais e afetivas. Esta ecologia de sabores permite (re)conhecer pontes entre o conhecido e o silenciado, entre o familiar e o estranho, garantindo a (re)existência das mulheres nas lutas contra a opressão. O conjunto de narrativas que recolhi, é exemplo de uma ecologia de saberes, fundamental para a elaboração de um pensamento alternativo de alternativas, que renove e fortaleça as lutas sociais, contribuindo para a consolidação de propostas que fortaleçam epistemologias pós-abissais.

A vida quotidiana nas zonas costeiras em Moçambique há muito me ensinou a importância das redes de encontros no Índico. Pelas rotas de contactos circulam viajantes, transportando consigo saberes e sabores. Estas redes históricas sugerem pontes de afetos, caminhos cruzados que continuam silenciados. Quer em Moçambique, quer na Índia, os locais e temas específicos que trato neste capítulo insinuaram-se no meu caminho, impondo-se como um desafio epistémico. Fui lendo notícias e artigos, conversando com amigos, colegas e estudantes. As suas observações, sugestões, perguntas e descrições de eventos da vida quotidiana e da centralidade da comida transformaram esta viagem em sabores e aromas. As relações de amizade e cumplicidade traduziram-se em longas conversas, em processos de aprendizagem culinária e, sobretudo, em muitos momentos de boa disposição, partilhados com

⁴ Se as dicotomias coloniais insistem na oposição colonizador-colonizado, já nos novos contextos nacionais (que emergem com as independências), a oposição principal centra-se entre elites e subalternos, que questiona a natureza do “projeto nacional”; pelo contrário, este é reforçado pelas narrativas sobre a “cozinha nacional” (Ferguson, 1998: 600; Palmer, 1998: 183).

muitas mulheres e homens. Foram estas conversas partilhadas que delinearam a espinha dorsal deste texto, colocando vários desafios: a ciência abissal, escrita é desafiada pelas epistemologias do Sul, apoiadas em saberes orais (Santos, 2018: 186). Estes permitem o fluxo das conversas, sem a natureza extrativista das entrevistas. As conversas e as aprendizagens foram encontros singulares; permitiram longos diálogos sobre experiências e conhecimentos, criadores de ligações mais horizontais do ponto de vista da relação de poder. Pelas mãos das mulheres, fui conhecendo a transformação de produtos em cultura, numa experiência plena de aromas, sabores, texturas e afetos. Estas lições de culinária ensinaram que a erudição sensorial é radicalmente empírica. E trouxeram novas dimensões ao sentido de humanidade.

Em paralelo, estas conversas, ao desmonumentalizar o texto escrito (Santos, 2018: 186–187), problematizam a hegemonia da racionalidade científica. Através da confeção de alimentos, usando a cozinha como laboratório de saberes e sabores, os sentidos, como o aroma, o paladar e o toque, destacam-se na sua centralidade; estes, porém, são desvalorizados pela racionalidade moderna, porque “ameaçam o regime abstrato e impessoal da modernidade em virtude da sua interioridade radical, das suas propensões transgressoras de limites e da sua potência emocional” (Classen, Howes e Synnott 1994: 5). Desafiar a linha abissal que insiste na visão como o órgão principal para compreender o mundo corresponde ao repto que Boaventura de Sousa Santos coloca desde as epistemologias do Sul: refundar a imaginação política e fortalecer as lutas sociais contra a dominação e a opressão no mundo (2018: 126–127). Num mundo onde as mulheres e os seus saberes culinários e sobre alimentos são ainda representadas como ausentes através de relações de poder muito desiguais, redimi-las é um gesto eminentemente político, é um exercício de justiça cognitiva.

O objetivo central deste capítulo é (re)ligar dois lugares que são margens do oceano Índico, recorrendo à comida, e aos sentidos que ela suscita, como forma de experimentar trânsitos e pertenças (individuais e coletivas) potencialmente pós-abissais.⁵ Estudar os alimentos e os saberes usados na sua preparação de forma dinâmica, circulando entre diferentes

⁵ Historicamente, o território colonial de Moçambique manteve uma ligação de dependência em relação a Goa até meados do séc. XX (Meneses, 2009b).

contextos, ajuda a compreender os percursos biográficos e os significados ligados aos usos de um determinado objeto (como o alimento) (Appadurai, 1991: 13). O desafio é estudar os conhecimentos e os objetos que usamos na confecção da comida em constante movimento e fusão, revelando os dinamismos do contexto social em que esses processos ocorrem (Ingold, 2011: 136). Pela história social dos alimentos,⁶ e de quem os prepara, é possível recuperar as redes de reciprocidade e solidariedade, (re)conhecer saberes e histórias silenciadas e subalternizadas.

A experiência desta pesquisa ensinou-me que, para levantar questões que permitam ir além da narrativa dominante, a linguagem escolhida tem de ser perceptível a todas as pessoas que participam em cada uma das conversas. As gramáticas utilizadas para decodificar as experiências transmitidas pelas vozes das mulheres limitam, mais frequentemente do que o desejável, a sua leitura, devido ao nexo de poder/conhecimento que lhes está associado. A alternativa consiste em explorar, também, as conversas enquanto ato performativo, um posicionamento que requer, inequivocamente, a implicação de outros sentidos, o (re)conhecer de outras histórias. Como aponta Ranajit Guha, ouvir as pequenas vozes silenciadas permite desafiar a univocalidade de qualquer discurso, trazendo de volta à narrativa a questão da agência e da instrumentalidade (1996: 11).

APRENDENDO A HISTÓRIA DOS SABORES DO MUNDO

O Índico é um oceano de contactos. Os relatos das múltiplas ligações regionais e transoceânicas são parte do legado que integra relatos de viagens, atividades comerciais, ligações familiares e peregrinações religiosas (Sheriff, 1987; Subrahmanyam, 2011; Alpers, 2014). Estes itinerários, reais ou imaginários, revelam uma outra paisagem histórica onde o Índico se destaca como uma teia milenar de encontros. Porém, vista do Norte, esta teia desfaz-se, substituída por ligações entre centros colonizadores e (antigas) colónias. Provincializar a história do mundo assenta no repensar das relações entre espaços que forjam culturas e as zonas

⁶ A história social das coisas procura identificar os fluxos e refluxos que ocorrem a longo prazo e que impactam grandes contextos sociais; as biografias referem-se a trajetórias mais específicas e íntimas (Appadurai, 1991: 36).

de contacto entre estes, para lá das narrativas guardadas nos arquivos coloniais.⁷ Este interpelar do colonialismo assume-o não como um passado acabado, mas como uma realidade presente, metamorfoseada, que continua a informar e a definir o presente. A partir desta assunção, é possível imaginar outras histórias em rede (Subrahmanyam, 2011), sinalizando continuidades e transformações nas relações de poder e saber. Todavia, estas leituras não dão conta das viagens de sabores que distinguem os encontros de saberes neste oceano.⁸

Muito antes da imposição do moderno sistema colonial-capitalista, as ligações no Índico potenciavam trocas comerciais e colaborações religiosas, políticas e culturais (de âmbito regional e transcontinental). Nas antigas rotas marítimas ajudadas por ventos de monção, cruzavam-se viajantes, sábios, religiosos e comerciantes. Tecidos de linho e de seda, pimenta, gengibre, anéis de prata, muitas pérolas e rubis, são descritos por Castanheda (1552–1561) como os produtos que os mouros negociavam nas costas de Sofala, atual Moçambique em troca de ouro e de outros produtos (Lee, 1829: 57). Os arquivos consultados, quer em Goa, quer em Maputo, descrevem o trânsito de plantas alimentares (p. ex., cocos, mangas, arroz) e especiarias (pimenta, noz-moscada, canela, gengibre) nos espaços do império colonial português, unindo o Índico e chegando ao Atlântico.⁹

Em inícios do século XIX, um relatório de Sebastião Xavier Botelho descreve em detalhe as trocas comerciais que ocorriam na costa de Moçambique. Entre os produtos comercializados,

⁷ Os impérios coloniais vão, especialmente desde o séc. XIX, redesenhar a geografia dos contactos no Índico, privilegiando as ligações económicas entre as metrópoles e os territórios coloniais, e desencorajando as conexões pré-coloniais. As independências políticas, especialmente a partir da segunda metade do século XX, permitiram que se ultrapassassem, em vários casos, as fronteiras e ligações coloniais, refazendo antigas ligações.

⁸ Os produtos alimentares revelam uma longa história de contactos no oceano Índico. Esta lista inclui produtos oriundos desta bacia ou originados noutros lugares, tendo chegado às culinárias do Índico através de rotas marítimas e terrestres (Gupta, 2012; Boivin *et al.*, 2014).

⁹ Veja-se, a este respeito, o material depositado no Arquivo Histórico de Goa (HAG), sejam os Livros de Alfândega, sejam os Livros das Monções. Esta última designação deriva do facto de as viagens marítimas nas quais a correspondência era transportada terem de ser feitas usando a monção favorável. A quase totalidade dos livros que contém a correspondência com a capital do Reino tem registado na lombada “Monções do Reino” (MR). De sublinhar que estes livros contêm informações referentes, também, a outras partes do império, como Moçambique, Macau e Timor. Parte importante dos Livros das Monções em Portugal está já digitalizada e aberta à consulta na Torre do Tombo. Em Goa, durante os quase três meses em que frequentei o arquivo, consultei inúmeros livros de monções, sendo de destacar, entre outros, HAG – MR, 46-B; 49; 51-A, 164-C; 168-D; 169-B; 170-C; 172-B; 175; 177-B; 179-A; 180-A; 181-A; 183-B; 184-A; 185; 189; 190-B; 191-B; 192-A; 198-D.

incluía-se a seda da China, chá, vinho de caju, açúcar de coqueiro, breu de Malaca, areca, redes de pesca, vários tipos de roupas e tecidos, armas, etc. (1835: 373). Por outro lado, num documento da alfândega de Goa,¹⁰ são listados vários produtos importados de Moçambique, de que se destacam o amendoim, o arroz e o nachenim.¹¹ Estes alimentos refletem contactos e apropriações culturais mútuas com uma longa história (Meneses, 2013). Como a extensa documentação consultada revelou, Goa funcionava como um entreposto comercial, unindo várias cidades costeiras, de Moçambique até Timor. Os temperos que caracterizam a comida “indiana”, como revelou a consulta dos arquivos em Goa, não são todos oriundos da região. Um dos primeiros documentos que dá conta extensivamente do uso de vários alimentos e das suas origens foi escrito por Garcia da Horta (1891 [1563]) em meados do séc. XVI, em Goa. Uma troca de correspondência, em finais do séc. XVIII, indica que o cravinho e a noz moscada provinham de Timor, enquanto a canela era importada de Ceilão (atual Sri Lanka).¹² Alguns anos depois, os livros das monções assinalam o envio de almíscar, ópio, goma arábica, incenso, noz moscada e tamarindo para o Rio de Janeiro, no Brasil.¹³ Estas espessas descrições de trocas comerciais, disponíveis nos arquivos, espelham as extensas zonas de contacto cultural (Pratt, 1992: 4) envolvendo os saberes, sabores e aromas que ainda hoje caracterizam a região. Nestas descrições, espaços urbanos como a Ilha de Moçambique, Zanzibar, Mombasa, Cairo, Mumbai, Goa são descritos com traços cosmopolitas, zonas de contacto de circuito culturais transcontinentais (Meneses, 2016, 2018). E, nestes trânsitos, encontramos homens e mulheres. Em 1842, entre os passageiros que chegaram ao porto de Goa num navio que havia saído da Ilha de Moçambique, viajava a passageira Rucau, hindu. Esta, de acordo com os registos de alfândega, trazia, entre vários bens declarados, uma pedra de moer temperos, outra de moer arroz, azeite de gergelim, sal, jágara (açúcar de palmeira), uma panela de cobre, uma frigideira, chá, copra, canela, açafraão e gengibre. Outra passageira, de nome Maria Leo, declarou

¹⁰ HAG 9625, de 1849-1950.

¹¹ O nachenim (*Eleusine coracane*) é um cereal muito usado quer em Moçambique, quer em Goa. Este cereal, de origem africana, está bem-adaptado a regiões áridas e quentes.

¹² MR 177 (HAG).

¹³ MR 191-B (HAG).

transportar uma barrica de achar, assim como marfim e pontas de rinoceronte, estes últimos oferta de seu marido que ficara em Moçambique.¹⁴

Os contactos no Índico, além de relações comerciais, vão também conhecer relações familiares. A partir de finais do século XIX, o grupo, bastante heterogêneo, de pessoas oriundas da Ásia viria a ser conhecido como a “comunidade indiana”; esta incluía os comerciantes Vanyas (Hindu Banyan) de Damão e Diu, Gujarati, os goeses católicos, os muçulmanos da Índia e de Zanzibar, entre outros. As relações nos prazos¹⁵ da Zambézia, nos finais do século XIX, espelham as relações políticas e familiares que se teciam entre espaços do império, de Goa até Moçambique (Isaacman, 1982; Alpers, 2009), como descreve Gavicho de Lacerda:

Figura inconfundível, alto e esguio como uma palmeira, seco de carnes como um arenque, Romão de Jesus Maria era filho de um afrikander e de uma indiana, não de raça pura, mas descendente de comerciantes chamados monhés que, desde séculos, emigraram da Índia para a nossa Costa Oriental [portuguesa]. [...]

Em Quelimane, assim como em toda a Zambézia, era costume ter-se uma boa e variada mesa. Os almoços ligavam-se com os jantares, e estes, às vezes, com as ceias. Não era só o prazer das refeições, em que se comia tudo que havia de melhor, era também o poder do hábito e de um certo instinto de defesa, principalmente pela ideia que todos tinham de que a alimentação devia ser abundante, forte, e variada, para com mais vantagem se poder resistir às febres, que de preferência atacavam [as pessoas que chegavam da metrópole].

Assim, o nosso primeiro almoço em sua casa foi para nós uma data indelével, porque durante dias sentimos o céu da boca a escaldar, por causa dos pitéus serem extraordinariamente picantes. O caril, até então para nós completamente desconhecido, é, por assim dizer, um prato indispensável em todas as refeições de África, e, se o seu poder é ardente, os ingredientes que o acompanham ainda o são mais. [...] Dificilmente se encontra quem não goste dele. Entra em todas as mesas, desde a mais rica à paupérrima. Para os pobres chega a constituir um alimento quase exclusivo, ao passo que para os abastados é considerado um prato complementar ou de luxo. [...] O caril deve ter sido trazido para a África Oriental pelos indianos que, desde tempos remotos, emigraram para aquela costa. E a prova disto está em que o arroz de caril não se vulgarizou tanto na costa Ocidental. Visto termos falado de caril, não podemos deixar de dar a sua receita. Geralmente faz-se de galinha, de camarão, de carne, de peixe, ou mesmo de legumes. O arroz é cozido em separado, e o guisado de caril noutra panela, em que se deita, juntamente com a substância de que é feito, leite de coco [a partir de coco ralado].

¹⁴ HAG, Livro de Alfândega da Nova Goa #6823, de 1842.

¹⁵ Propriedades da coroa arrendadas a portugueses. Embora os prazos tenham sido originalmente desenvolvidos para serem detidos por portugueses ao longo de três gerações, tornaram-se, através de casamentos mistos, propriedade de portugueses africanos ou de indianos africanos (Isaacman, 1982).

Na mesma panela deitam ainda piri-piri e a conhecida tempera da Índia, composta de açaão, cominhos, coentros, cravinho, etc. O cozinheiro, à medida que o guisado se vai cozendo, vai-o mexendo e provando, o que faz não levando a colher à boca, mas sim deitando na mão esquerda uma pequena porção de molho que imediatamente é lambido. Desta maneira não levam a colher à boca [...].

O caril nunca se come isoladamente, juntam-se outros cozinhados, verdadeiramente estimulantes.[...] Achares de limão e de manga: é feito de pedaços destes frutos, conservados em sal, muito piri-piri, e sumo de limão; para se conservar deve estar alguns dias exposto à ação direta do sol. Paparim: é uma espécie de filhós, como as que se fazem na província pelo Natal, confeccionada com farinha de feijão seroco, com a diferença de que em lugar de açúcar, é picante; frita-se numa frigideira, ou assa-se ao de leve nas brasas. Bambolim: um peixe seco, vindo da Índia, tal como o balchão e o tamarindo, estes veem em latas. O mucuane, espécie do nosso esparregado, feito com rama verde de feijão, mandioca, cozido em leite de coco, e com piri-piri. Chateni: feito de tomate assado nas brasas e pisado com a colher, com folhinhas de coentro ou hortelã na sua falta; claro está, leva também piri-piri. Tudo isto de mistura com o guisado do caril que é deitado por cima do arroz. (Lacerda, 1929: 5, 12–14)

Este relato, ao enfatizar em pormenor a importância dos aromas e sabores, alerta para a arte da hospitalidade e do cuidado presente na região. Estas descrições sobre a sensualidade da comida dão-nos uma imagem de Moçambique parte do mundo do Índico. Porém, dois processos paralelos vão alterar esta imagem: a intensificação das revoluções burguesas europeias e da conquista colonial, especialmente a partir do século XVIII. A imposição do projeto colonial vai assentar, no Índico, numa tríade de referências civilizatórias — higiene, ordem e beleza (Laporte, 2000: 84–85) — fundamental para legitimar o sentido de ordem colonial metropolitano. Nesta tríade, produto de um meio capitalista, sexista e colonial, outros cheiros e sabores são atribuídos a povos inferiores, relegados a uma situação de alteridade subalterna. Como desenvolverei de seguida, para a moderna racionalidade, o sentir do pulsar do mundo pela visão contribui para a manutenção das relações de poder que silenciam saberes e a presença das mulheres na luta por justiça social e cognitiva, impedindo o diálogo sobre outros imaginários de um outro mundo possível. A exclusão radical das experiências sensoriais da racionalidade moderna, um episódio de violência epistémica, traduziu-se numa violência ontológica, com estas mulheres a serem transformadas em não-seres subalternos, silenciadas, exemplo da impossibilidade da copresença dos dois lados da linha abissal.

SABORES QUE GERAM CONTACTOS

Preparar um prato é aprender nos laboratórios que são as cozinhas. Em Moçambique, como em outras partes do mundo, a culinária é performativa: a cozinheira, a família, os amigos e outros convidados participam dela, comendo, comentando e apreciando. A cozinha é, nesta região do mundo, o domínio das mulheres, que controlam estes laboratórios, como aprendi nos inúmeros encontros e conversas que estão na origem deste estudo.

Os saberes do caril

Na Ilha de Moçambique, a conversa que mantive com D. Fátima,¹⁶ que insistiu em ensinar-me a cozinhar um “caril à nossa maneira”, desenrolou-se à volta do aprender dos sentidos entrelaçados no prato:

Cozinhar é não ter vergonha de ter as mãos a cheirar a comida. Isso é cheiro que mostra que gostas das pessoas a que vais oferecer o caril! [...] Devagar, vai picar cebola, alho... corta piripiri. Vai misturando na panela para fazer o refogado. Mas os outros ingredientes têm de estar já preparados; você vai juntando os outros ingredientes lentamente. Vai juntando o leite de coco por cima, lentamente, enquanto o caril está cozinhando... [...] Vai cozinhando devagar porque tem que deixar os sabores penetrarem no peixe. [...] Agora acrescenta o tempero. Se quer fazer caril verdadeiro, vai comprar os temperos e vai pillar na benga [pilão de pedra] tudo junto, depois assar. Esse tempero da loja nem sempre sabe qual o tempo em que foi preparado! Depois é preciso ralar os cocos frescos, para fazer o leite. É preciso escolher bem os cocos para ter bom leite! O gosto final do caril depende de quem o prepara — mais doce, mais apimentado...

Em Panjim (Goa), anos depois, voltei ao meu lugar de aprendiz de cozinheira. Com uma amiga, D. Luísa,¹⁷ percorri o caminho de saberes que é preparar um caril, como “nós fazemos”. Tal com antes em Moçambique, a surpresa aconteceu: «Vocês também cozinham caril com coco?»

Com ela, e outras amigas, fui aprendendo a detetar as subtilezas que, no sabor, distinguem um “caril goês” (leia-se, preparado nas famílias católicas), do “caril dos hindus” goeses.¹⁸ Com

¹⁶ Encontro tido na Ilha de Moçambique, em junho de 2002.

¹⁷ Conversas tida em Panjim, Goa, entre setembro e novembro de 2015.

¹⁸ Sobre este tema, veja-se Rodrigues (2004: 46–48).

elas, partilhei idas aos mercados e as negociações envolvidas na aquisição dos temperos (especiarias):

Cada pessoa faz o caril à sua maneira, como aprendeu na sua família. No nosso [goês, católico] caril entra o coco e piripiri; sem isso não há caril. É preciso escolher bem os cocos, para ter bom leite. O coco é partido e depois ralado juntamente com as especiarias. Num caril normal eu uso açafrão da Índia, cominhos, alho e piripiri, pilando tudo até ter uma massa homogênea que é usada para fazer o caril de peixe ou de camarão ou mesmo carne. Outras pessoas podem acrescentar outros temperos, como canela, cravinho, gengibre, e assim... Os hindus preferem o ambot-tik, que é mais picante e azedo. É um caril de peixe onde não se usa coco, mas vinagre.

Num outro encontro, em Maputo, o convite para almoço foi precedido de uma conversa sobre a arte de preparar o caril. Tendo-me sido pedido apoio para ralar o coco e o pilar com os restantes ingredientes, o comentário à minha passagem por Goa surgiu naturalmente. E mais surpreendente a resposta: “Afinal eles também fazem assim? Esta não é receita moçambicana?! Quando fui nascida a minha mãe ensinou assim; isto é comida nossa, daqui, de Moçambique.”¹⁹ E, de facto, o excelente paladar mostrava, também, as propriedades únicas daquele cozinhado, local e global ao mesmo tempo.

Cozinhar um caril é uma aventura arriscada, espelhando conquistas de resistências (Collingham, 2006). Sólidos e líquidos reúnem-se na panela sob a mão sábia da cozinheira. Vão cozendo em fogo lento, aguardando o acrescento de sábios temperos. O tempo, a sabedoria e o cuidado garantem o resultado deste prato, que atíça o paladar pelo cheiro na metade da cozedura, quando o aroma se espalha com intensidade. O caril é exemplo de como especificidades singulares se transformam numa singularidade única que desperta o erotismo do paladar.

Ao preparar a comida, nos espaços das cozinhas, o conhecimento é apropriado e incorporado através da experiência prática. Esta realidade foi experimentada na preparação do caril na Ilha de Moçambique. Na sua discussão sobre a “prática ponderada” que é a preparação de alimentos, Lisa Heldke (1992: 218) refere-se ao conhecimento culinário como um “conhecimento corpóreo”, chamando a atenção para que se trata de um reconhecimento factual,

¹⁹ Almoço com Maria Carvalho, em abril de 2018.

experimentado, também, através do corpo. A importância da experiência está patente na “velha mão experimentada” a que D. Isabel fez menção quando preparava um caril: “pode provar! as minhas mãos são velhas, mas o sabor que a comida tem sai das minhas mãos para a panela”.²⁰

O reconhecimento de que o conhecimento não reside “na mente”, mas é praticado e experimentado através de vários sentidos envolvidos na preparação de alimentos, está evidente na resposta que D. Isabel me deu sobre a receita do caril: “Eu não sei receitas... às vezes nem me lembro bem... só quando chego no mercado e começo a pensar no que vamos preparar sinto a receita na cabeça.”

As *badjias* que alimentam “o povo”

A cozinha, qualquer que seja, sustenta-se numa gramática de saberes, que frequentemente se expressa através da oralidade. As receitas, que se transmitem pela prática quotidiana, expressam histórias e encontros de culturas, refletindo experiências vividas e lutas situadas. Cozinhar é uma maneira de conhecer e ser, como as *badjias*²¹ me mostraram.

344

2018, Maputo, à porta da escola onde estudei nos anos 1980. De uma larga frigideira periclitantemente assente num banco estacionado no passeio, sobe o aroma a *badjias*, que me transportam às memórias do ensino secundário. D. Luísa deita mais uma colherada de massa espessa de *badjia* no óleo que ferve desde o início da manhã. A massa das *badjias* é preparada em casa, no dia anterior. É uma receita “familiar”, à base de farinha de feijão nhemba misturada com vários temperos: coentro, alho, ocasionalmente, cebola crua picadinha. A *badjia* solta um silvo suave quando encontra o óleo; algumas voltas na frigideira e a *badjia* está pronta. D. Luísa abre um pãozinho, recheia-o com uma *badjia* acabada de fritar e entrega-mo. Agradeço e afasto-me para o lado, para dar lugar ao jovem estudante que aguarda vez; dou uma dentada no pão e o sabor leva-me de volta aos anos da escola secundária. As *badjias* continuam a ser um elemento fundamental da comida de rua.

2015, Panjim, Goa. Estou na biblioteca estatal central quando uma colega me pergunta – quer um *vada pao*?²² Estou a trabalhar em Goa sobre encontros de sabores e aceito. Tarang, que se ofereceu para ir comprar esta incógnita, em breve está de regresso com dois pacotes feitos de papel de jornal. Entrega-me um. Abro-o e sai um pãozinho quadrado e macio, com algo que parece uma *badjia*, coberta com um *chutney* verde.

²⁰ Conversa tida em Panjim, Goa, em novembro de 2015.

²¹ O termo *badjia* tem a sua origem na costa ocidental da Índia, onde o termo se aplica para designar um frito/lanche popular com várias variantes.

²² O termo predominante para designar este tipo de *street food* é *vada pav*. Em Goa, onde a presença portuguesa tem raízes mais profundas, o uso da expressão *vada pao* é comum. Esta palavra composta integra a palavra *vada*, marata, que significa polme; já *pao* é um derivado da palavra portuguesa “pão”.

A primeira dentada no *pao* (corruptela de pão) e no *vada* (o frito) transporta-me a Maputo. Só o *chutney*, que combina piripiri, coentro e menta me é desconhecido. Pergunta-me se gosto. Como explicar as sensações? Um contraste perfeito de sabores e texturas que me invade a boca e me transporta aos sabores, também, do meu país. A primeira dentada foi uma delícia e tornei-me cliente assídua da pequena locanda onde eram confeccionados os *vada pao*, na proximidade da biblioteca.²³

Em Goa, o *vada pao* é um prato comum. As conversas que fui tendo com a colega que me apresentou o *vada pao* revelaram muito sobre a comida enquanto processo identitário. Os principais componentes do *vada pao* – a batata e o pão – foram trazidos para a Índia pelos portugueses, a partir do século XVII. O único ingrediente chave oriundo da região – ou mesmo da Índia – é o *besan*, farinha de grão-de-bico. Num momento em que as crispações políticas se estendem às mais diversas áreas políticas, a comida não escapa. Os partidos que defendem o Hindutva²⁴ têm vindo a promover uma culinária “indiana” assente primordialmente em pratos vegetarianos cozinhados com produtos originários do Estado, defendendo o *vada pav* como um dos pratos “tipicamente” indianos (Dalal, 2017). Mas em Panjim, onde comprava o *vada pao*, não havia lugar para dúvida: “É uma comida de goês.”²⁵

345

Ao longo da minha estadia em Goa apercebo-me de como alimentos ligados ao território, como os *vada pao/badjias* servem como espaços de memória, ou sítios mnemónicos, incorporando traços concretos do passado colonial ausente da representação, um “passado ausente” da historiografia portuguesa, indiana ou moçambicana.

Em Maputo, as vendedeiras de *badjias* partilham histórias de luta semelhantes às das mulheres com quem falei em Goa (Wilson, 2015). As *badjias* são o ganha-pão de muitas famílias: “Começo a pilar o feijão *nhemba* no final da tarde, para depois colocar o feijão esmagado em molho. A partir das duas horas da manhã começo a preparar a massa das *badjias*. Eu vendo as *badjias* desde as 4 horas da manhã, quando os trabalhadores e estudantes estão a sair no trabalho”, afirmou D. Irene,²⁶ uma das vendedoras de *badjias* com quem vou

²³ Relatos extraídos do meu diário de campo.

²⁴ Orientação política que defende a Índia hindu, apostando no estabelecimento de um Estado Hindu na Índia.

²⁵ Afirmção de uma das empregadas da loja de *vada pao* em Goa, em fevereiro de 2016.

²⁶ Encontro realizado em junho de 2016 em Maputo.

conversando entre vendas. A conversa acontece ainda de madrugada, enquanto os clientes vão parando para comprar *badjias* quentes. A troca de saudações com vários dos consumidores mostra que Irene tem clientes certos, os quais comentam descontraidamente o andamento do negócio e as dificuldades da vida. Separada há muito do pai dos seus quatro filhos, Irene subsiste em larga medida desta atividade: “os meus filhos frequentaram a escola porque eu tenho este negócio, tenho clientes fixos! Toda a gente gosta muito das *badjias* que cozinho. São comida de moçambicano que luta a vida dele.”

Até à independência de Moçambique, em 1975, as *badjias* eram comidas da classe trabalhadora, negra. Eram comidas dos subúrbios negros. Como noutras facetas da vida quotidiana, a comida sentiu o impacto da revolução. Nos primeiros anos da independência, a comida tornou-se escassa. Para tal concorreram várias razões: uma crescente demanda consequência do maior poder aquisitivo da população, o bloqueio dos países vizinhos da África do Sul do apartheid e da então Rodésia,²⁷ de quem Moçambique dependia economicamente, e as mudanças políticas, que incluíram a nacionalização da terra e de várias empresas agropecuárias, na sequência da fuga dos seus donos. O resultado foi a carência de alimentos e a chegada de outras comidas, como as *badjias*, ao centro da cidade, então em recomposição.²⁸ Ou seja, a falta de comida e de ingredientes culinários não apenas influenciou a capacidade de preparar receitas tradicionais, mas também afetou a maneira como os moçambicanos percebiam a comida enquanto marcador de identidade. A comida, como as conversas tidas sublinham, revela qualidades sensoriais, temporais e espaciais que metamorfoseiam os alimentos em peças fundamentais dos sistemas culturais (Douglas, 1991). De igual modo, como comida de rua, as *badjias* revelam até que ponto as transformações do que se come e onde se come – a rua – constitui um terreno central para a reivindicação deste espaço. E as ruas da cidade de cimento vão sendo ocupadas por saberes e sabores subalternos, oriundos das periferias da cidade.

²⁷ A Rodésia ascendeu à independência em 1980 e adotou o nome de Zimbabwe.

²⁸ Fruto da saída maciça dos antigos colonos portugueses, a cidade de cimento, o centro de Maputo, foi ocupado por população negra, que até então habitava maioritariamente as zonas periféricas da cidade.

O MUNDO EXPERIMENTADO POR MÚLTIPLAS SENSações

Tocar e saborear em profundidade, duas formas de contacto imediato, permitem uma compreensão relacional da intimidade e do corpo, fornecendo uma gramática para lidar com formas mais íntimas de ser e de conhecer. Ao ralar o coco, ao pilar os temperos, o olfato, o gosto, o experimentar da textura da mistura ensinaram-me o uso do corpo como um órgão sensorial.

Em Goa, come-se frequentemente à mão. Em várias refeições partilhadas, sinto que os talheres na mesa são uma deferência para comigo. O desafio foi aprender a usar as mãos para comer.²⁹ Este ato é antecedido de um ritual de higiene corporal, que me aproxima da comida que consumo. Ao usar os dedos, não há distância entre a comida e eu mesma. Os dedos aprendem a embrulhar a comida e a combinar texturas e sabores antes de a levar à boca. E, no final da refeição, em sinal de apreciação, lambem-se os dedos. Lamber é também uma maneira de experimentar sensualmente a comida e o corpo, de apreciar o desejo que a comida suscita. Dedos, lábios, língua, boca, comida, cheiros tudo é sugestivo de imagens e sensações eróticas.

Num escrito poético recente, Boaventura de Sousa Santos regista, de forma cativante, a íntima ligação entre o desejo sexual e a comida, um ato que simultaneamente satisfazia a mente e o corpo, a experiência do que é Moçambique.

Comer o mastro com lagosta grelhada no fogo dele.
Ouro açafraão. Cheiro do mar em terra.
Em terra.
Sumo de manga de verão.
Matapa mucapata.
Matapa mucapata.
Cacana.
Matapa mucapata.
Matapa mucapata.
Cacana.

²⁹ O uso dos talheres criou uma distância entre o corpo e os alimentos a serem ingeridos, facto que Elias (1994 [1939]) explica contribuir para diferenciar o civilizado dos selvagens.

Mucuane.
Mucuane.
Come cacana. Lambe.
Xiguinha salva vidas badgias. Lambe.
Banana maçã do Xai-Xai bem metida em molho doce.
Tocossado.
Toco louco. Assado.
Penso basta. Sinto não basta.
Mãos no coco branco mulato.
Coco branco coco mulato.
Coco louco tocossado.
Wuputsu nas banjas.
Suaves xinoni e sura.
Até o restaurante estar todo aberto.
A louça lambida. Lambe. Dura.
O Índico prova-se com o dedo. Tempera.
Falta sal de alho.
Açafrão de leão.
Canela de quentura.
Tempera e dura.
Dura.
Sal da tarde sal da noite.
Sal da manhã suada.
(Santos, 2017: 76; 78)

Sentir em profundidade ajuda a apreciar diferentes maneiras de nos sentirmos próximos, em experimentar solidariedade no sentir de forma incorporada. Sentir em profundidade realça a existência relacional entre o eu e a outra pessoa de quem gosto, que me quer, com quem dialogo. A conexão tangível enfatiza o sentimento e a conexão, de modo que a visão, o som, o sabor e o cheiro são apreciados e compartilhados, mesmo que não sejam conscientemente significados.

Como recuperar o gosto literal e a experiência sensorial corpórea para compreender a diversidade ontológica e epistemológica do mundo? Como ir além do pensamento abissal? Uma

das ideias centrais das epistemologias do Sul é que a compreensão do mundo excede largamente a compreensão eurocêntrica do mundo (Santos, 2018). A filosofia europeia há muito nega qualquer legitimidade estética ao provar através da língua embora especule sobre o gosto em geral. A visão, ao separar o “eu” do mundo, cria a ilusão de uma facilidade racional literalmente autônoma. Associada a esta disjunção hierárquica está a ideia de que a distância entre o conhecedor e o objeto-percepção reflete uma “vantagem cognitiva, moral e estética” (Korsmeyer, 1999: 12). Já os outros sentidos são vistos como próximos, e incapazes de criar a necessária distância analítica relativamente ao objeto de percepção. Gradualmente, o conhecimento deixou de ser entendido como incorporado, com a ciência moderna a conceber os sentidos como veículos indispensáveis, mas traiçoeiros, para conhecer o mundo, controlados pela razão (Santos, 2018: 166).

Como argumentam Leong-Salobir, Ray e Rohel (2016: 11), a estética nasceu como um campo discursivo da filosofia europeia no século XVIII, quando se defendia que o gosto literal é inconsciente, subjetivo e íntimo de mais para permitir uma elaboração racional. Todavia, este consenso já não encontra sustentação que o legitime. Pensando a partir do Sul, de corpos que reclamam saberes e poder, é perceptível que o conhecimento não é possível sem experiências corpóreas, as quais são impensáveis sem sentidos e sensações (Santos, 2018: 165). Merleau-Ponty (1992 [1945]: 89) destaca que “desaprendemos” em larga medida o que significa pensar como corpo. É pelos sentidos que conhecemos e consumimos o mundo, nos tornamos parte dele. No campo dos alimentos, apesar de o ambiente natural influenciar os sabores da comida, é o domínio cultural, a preparação de alimentos, que cria o sabor do lugar, incorporado na relação entre a comida e a degustação, coletiva, à hora da refeição.

O sabor e o aroma da comida, uma forma de contacto direto com o mundo exterior, são uma forma de interpretar a realidade. A própria forma de cozinhar, o ato de partilhar comida, gera hierarquias culturais, e mesmo situações de exclusão. Ultrapassar qualquer situação de exclusão abissal significa, como destaca Boaventura de Sousa Santos, uma experiência de mutualidade, de sentir o mundo estando consciente das assimetrias e da urgência da reciprocidade (2018: 167). Não reconhecer outras formas de sentir o mundo, em contextos que

experimentaram e experimentam a tríplice violência que marca os nossos tempos – capitalismo, colonialismo e patriarcado –, a exclusão ou subalternização de outros sentidos continua a reproduzir as relações de poder hegemônicas, reformando exclusões abissais. As razões vividas pelas emoções exigem outras abordagens sobre o ser, estar e experimentar o mundo. A racionalidade das epistemologias do Sul acontece quando vivemos juntos comendo e saboreando, temperando os diálogos sobre saberes enquanto se saboreiam afetos. Para a avó Ndzima:

Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Quem assegurava a pureza da peneira e do pilão? Como podia eu deixar essa tarefa, tão íntima, ficar em mão anônima? Nem pensar, nunca tal se viu, sujeitar-se a um cozinheiro de que nem o rosto se conhece. Cozinhar não é serviço [...]. Cozinhar é um modo de amar os outros. (Couto, 2003: 86)

Pelas receitas, é possível ir além de qualquer representação colonial que nega o contributo das mulheres do Sul; pelas receitas, escutamos lutas e reconstroem-se arquivos de saberes testemunhados pelas mulheres nos circuitos da violência colonial, das relações comerciais e da diáspora (Meneses, 2013). O conhecimento que as receitas revelam na voz de quem as prepara é, em simultâneo, profundamente local, mas com uma dimensão universal, pela natureza dos temas e dos ingredientes. Trata-se de um conhecimento situado e intenso vivido nos cheiros, sabores e carinhos, de que a escrita é manifestamente incapaz de dar conta. São saberes que possuem vitalidade suficiente para fortalecer as lutas sociais porque permitem a criação de razões que a razão fria desconhece, razões quentes que aquecem a luta e mobilizam solidariedades sentidas (Santos, 2018: 190).

Estes arquivos orais, ao facilitar a recuperação das histórias das não seres, reconfiguram a reexistência do Sul, confrontado com inúmeras tentativas de aniquilação, em atos de genocídio, escravidão, patriarcalismo, colonização e erradicação de memórias culturais. Incluindo as mulheres como sujeitos na plenitude dos campos em que atuam, aumentamos a possibilidade de desafiar a hegemonia do conhecimento científico moderno. Ao estudar a diversidade das realidades alimentares em todo o mundo, é possível identificar alternativas locais, utopias concretas de inovação e sustentabilidade que estão a ter lugar. O desafio é dar-

lhes credibilidade, tornando estas práticas emergentes cada vez mais conhecidas, descolonizando a imaginação e ampliando a justiça cognitiva (Meneses, 2009b, 2018).

SABOREANDO OS CONTACTOS NO MUNDO

O movimento, o contacto entre culturas é uma das principais características da humanidade. O movimento altera a materialidade das coisas ao implicar a transferência de objetos ou práticas (incluindo adaptações) que podem produzir diferentes materialidades, dependendo dos caminhos percorridos e alterações sofridas (Basu e Coleman, 2008: 328). Paradoxalmente, a comida assenta no mito do sentido de pertença ao “local”. Qualquer receita culinária tem as suas raízes: o contexto cultural que gera os saberes que concebem o prato, os ingredientes e os próprios instrumentos. Mas isso não significa que as receitas não se desloquem; pelo contrário, adaptam-se de forma fluida a novas circunstâncias, reinscrevendo-se num novo “local”. É a relação entre os produtos, entre estes e os processos de transformação que faz de uma receita o que é, que adquire sua especificidade. É que transforma a cozinha, o espaço onde os alimentos são preparados, num laboratório onde se cozinham afetos. O carinho da hospitalidade revelou-se em conversas animadas sobre a preparação da comida e, sobretudo, com os encontros sobre alimentos e receitas culinárias que unem Goa a Moçambique. Termos referentes a pratos específicos como *bebinca*, *chamuça*, *rissol*, *sura*, *achar*, *apa*, *sanna* ou ainda de ingredientes como *lanho*³⁰ ou *nachenim*, partilhados nos dois lados do Índico, revelavam encontros esquecidos e traziam à luz uma gramática de saberes que se revelava na fusão de sabores e texturas em preparação na cozinha.³¹

Nestas cozinhas, as mulheres raramente seguem receitas. Adicionam, subtraem e mudam os ingredientes dependendo do que têm à mão. Desta forma, os pratos deslocam-se entre territórios, circulam por diferentes grupos culturais, reemergindo com novos nomes e sabores e texturas. As conversas que estão na origem deste capítulo mostram como narrativas

³⁰ Coco verde (Horta, 1891 [1563]: 244).

³¹ Sobre este assunto, consulte-se também Dalgado (1919). De referir que vários destes pratos são partilhados por territórios do Índico, como o *achar*, as *chamuças* (*samosas*), etc.

marginalizadas transmitem uma compreensão profunda e politicamente estruturada de lutas quotidianas; revelam também experiências corporificadas com profundas implicações para a compreensão das relações humanas em contextos socialmente marcados por desigualdade fruto da opressão que marca os nossos tempos.

Ouvir revelou-se uma arte, uma ação política, que é praticada na proximidade, no contacto; neste sentido, invoca necessariamente a corporeidade das pessoas envolvidas na conversa, cujas respostas se expressam pelo corpo. As histórias que as receitas transportam carregam o saber e sabor do passado, embora estes ressoem de forma particular, incorporada, em cada caso. O potencial transformador destas histórias acontece pela reciprocidade da tradução intercultural, quando se ouve e se é ouvido como desafio transformador (Lambek, 2002).

No caso do Índico, arquivos orais e escritos ilustram que a penetração comercial europeia articula uma presença formal com formas informais (Alpers, 2014). Os próprios portugueses (e outros europeus) usaram as redes comerciais existentes no circuito do Índico para obter os produtos desejados na Europa. O estágio inicial da presença europeia na costa oriental da África pode ser descrito como um processo de transição do controlo comercial e do conhecimento por parte de diferentes grupos sociais para o controlo colonial-capitalista por grupos europeus (Meneses, 2009a). Nos dias que correm, os próprios sentidos do lugar são parte de um conjunto complexo de relações — cruzamentos culturais em que as pessoas, a comida, o tempo, os espaços e os regimes emocionais acontecem.

Os contactos transoceânicos de longa duração revelam-se na troca de culturas, que transforma as receitas num arquivo de saberes. Ao cozinhar, as mulheres partilham receitas cujas histórias são uma forma de pensar o mundo. Estas receitas contam as relações de violência, dominação e subordinação que marcam a vida de quem as narra:

Nos tempos dos colonos, aqui na Ilha não tinha restaurante onde você comia caril assim dos nossos; nos restaurantes serviam a comida de indianos de Goa, seguiam receita deles. Talvez há muito tempo nós costumássemos cozinhar da mesma maneira... eu não sei. Mas os goeses queriam ser vistos como portugueses, como brancos. E os europeus só comiam quando iam convidados nas casas dos goeses. As

peessoas que agora visitam a Ilha eu acho que querem mais esse caril dos indianos, porque lembram daqueles velhos tempos, dos tempos coloniais...

Mesmo aqueles muito poucos brancos comem caril connosco, negros. A gente come com a mão; tens de lavar bem e saber comer. Mas naquele tempo diziam – você é indígena, come com a mão! E não mudou muito...³²

Durante a época colonial, a contradição social dominante era entre o colonizador e o colonizado. Mas o debate sobre o papel das mulheres já havia começado. Como resultado, embora as mulheres que ascenderam a lugares de poder tenham recuperado o direito à autoidentificação, este processo de reocupação do ser e do saber não foi estendido a toda a sociedade. As mulheres subalternas continuam ainda sem conseguir tirar o melhor proveito do “direito à voz”, quer porque os seus saberes continuam silenciados, quer porque os conceitos e saberes que veiculam não são reconhecidos. Aqui, os cruzamentos de saberes continuam marcados pelas desigualdades.

Mas a comida é poder. E este poder advém não só do controlo do consumo, da produção ou da distribuição, mas também dos vínculos entre gastronomia e identidades, entre comida e saberes. Pela conversa e saboreando os pratos preparados vão-se renegociando relações desiguais que ainda marcam estas sociedades. Por outro lado, através de uma escuta profunda e reflexiva, é possível revelar histórias multissensoriais e localmente situadas, que desvelem saberes além do cânone historiográfico colonial. Se a narração de histórias é, obviamente, uma forma de comunicação performativa oral, ela também envolve outras formas de comunicação, como os gestos, o toque, os cheiros, o sabor. As palavras de Santos (2018: 186) atestam esta constatação, quando este autor sublinha que a oralização do conhecimento acontece associada a uma personalização deste.

A comida e as sensações que suscita apresentam uma negociação contínua entre agência e limitação, entre pessoas e lugares. As viagens, de pessoas e de bens, conjugaram-se nas margens do Índico para moldar as paisagens culinárias. De facto, talvez nada seja mais omnipresente entre as duas margens do oceano Índico do que o *vada pao/badjia* ou o caril. Estes pratos, pela sua omnipresença, representam elos culturais “ausentes”, marca de uma

³² Encontro com S. Xarifa, março de 2005, Ilha de Moçambique.

história comum entre o que é hoje a Índia e a margem ocidental do Oceano Índico, particularmente Moçambique. Neste sentido, estes pratos (e a tentativa de esquecimento seletivo dessas ligações históricas pela narrativa colonial e nacional) funcionam como marcadores de uma zona de contacto culinária, quer pela estrutura de preparação, quer de consumo. Exemplo de uma resistência de sabores e saberes subalternos, a *badjia/vada pao* e o caril, enquanto metáfora, aludem a uma história mais ampla, reconhecendo o papel que as culturas do mundo desempenharam na constituição desta zona de contacto de sabores. Esta zona de contacto espelha o que Françoise Vergès classifica de uma culinária crioula,³³ que renuncia à pureza, e a qualquer tentativa de essencialismo, “uma culinária [que] incorpora processos e práticas transétnicas e transculturais” (2006: 245).

Desafiando silenciamentos e subalternizações, as culinárias têm vindo a emprestar, a retrabalhar e a adaptar sabores e saberes umas das outras, numa prática de criouliização: “imitação, apropriação e tradução” (Vergès, 2006: 245). A paisagem que os sabores do Índico sugerem é de uma riqueza imensa, integrando histórias e saberes sedimentados ao longo de séculos. A comida desafia as barreiras essencialistas que separam culturas, perpassa o tempo e permeia a vida de todas as gerações. Delinear percursos de encontros, identificar possíveis zonas de contacto, acontece pelo conectar de diferentes formas de sentir e pensar, permitindo que várias histórias, exemplos e conceitos interajam de maneira não hierárquica. É também um convite para que nos encontremos neste território, circulando nele, dialogando com quem o integra, como forma de ultrapassar o pensamento abissal.

³³ Sarah Nuttall e Cheryl-Ann Michael (2000), a partir do contexto sul-africano, diferenciam o multiculturalismo e o hibridismo da criouliização. Os primeiros dois termos apoiam-se no sentido de contenção, que é distinto do sentido de criouliização, que mistura o íntimo e o público, incluindo as esferas dos sentidos. Mas a proposta de criouliidade não colhe um sentido comum. Para Rosabelle Boswell (2017) a ideia de doença crioula é usada para fazer referência às implicações de desposseção e violência, que fragmentou identidades, economias e solidariedades. Entre os vários exemplos que esta autora aponta, o uso da criouliidade como projeto de harmonização de culturas não permite reconhecer o impacto da escravatura na limitação do acesso a recursos.

REFERÊNCIAS

- ALPERS, Edward A. (2009). *East Africa and the Indian Ocean*. Princeton, NJ: Markus Wiener.
- ALPERS, Edward A. (2014). *The Indian Ocean in World History*. New York: Oxford University Press.
- APPADURAI, Arjun (1991). "Introduction: commodities and the politics of value", in APPADURAI, Arjun (org.). *The Social Life of Things: Commodities in cultural perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, 3–63.
- BASU, Paul; Coleman, Simon (2008). "Introduction: Migrant worlds, material cultures", *Mobilities*, 3(3), 313–330.
- BOIVIN, Nicole *et al.* (2014). "Indian Ocean Food Globalisation and Africa", *African Archaeological Review*, 31(4), 547–581.
- BOTELHO, Sebastião Xavier (1835). *Estatística sobre os Domínios Portugueses na África Oriental*. Lisboa: Tipografia de José Baptista Morando.
- BOSWELL, Rosabelle (2017). "Sensuous Stories in the Indian Ocean Islands", *Senses and Society*, 12(2), 193–208.
- CASTANHEDA, Fernão Lopes de (1552–1561), *História do Descobrimento e Conquista da Índia pelos Portugueses*, 8 vols. Coimbra: s.e.
- CLASSEN, Constance; HOWES, David; SYNNOTT, Anthony (1994). *Aroma: The cultural history of smell*. London: Routledge.
- COUTO, Mia (2003). "A Avó, a Cidade e o Semáforo", in *O Fio das Missangas*. Lisboa: Caminho.
- COLLINGHAM, Lizzie (2006). *Curry: A tale of cooks and conquerors*. London: Vintage.
- DALAL, Kurush F. (2017). "Here's Why the Cuisine of Maharashtra is a Cultural Hot Pot", *India Today*, 21 de julho. Disponível <https://www.indiatoday.in/magazine/food-drink/food/story/20170731-cuisine-of-maharashtra-mumbai-1025603-2017-07-21>. Acedido 12 dezembro de 2017.
- DALGADO, Sebastião Rodolfo, Monsenhor (1919). *Glossário Luso-asiático*, 2 vols. Coimbra: Imprensa da Universidade.
- DOUGLAS, Mary (1991). *Purity and Danger: An analysis of the concept of pollution and taboo*. London: Routledge.

- ELIAS, Norberto (1994). *The Civilizing Process*. Oxford: Blackwell [ed. orig. 1939].
- FERGUSON, Priscilla P. (1998). “A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th century France”, *American Journal of Sociology*, 104(3), 597–641.
- GUHA, Ranajit (1996). “The Small Voice of History”, in Amin, Shahid e Chakrabarty, Dipesh (orgs.). *Writings on South Asian History and Society: Subaltern studies n. 9*. Delhi: Oxford University Press, 1–12.
- GUPTA, Akhil (2012). “A Different History of the Present: The movement of crops, cuisines, and globalization”, in Ray, Krishnendu; Srinivas, Tulasi (orgs.). *Curried Cultures. Globalization, food, and South Asia*. Berkeley, CA: University of California Press, 29–45.
- HELDKE, Lisa (1992). “Foodmaking as a thoughtful practice”, in Curtin, Deane; Heldke, Lisa (orgs.). *Cooking, Eating, Thinking: Transformative philosophies of food*. Indianapolis, IN: Indiana University Press, 203–229.
- HORTA, Garcia da (1891). *Colóquios dos Simples e Drogas da Índia*, edição dirigida pelo Conde de Ficalho. Lisboa: Imprensa Nacional [ed. orig. 1563].
- INGOLD, Tim (2011). *Being Alive. Essays on movement, knowledge and description*. London: Routledge.
- ISAACMAN, Allen (1982). *Mozambique: The Africanization of a European institution, the Zambesi Prazos (1750–1902)*. Madison, WI: University of Wisconsin Press.
- KORSMEYER, Carolyn (1999). *Making Sense of Taste: Food and philosophy*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
- LACERDA, Francisco Gavicho (1929). *Figuras e Episódios da Zambézia*. Lisboa: Livraria Rodrigues.
- LAMBEK, Michael (2002). *The Weight of the Past: Living with history in Mahajanga, Madagascar*. New York: Palgrave Macmillan.
- LAPORTE, Dominique (2000). *History of Shit*. Cambridge, MA: MIT press.
- LEE, Samuel (1829). *The Travels of Ibn Batuta*. London: Oriental Translation Committee.
- LEONG-SALOBIR, Cecilia Y.; RAY, Krishnendu; ROHEL, Jaclyn (2016). “Introducing a Special Issue on Rescuing Taste from the Nation: Oceans, borders, and culinary flows”, *Gastronomica: The journal of food and culture*, 16(1), 9–15.
- MENESES, Maria Paula (2009a). “Food, Recipes, and Commodities of Empires: Mozambique in the Indian Ocean network”, *Oficina do CES*, 335.

- MENESES, Maria Paula (2009b). “Justiça Cognitiva”, in António Cattani *et al.* (orgs.). *Dicionário Internacional da Outra Economia*. Coimbra: Almedina, 231–236.
- MENESES, Maria Paula (2013). “Para Ampliar as Epistemologias do Sul: Verbalizando sabores e revelando lutas”, *Configurações*, 12, 13–27.
- MENESES, Maria Paula (2016). “Ampliando las epistemologías del sur a partir de los sabores: diálogos desde los saberes de las mujeres de Mozambique”, *Revista Andaluza de Antropología*, 10, 10–28.
- MENESES, Maria Paula (2018). “Cocina Nacional, Procesos Identitários y Retos de Soberanía: Las recetas culinarias construyendo Mozambique”, *Debates Insubmissos*, 1(2), 7–32.
- MERLEAU-PONTY, Maurice (1992). *The Phenomenology of Perception*. New York: Routledge [ed. orig. 1945].
- NUTTALL, Sarah; MICHAEL, Cheryl-Ann (2000). “Imagining the Present”, in NUTTALL, Sarah; MICHAEL, Cheryl-Ann (orgs.), *Senses of Culture: South African culture studies*. Oxford: Oxford University Press, 1–23.
- PALMER, Catherine (1998). “From Theory to Practice. Experiencing the nation in everyday life”, *Journal of Material Culture*, 3(2), 175–199.
- PRATT, Marie-Louise (1992). *Imperial Eyes: Travel writing and transculturation*. New York: Routledge.
- RODRIGUES, Maria de Lourdes Bravo da Costa (2004). *Tasty Goan Morsels. Food, ingredients and preparation*. Goa: L. & L.
- SANTOS, Boaventura de Sousa (2007). “Beyond Abyssal Thinking: From global lines to ecologies of knowledges”, *Review*, XXX(1), 45–89.
- SANTOS, Boaventura de Sousa (2017). *Manifesto Antipteridófitas*. Rio de Janeiro: Confraria do Vento.
- SANTOS, Boaventura de Sousa (2018). *The End of the Cognitive Empire: The coming of age of Epistemologies of the South*. Durham, NC: Duke University Press.
- SHERIFF, Abdul (1987). *Slaves, Spices and Ivory in Zanzibar: Integration of an East African Commercial Empire into the World Economy, 1770–1873*. London: James Currey.
- STOLER, Ann Laura (2002). “Colonial Archives and the Arts of Governance”, *Archival Science*, 2, 87–109.

SUBRAHMANYAM, Sanjay (2011). *Explorations in Connected History: From the Tagus to the Ganges*. Oxford: Oxford University Press.

VERGÈS, Françoise (2006). “Let’s Cook”, in Nuttall, Sarah (org.). *Beautiful/ Ugly: Diaspora Aesthetics*. Durham, NC: Duke University Press, 241–256.

WILSON, Benjamim (2015). “Badjia Domina Ruas e Avenidas da Cidade”, *Jornal Domingo*, 2 de maio. Disponível <http://www.jornaldomingo.co.mz/index.php/nacional/5330-badjia-domina-ruas-e-avenidas-da-cidade>. Acedido 6 maio de 2016.

Recebido em: 10/03/2026

Aprovado em: 10/03/2026 ³⁴

³⁴ Este artigo e os demais desse número especial, foram selecionados por Maria Paula Meneses, quando pensamos em seus últimos meses de vida, fazer um número especial de sua obra. Por este motivo, todos os artigos desse número não passaram por avaliação *ad hoc*, porque já foram publicados em periódicos e livros em Portugal, Espanha, Brasil, Senegal e Moçambique e desse modo passaram por avaliação de comitês científicos.