



## O pão de trigo à cabeça e a fuba no chão?

### A territorialidade colonial dos alimentos sob o consumo alimentar de Luanda (1949 – 1973)

Wheat bread at the head and fuba on the floor?  
The colonial territoriality of food consumption in Luanda (1949 – 1973)

Pan de trigo en la cabeza y fuba en el suelo?  
La territorialidad colonial de los alimentos en el consumo alimentario de Luanda (1949 – 1973)

**Karina Ramos<sup>1</sup>**

 [0000-0002-9920-2600](https://orcid.org/0000-0002-9920-2600)

**Resumo:** Porquanto integrada aos influxos globais da geografia industrial, a cidade de Luanda era vista como centro de treinamento de novos bens de consumo, tendo o seu perfil alimentar detidamente observado pela administração colonial a partir dos anos 1950. Em face disto, o presente artigo atenta para as estratégias espaciais e simbólicas enlaçadas pelo colonialismo português no intento de amoldar o comportamento alimentar do espaço urbano luandense. A análise das informações coletadas em diferentes tipologias de fontes comprova uma dialética alteração ladeada por subjetividades e contingências locais.

**Palavras-chave:** História da África. Luanda. Colonização. Comportamento alimentar. Territorialidade.

**Abstract:** As part of the global influx of industrial geography, the city of Luanda was seen as a center for the formation of new consumer goods, and its food profile was closely observed by the colonial administration from the 1950s onwards. In this sense, this article focuses on the spatial and symbolic strategies used by Portuguese colonialism to shape the eating habits of the urban space of Luanda. The analysis of the information collected from different types of sources reveals a dialectic of change flanked by subjectivities and local contingencies.

**Keywords:** History of Africa. Luanda. Colonization. Food behavior. Territoriality.

**Resumen:** Como parte de la afluencia global de la geografía industrial, la ciudad de Luanda fue considerada un centro de formación de nuevos bienes de consumo, y su perfil alimentario fue observado de cerca por la administración colonial a partir de la década de 1950. En este sentido, este artículo se centra en las estrategias espaciales y simbólicas utilizadas por el colonialismo portugués para moldear los hábitos alimentarios del espacio urbano de Luanda. El análisis de la información recogida a partir de diferentes tipos de fuentes revela una dialéctica de cambio flanqueada por subjetividades y contingencias locales.

**Palabras-clave:** Historia de África. Luanda. Colonización. Comportamiento alimentario. Territorialidad.

---

<sup>1</sup> Doutora em História Social da Cultura pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro - PUC-Rio. Bolsista de investigação Pós-Doutoral no Centro de História da Universidade de Lisboa - UL. *Lattes:* [6805313849361348](https://lattes.cnpq.br/6805313849361348) - *E-mail:* [hr.karina@gmail.com](mailto:hr.karina@gmail.com).



## Introdução

Quando realizei trabalho de campo em Luanda gostava de chegar bem mais cedo ao sítio do Arquivo Nacional de Angola. Na altura, ele se encontrava no coração da cidade, era um bom lugar para obter informações não documentadas. Num desses dias tive a oportunidade de testemunhar o momento em que uma mulher com um balde na mão direita e uma bacia repleta de imensos pães na cabeça foi abordada por dois trabalhadores da construção civil. Com muita parcimônia e equilíbrio, ela deitou o balde e a bacia no chão, ajustou o tecido que lhe cobria o dorso e começou a lhes preparar “algo”. Era uma “Magoga”, “Motorola” ou “Chandula”, nomes locais para um sanduíche recheado com maionese, frango frito, legumes e um pouco de molho picante: o café da manhã dos trabalhadores da cidade. Na hora me lembrei do poema *Makèzú*, no qual o angolano Viriato da Cruz lança luz sobre os costumes alimentares que a nova geração, precisamente de trabalhadores, estava a manifestar a partir dos anos 1950.<sup>2</sup>

Sob a voz da personagem avó Ximinha o poeta aproxima o costume de comer só pão com chouriço ou tomar café com pão da “civrilização”, corruptela que, para além de revelar a composição da personagem, concentra o problema trazido pelo poeta: o abandono dos hábitos e costumes alimentares dos mais velhos – o *makèzú*.<sup>3</sup> Ele refletia a aceleração dos processos de industrialização, urbanização e consequente proletarização, especialmente das camadas mais jovens que, inseridos em um novo ritmo de vida, envolvidos pelas transformações socioeconômicas e culturais que atravessavam a cidade de Luanda, passavam a adotar novos hábitos de consumo. De fato, Viriato da Cruz não romantizava. Entretanto, em sua prosa, não coube a reconstrução de um processo histórico que, ao ligar fluxos globais e locais, contém as minúcias das estratégias endógenas, outrossim, das ambíguas e conflitivas resultantes que trariam novos hábitos alimentares sem, contudo, o total abandono dos antigos.

Isto posto, o artigo objetiva reconstruir o contexto em que os influxos globais relativos à reorganização da geografia industrial<sup>4</sup> enlaçaram o consumo alimentar do continente africano no pós-Segunda Guerra Mundial e como, de forma pontual, essa ligação foi assimilada pelo colonialismo português. Ao se ter em vista as informações encontradas na

<sup>2</sup> O referido poema pode ser encontrado em: Ferreira (1989, p. 46).

<sup>3</sup> Nome local, em *kimbundu*, para a noz de cola.

<sup>4</sup> O conceito diverge de Economia Industrial, haja vista sua componente espacial. Para um aprofundamento, consultar: Caetano (2021).



imprensa, relatórios médico-nutricionais e investigações socioantropológicas realizadas pela administração colonial, tal como em testemunhos de angolanos que viveram a Luanda daquele tempo (Alberti, 1996), pretende-se chegar a percepção de como dois gêneros alimentícios em específico – o pão de trigo, universalmente conhecido e a *fuba de bombó*,<sup>5</sup> um farináceo produzido localmente a partir da mandioca – foram transformados em marcadores da alteração do comportamento alimentar dos habitantes do espaço urbano de Luanda, materializando e dissimulando as estratégias da territorialidade colonial (Sack, 1986) em amoldar o comportamento alimentar local.

### **Do global para o colonial: a “infração” local da alimentação africana**

Já no ano de 1943 nota-se a preocupação de agências multilaterais com a conformação de uma nova cultura alimentar em que a saúde pública, a agricultura e a fome - uma fórmula conceitual e política - circundavam os foros diplomáticos internacionais (Lira, 2018). Entretanto, as inflexões e consequentes modificações dos interesses da geografia industrial passaram a considerar o consumo alimentar no continente africano, sobremaneira, no pós-Segunda Guerra Mundial sob a égide da "internacionalização do desenvolvimento". Segundo Cooper (1960, p. 702), esse seria o grande mote da crise dos impérios coloniais, dentro do qual a ideia de desenvolvimento estava a funcionar como dispositivo de ajuste, congregando políticas intervencionistas no decorrer do estreitamento de laços entre economia metropolitana e colonial.

No que tange às tomadas de decisão relacionadas à alimentação, é fundamental primeiro pontuar que o aproveitamento dos cultivos obrigatórios por parte das potências europeias, para equilíbrio de suas balanças comerciais foi um padrão que atravessou o território africano no pós-Segunda Guerra (Collingham, 2021); segundo que, pese os cultivos de exportação fossem ainda operados, o mercado externo não os absorvia da mesma forma, logo, a produção tinha de ser revertida para o mercado interno (Ferreira, 1985, p. 89). Nos meandros dessas reconfigurações – que seguiam rumo o ápice da integração entre as cidades coloniais e uma única economia mundo (King, 1990; Domingos, 2013) e da consolidação da

---

<sup>5</sup> Diferente da palavra fubá, farináceo encontrado no Brasil, *fuba* – paroxítona não acentuada – é de origem *kimbundu* e designa uma espécie de farinha fina produzida a partir de diferentes alimentos como batata-doce, milho, etc. É de referir que *bombó*, outra palavra de origem *kimbundu*, é um produto local resultante da fermentação e secagem da mandioca. Para mais, ver: Ribas (1989 [1965]).



economia de mercado também em Angola (Ferreira, 1985, p. 94), a fome e a subalimentação foram globalmente percebidos como problemas sociais, consideração que implicaria em que a abordagem nutricional sobre as práticas alimentares fosse enquadrada nos marcos da biossociologia.

Em face de um declarado quadro de "subalimentação africana" defendia-se com urgência ações integradas com o fim de promover a melhoria da qualidade de vida e bem-estar das populações africanas. Ao se assumir a fisiologia como ponto de partida, o comportamento alimentar representaria um sustentável indicativo de desenvolvimento social, fator extrínseco de maior importância segundo a constituição de um biótipo. É, portanto, nesta chave de leitura e nesse contexto que ocorreu a *1ª Conferência sobre Alimentação e Nutrição* em 1949, na cidade de Dschang no antigo Camarões Francês. Encampada por uma cooperação técnica interafricana-anglo-franco-belga, a *Conferência* reuniu 23 delegados da Bélgica, Portugal, Reino Unido, União Sul Africana e da França. Contou ainda com dois observadores da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS).

Conforme consta no preâmbulo de seu relatório final, o objetivo do encontro era “[...] o estudo aprofundado dos problemas alimentares e nutricionais nos países e territórios africanos”<sup>6</sup>. Por mais que pudesse apresentar variações teóricas e práticas a depender das especificidades locais e fosse amenizada mediante o escrutínio das agências internacionais, a tônica colonial inevitavelmente percorreu todo o texto do relatório da *Conferência* interafricana. Pode-se compreender a ambiguidade dos repertórios instrumentalizados, que transitavam entre as ideias de "desenvolvimento" e "evolução", na medida em que, um, os governos eram diferentes, supostamente independentes; e, dois, a soleira era a mesma: eram todos detentores de colônias, por mais que em diferentes estágios de "modernização" ou de vinculação ao novo desenho da geografia industrial (Falola, 2004, p. 4).

A suposição de uma condição de passividade, incapacidade e dependência é reforçada não apenas pelos especialistas portugueses, mas pelas constatações do texto da *Conferência*, isto é, era consenso para todos os especialistas e potências envolvidos. Em outras palavras, esse rearranjo não deve apenas ser compreendido como forma de "desenvolvimento do

---

<sup>6</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. In: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p. 55.



ultramar", mas também como resultante da coordenação de medidas e políticas globais e setoriais nas quais Portugal, quer queira quer não, estaria envolvido (Castelo, 2014). A formulação de resoluções corresponderia aos vários pontos debatidos, dentre os quais o aumento generalizado da produção de alimentos – pauta eterna da FAO –,<sup>7</sup> a necessidade de criação de comités ou organismos locais de nutrição, o desenvolvimento de estudos sobre a "fisiologia digestiva do africano" (*sic*), entre outros peculiares pontos.

Ao acatar a recomendação da *Conferência* de que "[...] os governos deem o seu mais eficiente apoio ao sustento e ao desenvolvimento dos organismos de investigações já existentes e criem novos organismos necessários"<sup>8</sup>, em 1954 criou-se a Comissão Provincial de Nutrição de Angola (C.P.N.A.), isto é, um órgão em consonância com as deliberações da reunião em Dschang e com o rearranjo dos mercados gerenciados por outros países cujas muitas de suas colônias estavam também em imersas no limite das contestações anticoloniais. A criação da C.P.N.A pode ser entendida como um produto da proposta de modernização do colonialismo a partir da aposta no campo científico, no qual se investiria na construção de conhecimentos por europeus sobre e no território africano; Não obstante com a pretensão de amoldar a subjetividade do ser colonizado<sup>9</sup>, sem descurar de medir o enquadramento social do consumo alimentar do território angolano (Ramos, 2021).

Sublinha-se que as práticas alimentares estavam a ser estudadas a partir das balizas da biossociologia, não sem razão, a *Conferência Interafricana* era, simultaneamente, sobre nutrição e alimentação. Em que a primeira seria a ciência a operar sobre um desequilíbrio nutricional e a segunda atentaria para o comportamento social. Essa combinatória encontraria balizamento na criação do Centro de Estudos Políticos e Sociais (CEPS) em 1956 e que, como apontado por Carla Abrantes (2014, p. 200), estaria em diálogo direto com as iniciativas da Junta de Investigação do Ultramar. Em consonância com o reordenamento científico a nível global, a metrópole portuguesa não deixaria de investir na promoção de

---

<sup>7</sup> Ao questionar a ideia de que a razão da insegurança alimentar no continente africano estaria única e exclusivamente vinculada a uma suposta crise agrária africana, Sara Berry evidencia que órgãos como a FAO, tal como inúmeras pesquisas acadêmicas de diferentes campos, insistem no argumento de que o problema da África é exclusivamente um tema de mau gerenciamento agrícola (Berry, 1984, p. 59-112).

<sup>8</sup> Memórias d'África e do Oriente. Relatório final da Conferência Interafricana de Alimentação e Nutrição. *In*: Boletim Geral das Colônias, v. XXVI, n.º 302-303, 1950, p.69.

<sup>9</sup> Remete-se a ideia de "ciência colonial" sugerida por Castelo. Para mais, ver: Castelo (2012, p. 391-408).



investigações no domínio das Ciências Sociais, possibilitando que a antropologia e a sociologia aplicadas se comprometessem com o colonialismo.

Essa interface, portanto, teria permitido não apenas uma circulação de conhecimentos entre os diferentes campos, mas possibilitaria também que a análise sobre a alimentação local fosse entremeada por perspectivas para além da médica, nutricional e agrônômica. Decerto que, não necessariamente, os marcos de uma antropologia física ou biológica seriam de forma linear suplantados pela maior aposta em uma antropologia culturalista, por das vezes, haveria uma concomitância que se associaria com outras categorias de classificação. A observação do consumo no meio rural, importante frisar, era recomendação das deliberações da *Conferência em Dschang* haja vista que, segundo o relatório, se tornava fulcral sanar os quadros de subalimentação respectivamente crônica e periódica no meio urbano e no meio rural. Assim sendo, estaria postulado que os estudos da Comissão abarcassem populações distribuídas por diferentes regiões da província.

Apesar da morosidade na efetivação das análises, no ano de 1957 a Comissão realizou o primeiro estudo detido sobre a alimentação das populações inscritas na Baixa de Cassange, palco da coexistência dos dois tipos de desenvolvimento da economia, antes mesmo do Decreto-Lei n.º 43.639 (1961) que acabaria com o cultivo obrigatório algodoeiro. Ao observar a alimentação realizada na Baixa de Cassange, concluía-se que se tratava de uma "alimentação monótona"<sup>10</sup>: máxima reiterada em todos os relatórios realizados e que serviu metonimicamente para definir a alimentação em todas as demais regiões do interior. A "monotonia" devia-se ao fato de que a "alimentação africana" apresentava apenas duas variantes fundamentais: "[...] uma parte assápida constituída de pirão das farinhas de milho, mandioca e massango" e "[...] uma parte sápida, o conduto ou esparregado condimentado, que seria a fonte de lipídios e proteínas" a complementar "[...] a débil e desproporcional fonte de carboidratos"<sup>11</sup>.

A alinhar essa conclusão com as colocações do médico Guilherme Janz, diretor do Instituto de Medicina Tropical, o parecer era de que os "autóctones" tinham uma alimentação limitada por um gênero de vida gestado por "crenças", "fetichismos" e "tradições" que

<sup>10</sup> Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. *In*: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, p. 73.

<sup>11</sup> Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Hábitos Alimentares Africanos. *In*: Boletim do Instituto de Angola, n.º 024-025, 1966, p. 118.



determinavam, diante do exposto, até mesmo a combinatória dos gêneros alimentícios, conclusão realizada em análise sobre o que ele denominara de "sistemas alimentares" de Angola, considerações emitidas em um parecer publicado internacionalmente em ocasião do Dia Mundial da Saúde<sup>12</sup>. Consonante essas reflexões que, indubitavelmente, compõem um sistema fechado de conhecimento produzido entre os pares, a "lei" que regia o comportamento alimentar africano estava atrelada a uma forma de pensar, ser e estar, a um relacionamento inerente a conformação local de um social construído sobre firmes "instituições tradicionais".

Em síntese e nas palavras de Janz, a alimentação local era resultante de um gênero de vida inerente a um meio em que os "hábitos sociais das tribus africanas" se reproduzem de forma "irracional".<sup>13</sup> Gestada como a ciência dos lugares, a geografia humanista que lhes servia de base teórica compreendia a cultura como mediadora da relação entre homem e meio, entre corpo e território. É preciso ressaltar que, nessa chave de leitura, esses lugares ou regiões existiriam independentemente da vontade humana, seriam eles um meio natural que proporcionaria o desenvolvimento das sociedades, cabendo ao especialista observar e descrever o gênero de vida resultante. Todo o observado no meio rural – e, pontua-se, tudo aquilo que se consumia em termos alimentares – de forma sumária e automática era sinônimo de um modo de vida resultante de um lugar ou região em um mesmo contínuo, fixo, estático em que, sob ação da morosidade do tempo, "brotariam" como bolor os diferentes componentes de uma vida social em "atraso evolutivo".

O "atraso" inerente ao local, segundo eles, era garantido pelo modo tribal de ser e estar. Haja vista a tônica dos discursos ganha prevalência o conceito de "tribo" como categoria de classificação da alimentação realizada pelas populações africanas. Tão mais objetiva quanto subjetiva, tratar-se-ia de uma questão de raiz, no sentido de enraizamento àquele espaço em que tudo era, senão, produto de um comportamento tribal. Como colocado por Fábio Baqueiro (2012, p. 55), ao se ter como base as discussões travadas pelos estudiosos Jean-Loup Amselle & Elikia M'Bokolo (1985) acerca das classificações racializantes e tribalizantes produzidas pelas epistemologias coloniais, as categorias de identidade coletiva

---

<sup>12</sup> AHU. MU. DGSA. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2. Janz, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957, p. 3.

<sup>13</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 8.891, dia 9 de março de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.



“raça”, “tribo” e “etnia” são historicamente associadas ao continente africano e, ao funcionar como "quase-sinônimos", buscaram construir de forma estática a ideia de sociedade primitiva para legitimar a dominação colonial.

A esses conceitos, que rotulavam as populações africanas em um todo amorfo e estático, foram justapostas categorias instrumentais de representação do espaço indicadas pela geografia humanista e fortalecidas pela antropologia colonial. O meio rural era a antinomia de meio urbano que vinha, especialmente àquela altura, recebendo notoriedade em diferentes espacialidades do mundo em vista do crescimento demográfico e industrial. O meio rural era, portanto, um complexo imagético cabível e associável aos usuais conceitos operativos dicotômicos reproduzidos pela modernidade colonial europeia. Decerto que as fontes, quer pela multiplicidade de natureza, quer pelas diferentes visões de seus produtores, apresentam conceitos binários outros que se sobrepõem, como a díade tradicional/moderno, cujas faces têm similares valores e sentidos hierarquizantes.<sup>14</sup>

Entretanto, dada a metodologia base para análise da alimentação local, a díade rural-urbano é aquela que não anula as demais, mas prevalece na tentativa de se aterrar os "gêneros de vida" posto que a base da análise era geográfica. Sublinha-se que a noção de ruralidade não é ausente no chamado "imaginário da Europa Ocidental" (Sá, 2009, p. 157), em que o camponês é tido como um indivíduo simples, autêntico e tradicional. Entretanto, a leitura racializada do universo rural do território africano reduziria, no processo de invenção das tradições, todo um modo de vida localizado com sentido negativo, isto é, estático e essencialmente atrasado posto que tribalizado. Embora a ideia de ruralidade seja de definição plástica e, por isto, não possa ser lida de forma linear (Malagón, 2002), é notório que dentro da limitada leitura colonial o "mundo rural" era o local que estava à margem geográfica, social e cultural daquilo que seria o centro, o progresso e a civilização, lugares-comportamentos propulsores de um outro "gênero de vida".

Os quadros abaixo demonstram com precisão as porcentagens de cada tipo de alimento consumido: o primeiro com o padrão alimentar apreendido na Baixa de Cassange e

---

<sup>14</sup> As teorizações acerca dos conceitos de tradição e modernidade são extensas (Hobsbawm & Ranger, 1997). No que tange à nossa análise, é fundamental advertir que não se defende uma separação entre os conceitos, como o proposto por Anthony Giddens (2005). Defende-se, ao contrário, que há tanto uma fluidez entre quanto uma alteração de seus valores a depender dos contextos localizados e pelas agências dos sujeitos. Para leituras mais fluidas acerca dos conceitos, ver: Appadurai, 2004; Houtondji, 1977.

o segundo com o padrão alimentar europeu que, dentro daquele contexto, servia como parâmetro a ser alcançado mediante intervenções de diferentes naturezas. A esquematização foi realizada em 1963 pelo médico Jacques Antero Pena, segundo diretor da Comissão Provincial de Nutrição de Angola:

**Figura 1:** Perfil do regime alimentar da população africana na Baixa de Cassange

<b>RAÇÃO ALIMENTAR DE TRABALHO</b>		
<b>— REGIME A BASE DE MANDIOCA —</b>		
<b>Alimentos</b>	<b>Quantidade Semanal — gramas —</b>	<b>Quantidade Diária — gramas —</b>
Farinha de mandioca	4.200	600
Peixe fresco	1.750	250
Carna fresca	700	100
Peixe seco	350	50
Feijão	1.050	150
Amendoim descascado	350	50
Legumes verdes e folhas verde	2.100	300
Óleo de Palma	280	40
Sal	140	20

*Fonte:* Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. *In:* Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963.

**Figura 2:** Perfil do regime alimentar europeu

<b>RAÇÃO ALIMENTAR DE TRABALHO</b>		
<b>— REGIME TIPO EUROPEU —</b>		
<b>Alimentos</b>	<b>Quantidade Semanal — gramas —</b>	<b>Quantidade Diária — gramas —</b>
Carnes	700	100
Peixes	1.400	200
Peixes secos	175	25
Ovos	140	20
Leite	2.800	400
Queijo	350	50
Manteiga	140	20
Banha	140	20
Óleos vegetais	140	20
Pão	3.500	500
Arroz, Massas, Farinhas	350	50
Batatas	2.450	350
Legumes frescos	2.450	350
Legumes secos	210	30
Frutos frescos	1.400	200
Açúcar	280	40
Marmelada	140	20
Café	70	10
Sal	140	20

*Fonte:* Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. *In:* Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963.



É importante sinalizar que, para além do termo “ração” ser habitual àquele léxico, a remissão ao “trabalho” correspondia tanto a um inciso da *Conferência Interafricana*, com o intuito de se reforçar a necessidade de cuidado com a alimentação dos trabalhadores, quanto aos interesses do setor agroindustrial português. Não desvinculado disto estava o fato de que os estudos realizados na Baixa de Cassange foram favorecidos pela empresa Cotonang, os Serviços Administrativos e Junta do Algodão, a Comissão Administrativa do Fundo de Algodão e a Comissão Administrativa do Fundo de Assistência ao Indígena, instituições diretamente afetadas pela transição de modos de produção.<sup>15</sup> Dois anos antes do primeiro inquérito da C.P.N.A., pode-se encontrar em um dos jornais mais vinculados ao setor empresarial, o *A Província de Angola*, uma coluna denominada *Temas da Economia Angolana*.<sup>16</sup> Tratava-se de uma extensa avaliação sobre produção e consumo em Angola, assinada por António Pires, empresário e chefe da redação do jornal.

*Produção e consumo elevando o poder de compra do indígena* era o subtítulo da quarta parte da referida avaliação que traz informações relevantes para a compreensão da luz dada à alimentação em Angola. Delineada por argumentos que endossavam a "missão civilizadora dos colonizadores", a matéria buscava demonstrar a atenção conferida pelas autoridades coloniais à condição de vida dos "indígenas" - leia-se os africanos -,<sup>17</sup> e como a análise do consumo alimentar sintomaticamente indicava essas transformações. Sem especificações sobre que região do território angolano ou população se referia, o texto glorificava o benefício gerado aos "indígenas" pelos serviços que estes haviam prestado para as empresas instaladas em Angola, especialmente depois do lançamento da Portaria 5.941 de julho de 1947. Esse "benéfico recurso", dizia a matéria, teria possibilitado não apenas a fixação de salários, mas também teria assegurado àqueles indivíduos uma alimentação

---

<sup>15</sup> SGL. Nunes, José Antonio Pereira. Alimentação na Baixa de Cassange. Inquéritos de consumo e nutricionais. Campanhas alimentares e obras de fomento. In: Anais do Instituto de Medicina Tropical, Lisboa, v. 17, n.º 1/2, jan-jun, 1960, p. 290.

<sup>16</sup> A Província de Angola, Luanda, n.º 8.883, ano XXXII, dia 28 de fevereiro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>17</sup> No plano da teoria e da lei, regia sobre aquele espaço uma política de assimilação cuja ossatura jurídica correspondia ao “Código de trabalho dos indígenas nas colônias portuguesas” e ao “Estatuto Político, Civil e Criminal dos indígenas”, vulgarmente conhecido como “Estatuto do Indigenato”, promulgado via decreto de n.º 12.533, em 23 de outubro de 1926. Através do decreto de n.º 13.968 ele foi estendido à população da Guiné-Bissau no seguinte ano. Até a década de 1920, a classificação da população nativa estava a cargo das autoridades locais. A partir de então, são criadas leis regularizando as definições a partir das categorias de "assimilado" - africano civilizado - e "indígena", categoria que se faz presente em parte das fontes consultadas porque estão inscritas no período de vigência do Estatuto.



"superior", isto é, aquela que vinha sendo oferecida pelas empresas, estratégia revisitada, mas habitual do colonialismo (Clarence-Smith, 1979).

Em consequência dessas "medidas salutaras", dizia Pires, era notável o aumento do consumo "indígena" de produtos e gêneros alimentícios antes só consumidos por europeus ou, ainda, antes canalizados para a exportação.<sup>18</sup> Necessariamente sob os cuidados e orientações das empresas, os africanos já estariam a manifestar a esperada assimilação dos hábitos alimentares mediante o convívio com os europeus. Propagava-se, portanto, a ideia de que a convivência com hábitos alimentares superiores - leia-se europeus - facilitaria que os "indígenas" os incorporassem e que estes, em condições financeiras, automaticamente teriam vontade de manter um "regime alimentar de qualidade"<sup>19</sup>. Perante o exposto compreende-se a conveniência do inquérito alimentar para reconhecimento das possibilidades de consumo do público-alvo sem prejuízo econômico ao longo do processo de adaptação, cujas alterações seriam, *a priori*, previamente chanceladas pelas avaliações médico-nutricionais do corpo científico, metodologia comum, por exemplo, aos trabalhos de Rocha Faria (1950) e António Augusto Mendes Corrêa (1952) na metrópole portuguesa.

É de referir que os estudos realizados pelos especialistas da C.P.N.A eram igualmente interligados com investigações que estavam a ocorrer em outras espacialidades do continente africano e alhures, cujos resultados compunham a literatura auxiliar. Desta forma, ao se ter o devido conhecimento das proporcionalidades de gêneros alimentares consumidos pela população africana e as proposições da fisiologia digestiva em voga, os relatórios acusavam uma carência de proteínas e um consumo exagerado de alimentos ricos em hidratos de carbono, consumo percebido como uma espécie de infração da lei que regia o comportamento alimentar dos africanos. As análises da C.P.N.A. verificaram que os alimentos-base locais compreendiam mais de 50% da ração calórica das diferentes populações de Angola, proporção que pode ser vista acima no regime referente a Baixa de Cassange. Ao fazer eco nas esferas governamentais, os inquéritos e as estatísticas clínicas globais realizados no território africano demonstravam que havia uma alarmante sobreposição das enfermidades com a qualidade do alimento-base.

---

<sup>18</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 8.891, dia 9 de março de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

<sup>19</sup> A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 8.891, dia 9 de março de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.



As doenças que mais acometiam os africanos seriam, reiteradamente, as propiciadas pela debilidade do consumo de proteínas e cálcio – nutrientes que envolviam a indústria bovina em diferentes colônias africanas (Samasuwo, 2003) –, seguidas daquelas proporcionadas por carências vitamínicas como o escorbuto ou béri-béri. Segundo o agrônomo colonial Joaquim Xabregas, o trabalho realizado por Cecily William em 1931 na Costa do Ouro já teria atestado o malefício de uma alimentação abundante em hidratos de carbono.<sup>20</sup> De fato, observando-se os regimes de "tipo africano", pode-se perceber que o alimento base correspondia a 700 gramas de milho e massango, por exemplo. Ao passo que o regime europeu, também estabelecido pelos especialistas, apresentava em sua base 350 gramas de proteína e 450 gramas de cálcio. O ponto mais sensível da irracionalidade da alimentação africana seria, para a Comissão e para os especialistas internacionais, a desproporção entre carboidratos e proteínas em comparação com o regime europeu.

Em face disso, o problema não se findava com o equilíbrio da proporção do alimento-base, mas especificamente com a qualidade do mesmo. De acordo com as análises bioquímicas sobre os alimentos ricos em hidratos de carbono, o milho, por exemplo, detinha maiores propriedades nutricionais. Igualmente o arroz era mais aceitável, um elemento classificado, sem explicação plausível, como intrínseco ao paladar europeu. É de referir que ambos eram produtos de exportação considerados cultivos obrigatórios e o arroz era, àquela altura, uma produção crescente e liderada, a princípio, pelos colonos na região do Moxico (Bender, 1980, p. 234). A partir das análises os especialistas concluíram que o problema do desequilíbrio nutricional das populações africanas era precisamente o consumo excessivo de mandioca. Os estudos realizados no Congo ex-Belga tornavam indiscutíveis o flagrante estado policarencial especificamente nas regiões em que o regime era a base desse tubérculo, apresentando inúmeros casos de doenças como Kwashiorkor e outras enfermidades hipoproteicas.<sup>21</sup>

Dentre todas as rações de trabalho *standart* elaboradas por Jacques Antero Pena, a da Baixa de Cassange era a única que acusava o consumo exagerado de farinha de mandioca. Pena alertava que naquela região a população alimentava-se de mandioca durante 10 meses,

---

<sup>20</sup> Memórias d'África e do Oriente. Fonseca, Duque & Xabregas, Joaquim. Problemas de nutrição de Angola. Aspectos de Luanda. *In*: Boletim do Instituto de Angola, n.º 8, 1956, p. 64.

<sup>21</sup> Memórias d'África e do Oriente. Nunes, José António Pereira. Nutrição, agronomia e educação alimentar. *In*: Boletim do Instituto de Angola, n.º 12, 1959, p. 68.



alimento que correspondia a mais que 60% da energia calórica. Para os especialistas, esse comportamento se relacionava diretamente com a necessária "[...] sensação de completa plenitude gástrica com ou sem impressão de bem-estar", algo "inerente" à fisiologia digestiva do africano no interior angolano.<sup>22</sup> Segundo a observação dos especialistas, no seio dos "tribalismos" e afastados das formas "civilizadas" de existir no mundo – no meio rural, os africanos acessariam seus alimentos através de determinadas formas que seriam elas: a mata (10%), a despensa (45%), a lavra (30%), a pesca (2%), a caça (2%), a oferta (4%) e a compra (7%).<sup>23</sup>

Verificando intimamente essas práticas, percebeu-se que 80% delas possibilitava ao africano o acesso a mandioca, justamente o alimento-base, gênero com alto consumo na alimentação na Baixa de Cassange e no norte angolano. Para além de considerada nutricionalmente débil, a mandioca era "irracionalmente" erradicável posto que um alimento que apresentava um alto potencial de ser adquirido por meio das formas consideradas típicas das "estruturas sociais de origem", conforme apontado por Janz e seus pares. Formas essas que, dentro da lógica assistida, não deveriam ocorrer no espaço do "progresso", isto é, no meio urbano. Outrossim, por uma série de fatores que envolviam também as movimentações anticoloniais, Luanda era uma cidade em expansão, local em que se depositava expectativas de melhores condições de vida. Apresentava um crescimento galopante tanto de imigrantes portugueses, estimulados pela política do Estado Novo, quanto de angolanos do interior que deveriam passar a reproduzir um comportamento alimentar sintonizado com os interesses coloniais e industriais.

### **O que se consumia no espaço urbano de Luanda?**

Entre os estudos realizados em 1957 e o encampado por Pena, o doutor José António Pereira Nunes, então diretor da C.P.N.A e responsável pela análise da alimentação na Baixa de Cassange, esteve a cargo da coordenação de um aprofundado inquérito socioeconômico na região periférica de Luanda, realizado entre dezembro de 1957 e outubro de 1960.<sup>24</sup> O estudo

<sup>22</sup> Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques. Hábitos Alimentares Africanos. *In*: Boletim do Instituto de Angola. n.º 24-25, 1966, p. 118.

<sup>23</sup> Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. *In*: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, p. 74.

<sup>24</sup> SGL. Nunes, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. *In*: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961.



de Nunes sobre o consumo alimentar abarcou 372 famílias, reunindo um total de 1962 indivíduos que foram inqueridos e observados ao longo de cinco dias, dentro dos quais quatro inteiramente dedicados ao que se consumia em termos alimentares. Importante ressaltar que entre 1950 e 1970 foram construídas 1.141 unidades industriais em Luanda, a maior parte delas relacionadas com a fabricação de massas alimentícias, conservas, pastelaria, fermentos e leveduras voltadas para a produção e o abastecimento interno. Além disso, era um espaço urbano que de 1950 a 1970 teve sua população quadruplicada, totalizando 475.328 habitantes, dos quais 50% não eram naturais de Luanda, majoritariamente provenientes do interior africano e demais colônias africanas.

Apesar de composta por mais de 85% de “não-brancos”, classificação dos recenseamentos coloniais, era uma cidade projetada não apenas ideologicamente como uma extensão ultramarina de Portugal, mas que também manifestava um planejamento urbano e industrial orientado pelos interesses coloniais. Atestado pela historiografia atinente, Luanda foi erguida sob um projeto histórico de racialização topográfica, nomenclatura cunhada pela socióloga Christine Messiant (1989). Enquanto um artefato cultural instrumentalizado pela colonização, as cidades coloniais foram construídas como um local dialeticamente condicionado por essa cultura, fato reiterado por King (1990). Consonante o pontuado pelos africanistas Nuno Domingos & Elsa Peralta (2013), nesses centros nota-se que as linhas de racialização das relações de poder da estrutura colonial foram mais flagrantes. Não se trataria apenas de normas introduzidas, mas de formas estratégicas de controle material de códigos simbólicos acionadas no e através de zonas contíguas (Rabinow, 1989).

A parte periférica da cidade, localmente denominada de *musseques*,<sup>25</sup> era espaço prioritário de alojamento dos africanos que, por longos anos, foram cada vez mais deslocados para fora do centro da cidade, especialmente a partir da transferência de imigrantes portugueses (Castelo, 2014). Muito embora, cabe grifar, essas linhas espaciais não eram determinantes na circulação de ideais, pessoas e produtos, o dinamismo da cidade não sepultava o fato de que os *musseques* eram percebidos como repositórios de mão-de-obra que, em sua grande maioria, era composta por africanos quer de Angola quer de outros países

---

<sup>25</sup> Nota-se uma variação ortográfica da palavra a depender da fonte. “Muceque”, “musseque” ou, ainda, “museque” referem-se ao mesmo espaço-território e são adaptações português-kimbundu do termo local *museke* (*mu* = lugar; *seke* = areia).



africanos que buscavam Luanda como local de melhores condições de vida. A historiografia assevera que de 1961 a 1974 houve um aumento expressivo da força de trabalho assalariada que, conforme pontuado por Maria da Conceição Neto (2017, p. 125), acompanhou o *boom* econômico e as reformas legislativas. Isso se liga à reconfiguração da cidade impulsionada pela industrialização, o que torna irrefutável o diálogo direto com os apontamentos de Juliana Bosslet (2014).

Calcada nas colocações de Henrique Guerra (1979), a autora pontua o movimento de proletarização haja vista a aceleração do ingresso em novas relações de produção (Bosslet, 2014, p. 98). Fenômeno que, em concordância com Fernando Mourão (2006), interferiu na geografia dos *musseques* e conseqüente criação do 4º Bairro Administrativo, local em que se encontrava a reserva de mão de obra. Essas transformações eram marginadas pelas estratégias do poder colonial sobre o espaço urbano em um momento de internacionalização da economia, enquadramento social e consumo de bens (Domingos, 2013). Não dissociado disto é, de forma expressiva, o título do trabalho de Nunes: *Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas*. Na mesma senda, investigações socioantropológicas como os de Ramiro Ladeiro Monteiro (1973) e os de Ana Sousa de Santos (1996) dedicavam-se ao entendimento da “evolução” do perfil de consumo prioritariamente das populações africanas.

A partir do momento em que todas essas investigações atestavam que o consumo interno de Luanda detinha potencial de crescimento, é evidente que as empresas, talvez mais propriamente ansiosas do que as autoridades coloniais, não deixariam de buscar influenciar a formação de consumidores para seus produtos, movimento que carece ainda de atenção por parte dos historiadores. Em análise sobre a apologia do discurso colonial na literatura, de forma breve, mas contundente, o historiador angolano Alberto Oliveira Pinto (2014, p. 163) adverte que, na década de 1950, a empresa agroindustrial Companhia África Ocidental Portuguesa (CAOP) teve fundamental papel no asfaltamento de bairros e em construções de residências nas áreas destinadas aos colonos, o que implicou na remoção de antigos moradores africanos para as localidades menos estruturadas. A mesma CAOP que, por exemplo, dedicava-se à importação de banana ouro e, especialmente, a produção de milho. Isto é, os interesses estavam profundamente interligados.



Em suma, nota-se que muitas companhias estavam envolvidas com atividades em campos diversos e todos com a finalidade de apropriação e enquadramento social do espaço e do consumo de Luanda. Ou seja, estavam atadas a ações que expressavam a apropriação social do espaço e visavam, por meio dessa territorialização, determinar os consumos interligando interesses globais e locais sob o viés colonial. Tendo-se em vista essas inflexões, o parecer do médico-inspetor Pereira Nunes concluía que:

[...] os alimentos tipicamente africanos aparecem nas refeições da população dos *musseques*, mas o tipo geral da alimentação está muito mais próximo do europeu, com o pão de trigo à cabeça, com uma predominância da banha, manteiga e azeite de oliveira (41%) sobre o óleo de palma (33%), etc, que da dos seus co-provincianos dos meios rurais.<sup>26</sup>

É de notar que, uma vez previamente realizadas as classificações sobre a alimentação no meio rural, não haveria grandes dificuldades em se identificar os alimentos considerados "tipicamente africanos", ou seja, aqueles que seriam próprios de um gênero de vida "não-evoluído". A partir da forma como foi realizado, o estudo sustentava o argumento de que, muito embora os *musseques* compusessem uma zona habitada por "um conjunto étnico tão diverso pela origem", a convivência em um meio diferenciado do espaço rural proporcionaria a "homogeneização" ou "destribalização" do consumo. Àquela altura, o conceito de destribalização correspondia a percepção de um processo em que, diretamente atrelado a pressupostos econômicos e à ideia de trabalho, um indivíduo perderia a ligação com a comunidade tribal (Curto & Cruz, 2015). Dentro desse processo de transição, portanto, esperava-se que o comportamento alimentar acompanhasse essa suposta separação. Atento a isto e ao revisitar o trabalho de Pereira Nunes, Antero Pena realizou uma segunda esquematização comparativa entre os consumos realizados na Baixa de Cassange e nos *musseques* de Luanda:

---

<sup>26</sup> SGL. Nunes, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. *In*: Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961, p.11.

**Figura 3:** Porcentagens dos gêneros alimentícios consumidos na Baixa de Cassange e nos *musseques* de Luanda

<i>Designação</i>		<i>Designação</i>	
Fuba de bombó . . . . .	57%	Pão de trigo . . . . .	45%
Gindungo . . . . .	22%	Peixe fresco . . . . .	42%
Folhas verdes . . . . .	20%	Fuba de bombó . . . . .	40%
Amendoim seco . . . . .	19%	Cebola . . . . .	40%
Bombó . . . . .	15%	Óleo de palma . . . . .	33%
Mandioca . . . . .	14%	Tomate . . . . .	33%
Peixe seco . . . . .	14%	Açúcar . . . . .	33%
Carne fresca . . . . .	13%	Banha . . . . .	24%
Batata doce . . . . .	12%	Arroz . . . . .	16%
Amendoim fresco . . . . .	10%	Azeite de oliveira . . . . .	12%
Milho fresco . . . . .	10%	Feijão seco . . . . .	10%
Cebola . . . . .	9%	Batata comum . . . . .	9%
Peixe fresco . . . . .	8%	Manteiga . . . . .	8%
Carne seca . . . . .	7%	Macarrão . . . . .	7%
Macunde . . . . .	7%	Peixe seco . . . . .	7%
Milho seco . . . . .	7%	Carne fresca . . . . .	6%
Tomate . . . . .	6%	Chouriço . . . . .	5%
Óleo de palma . . . . .	6%	Couves . . . . .	5%
Feijão fresco . . . . .	5%	Bananas . . . . .	4%
Gergelim . . . . .	5%	Mandioca fresca . . . . .	3%
Bananas . . . . .	5%	Fuba de milho . . . . .	3%
Quiabos . . . . .	5%	Batata doce . . . . .	3%
Cogumelo fresco . . . . .	4%	Toucinho . . . . .	3%
Inhame . . . . .	4%	Quiabos . . . . .	3%
Feijão seco . . . . .	4%	Milho seco . . . . .	2%
Beringelas . . . . .	2%	Macunde . . . . .	2%
Cogumelos secos . . . . .	2%	Amendoim seco . . . . .	2%
Couves . . . . .	2%	Laranjas . . . . .	2%
Mamão . . . . .	2%	Folhas verdes . . . . .	2%
Insectos . . . . .	2%	Leite fresco . . . . .	2%
Abóboras . . . . .	2%	Leite em pó . . . . .	2%
Carne de aves . . . . .	2%	Abóbora . . . . .	2%
Ovos . . . . .	2%	Carne de porco . . . . .	2%
Déndém . . . . .	2%	Óleo de amendoim . . . . .	2%
Alhos . . . . .	1%	Ovos . . . . .	2%
Fuba de milho . . . . .	1%		
Carne de pequenos mamíferos . . . . .	1%		
Carne de porco . . . . .	1%		
Goiabas . . . . .	1%		
Mel . . . . .	1%		

Fonte: Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963.

Nota-se um número variado de itens em ambas as tabelas e, cabe sublinhar, maior diversidade na dieta do interior se em comparação com aquela realizada na cidade. Na Baixa de Cassange a percentagem de consumo da *fuba* de bombó, o primeiro item da tabela, girava em torno de 57%. Além disso, a mandioca *in natura* apresentava 14% de consumo e, outrossim, se fazia presente sob a forma de *bombó*, cuja percentagem era de 15%. Ao passo que, nos *musseques*, a *fuba de bombó* estava em terceiro lugar com 40% de consumo sendo, de acordo com os especialistas, menos consumida em função do maior consumo do pão de



trigo (45%), primeiro item da tabela de consumo dos *musseques*. Segundo Pena, a transposição para confecções culinárias indicaria que a população consumiria uma vez e meia ou uma vez por dia: pão, peixe, *fuba*, cebola, óleo de palma, tomate e açúcar; dia sim, dia não: banha e arroz; de três em três dias: azeite de oliveira e feijão seco; de quatro em quatro dias: banha comum, manteiga, macarrão e peixe seco. Dessa observação, concluía-se que "[...] ao lado das confecções culinárias típicas africanas evidencia-se uma evolução para o tipo alimentar europeu".<sup>27</sup>

Era unânime a percepção de que o aumento do consumo de pão de trigo em detrimento da *fuba de bombó* representava um sinônimo de aculturação. Replicando as análises realizadas por Nunes e Pena, Ramiro Monteiro reiterava que a referida "evolução" - evidenciada também porque "[...] tomate, açúcar, batata comum, arroz e macarrão têm frequências altas, quase idênticas às verificadas para os europeus" -, era deduzível mediante a maior frequência do pão de trigo em relação à *fuba de bombó*. Apesar de Monteiro (1973, p. 310) indicar uma "insistência" do consumo de dois gêneros "tipicamente tradicionais" - o peixe seco e a *fuba* -, a observação *in loco* lhe permitiu certificar que:

[...] entre os alimentos feculentos, o pão mantém-se no topo da coluna de frequências, sendo consumido diariamente em cerca de 96% dos agregados familiares da amostragem. A *fuba*, com a qual se prepara o *funje* e o pirão conserva-se em segundo lugar, mas o seu consumo tem vindo a diminuir lentamente em consequência da crescente difusão do arroz, do macarrão, da batata comum, cujas frequências, no conjunto, sobrepujam as da *fuba* em mais do dobro.

A unanimidade pode ser compreendida haja vista a interligação entre as análises a cargo da C.P.N.A e os interesses tantos das indústrias locais quanto da geografia industrial a nível global. A imprensa é uma das fontes que mais permite entrever o amplo crescimento da indústria panificadora em Luanda sobremaneira a partir da década de 1950. No ano de 1964, no semanário *Notícia*, é notável o pleno desenvolvimento de um processo de agremiação das indústrias da "panificação luandense" em uma única cooperativa conhecida pelo nome de SOPÃO, circunstância que indicava não apenas o investimento no produto, mas também uma expressiva aposta no aumento da produção.<sup>28</sup> Àquela altura, os refeitórios das firmas e indústrias, que as privadas quer as do Estado, traziam rigorosamente o pão na composição do

<sup>27</sup> Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963, p. 77.

<sup>28</sup> Revista *Notícia*, Luanda, n.º 233, 23 de maio de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.



Karina Helena Ramos

*O pão de trigo à cabeça e a fuba no chão?*

*A territorialidade colonial dos alimentos sob o consumo alimentar de Luanda (1949 – 1973)*

menu diário. De fato, todos os trabalhos dedicados à alimentação local sinalizavam o aumento do consumo diário de pão: era um alimento com consumo incontestável e ascendente.

Para além de um grande número de padarias dispostas no centro, em uma parceria a envolver a Câmara Municipal de Luanda, o Instituto de Cereais de Angola e dos Industriais de Panificação, houve a distribuição de 79 depósitos de pão na periferia de Luanda na década de 1960. As informações, novamente dispostas em *Notícia*, permitem entrever uma série de conflitos no que tange ao habitual sistema de entrega de pão a domicílio, ponto que mereceria mais atenção. De qualquer forma, a disseminação do hábito é sinalizada não apenas pelas fontes escritas, mas também pelas orais. O testemunho de Branca Clara das Neves, angolana natural de Moxico, informa que:

O pão em Angola era comprado de manhã muito cedo em Luanda, acho que vinha o padeiro trazer ou o Kixina [empregado da casa] mesmo ia comprar mesmo lá atrás ao pé do Café Ritz havia uma grande padaria. O pão vinha quentinho e pão era, pronto, eu era criança, mas o pão sabia-me bem, não era carcaça. Sempre me soube-me o pão. Não era muito branco, era um pão pior. E a influência do pão era de tal maneira grande na sociedade, mesmo no Moxico, as pessoas comiam o seu pirão, xima de manhã – lá no Moxico chamamos xima, não é funje - e o pão tomou tudo [...]<sup>29</sup>

Em sintonia com a fala de Branca, a angolana Maria dos Prazeres, natural de Caxito, afirmava que:

[...] o pão era confeccionado em várias padarias e até na loja do comerciante português havia pão. Todo mundo consumia pão. Quando não fosse na padaria, havia os depósitos, nas lojas dos comerciantes...Havia várias padarias... Até mesmo eu, quando morei na Sambizanga [um *musseque*], comprava em um depósito que eu recebia mensalmente e pagava no final do mês. Já tinha feito um acordo com a senhora, lhe disse ‘olha, quero x pães’<sup>30</sup>

Do cruzamento entre as fontes, tem-se que, em primeiro lugar, o pão se afirmava enquanto alimento marcante no cotidiano e que, quer por meio dos depósitos e padarias, quer por meio da entrega a domicílio, conformava um item da rede comercial luandense.

---

<sup>29</sup> Neves, Branca Clara das. Entrevista concedida à Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021. De referir que a entrevistada cita dois alimentos: *xima* e *funje*; ambos consistem em uma massa cozida a base de farinha de milho ou mandioca. Na região de procedência de Neves, diferentemente de Luanda, não se denomina *funje* (grafia variável), informação que quis por ela ser destacada. O pirão, diferente do consumido no Brasil, é farinha de mandioca grossa embebida em água temperada ou caldo de preferência, uma espécie de farinha escaldada. Cabe destacar que o *funje* pode ser preparado a partir de batata-doce, banana e outros alimentos a depender da região.

<sup>30</sup> Prazeres, Maria dos. Entrevista concedida à Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.



Independente da classificação colonial dos alimentos, o seu consumo se disseminava, haja vista a intensa produção e a ativa distribuição e circulação. Uma informação dada especificamente por Branca Clara das Neves remete a um fator essencial para a apreensão do pão enquanto alimento classificado como “europeu”, “evoluído” ou, em outra leitura, conveniente ao mercado global. Ao pontuar que “era um pão pior” a fala recai sobre o enriquecimento de alimentos com proteínas animais e vegetais, processo em voga àquela altura. Grande parte desses “aperfeiçoamentos” era realizado nos alimentos centrais, isto é, no produto entendido como base. Acompanhando os processamentos realizados nos Estados Unidos e África do Sul tem-se que os alimentos da indústria de panificação foram elencados como os mais economicamente viáveis para o “melhoramento”.<sup>31</sup>

Em Angola, os primeiros testes de enriquecimento de pães foram realizados em 1956 e tinham o público do interior como sinalizador das possibilidades de consumo e visavam, declaradamente, alcançar a população periférica de Luanda. Grande parte dos ensaios de aceitabilidade realizados nas cozinhas experimentais de Angola atesta a articulação de interesses industriais que envolvia países como África do Sul, Marrocos, Nigéria, Estados Unidos, Chile, Birmânia, Filipinas, Camarões, Senegal, Brasil, Peru e tantos outros. Isto é, o global degluta o colonial, tanto através da inserção de produtos quanto por meio das técnicas de processamento.<sup>32</sup> Não dissociado disto é que os testes de aceitabilidade de alimentos realizados entre os anos 1956 e 1961 pela C.P.N.A tinham como colaboradores, por exemplo, a fábrica panificadora “Villares” localizada em Luanda. Importante grifar que, como o pão, por ser um alimento base a *fuba* foi elencada como passível de enriquecimento proteico.

Não obstante, ao contrário do pão que, como as bolachas da fábrica Villares poderiam receber o acréscimo de elementos sápidos no ato de fabricação, a *fuba de bombó* acusava o gosto. Sob coordenação de Pereira Nunes, nas cozinhas experimentais da C.P.N.A foram realizados testes com uma sopa de leguminosas – um dos pratos chamados “evoluído” –, um molho apimentado e em um *funje*, cuja *fuba de bombó* havia sido previamente enriquecida com 5% de farinha de peixe.<sup>33</sup> Contudo, mais uma vez, os testes foram parcialmente

<sup>31</sup> Memórias d'África e do Oriente. Xabregas, Joaquim. Nutrição, Agronomia e Educação alimentar (Conferência realizada no Instituto de Angola). In: Boletim do Instituto de Angola. n.º 12, 1959, p. 71-72.

<sup>32</sup> Memórias d'África e do Oriente. Nunes, Antonio Pereira. A farinha de peixe na alimentação humana. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 12, 1959, p. 78.

<sup>33</sup> Memórias d'África e do Oriente. Nunes, Antonio Pereira. A farinha de peixe na alimentação humana. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 12, 1959, p. 92.



negativos, em especial aqueles que envolviam o *funje*. Isto porque, sinalizava Nunes, muito embora não houvesse alteração na cor da massa, verificou-se que o cheiro e o gosto da farinha de peixe ressurgiam ao longo do cozimento e, ainda, durante a mastigação e deglutição havia a sensação de "[...] corpos estranhos, finos grãos arenosos, desagradáveis aos paladares evoluídos".<sup>34</sup> Ora, o *funje* é uma massa cozida que é localmente consumida sem condimento algum e a *fuba*, ingrediente base, não pode ter grumos que, se surgirem no cozimento, devem ser desfeitos com o *nguiku*<sup>35</sup> para que resulte em uma massa lisa.

A peculiaridade dessa farinha, localmente denominada *fuba*, comunica tanto a versatilidade da mandioca *in natura*, tubérculo base da farinha, quanto o processo de transformação da mandioca em *bombó*, nome local para a mandioca fermentada e seca. Procedimento técnico que, de forma artesanal, exige um longo período de tempo até o ponto de moagem. Haja vista essas particularidades, não caberia sobre ela nenhuma alteração em sua composição. Percebe-se que a *fuba de bombó*, tal como a iguaria que com ela se produz – o *funje* – representava um valor que não era passível de nenhuma forma de "aculturação". Diferentemente do milho e do arroz, a mandioca era um gênero que estava em um circuito de exportação instável e era, ainda, majoritariamente consumido pelas populações locais. Pode-se compreender a "impertinência" do consumo como um sintoma dos planos de territorialização colonial na medida em que a mandioca tinha raízes nas chamadas "estruturais sociais de origem": ademais de considerada nutricionalmente débil, ela era majoritariamente preparada de forma artesanal e independente da produção colonial, cujo sistema alimentar considerava que 97% dos alimentos no espaço urbano deveriam ser comprados (Monteiro, 1973, p. 248).

Dentro da documentação consultada, a *fuba de bombó* não foi encontrada entre os gêneros alimentícios com preços tabelados pelos Serviços de Economia. Constava apenas a farinha de mandioca que, grifa-se, não é *fuba de bombó*. Neste mesmo sentido, a moagem da mandioca seca e fermentada, também conhecida como *crueira*, não foi identificada como integrada na cadeia produtiva gerenciada pela administração colonial. Uma das grandes moagens de Luanda e citada em quase todas as publicações dos periódicos inventariados era a

<sup>34</sup> Memórias d'África e do Oriente. Nunes, Antonio Pereira. A farinha de peixe na alimentação humana. In: Boletim do Instituto de Angola, n.º 12, 1959, p. 92.

<sup>35</sup> Nome em *kimbundu* para o pau de madeira utilizado na confecção do *funje*.



*Moagem do Quicolo.* Localizada em Cacuaco, nas proximidades de Luanda, era nela realizada a moagem de apenas dois cereais: milho e trigo. Logo, produzia dois farináceos que, diferente da *fuba de bombó*, tinham seus preços regularmente tabelados pelos Serviços de Economia. Ao se considerar a estrutura do sistema alimentar é notório que a *fuba de bombó* estava formalmente fora da cadeia produtiva e, por esta razão, todas as demais etapas que culminavam em seu consumo conformavam estratégias alheias àquelas lançadas pela administração colonial.

As informações que atestam a sua entrada no sistema alimentar colonial são diminutas, difusas e, ainda assim, se inscrevem em espacialidades fora do espaço urbano de Luanda. Os relatos de dois angolanos, ambos naturais de Luanda, são elucidativos desse processo de periferização. Simão Cacete dizia que:

[...] aquilo que conheço e que me lembro, a moagem da mandioca para produzir a *fuba de bombó* era muito periférica. Eu lembro-me perfeitamente que em casa havia um pilão e em casa mesmo se produzia a *fuba* que nos consumíamos. Muitas vezes inclusive até a própria mandioca era posta a secar no quintal para depois ser moída, não é? Eu sei que a dada altura a produção de mandioca tomou proporções e com os excedentes, uma produção mais maciça e, portanto, aí julgo que começou a ser a crueira, como é chamada a mandioca seca para produzir a *fuba*, passou a ser moída em moagens. Mas que eu me lembro as moagens moavam mais milho e trigo, grãos que eram produzidos, uma moagem mais voltada para isso, mas não posso afirmar categoricamente que as moagens não moavam a mandioca.<sup>36</sup>

Já José Manuel Gonçalves afirmava que, primeiro, a venda era majoritariamente realizada pelas mulheres dos *musseques*, fato que adensa as relações comerciais; segundo, insinuava uma produção artesanal ao assinalar que “[...] no *musseque* você assistia ao pessoal pilando, era assim. Era a maioria”.<sup>37</sup> Tal como Cacete, Gonçalves tampouco descartava a possibilidade de que houvesse moagem do *bombó*, dúvida ou sombra de memória que, em todo caso, afirma tanto a marginalização do produto quanto a necessidade de aprofundamento de pesquisas afins. Gonçalves asseverava ainda que:

[...] os portugueses nos anos 40 e 50 criticavam muito a alimentação de funge. [...] Eu me lembro, quando nós começamos no Sporting, eu fazia atletismo e voleibol, o treinador do atletismo - que era um senhor muito famoso que era de São Tomé, nos dizia para não comer mandioca porque aumentava o peso dos ossos, dilatava o estômago e não dava o aporte nutritivo que a gente precisava. Depois começou a se falar, e isso começou no Brasil, na tapioca que, diziam eles, era uma injeção de leite na mandioca. E eles começaram a fazer isso, assim, bastante mais tarde. O fato é que apesar de tudo isso o funge de bombó é até hoje muito popular em Luanda. A

<sup>36</sup> Cacete, Simão. Entrevista concedida à Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

<sup>37</sup> Gonçalves, José Manuel. Entrevista concedida à Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.



Karina Helena Ramos

*O pão de trigo à cabeça e a fuba no chão?*

*A territorialidade colonial dos alimentos sob o consumo alimentar de Luanda (1949 – 1973)*

população porque, pronto, Luanda tem gente de toda parte do país e mesmo gente que tem parentes no sul e não sei o que, consome bastante farinha de mandioca.<sup>38</sup>

## Considerações finais

No dia seguinte de ter espreitado a venda da “Motorola”, jantei *funje de bombó* na casa de dona Ana Alberto, angolana residente do Zango IV, periferia de Luanda. Com a mesma parcimônia da vendedeira de “mata-bicho”, dona Ana teve imenso cuidado em tentar, um pouco sem êxito, me ensinar a bater uma “farinha” que, em segundos, cria grumos (que apenas a sabedoria do fazer é capaz de desfazer). Como colocado por Gonçalves, o *funje de bombó* era e continua a ser largamente consumido. Resistência que, para além da subjetividade do paladar e dos processos de confecção que inscrevem valores socioculturais, deve-se ao estímulo de consumidores que, àquela altura, fortaleceram a manutenção de uma produção e comercialização majoritariamente artesanal, feminina e periférica. Como concebido por Branca Clara das Neves e Maria dos Prazeres, o pão “tomou tudo”. De fato, ele se afirmou como um alimento versátil, acessível, mais conveniente para um consumo ligeiro de manhã bem cedo, às horas de ir trabalhar. Entretanto, não “tomou tudo”: o *funje* permaneceu como uma das confecções culinárias mais consumidas pela classe operária em Luanda na hora do almoço (Ramos, 2024). Consumo que se assiste até os dias de hoje.

Ao se respeitar tanto o limite do escopo de trabalho quanto de conhecimento, não se pretende refutar, em primeiro lugar, a possível debilidade nutricional da alimentação africana estudada pelos especialistas da C.P.N.A. Pereira Nunes, em uma de suas atas, demonstrava imensa fadiga em sanar os problemas nutricionais na ausência de uma administração pública efetivamente comprometida com o problema. Por outro lado, o consumo de óleo de palma, produto da palmeira *Elais Guineensis* muito valorizado pelos especialistas coloniais em alimentação, haja vista sua carga de carotenos e vitamina A, era classificado como “africano”. Era por isso preterido por sua “não-evolução” e sistematicamente equiparado às proporções dos óleos vegetais e animais considerados como “europeus”: banha, azeite de oliveira, manteiga e margarina, gêneros que tinham sua produção alinhada aos interesses coloniais. Mais azeite representava menos óleo de palma, logo, mais “evolução”. É provável que, perante as falas dos entrevistados, ao longo do tempo a *fuba* tenha sido paulatinamente

---

<sup>38</sup> Gonçalves, José Manuel. Entrevista concedida à Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.



Karina Helena Ramos

*O pão de trigo à cabeça e a fuba no chão?*

*A territorialidade colonial dos alimentos sob o consumo alimentar de Luanda (1949 – 1973)*

integrada no espaço urbano da cidade. Afinal, ela foi sempre consumida talvez porque, diferentemente do *makèzú*, ela nunca rolou da mesa.

## Fontes

### *Escritas:*

AHU. MU. DGSA. Comissão Central de Nutrição. Caixa 2. Janz, Guilherme Jorge. "Sistemas alimentares e suas razões", 07/04/1957.

A Província de Angola, Luanda, n.º 8.883, ano XXXII, dia 28 de fevereiro de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

A Província de Angola, Luanda, ano XXXII, n.º 8.891, dia 9 de março de 1955. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

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

Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Rações de Trabalho. Alimentação africana - o caso de Angola. *In:* Boletim do Instituto de Angola, n.º 017, 1963.

Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques Antero. Hábitos Alimentares Africanos. *In:* Boletim do Instituto de Angola, n.º 024-025, 1966.

Memórias d'África e do Oriente. Fonseca, Duque & Xabregas, Joaquim. Problemas de nutrição de Angola. Aspectos de Luanda. *In:* Boletim do Instituto de Angola, n.º 8, 1956.

Memórias d'África e do Oriente. Nunes, José António Pereira. Nutrição, agronomia e educação alimentar. *In:* Boletim do Instituto de Angola, n.º 12, 1959.

Memórias d'África e do Oriente. Pena, Jacques. Hábitos Alimentares Africanos. *In:* Boletim do Instituto de Angola. n.º 24-25, 1966.

Memórias d'África e do Oriente. Nunes, Antonio Pereira. A farinha de peixe na alimentação humana. *In:* Boletim do Instituto de Angola, n.º 12, 1959.

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

Revista Notícia, Luanda, n.º 233, 23 de maio de 1964. Hemeroteca Municipal de Lisboa.

SGL. Nunes, José António Pereira. Inquéritos socioeconômicos dos muceques de Luanda: salários, alimentação, habitação, mobiliário e baixelas. *In:* Mensário administrativo, n.º 161-166, jan-jun, 1961.



Karina Helena Ramos

*O pão de trigo à cabeça e a fuba no chão?*

*A territorialidade colonial dos alimentos sob o consumo alimentar de Luanda (1949 – 1973)*

SGL. Nunes, José Antonio Pereira. Alimentação na Baixa de Cassange. Inquéritos de consumo e nutricionais. Campanhas alimentares e obras de fomento. *In: Anais do Instituto de Medicina Tropical*, Lisboa, v. 17, n.º 1/2, jan-jun, 1960.

SGL. Santos, Ana de Sousa. A alimentação do muxiluanda. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960].

*Orais:*

Cacete, Simão. Entrevista concedida à Karina Ramos. Londres/Rio de Janeiro, 08 fev. 2021.

Gonçalves, José Manuel. Entrevista concedida à Karina Ramos. Rio de Janeiro, 22 jun. 2020.

Prazeres, Maria dos. Entrevista concedida à Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 03 jul. 2020.

Neves, Branca Clara das. Entrevista concedida à Karina Ramos. Lisboa/Rio de Janeiro, 05 fev. 2021.

## Referências

Abrantes, Carla Susana. Repertórios do conhecimento em disputa: trabalhadores indígenas e agricultores no colonialismo português em Angola, 1950. **Anuário Antropológico**, v.39, n. 1, p. 195-218, 2014.

Alberti, Verena. O que documenta a fonte oral? Possibilidades para além da construção do passado. *In: II Seminário de História Oral* promovido pelo Grupo de História Oral. Belo Horizonte: **Anais do II SHO**, 1996.

Amselle, Jean-Loup & M'bokolo, Elikia (Orgs.). **Aucoeur de l'ethnie: ethnies, tribalisme et Etat em Afrique**. Paris: La Découverte, 1985.

Appadurai, Arjun. **Dimensões Culturais da Globalização: a Modernidade sem peias**. Lisboa: Teorema, 2004.

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

Bender, Gerald. **Angola: mito y realidad de su colonización**. México: Siglo XIX, 1980.

Berry, Sara. The food crisis and agrarian change in Africa: a review essay. **African Studies Review**, v. 27, n. 2, p. 59-112, 1984.



Karina Helena Ramos

*O pão de trigo à cabeça e a fuba no chão?*

*A territorialidade colonial dos alimentos sob o consumo alimentar de Luanda (1949 – 1973)*

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

Caetano, Lucília. **Processos de expansão da indústria em Portugal Continental: uma abordagem de Geografia Industrial**. Lisboa: Associação Portuguesa de Geógrafos, 2021.

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

Castelo, Cláudia. Passagens para África. **O Povoamento de Angola e Moçambique com Naturais da Metrópole (1920-1974)**. Porto: Edições Afrontamento, 2007.

Castelo, Cláudia. Investigação científica e política colonial portuguesa: evolução e articulações, 1936-1974. **História, Ciências, Saúde**, v. 19, n. 2, p. 391- 408, 2012.

Clarence-Smith, Willian Gervase. *Slaves, peasants and capitalists in southern Angola 1840-1926*. Cambridge: Cambridge University Press, 1979.

Collingham, Lizzie. **Taste of War: World War II and the battle for food**. New York: The Penguin Press, 2021.

Conceição Neto, Maria da. De Escravos a “Serviçais”, de “Serviçais” a “Contratados”: Omissões, percepções e equívocos na história do trabalho africano na Angola colonial. **Cadernos de Estudos Africanos**, n. 33, p. 107-129, 2017.

Corrêa, António Augusto Mendes. **A alimentação do povo português**. Lisboa: Centro de Estudos Demográficos, 1952.

Cooper, Frederick & Packard, Randall (Orgs). **International development and the Social Sciences**. Berkeley: University of California Press, 1960.

Curto, Diogo Ramada & Cruz, Bernardo Pinto da. Destribalização, regedorias e desenvolvimento comunitário: notas acerca do pensamento colonial português (1910-1965). **Práticas da História**, v.1, n. 1, p. 113-172, 2015.

Domingos, Nuno & Peralta, Elsa (Orgs). **Cidade e Império**. Dinâmicas coloniais e reconfigurações pós-coloniais. Lisboa: Edições 70, 2013.

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

Faria, Fernando da Conceição Rocha. **O problema alimentar português: subsídios para a sua resolução**. Lisboa: Serviço Editorial da Repartição de Estudos, Informação e Propaganda do Ministério da Economia, 1950.



Karina Helena Ramos

*O pão de trigo à cabeça e a fuba no chão?*

*A territorialidade colonial dos alimentos sob o consumo alimentar de Luanda (1949 – 1973)*

Ferreira, Eduardo de Sousa. A lógica da consolidação da economia de mercado em Angola, 1930-1974. **Análise Social**, v. 85, n. 1, p. 83-110, 1985.

Ferreira, Manuel. **50 poetas africanos**: Angola, Moçambique, Guiné-Bissau, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe. Lisboa: Plátano Editora, 1989.

Giddens, Anthony. O Mundo na Era da Globalização, Lisboa: Editorial Presença, 2005.

Guerra, Henrique. **Angola**: Estrutura econômica e classes sociais. Lisboa: Edições 70, 1979.

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

Hobsbawm, Eric & Ranger, Terence (Orgs). **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

Houtondji, Paulin J. **Sur la “philosophie africaine”**. Paris: François Maspero, 1977.

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

Malagón, Eduardo. “Aproximación al medio rural mundial en una época de globalización”. In: Ballarín, Pilar; Macías, Alfredo; Haro, Gonzalo Ramírez de & Rodríguez-Carmona, Antonio (Coord.). **Desarrollo y Cooperación en Zonas Rurales de América Latina y África**. Madrid: Catarata, 2002. p. 17-38.

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

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

Pinto, Alberto Oliveira. Cidade Alta de Reis Ventura: a apologia do Estado colonial em Angola no discurso literário da década de 1950. **Africana Studia**, n. 22, p. 155-169, 2014.

Rabinow, Paul. **French Modern: norms and forms of the social environment**. Chicago: University of Chicago Press, 1989.

Ramos, Karina. **Kuzumbuca**: painéis sem tampas. Territorialidades, experiências sociais e trocas culturais do consumo alimentar em Luanda (1949-1973). 2021. Tese (Doutorado em História Social da Cultura), Rio de Janeiro: Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2021.



Karina Helena Ramos

*O pão de trigo à cabeça e a fuba no chão?*

*A territorialidade colonial dos alimentos sob o consumo alimentar de Luanda (1949 – 1973)*

Ramos, Karina. Quem trabalha, come: cozinhas ao ar livre no espaço urbano de Luanda (1960-1970). **Revista Maracanan**, v. I, n. 35, p. 101–126, 2024.

Ribas, Óscar. **Alimentação Regional Angola**. 6ª Ed. - Lisboa: Ramos, Afonso & Moita, 1989 [1965].

Sá, Ana Lúcia Lopes de. **A ruralidade na narrativa angolana do século XX**. Elemento de construção da nação. Tese (Doutorado em Sociologia). Covilhã: Universidade da Beira do Interior, 2009.

Santos, Ana de Sousa. **A alimentação do muxiluanda**. "Cooperação Portuguesa"/Embaixada de Portugal em Luanda, 1996 [1959/1960].

Sack, Robert. **Human territoriality: its theory and history**. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

Samasuwo, Nhamo. Food production and war supplies: Rhodesia's beef industry during the Second World War, 1939-1945. **Journal of Southern African Studies**, v. 29, n. 2, p. 487-502, 2003.

**Submetido em:** 15 de agosto de 2024

**Avaliado em:** 09 de setembro de 2024

**Aceito em:** 27 de setembro de 2024