

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA SOCIAL

Luísa de Mello Resende

**Entre Zungus e Angus: a elaboração o trauma colonial através da construção de
memórias afrodiaspóricas no Rio de Janeiro**

Dissertação de Mestrado

Rio de Janeiro

2025

Luísa de Mello Resende

**Entre Zungus e Angus: a elaboração o trauma colonial através da construção de
memórias afrodiaspóricas no Rio de Janeiro**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em
Memória Social como requisito parcial para a obtenção do
grau de Mestre em Memória Social.

Orientadora: Maria Amália Silva Alves de Oliveira

Rio de Janeiro

2025

Catálogo informatizada pelo(a) autor(a)

R433 Resende, Luísa de Mello
 Entre zungus e angus: a elaboração do trauma colonial
 através da construção de memórias afrodiaspóricas no Rio de
 Janeiro / Luísa de Mello Resende. -- Rio de Janeiro :
 UNIRIO, 2025.
 163

 Orientadora: Maria Amália Silva Alves de Oliveira.
 Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Estado
 do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Memória
 Social, 2025.

 1. memória social. 2. alimentação. 3. identidades negras.
 I. Oliveira, Maria Amália Silva Alves de, orient. II.
 Título.

LUÍSA DE MELLO RESENDE

Entre Zungus e Angus: a elaboração do trauma colonial através da construção de memórias
afrodiaspóricas no Rio de Janeiro.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação
em Memória Social da universidade federal do Rio de
Janeiro como requisito para obtenção do título de Mestre
em Memória Social.

Aprovada em, ____ de _____ de 2025.

Banca examinadora:

Orientador: Dra. Maria Amália Silva Alves de Oliveira
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Dra. Camila Maria dos Santos Moraes
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Dra. Myriam Elisa Melchior Pimentel
Universidade Federal do Rio de Janeiro

A todas as minhas ancestrais.

Agradecimentos

Este trabalho é fruto de muitas pessoas que vieram antes de mim. Sou fruto do desejo da minha ancestralidade e carrego com muito orgulho e força de viver a herança da minha família interracial, que, na sua singularidade, é tão semelhante a tantas outras famílias brasileiras. Os bantu nos ensinam que nenhum conhecimento é individual, todo conhecimento nasce do coletivo, todo projeto nasce a partir da confluência de tantos outros que vieram antes de nós. Cada um é uma manifestação singular de pluralidades e ancestralidades, e, a eles, credito este trabalho.

Agradeço às minhas famílias porque sem o desejo e o investimento deles em mim e na minha existência, eu não poderia sonhar em estar aqui. Sendo a única neta da minha avó materna Neide, e primeira neta de Suely, agradeço os colos calorosos das duas que sempre me receberam com tanta generosidade e cuidado nos momentos de angústia desses meus vinte e tantos anos, apesar de muitas vezes não entenderem muito bem as escolhas que faço, e por dividirem comigo as histórias da família de outros tempos, fazendo-me entender um pouco mais da ancestralidade que me constitui. Agradeço ao avô-drasto Nilson (*in memoriam*), a quem carinhosamente apelidei de Quinquinho nos meus primeiros balbucios, por ter sido sempre tão insistente na minha jornada acadêmica e profissional, e reiterar sempre que podia que conhecimento é a única coisa que não tiram da gente. Agradeço ao avô Luiz (*in memoriam*) pelo incentivo à curiosidade e às invenções não organizadas que muito me ensinaram sobre o imprevisto e a arte de produzir soluções com o que se tem à mão. Ao meu pai e a minha mãe agradeço pelo desejo, pela transmissão de uma curiosidade insaciável, por uma fome de conhecimento e de comida boa e afetuosa, e pela generosidade que sempre encontrei dentro de suas casas, com suas infinitas bibliotecas e coleções de discos.

Às amigas e aos amigos Pammela Parreira, Amanda Lagemann, Marina Rosnez, Guido Melo, Filipe Sendin, Luísa Monteiro, Leonardo Lage, Nicole Eroles, minha segunda família, com quem posso dividir as angústias, as adversidades e os acertos do trabalho dentro da academia e fora dela, e que me proporcionaram que esse caminho árduo fosse muito mais leve de ser percorrido. À Beatriz Riguetto, Cecília Neves e Monic Bráz, “irmãs acadêmicas”, com quem compartilho o interesse pela comida, objetivamente e intelectualmente. Ao Bruno, com quem escolho diariamente dividir a vida, que entre cafés e conversas a qualquer hora, segue tornando a existência mais interessante com sua sensibilidade única.

Agradeço à CAPES pelo apoio ao longo dos 24 meses de pesquisa, financiamento esse que se mostrou imprescindível desde o início para viabilizar o desenvolvimento de todo o trabalho envolvido na produção desta dissertação.

À Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, e em especial ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e seus funcionários, que sempre auxiliaram com excelência os trâmites burocráticos, e fazem deste PPG um ambiente acolhedor e estimulante. Agradeço à professora Maria Amália, por ter apostado em mim e no meu trabalho desde o momento da seleção, e por oferecer um apoio para além do trabalho acadêmico.

Agradeço às professoras Myrian Melchior e Camila Moraes por terem aceitado o convite para compor a minha banca, realizarem leituras tão generosas e tecerem comentários que se fizeram tão importantes para o trabalho ganhar seus contornos de finalização.

Aos entrevistados, Dona Neide, Fernando, Maria Julia e Anderson, que ao concordarem em participar do estudo, contribuíram com a discussão de um tema que é tão caro a nós, pessoas que enxergam o mundo a partir do que a comida tem a oferecer em termos de laço social.

Agradeço à professora Cristina Monteiro que, entre os corredores do Instituto de Psicologia da UFRJ, sugeriu que eu procurasse pelo mestrado em Memória Social por achar que tinha a ver comigo. Sem essa sugestão, acho que teria demorado mais para encontrar um caminho profissional e acadêmico que fizesse sentido pra mim. E ao professor Francisco de Farias, com quem pude dialogar durante o percurso no mestrado sobre a psicanálise no campo da memória social.

À Paula, minha analista há 13 anos, com quem posso continuamente me conhecer e me estranhar tantas vezes, aprendendo a sustentar as contradições de ser o que se é, e de construir o caminho a cada passo que se dá.

À Mariana Watanabe e colegas dos grupos de estudos dos textos de Sándor Ferenczi, junto a quem exercito minha sensibilidade de leitura e escuta, e a elasticidade da técnica psicanalítica na clínica e fora dela, tensionando os limites do campo para pensar outras questões tal como este trabalho se propõe.

À Marcela Rocha, Alan Coutinho, e outros colegas do coletivo Ocupação Psicanalítica e do Espaço Brasileiro de Estudos Psicanalíticos do Rio de Janeiro (EBEP-Rio), que ativamente apostam no fazer de outras possibilidades para a psicanálise no Brasil, decolonial e antirracista.

Às instituições de educação pública e a todos os seus funcionários, docentes, técnicos e trabalhadores da limpeza, a quem devo toda a minha formação acadêmica desde meus primeiros passos, que se iniciaram na creche da Universidade Federal do Rio de Janeiro. A educação não é mercadoria.

Só é ancestral aquilo que é contemporâneo; que não é sujeito às vicissitudes do tempo porque funda a própria ideia de temporalidade.

Luiz Antonio Simas

Se justamente de raízes quisermos falar, usemos até o fundo a metáfora e imaginemos a história da nossa cultura alimentar como uma planta que se abre (não se contrai) à medida que afunda no terreno, buscando a linfa vital até onde consegue alcançar, introduzindo suas raízes (precisamente) em lugares os mais distantes possíveis, por vezes impensáveis. O produto está na superfície, visível, claro, definido: somos nós. As raízes estão abaixo, amplas, numerosas, difusas: é a história que nos construiu.

Massimo Montanari, 2013, p. 190

Resumo

RESENDE, Luísa de Mello. **Entre Zungus e Angus: a elaboração o trauma colonial através da construção de memórias afrodiaspóricas no Rio de Janeiro**. 2025 Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social, UNIRIO, 2025.

Na psicanálise, o conceito de *desmentido* de Sándor Ferenczi nomeia o feito traumatizante da impossibilidade de elaborar uma ferida psíquica. Esse conceito foi criado a partir de suas experiências clínicas e expandido por Raluca Soreanu para análises de grupos sociais. Foi acrescentada à discussão a ideia de trauma colonial e seus efeitos, elaborada com contribuições de Frantz Fanon, Neusa Santos Sousa, Grada Kilomba. Defende-se, assim, que há uma ferida em aberto que se refere à impossibilidade de elaboração coletiva do trauma colonial. Nesse contexto, observa-se como algumas práticas culturais vêm sendo articuladas no sentido de propor uma emergência de tais narrativas silenciadas. O recorte estabelecido aqui se deu em torno da prática cultural no campo da alimentação, no qual utiliza-se o exemplo do angu para analisar o debate. O trabalho permitiu construir um percurso a respeito da comercialização e do consumo do angu na cidade do Rio de Janeiro a partir da integração de diferentes fontes, primárias e secundárias, levantadas a partir da combinação de revisão de bibliografia e entrevistas. A reunião destes dados permitiu elaborar a hipótese de que o angu é uma comida que, ao longo dos anos, traça um movimento entre o subterrâneo e a superfície. A pesquisa desenvolvida no campo da memória social se sustenta a partir da transdisciplinaridade característica deste campo, permitindo a integração de diferentes áreas de saber na construção do objeto de pesquisa, tais como a psicanálise, a historiografia, a antropologia e a sociologia da alimentação. O diálogo entre estes campos permitiu discutir o movimento de memória subterrânea/memória manifesta do angu a partir de questões específicas do contexto da cidade do Rio de Janeiro, que dizem respeito à localização da singular experiência colonial e escravocrata central para a formação deste território, e aos efeitos e desdobramentos que repercutem até os dias atuais em diversos campos, dentre os quais destaca-se o campo da produção de identidades coletivas. Os resultados identificam no angu uma característica que atravessa os tempos: a de comida *angariadora*, ou seja, capaz de suscitar reuniões, muitas vezes festividades cotidianas, como as casas de zungú (século XIX), festas de aniversário e celebrações de construções de casas (século XX), e integram outras manifestações culturais

afro-brasileiras, como rodas de samba e celebrações religiosas de terreiro (desde o século XIX até os dias atuais). Aponta-se como, nos últimos 15 anos, dentro do contexto de Patrimonialização do Cais do Valongo como patrimônio da Humanidade pela UNESCO, esse prato passa a compor um conjunto de elementos identitários eleitos por coletivos negros interessados em elaborar as narrativas em torno da memória da escravidão, buscando enaltecer a postura ativa dos negros na relação contra a dominação colonial e sua complexa e rica trama de práticas culturais criadas pelos africanos e afro-brasileiros, escravizados ou livres, e por seus descendentes. Percebe-se, assim, como os esforços destacados neste trabalho vêm desenvolvendo-se no sentido de suscitar mudanças culturais importantes no campo das relações raciais, talvez como processo e consequência do trabalho de elaboração enunciado por Soreanu.

Palavras-chave: trauma colonial; elaboração; angu; identidades negras; memória social.

Abstract

RESENDE, Luísa de Mello. **Between Zungus and Angus: working-through colonial trauma by the construction of afrodiasporic memories in Rio de Janeiro**. 2025 Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social, UNIRIO, 2025.

In psychoanalysis, Sándor Ferenczi's concept of *denial* refers to the traumatizing effect of the impossibility to elaborate a psychic wound. Wrought from his clinical practice, this concept is expanded by Raluca Soreanu to encompass the analysis of social groups. We add to the debate the concept of colonial trauma and its effects, formulated with contributions by Frantz Fanon, Neusa Santos Souza, Grada Kilomba. We thus defend that there is a open wound which refers to the impossibility of a collective working-through colonial trauma. In this context, we observe how certain cultural practices have been articulated aiming for an emergence of silenced narratives. Here, we examine cultural food practices, in which we took the dish *angu* to assay the debate. Our efforts allowed us to elaborate a trajectory of the comercialization and consumption of *angu* in Rio de Janeiro city by integrating several sources, primary and secondary, based on literature review and interviews. We elaborate a hypothesis on the transit of *angu* across the surface and underground over the years. The research developed in the field of social memory is supported by its characteristic interdisciplinarity, admitting the integration of different disciplines when defining the research object, such as psychoanalysis, historiography, anthropology and sociology of food. The dialogue between these fields allowed us to discuss that underground memory/manifest memory transitions of *angu* identified from specific issues of Rio de Janeiro city's context which concern to identifying its singular colonial and slavery experience, central to its territorial formation, and to the effects and unfoldings that reverberate to this day in various fields, among which we highlight the field of collective identity production. Our results identified that the *angu* has a marking characteristic that endures over time: a *gathering-together* food, in other words, it is capable of provoking reunions, often being everyday festivities, such as those that took place in *casas de zungú* (19th century), or birthday parties and housebuilding celebrations (20th century), and being associated with other afro-Brazilian cultural manifestations, namely *rodas de samba* and religious celebrations in *terreiros* (since 19th century up to now). We note that, in the last 15

years, within the context of Valongo Wharf's patrimonialization as part of UNESCO's World Heritage, this dish becomes part of a constellation of identitary elements chosen by black collectives interested in working-through the narratives around the slavery memory, aiming to esteem the blacks active posture towards the colonial domination and their complex and rich web of cultural practices created by Africans and afro-Brazilians, enslaved or free, and by their descendants. We discern, therefore, how the efforts emphasized in this work are being developed in the sense of stimulating important cultural changes in the field of racial relationships, perhaps as a process and outcome of the working-through announced by Soreanu.

Keywords: colonial trauma; work-through; angu; black identities; social memory.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: “Língua com padrão sinuoso” (1998) de Adriana Varejão na Pina Luz para Pinacoteca de São Paulo – Exposição: “Adriana Varejão: Suturas, Fissuras e Ruínas” (2022).	p. 19
Figura 2: Comograma Bakongo	p. 35
Figura 3: Campo de emissão das ondas a partir do <i>muntu</i>	p. 39
Figura 4: Gravura “castigo de escravos”, de Jacques Etienne Arago (séc XIX).....	p. 43
Figura 5: Gravura “Negras cozinheiras, vendedoras de Angú”, de Jean-Baptiste Debret...	p. 58
Figura 6: Palco da Feira das Yabás, com apresentação da cantora Nina Rosa e roda de samba – Janeiro de 2025.....	p. 72
Figura 7: Publicação em rede social da Feira das Yabás anunciando participação de Tia Surica na programação do evento.....	p. 73
Figura 8: Exemplo de programação de uma das edições da Feira das Yabás: Roda de conversa com Nei Lopes.....	p. 74
Figura 9: Capa do livro <i>Cozinha dos Quilombos</i> , Editora Ediouro, 2016.	p. 75
Figura 10: Trecho do livro com a história do RQPS (p. 131)	p. 77
Figura 11: Receita de Zungú com Miúdos, do RQPS (p. 133)	p. 78
Figura 12: Foto de prato de zungú com miúdos	p. 79
Figura 13: Frente da Kaza123, onde se encontra o restaurante Angurmê	p. 92
Figura 14: Cumbuca de angu à baiana no Angurmê	p. 92
Figura 15: Parede do salão d’ A Casa do Nando e duas clientes almoçando	p. 93
Figura 16: Cartazes com condições de hospitalidade da Casa do Nando	p. 94
Figura 17: Barraca da Dona Neide Sant’anna na Feira das Yabás	p. 96
Figura 18: Dona Neide servindo uma cumbuca de angu à baiana	p. 97
Figura 19: Foto da receita “Zungú com Miúdos”, do livro <i>Cozinha dos Quilombos</i> (2016)	p. 101
Figura 20: Clientela diversa orbita uma carrocinha do Angu do Gomes	p. 106
Figura 21: Uma das barracas do Angu do Gomes em 1979, localizada na Praça XV	p. 107
Figura 22: Restaurante do Angu do Gomes hoje	p. 107
Figura 23: Detalhe da decoração do restaurante Angurmê	p. 139

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	p. 15
Capítulo 1 – Trauma Colonial	p. 22
1.1 Rio de Janeiro é cidade bantu	p. 30
1.2 Cosmologia Bantu-Kongo	p. 33
1.3 Transmissão e criação	p. 40
1.4 Contato com colonialismo	p. 42
1.5 Contornos para pensar uma cozinha da diáspora	p. 46
 Capítulo 2 – Os angus do Rio de Janeiro: uma cozinha da diáspora	 p. 51
2.1 O milho e o processo de colonização	p. 51
2.2 Angus: a cozinha da diáspora e práticas de hospitalidade	p. 58
2.3 Trauma colonial e comida: desdobramentos da ficcional democracia racial	p. 80
2.4 Cultura culinária do Rio de Janeiro	p. 84
2.5 Onde o angu é comercializado?	p. 88
2.5.1 <i>Maria Julia e o Angurmê</i>	p. 91
2.5.2 <i>Fernando Luiz e a Casa do Nando</i>	p. 93
2.5.3 <i>Neide Sant'Anna e a barraca de angu da Feira das Yabás</i>	p. 94
2.5.4 <i>Marcelo e a padaria Caliel</i>	p. 97
2.6 Como se faz e como se come angu?	p. 99
2.7 Angu: comida angariadora	p. 101
 Capítulo 3 – Angus: memória e identidade	 p. 108
3.1 Angu e identidades negras	p. 118
3.1.1 <i>Comida de festa, do cotidiano e de mutirão</i>	p. 122
3.1.2 <i>Tensionamentos entre estética e mercabilidade</i>	p. 125
3.2 O angu e a oralidade	p. 126
3.2.1 <i>Transmissão</i>	p. 130
3.2.2 <i>Memórias subterrâneas, permanências latentes</i>	p. 132
3.3 Angu e ancestralidade	p. 136
3.3.1 <i>Angus de ontem e de hoje</i>	p. 139
 CONSIDERAÇÕES FINAIS	 P. 143
Epílogo	p. 150
Referências	p. 151
Apêndices	p. 162

INTRODUÇÃO

O interesse em investigar as possíveis interseções entre a teoria psicanalítica e a produção culinária antecede o ingresso no Programa de Pós-Graduação em Memória Social. Desde meados de 2020, o fazer culinário e seus desdobramentos em cuidados com a saúde mental — campo de interesse dentro da psicologia, área de formação da autora desta dissertação — passaram a ser objeto de reflexão. Influenciada por discussões sobre clínica ampliada em espaços como o Hospital-Dia e o CAPS, desenvolveu-se uma atenção especial a formas de subjetivação que escapam aos moldes clínicos tradicionais. Em outras palavras, interessa aqui o trabalho criativo que permite a um sujeito reorganizar-se psiquicamente e coletivamente, com ou sem a intervenção de um profissional da saúde mental. Questiona-se, portanto, o que se encontra para além das possibilidades de atuação do psicólogo ou psicanalista, mas que pode ser valorizado enquanto estratégia de cuidado singular. Procura-se compreender como essas formas de subjetivação — atravessadas, por exemplo, pela produção culinária — podem ser acolhidas e inspirar arranjos pulsionais e saídas criativas, elaboradas a partir dos recursos afetivos, materiais, subjetivos, tempo-espaciais e socioculturais disponíveis ao sujeito.

A ordem dos capítulos reflete o percurso formativo da pesquisadora até o presente momento. A dissertação inicia-se com um capítulo originado de reflexões anteriores à entrada no mestrado, momento em que ocorreu o primeiro contato com os pensamentos de Frantz Fanon e Grada Kilomba durante a graduação em Psicologia na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). A partir desse contato, surgiu uma inquietação a respeito dos efeitos do colonialismo e suas repercussões em contextos socio-históricos específicos: Fanon, com sua experiência como estudante de psiquiatria na França, diretor de hospital psiquiátrico na Argélia e combatente nas guerras de libertação do país; Kilomba, com sua trajetória como mulher negra portuguesa que precisou deixar seu país de origem para escrever sobre questões raciais e coloniais. Tais experiências provocaram o desejo de pensar essas questões a partir da própria realidade e inserções sociais da autora. Essas inquietações puderam ser aprofundadas ao longo do primeiro ano do mestrado, quando também foram frequentados espaços de formação livre em psicanálise, como grupos de estudo e cursos em instituições voltadas ao debate psicanalítico. Foi nesse contexto que começaram a ser esboçadas questões sobre o trauma colonial e suas manifestações na cultura, chegando-se ao conceito de cozinha afrodiaspórica, que é uma produção culinária marcada pelos deslocamentos forçados da diáspora africana no Atlântico.

A escolha da preparação culinária como objeto de análise — especificamente, o angu — decorre de discussões desenvolvidas ao longo do curso no Programa de Pós-Graduação em

Memória Social, especialmente no que diz respeito à problematização dos processos de formação da memória e seus diversos suportes materiais e imateriais, que produzem discursos sobre diferentes grupos ao mesmo tempo em que colaboram para a construção de uma memória considerada oficial. Durante as aulas, foi possível ter contato com debates sobre os processos de patrimonialização das memórias da escravidão, a partir da descoberta do Cais do Valongo e da subsequente mobilização pública envolvendo movimentos sociais, intelectuais e setores políticos. Tal debate permitiu um novo olhar sobre o território no qual a autora circulou por muitos anos, o que motivou uma observação geográfica que revelou a proximidade entre o restaurante Angu do Gomes, o Quilombo da Pedra do Sal e a Casa de Zungú — projeto cultural cujo nome remete às hospedarias do século XIX que serviam angu e estavam associadas à agência escrava. Embora a Casa de Zungú não tenha se concretizado, sua presença no Google Maps, à época da finalização desta dissertação, evidencia a força simbólica desses espaços. A partir dessas observações, o angu foi eleito como ponto de partida para discutir a dinâmica de produção de memórias, o apagamento de determinadas narrativas — tomando como referência o conceito de desmentido — e o potencial de diálogo entre esse debate e o campo da alimentação em uma perspectiva sociocultural. Por estar inserida no campo da Memória Social, a abordagem da pesquisa é necessariamente interdisciplinar, dialogando com autores da Psicanálise, Antropologia, História e Sociologia.

A escolha pela temática da cozinha afrodiaspórica também está atravessada por elementos da história pessoal da pesquisadora. Filha de pais separados, passou a infância em bairros como Vila Isabel e Lapa, entre os 3 e os 14 anos. Em 2012, com a mudança de ambos os pais, passou a circular entre o Grajaú e o Morro da Conceição, permanecendo entre esses espaços até os 26 anos. A adolescência e o início da vida adulta aconteceram, portanto, entre a Grande Tijuca e a região portuária do Rio de Janeiro, territórios com os quais desenvolveu grande familiaridade. Essa vivência poderia ter sido diferente, não fosse o constante estímulo por parte dos pais em valorizar as memórias da cidade e refletir sobre os modos de vida do passado carioca. À época da mudança para o Morro da Conceição, não se tinha ainda a dimensão do significado da morte de Tia Lúcia ou dos achados arqueológicos no Cais do Valongo. Como bem observou uma colega chamada Joana D'arc durante conversa informal após um congresso, esta pesquisa pode ser compreendida como parte de um processo de elaboração das experiências vividas nesses territórios, que passaram a ser revisitados com um olhar próprio, desvinculado do desejo parental.

Outro aspecto fundamental do trabalho consistiu no reconhecimento do lugar social ocupado pela pesquisadora: uma mulher branca jovem que transita entre espaços afro-cariocas e outros marcadamente embranquecidos. A posição de pesquisadora branca no campo da memória social coloca-a na interseção de diferentes marcadores socioculturais. Tais marcadores não a definem por completo, mas são constitutivos de sua subjetividade e influenciam a relação com o outro, especialmente no que se refere aos imaginários acionados em tais interações. Esses elementos emergiram no trabalho de campo, ainda que inicialmente não fossem percebidos como relevantes, possivelmente em razão de um certo grau de privilégio e ingenuidade. Com o avanço da formação, especialmente por meio do contato com debates sobre racialidade, foi possível desenvolver um processo de racialização, compreendendo a racialidade como um dado contextual. No Brasil, há espaços em que a pesquisadora é lida como branca e outros em que não é, o que acarreta diferentes consequências em relação ao acesso a determinados espaços e experiências. Diante disso, adotou-se como princípio ético o compromisso de não falar em nome de outras pessoas, especialmente no campo de pesquisa da Memória Social.

Pensar a memória social no Brasil exige o reconhecimento de uma ferida ainda aberta: o colonialismo. Trata-se de uma ferida que persiste porque há uma recusa em olhá-la diretamente, o que impede a possibilidade de uma elaboração coletiva. A cicatriz é a marca que sinaliza que ali houve uma ferida; ignorá-la no presente é insistir na repetição de relações sociais marcadas pela violência e pelo apagamento das subjetividades.

A partir da leitura de Cida Bento (2022), especialmente em sua formulação sobre o pacto da branquitude, foi possível refletir sobre a necessidade de uma existência mais implicada com as realidades que constituem o sujeito. Autoras como Raluca Soreanu e Jô Gondar, ao mobilizarem a teoria do trauma de Sándor Ferenczi, oferecem caminhos para pensar questões sociais contemporâneas no Brasil. É por esse caminho teórico que esta pesquisa buscou se orientar.

A metodologia empregada nesta pesquisa foi inspirada no método etnográfico da Antropologia¹. Foram entrevistadas 4 pessoas, dos quais: duas cozinheiras e donas de empreendimentos que tem como o angu o seu prato principal; um dono de espaço cultural que se autodenomina um Quilombo Cultural Urbano, que conta com um restaurante que serve angu;

¹ Ver Bronislaw Malinowski; Marisa Peirano;

um contador de histórias afrorreferenciado que possui em seu repertório histórias que envolvem o prato. As entrevistas foram gravadas, e registros fotográficos foram realizados no campo. A partir dos dados levantados na revisão documental e no trabalho de campo foi possível elaborar um mapa que busca localizar territorialmente as memórias afrodiaspóricas deste prato no Rio de Janeiro.

Não optou-se por manter o anonimato dos participantes para acolher uma demanda de um dos entrevistados, Fernando Luiz, que durante sua entrevista colocou para pesquisadora questões relacionadas à maneira como a Academia se relaciona com os dados produzidos a partir de entrevistas com a população. A maneira com a qual a Academia se forjou construindo saberes sobre os outros, e que muitas vezes isso foi feito para reafirmar um lugar de superioridade da branquitude. Entendemos que a possibilidade de questionar isso reflete um novo momento sócio-histórico e que não podemos prever quais serão os desdobramentos a partir desse novo posicionamento epistemológico no qual este trabalho – e tantos outros – se apoia.

O título dessa dissertação *Entre Zungus e Angus: a elaboração o trauma colonial através da construção de memórias afrodiaspóricas no Rio de Janeiro* busca demonstrar a leitora e ao leitor que o processo de elaboração e de construção de memórias acontece em movimento não-linear, com repetições e retornos a outros tempos. Os diferentes tempos de tantas gerações de ancestrais são narrados e compõem juntos o que está sendo definido aqui como uma memória afrodiaspórica, e que vai atravessar diferentes aspectos da vida social, com foco em aspectos relacionados ao comer e à hospitalidade e suas nuances características que denunciam sua herança específica.

Este vai-e-vem espiralar pode ser comparado ao movimento de revolver o conteúdo de uma panela de angu, já que o movimento não pode ser interrompido até o fim do cozimento, segundo as nossas entrevistadas, para não *desandar*. A cada volta, a cada retorno, o que estava cru, bruto, pode ser cozido, ganha a chance de poder ser elaborado. O que já está cozido ajuda a cozinhar o que não está, o que já está elaborado ajuda a integrar o que não está. O que já estava elaborado pode, então, ganhar outros significados. Assim, manter-se em movimento se mostra fundamental para que o alimento fique cozido por inteiro, sem fubá empelotado ou partes malcozidas que fazem estranhar o paladar. De forma análoga, fragmentos de experiências podem parecer desconexos e estranhos enquanto não foram integrados, mas ao passarem pelo

processo de elaboração, é viabilizada a construção de uma narrativa que irá compor uma memória de um sujeito ou de um grupo específico.

Figura 1: “Língua com padrão sinuoso” (1998) de Adriana Varejão na Pina Luz para Pinacoteca de São Paulo – Exposição: “Adriana Varejão: Suturas, Fissuras e Ruínas” (2022).



Legenda: O trabalho da artista se propõe a criar uma representação visual da chaga do colonialismo. A parede de azulejos remete a arquitetura portuguesa, que serve de metáfora para o poder do império colonialista português. O rasgo revela o que está embaixo, ou seja, o que faz o papel de sustentar esta arquitetura: uma textura que remete a uma carne ensanguentada. O rasgo faz alusão a uma chaga que não cicatrizou ainda, está plenamente aberta e denuncia a brutalidade ainda evidente da investida colonial.

Fonte: <https://www.wepick.com.br/etc/para-visitar-adriana-varejao-na-pinacoteca/>

O primeiro capítulo trata do trauma colonial, a partir da noção de trauma mencionada anteriormente. Em diálogo com autores e autoras como Frantz Fanon, Sándor Ferenczi, Grada Kilomba, Jô Gondar, Aníbal Quijano, Achille Mbembe, entre outros, são discutidos os efeitos do colonialismo, suas feridas e os modos como estas se manifestam na cultura brasileira contemporânea. A partir dessas reflexões, direciona-se o olhar para o contexto específico da cidade do Rio de Janeiro, com foco na expressiva influência cultural dos povos de origem bantu na formação histórica e simbólica da cidade. Discute-se o contato com o colonialismo e propõe-se um exercício analítico sobre a constituição de uma cozinha da diáspora africana nessas condições históricas e sociais.

No segundo capítulo, a atenção recai sobre o angu, objeto central da presente pesquisa. Nesse momento, examina-se o papel do milho, ingrediente principal do prato, no processo de

colonização do território brasileiro, destacando sua relevância para a expansão colonial no interior do continente. Além disso, são abordadas as tecnologias de origem indígena e os vocabulários associados ao prato, os quais sugerem articulações entre povos indígenas e africanos. Investiga-se, ainda, a produção de estilos de hospitalidade característicos do contexto diaspórico, a partir da discussão proposta por Jacques Derrida, que convida à reflexão sobre as condições sócio-históricas da hospitalidade. Essa discussão é expandida para o processo de colonização brasileiro e os efeitos que este exerce sobre a abertura à alteridade.

Analisa-se a presença do angu no cotidiano carioca desde o século XIX, período em que era preparado e comercializado por negras quituteiras e quitandeiras, responsáveis pelo abastecimento alimentar da cidade. Sendo um alimento consumido majoritariamente pelas camadas populares — etnicamente diversas —, o angu passou a integrar práticas alimentares em instituições como quitandas, casas de zungú, quilombos e terreiros. Também é explorada a cultura culinária do Rio de Janeiro em diálogo com sua condição de capital política e cultural, relacionando-a à construção de uma identidade nacional amparada no mito da democracia racial — um aspecto que se articula com o conceito de desmentido traumático discutido no capítulo anterior.

Este capítulo também apresenta o estado da arte da comercialização do angu no contexto carioca contemporâneo, destacando quatro estabelecimentos em que o prato assume papel identitário relevante. A seção final aborda a potência do angu como elemento agregador, por meio de exemplos de processos de aquilombamento observados nas casas de zungú, nas rodas de samba e nas reuniões de militares conspiracionistas durante o período da ditadura militar.

Por fim, o terceiro capítulo enfoca os tensionamentos entre memória e identidade. Para esta discussão, estabelece-se diálogo com autores como Maurice Halbwachs, Michael Pollak, Sándor Ferenczi, Maria Amália de Oliveira, Raluca Soreanu, Stuart Hall e Sidney Mintz, a fim de investigar os processos de enquadramento da memória e suas relações com a constituição de identidades, destacando sempre seu caráter contextual e dinâmico de ambos. Discute-se a interface entre esses conceitos e a cozinha, com ênfase nos caminhos pelos quais se constitui uma identidade alimentar, mediada tanto por elementos materiais (como objetos e sistemas alimentares) quanto imateriais (como a dimensão estética e os tabus alimentares). O capítulo é concluído com reflexões sobre os saberes ancestrais vinculados ao preparo, consumo e comercialização do angu. Tais saberes são transmitidos predominantemente pela oralidade,

compreendida aqui como uma prática que atravessa a constituição estética-corporal, bem como a criação de territórios imaginados e a resignificação dos espaços físicos da cidade.

Capítulo 1 – Trauma colonial

O conceito de "trauma colonial" é composto por dois termos que devem ser dissecados para que se possa entender o sentido que têm juntos. A respeito do trauma, pode-se dizer que o termo inicialmente foi muito utilizado na medicina e na cirurgia, e tem origem grega, significando "ferida", que deriva de "furar". São atribuídas a ele três significações, a saber: a de um choque violento, a de uma efração e a de consequências sobre o conjunto da organização (Laplanche e Pontalis, 1991). Ao ser incorporado no vocabulário da psicanálise por Sigmund Freud e Sándor Ferenczi, o termo tem a sua aplicação expandida para designar efeitos percebidos no psiquismo após o contato do sujeito com um evento traumático.

Ao longo de sua trajetória clínica, Ferenczi trouxe grande contribuição para o desenvolvimento da temática do trauma e seus efeitos no psiquismo. Em Thalassa (1924/1993), o psicanalista trabalha ancorado na premissa da plasticidade psíquica, a qual é pensada a partir de termos da biologia: *autotomia* e *autoplastia*. A autotomia é um mecanismo de defesa que permite a alguns animais se livrarem de parte do corpo quando estão em situação de perigo, remetendo à ideia de perder uma parte de si para salvar a vida. Este livrar-se daquilo que incomoda ao preço de livrar-se de uma parte de si mesmo pode ser aproximado da função da clivagem: despedaçar o Eu para resguardar o psiquismo. A autoplastia, por sua vez, refere-se à capacidade do sujeito de modificar a si mesmo diante da impossibilidade de modificar o ambiente, habilidade nomeada aloplastia.

Anos mais tarde, o psicanalista segue desenvolvendo teoricamente a respeito da gênese do trauma, passando a trabalhar com o conceito de *desmentido*. O que Ferenczi (2011) nos mostra em *Confusões de línguas entre os adultos e a criança* é que a criança, inserida na linguagem da ternura, não tem recursos subjetivos para lidar com o conteúdo erótico da linguagem dos adultos caso entre em contato com esta por meio de uma violência sexual. A criança, ao recorrer a um outro adulto de sua confiança para dar sentido à situação que viveu, poderia se deparar com dois desfechos possíveis: um em que o adulto acolhe a demanda da criança, se oferece como um lugar seguro e de confiança, ajuda a elaborar o ocorrido, e questiona o adulto abusador, podendo oferecer ferramentas para a criança para que ela se proteja caso venha a passar pela situação novamente; no outro desfecho, esse adulto não acredita no relato da criança, ou pior, acredita, mas desmente mesmo assim para resguardar uma certa imagem pública do abusador, por exemplo. Nesse segundo cenário, a criança que sofre um traumatismo ao ser impedida ou impossibilitada de falar sobre sua dor, sofre uma clivagem em

seu psiquismo. Em outras palavras, para Ferenczi, a experiência traumática é aquela que não foi possível de ser reconhecida junto ao outro. O psiquismo se fragmenta diante da invalidação da dor do sujeito violentado. Este processo de fragmentação irá proporcionar ao sujeito a impossibilidade de acreditar em si mesmo, acrescida da identificação com a figura e com a culpa de seu agressor.

O trauma, então, se traduz em uma fragmentação psíquica muito próxima da noção de autotomia mencionada anteriormente (Ferenczi, 1924/1993). A autotomia e a autoplastia se articulam de maneira que a segunda implica a primeira. Em outros termos, a modificação de si mesmo depende da destruição total ou parcial de parte do corpo ou do Eu, a fim de preservar a vida do sujeito. Na situação traumática, se dá da seguinte maneira: ao convocar um outro para relatar a violência, e receber a ausência desse outro, simultaneamente é negada ao sujeito violentado a possibilidade de elaboração a respeito da cena traumática vivenciada, e a validação de sua percepção. Emerge, assim, a impossibilidade de confiar nas próprias percepções. Um outro efeito do traumatismo psíquico seria, para Ferenczi (1924/1993), a introjeção da figura do agressor, de sua violência e de sua culpa. Por sofrer uma fragmentação psíquica, que demandou à introjeção algo que é acessado a partir de uma cena violenta a qual não foi permitida/autorizada alguma elaboração, Ferenczi entende que o sujeito se encontra em uma tendência à repetição do enigma da cena traumática, buscando a cada repetição elaborar novas saídas para a referida cena.

A ideia de repetição também é utilizada por Freud em *Além do Princípio do Prazer* (1920/2010). O autor entende que a experiência traumática é aquela que excede a capacidade de integração do psiquismo. O que causaria o trauma, portanto, seria o excesso de estímulos que chegam ao aparelho psíquico. A marca do excesso se dá precisamente na falta de recursos subjetivos, sejam eles simbólicos e/ou afetivos, para que haja a absorção e integração daqueles estímulos em forma de traços mnemônicos compostos de afeto e representação. Enquanto a integração entre afetos e ideias não se realiza, o sujeito traumatizado está fadado à repetição, a reviver a cena traumática no momento presente. Ou seja, a possibilidade de integrar as impressões acometidas ao psiquismo está diretamente ligada à possibilidade de atribuir algum lugar no qual a dor esteja continente à história daquele sujeito. Enquanto essa elaboração não acontece, as impressões que produziram o trauma seguem sendo experienciadas enquanto parte do presente. É importante destacar que sua teoria sobre o trauma é elaborada a partir da experiência clínica com veteranos da Primeira Guerra Mundial, os quais voltaram dos campos

de batalha com graves sequelas psíquicas. Nesses casos, os sonhos traumáticos recorrentes com as cenas das trincheiras vivenciadas pelos veteranos serviram de base para a elaboração da teoria freudiana de repetição traumática.

A compulsão à repetição em Ferenczi tem um sentido ligeiramente diferente. Enquanto para Freud a repetição tem a função de integração das impressões excessivas ao psiquismo, para Ferenczi a repetição estaria ligada a um exercício da criatividade. É na busca incessante por integrar algo incompreensível da ordem do traumático que Ferenczi percebe a emergência do trabalho intelectual, da memória e da linguagem. "O intelecto só nasce a partir do sofrimento [...]. Apresentação paradoxal: o intelecto não nasce simplesmente de sofrimentos comuns, mas só do sofrimento traumático" (Ferenczi, 1931/2011, p. 289). A partir do trauma, se faz possível a constituição de linguagem e da memória. Para Ferenczi, a linguagem viria de uma identificação com a figura do agressor: "Falar é imitar. O gesto e a fala (voz) imitam objetos do mundo circundante [...]. Quando tenho medo do cão, torno-me cão [...]. A fala é um relato da história do trauma" (Ferenczi, 01-06-1932/1990, p. 151). A memória como produção de sentido para aquilo que não tem sentido por si só também se relaciona ao traumático, uma vez que o evento traumático promove uma quebra na teia narrativa que sustenta a existência de um sujeito e/ou de uma coletividade. A reconstituição de sentido exige, portanto, um trabalho criativo para atribuição de algum novo sentido possível.

Atualmente, já se sabe que outras situações também são comumente associadas a processos de traumatismo psíquico, para além das experiências de guerra, tal como o já mencionado abuso sexual, catástrofes naturais, encarceramento em prisões ou campos de concentração, escravização etc (Sylla, 2015). Aqui, interessa a violência produzida pelo colonialismo e a colonialidade que, na prática, também se utiliza de algumas dessas práticas produtoras de experiências traumáticas enquanto ferramenta de implementação e perpetuação da colonialidade.

Para decifrar a expressão que intitula este capítulo, foi trabalhada a hipótese de que o termo *colonial* adjetiva o trauma enquanto um efeito do contato com a colonialidade. A noção de colonialidade é elaborada por Aníbal Quijano (2005) e diz respeito aos efeitos do contato com o colonialismo que persistem após os processos de descolonização que se deram a partir das primeiras décadas do século XIX, como aconteceu nos continentes americanos, até final do século XX, como ocorreu em África. Se o colonialismo é uma ação pontual, que produz maneiras de uma sociedade se organizar em torno da produção de vida material e simbólica, a

colonialidade abarca essas consequências e como elas perduram após o encerramento do regime colonialista. O conceito de colonialidade muito se relaciona com o conceito de trauma colonial, uma vez que a presentificação do segundo pode ser entendida enquanto um efeito do contato com o primeiro. Mais especificamente, essa aproximação entre os dois conceitos pode ser feita ao partir da premissa de que os característicos efeitos das experiências traumáticas, principalmente no que tange a compulsão à repetição da cena traumática, e a identificação com o agressor, principalmente os seus valores e sua culpa, são aspectos que permeiam os arranjos vislumbrados em contextos marcados por regimes violentos.

A ideia de trauma colonial é trabalhada por Franz Fanon ao longo de sua obra, a qual é desenvolvida a partir de reflexões críticas sobre a sua experiência pessoal e profissional. Resumidamente, Fanon nasceu em 1925 na cidade de Forte de França, capital da Martinica², então colônia francesa. Na época, era comum que jovens martinicanos fossem fazer formações profissionais nas universidades francesas, uma vez que eles eram legalmente cidadãos franceses. Sua experiência na Metrópole revelou-o um novo mundo: um mundo racializado, no qual ele se descobre fora do referencial de humanidade ocidental. O contato com a sociedade francesa moderna possibilitou que Fanon identificasse na relação com o branco e a partir do olhar do sujeito branco elementos que apontavam para uma outra experiência de subjetivação e de constituição corporal, que coloca o sujeito negro em um lugar de Outro, não-humano. Fanon se forma médico psiquiatra e apresenta *Pele negra, máscaras brancas* (Fanon, 1952/2008) como seu texto de conclusão de curso, o qual é rejeitado pela banca de avaliação, obrigando-o a apresentar outra produção para obter seu grau. O referido texto é o início do que seria o interesse de Fanon durante a sua vida: a sociogênese das patologias psíquicas, especificamente em relação aos efeitos do colonialismo nos sujeitos subjugados e nos sujeitos colonizadores. Ao longo dos anos, o autor vai se envolver com a militância anti-colonialista argelina, principalmente após se tornar diretor da ala psiquiátrica de um hospital no Magreb, onde vislumbra a diferença de desfechos em torno da saúde mental de brancos e magrebinos em um território agudamente afetado pela guerra de libertação do domínio colonial.

²A Martinica sofreu colonização francesa a partir de 1635, sobrevivendo principalmente enquanto produtora de bens alimentícios, como cana-de-açúcar, café, cacau, rum. Em 1790, o auge do regime escravista no caribe, Martinica e Guadalupe somam 170 mil escravizados (Schwarcz & Gomes, 2018). A ilha só deixa de ter seu status de colônia em 19 de março de 1946, quando torna-se departamento de ultramar da França, seguindo assim até os dias atuais.

Fanon traz elementos para a discussão que são passíveis de serem colocados em diálogo com os conceitos elaborados por Ferenczi. Como pontuado por Gondar (2022), é possível traçar um paralelo entre a questão da sociogenia das formas de organização corporal-subjetiva de sujeitos negros que se encontram dentro de um contexto racista e que opera com a lógica do desmentido. A autora cita a teoria da democracia racial como uma das instrumentalizações do desmentido, e a atual denúncia dos movimentos negros em relação à cordialidade, a qual se encontra a serviço do apagamento de tensões psíquicas e políticas (Gondar, 2022, p. 39).

A ficção racial estabelecida pelo discurso da modernidade viabiliza formas de subjetivação inéditas. A diferença é pensada a partir da delimitação de quem são os brancos e quem são os Outros. A partir de supostos marcadores biológicos que justificariam tais classificações, inicia-se uma gradação, que ordena as raças em relação ao Branco. Nessa ficção, o Branco é tido como neutro e referencial de humanidade, portador de todas as virtudes. Quanto mais se afasta do branco, menos “humano” o sujeito é considerado. Nessa “escala”, o Negro ocupa o extremo oposto, sendo a ele atribuído todas as características que se distanciam do ideal de branco, que subjaz na construção da branquitude. A branquitude é, desta forma, construída enquanto ponto de referência a partir de todos os "Outros" racializados. "Nesse sentido, não se é 'diferente', torna-se diferente por meio do processo de discriminação" (Kilomba, 2020, p. 41).

O efeito no campo da materialidade produzido pela criação do conceito de raça torna-se evidente na medida em que serve de parâmetro para modular práticas de biopolítica, ou necropolítica, tal qual a formulação de Achille Mbembe. O pensador (2014, p. 26) irá dizer que esta dicotomia produzida pelo pensamento moderno irá resultar no que ele chama de alterocídio, ou seja, a eliminação daquilo ao que está designada a condição de Outro, uma vez que a sua condição de não-semelhança é tomada enquanto ameaçadora à integridade daquilo ao que, em relação, se faz diferença.

As questões levantadas por Fanon expostas em *Pele negra...* (1952/2008) se fazem a partir do seu contato com a vida na capital, ex-metrópole dos tempos do regime colonialista. Essa primeira aproximação de Fanon com o olhar "outrificante" do branco francês o fez experimentar ser tratado como estrangeiro apesar da sua nacionalidade francesa. Para o autor, existe uma dinâmica principal que pode se desenrolar em torno da alienação do negro em relação a si próprio, ocasionando em uma não identificação dos traços negros em si mesmo, simultaneamente a uma tentativa de buscar uma humanização pela identificação com o sujeito branco. Fanon fala da produção de um distanciamento "para muito longe do seu estar-aqui" que,

como pontua Gondar (2022), pode ser lido enquanto consequência de uma vivência traumática segundo a teorização ferencziana: "aqueles que são desmentidos em seu modo de ser e perceber sofrem uma clivagem em seu eu e, nesse sentido, tornam-se 'ausentes de si mesmos'" (Gondar, 2022, p. 39)³. A negação do traço negro em si mesmo pelo sujeito negro foi apontada por Rocha (2023), em sua dissertação, enquanto uma das sequelas psíquicas da escravatura. Isto se deve à ideia de que o mito negro se sustenta agregando características indesejáveis, "falácias de inferioridade, subalternidade e periculosidade" (Rocha, 2023, p. 51).

Rocha (2023) traça um paralelo entre o ideal de Eu branco, conceituado por Neusa Santos Sousa (1983/2021), e autoideal de branco de Virgínia Bicudo (1945/2010), evidenciando que ambos os conceitos apontam para uma direção semelhante: a de que uma das saídas diante de um contexto marcado pela violência racial pode vir a ser a busca por um embranquecimento, em detrimento de um movimento em direção a um se fazer possível dentro das condições sócio-históricas colocadas. Neste sentido, portanto, pode-se traçar um segundo paralelo entre a formulação de Rocha (2023, p. 52), a saber, "ambos os conceitos são desenvolvidos como consequências de um processo de identificação violento, imputado a pessoas negras" e o processo de identificação com o agressor, pontuado por Ferenczi (1924/1993) enquanto uma das consequências do trauma psíquico. Pode-se propor, então, que a existência de instâncias psíquicas para pessoas não-brancas, tais como o de autoideal branco, ou o ideal de Eu branco, ao estarem relacionadas à negação do traço negro pelo sujeito, criam condições para que sequelas se instalem no aparelho psíquico, transmitindo os efeitos do trauma colonial.

É importante ressaltar que o que se chama de Trauma Colonial pode ser lido enquanto um trauma coletivo. A primeira razão desta possibilidade de leitura se deve à dimensão coletiva do evento traumático que dá origem ao trauma em questão. Dito isto, Reis (2019) argumenta que todo trauma tem algum grau de influência do coletivo onde o sujeito está inserido. Isso se deve a sua inserção dentro de uma cadeia de concepções que sustentam as ações dos agressores, tal como a ideia de que adultos são superiores às crianças, que um Estado totalitário tem poder sobre seus cidadãos, ou que uma determinada categoria racial seria superior às outras (Reis, 2019). Os paradigmas em questão foram produzidos pelo pensamento moderno e, portanto, estabelecem uma relação de disparidade que se funda na desumanização daquilo que ocupa o lugar de alteridade a partir da dualidade do pensamento cartesiano. Se a separação mente/alma

³ Gostaria de pontuar que estes desfechos para a subjetividade negra são algumas possibilidades. Naturalmente, nem todos os sujeitos negros manifestam traumas psíquicos importantes. No entanto, dado o contexto racista que buscamos destrinchar ao longo deste capítulo, alguns sujeitos negros são afetados de maneira traumática.

e corpo ficam mais nítidos a partir de Descartes, por extensão ocorre a categorização da humanidade entre aqueles que possuem *alma* e aqueles que dispõe apenas de *corpo*. Nesse segundo grupo estariam as categorias racializadas pela branquitude, as quais estariam mais próximas da natureza do que o homem branco europeu (Quijano, 2005). Sendo essa a base do pensamento moderno, que vai justificar e sustentar o colonialismo, pode-se pensar que, em um projeto de Estado-nação, considera-se que esse corpo que é visto como próximo ou parte da natureza deva ser colocado à disposição da produção de conhecimento e desenvolvimento tecnológicos enquanto objeto da ciência e mão de obra para exploração, ao passo que a intelectualidade ficaria reservada à branquitude. Ao pensar a origem do intelecto a partir do evento traumático (Ferenczi, 1931/2011, p. 289), pode-se elaborar que a produção de conhecimento encontra caminho a partir de uma tentativa de resolver uma questão que está no campo do indizível, incompreensível. A suposta racionalidade cartesiana se sustenta em cima de premissas irracionais, conforme nos mostra Franz Fanon (1952/2008):

Eu havia lido corretamente. Era a raiva; eu era odiado, detestado, desprezado, não pelo vizinho da frente ou pelo primo materno, mas por toda uma raça. Estava exposto a algo irracional. Os psicanalistas dizem que não há nada de mais traumatizante para a criança do que o contacto com o racional. Pessoalmente eu diria que, para um homem que só tem como arma a razão, não há nada de mais neurotizante do que o contato com o irracional. (Fanon, 1952/2008, p.110)

Concomitantemente, deve-se levar em consideração que a marca traumática é transmitida entre as gerações tanto de agressores quanto de vítimas, dentro de um contexto de trauma coletivo.

A marca da violência que decorre das experiências, alijadas de negociações pela palavra, converte-se em trauma tanto para a vítima quanto para o opressor nas condições assinaladas que excetuam o massacre, a tortura, o linchamento, as desavenças religiosas, os matadores profissionais e outras tantas categorias de algozes sociais. Geralmente, os responsáveis pela prática de tais acontecimentos, quando se desumanizam para aniquilar suas vítimas, não são mais capazes de registrar qualquer sentimento de caráter traumático em função da ação praticada. Nesses agentes encontra-se, provavelmente, uma instância crítica feroz que vislumbra, na devastação, uma possibilidade de elaboração de algum dano sofrido na vida, mas como uma paixão enlouquecida. (Farias, 2012, p. 940)

Uma vez que o trauma persiste na mesma medida em que o sujeito não encontrou elaboração para a experiência traumática, ela se repete e reincide por meio de imagens e atos, os quais serão transmitidos de forma crua às gerações seguintes. Granjon (2000, p. 25 apud Reis, 2019, p. 53), ao refletir sobre a transmissão através das gerações de delitos, segredos, faltas e transgressões, destaca ser necessariamente feita de maneira inconsciente, permanecendo em expressões e movimentações corporais. Para Granjon (2000 apud Reis, 2019, p. 54), a

transmissão da marca traumática, do indizível, é valorosa em si mesma, não importando tanto o conteúdo. Bounoux (1989 apud Reis, 2019) diz que a transmissão seria assegurada

em particular pela camada indicial dos sinais peri- e infra-verbais. Na medida em que vivemos em relação agida no mundo indicial do contato, este link não-verbal do índice ou da ação escapa paradoxalmente a nossa consciência: não porque o “reprimimos”, mas porque o vivemos imediatamente (= sem a mediação de qualquer representação). (BOUGNOUX, 1989, p. 330).

O trauma colonial mostra-se, portanto, enquanto uma chaga aberta que está nas bases das relações institucionais e inter-raciais no contexto brasileiro, assim como outros contextos de ex-colônias de países europeus. Resta aos sobreviventes o trabalho de elaboração do que foi experienciado, uma vez que se veem diante de uma exigência psíquica que se coloca a partir da lacuna de significações atribuídas ao impossível do traumático. "Tanto o sujeito individualmente quanto as comunidades testemunham a fixação do traumatismo e a fixação de uma tendência contrária à destruição" (Farias, 2012, p. 930).

A partir do exposto, pode-se considerar que a alteridade produzida pelo dispositivo de colonialidade tem configurações específicas a depender de quem ocupa esse lugar do Outro. Deve-se, portanto, olhar mais atentamente para esse Outro que é produzido em relação à universalidade artificial do branco. Sendo o branco uma constante dentro do referido dispositivo, atribui-se ao termo a possibilidade de humanização e avanços científico-tecnológicos éticos e estéticos. Se faz necessária, portanto, uma atenção especial para aquilo a que foi atribuído o lugar de Outridade para que então seja possível investigar o que está por trás das saídas inventivas no contexto da diáspora negra no Rio de Janeiro. A contingência de tanta pluralidade dentro do mesmo significante, do mesmo lugar discursivo, acaba por planificar algo que, na realidade, é bastante complexo com seus próprios conflitos. Apenas superando a amálgama de culturas personificadas nesse Outro criado pela branquitude, que só serve à manutenção de determinados lugares de poder, é que poderá se avançar nos estudos culturais relativos à especificidade de cada contexto com suas complexidades específicas. Os trabalhos que se desenvolvem em torno das influências africanas na cultura brasileira devem estar atentos às singularidades de cada etnia, cada cosmogonia, para então iniciar um trabalho de reconhecimento daquilo que foi produzido em contexto diaspórico a partir do encontro. Logo,

não se trata de listar produtos da cultura, como elementos fixos de um legado estático, mas identificar estruturas, dinâmicas e aportes a partir dos quais é possível redimensionar a atualidade e a importância dos conhecimentos tanto para a formação de culturas nacionais no Brasil e em outras localidades da América. (Silva et al., 2023)

1.1 Rio de Janeiro é cidade bantu

Quando o historiador e professor do ensino básico Luiz Antonio Simas reitera em suas aulas públicas sobre o Rio de Janeiro que a referida cidade é bantu, estabelece diálogo com a corrente historiográfica referindo-se a aspectos da composição populacional da cidade, a qual se encontra majoritariamente influenciada pela ocupação de pessoas de origens etno-linguísticas bantu. O reconhecimento da influência da cultura bantu na cultura afro-brasileira é bastante recente: esta discussão passa a ser levantada a partir do final da década de 1970 e início da década de 1980. Até então, os estudos sobre cultura afro-brasileira foram desenvolvidos principalmente em torno da influência do chamado "pensamento Nagô". Esta linha de estudos, muito influenciada pelo pensamento de Nina Rodrigues (1933/2010), refere-se ao estudo das cosmogonias e seus desdobramentos filosóficos, religiosos e éticos dos numerosos povos originários da África Ocidental, na chamada Costa da Mina. Representando 25% dos africanos desembarcados, se estabeleceram principalmente na Bahia e depois eram encaminhados para as áreas de exploração garimpeira e mineradora por todo o território do império português. A sua distribuição no território brasileiro foi desigual, tanto temporal quanto espacialmente, ficando mais concentrada na Bahia (75,6%), em Pernambuco (11,4%) e Maranhão (8,2%). No Sudeste, se encontravam em menor número (4,2%), embora parte dos que estavam na Bahia tivessem sido vendidos e deslocados para as fazendas de café no Rio de Janeiro e em São Paulo (Parés, 2018).

A região chamada de África Ocidental se caracteriza por uma diversidade linguística muito ampla que se reflete em diversidade cultural. Os grupos étnicos da região da costa destacam-se pela grande diversidade de famílias das línguas do Atlântico Ocidental (wolof, serer, balanta, fula, temne, etc.), enquanto os grupos étnicos do interior eram mais homogêneos, ligados à família das línguas mandê (mandinga, soninke, bambara, etc.) (Parés, 2018, p. 78). No início, eram denominados "mina" aqueles que embarcavam no castelo de São Jorge da Mina. Apenas posteriormente o termo passou a ser usado para designar todos aqueles escravizados que vinham embarcados da Costa da Mina, tornando-se uma categoria popular para designar os "africanos ocidentais", muito diversos entre si. A categoria passa a incluir, portanto, aqueles que mais tarde também seriam identificados como Jejes (falantes das línguas do grupo gbe) e os Nagôs (falantes de iorubá). Esta homogeneização foi estimulada pelos mercadores de escravizados devido à demanda nos mercados: os negociantes classificavam os minas como

mais belicosos, conhecidos por terem uma postura mais combativa em relação às imposições dos brancos, contrapondo os angola (bantu), tidos como mais passivos e dóceis.

O destaque conferido ao pensamento Nagô não veio por acaso. Na virada do século XIX para o XX, as ciências sociais estavam influenciadas por correntes de pensamento que se apoiam em teorias como a do Evolucionismo, o Darwinismo Social e o Difusionismo. A partir dessas teorias, foi desenvolvido o argumento de que as culturas passariam por um processo evolutivo semelhante ao observado por Charles Darwin. Intelectuais que se dedicaram a pensar as questões das culturas africanas no Brasil, tais como Nina Rodrigues, Gilberto Freyre, Édison Carneiro, Pierre Verger, Roger Bastide, dentre outros, foram muito influenciados pelas teorias sociais supracitadas, interessados em identificar os elementos mais "puros" e "autênticos" do negro no Brasil, que supostamente expressassem a contribuição mais sofisticada das nobres culturas africanas para a cultura e a nação brasileiras. Evidentemente que, como consequência, acabaram sendo identificados os aspectos "menos nobres" e "impuros", que representavam as culturas africanas menos sofisticadas e com aspectos corrompidos por um sincretismo exagerado (Sansone, 2002). As "nações" africanas, então, foram organizadas seguindo uma hierarquia, dentro da qual os bantu eram considerados mais "primitivos", "frágeis" e tendendo ao "sincretismo" e à perda dos "traços africanos originais" em face do colonizador (Silva et al, 2023, p.12), quando comparados aos iorubás e jejes, sudaneses, considerados mais "autênticos" e "resistentes".

A título de exemplo, pode-se tomar a análise das práticas religiosas de diferentes nações do candomblé. As práticas religiosas dos candomblés ketu (nagô) eram consideradas mais complexas e mais civilizadas por apresentarem o culto aos orixás, cujo sincretismo com os santos católicos serviu como uma espécie de garantia que estes se aproximavam de alguma forma da estrutura do cristianismo e, portanto, da ideia de civilização.

Assim pois, decorrido meio século após a total extinção do trafico, o fetichismo africano constituído em culto apenas se reduz aos da mythologia gêge-yorubana. Angolas, Guruncis, Minas, Haussas, etc., que conservam suas divindades africanas, da mesma sorte que os Negros creoulos, Mulatos e Caboclos fetichistas possuem todos, à moda dos Nagôs, terreiros e candomblés em que suas divindades ou fetiches particulares recebem, ao lado dos orichas yorubanos e dos santos catholicos, um culto externo mais ou menos copiado das práticas nagôs. (Nina Rodrigues, 1935, p. 241)

Nina Rodrigues argumenta que os ritos religiosos dos povos de tradição bantu ainda se encontravam em fase de estruturação. Seu argumento se sustenta na observação das práticas que cultuavam os elementos da natureza, e utilizavam as estatuetas "fetichizadas" para mediar o contato dos vivos com o mundo espiritual:

Para confundir, pois Negros e Índios brasileiros na mesma inferioridade religiosa, como faz o Sr. Sílvia Romero, é preciso que se considere todos os Negros de procedência bantu, porquanto só estes dentre os Negros são de pobreza mítica reconhecida". (Nina Rodrigues, 1935, p. 247).

Manuel Querino, discípulo de Nina Rodrigues, seguiu na linha de seu mestre e, sem fazer distinção entre as diferentes origens africanas, desenvolveu estudos sobre a cultura negra na Bahia como se todas as manifestações tivessem os mesmos planos de fundo étnicos. Seu trabalho contribuiu para formar outros pesquisadores estrangeiros, como Ruth Landes, Donald Pierson, Pierre Verger, que acabaram por contribuir com a narrativa de que os candomblés ketu (nagô) seriam os mais próximos da África (Botão, 2007).

Assim se configura o "nagocentrismo", que caracteriza o cenário no qual as influências culturais de origem bantu foram negligenciadas por décadas (Silva et al, 2023). A partir da década de 1980, percebe-se um movimento dentro da academia para ocupar essa lacuna em trabalhos como a obra da linguista Yeda Pessoa de Castro (1983;2012), o de tradução de textos do etnólogo congolês Bunseki Fu-Kiau realizado por Tiganá Santana Neves Santos (2019) em seu doutorado no Programa de Pós-graduação em Estudos da Tradução, da Faculdade de Letras da USP, e a publicação "Através das águas: Os bantu na formação do Brasil" (2023), organizada por Vagner Gonçalves da Silva, Rosenilton Silva de Oliveira, José Pedro da Silva Neto, vinculados à USP e Tata Nksi Katuvanjesi – Walmir Damasceno, Presidente do ILABANTU – Instituto Latino Americano de Tradições Afro-Bantu. Fora da academia, pode-se destacar o texto autobiográfico de Makota Valdina, *Meu caminhar, meu viver* (Pinto, 2015).

Os povos bantu foram aqueles trazidos em maior contingente para ter a mão-de-obra explorada sob regime escravista e os primeiros a serem introduzidos no Brasil. Slenes (2018) calcula que

Aproximadamente 51% dos 10,5 milhões de africanos escravizados que chegaram vivos às Américas entre 1501 e o fim do tráfico em 1866 eram da África Central. [...] Dentro desse quadro, o Sudeste-Sul do Brasil é um caso excepcional: 93% dos traficados aí chegados (a grande maioria permanecendo no Sudeste) vieram da África Central, sendo 75% centro-ocidentais e 18% centro-orientais. Levam-se em conta em tais cifras os cativos da África Ocidental desembarcados no Nordeste e transportados para o Sudeste-Sul por cabotagem. (Slenes, 2018)

Assim, devido a sua ampla presença no território que hoje é conhecido como brasileiro, é difícil crer que não haja alguma influência na constituição das formas de organização coletivas populares. Este capítulo busca elucidar algumas questões que se apresentam a partir da afirmação de que "o Rio de Janeiro é uma cidade bantu" ao construir uma sintetização da

presença bantu na cidade, destacando elementos importantes na organização e para esse amplo grupo étnico-linguístico centro-africano.

1.2 Cosmologia Bantu-Kongo

O pensamento dos bantu-kongo foi sistematizado e apresentado ao mundo ocidental pelo etnólogo congolês Bunseki Fu-Kiau ao longo de sua obra. Para o autor, a filosofia é a arte de acender o sol no outro. Dentro dos referenciais epistemológicos em questão, cada pessoa nasce com um sol interno, o sol que o colocou no mundo e o faz coexistir com os demais seres, plantas, bichos e minerais. Aqui, tomando como inspiração o trabalho de Santos (2019), se buscará identificar alguns elementos postos como principais na cosmologia kongo que podem servir como pontos de referência para nortear a análise futura. São eles: os quatro estágios de ser/estar descritos no *dikenga dia kongo*; o conceito imagético-filosófico de “V”; a ondas e radiações; e a ideia de processo (*dingo-dingo*).

Ao versar a respeito da criação do universo, Fu-Kiau diz sobre um momento inicial em que o mundo era uma coisa vazia, uma cavidade, sem vida visível. O Vazio [mbûngi, mwâsi, mpâmpa] é representado por uma linha reta/linha do horizonte com um círculo vazio no meio. “Há, no mbungi, forças ativas que podem explodir. Onde há vazio e nada agem outras forças desconhecidas, invisíveis, naturalmente. A vida do homem está rodeada de diversas forças e ondas que a governam como num mbungi.” (Fu-kiau, 1980 apud Santos, 2019, p. 21).

No mbungi, surgiu uma força de fogo completa em si mesma, kalunga, tornando-se fonte de vida na Terra. A força de kalunga acendeu o vazio e o transbordou/dominou, detonando como uma tempestade de projéteis e dando origem a uma enorme massa em fusão. Kalunga torna-se, assim, símbolo de criação, força, vitalidade, um processo e princípio de mudança.

A massa em fusão esfria e se solidifica, criando a Terra, produzindo água no processo. Ao tornar-se uma realidade física, o mundo passa a pairar em kalunga (água interminável dentro do espaço cósmico), de onde a metade superior emerge para a vida terrestre e a inferior submerge à vida aquática e ao mundo espiritual. Sendo kalunga princípio de mudança e origem de todas as formas de vida, tudo na Terra está em movimento perpétuo, inclusive o ser-humano. “O ser humano, em si, é um ‘objeto’ [ma] em movimento, pois é um trilhador-de-em-volta [n’zûngi a nzila] nos seus mundos superior e inferior” (Fu-kiau, 1969 APUD Idem, p. 23). O ser humano, ao dispor de um sol interior, tem a sua vida sujeita ao movimento cíclico tal como os movimentos do astro.

A organização de todo o pensamento bantu se dá a partir da figura do cosmograma bakongo (*dikenga dia kongo*), que consiste em um círculo cruzado por dois eixos, um na vertical e outro na horizontal. O cosmograma deve ser lido no sentido anti-horário e, assim, estabelecem-se quatro quadrantes que representam uma perspectiva cíclica da passagem do tempo, que são as fases do ciclo da vida de um ser-humano [muntu].

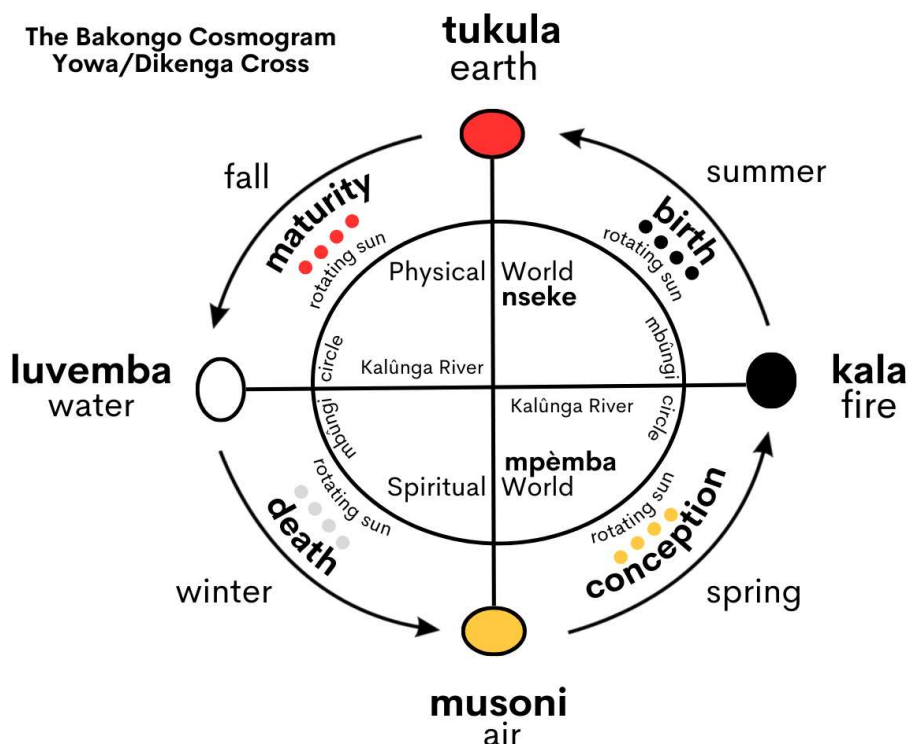
O eixo na horizontal representa a divisão entre o mundo espiritual [ku mpêmba] na metade inferior do cosmograma, e o mundo dos vivos [ku nseke], na metade superior. Os bantu entendem que os dois mundos estão em contato, sendo separados unicamente por um corpo de água imenso chamado Kalûnga, podendo ser identificada em um rio caudaloso, um mar ou oceano, ou mesmo no ambiente intrauterino de uma pessoa gestante⁴. "O mundo, para os kongo, é como duas montanhas de bases contrárias separadas por um oceano" (MacGaffey, 1986, p.43 APUD Santos, 2019, p.128). No mundo dos espíritos, encontram-se os nkisis, ou ancestrais. Os ancestrais podem ser pessoas importantes para uma determinada comunidade. Se uma pessoa não está "em processo de fazer história; ela entra na categoria dos ancestrais ruins": aqueles que, quando vivos, eram desviantes e não bem-inclinados, tornam-se ancestrais atrofiados (Fu-kiau, 1969 APUD Idem, p. 28). No caso de serem pessoas importantes e que se desenvolveram em vida, serão venerados e serão consultados em virtude da sua sabedoria sobre o mundo e as forças que o regem.

Analisa-se primeiro *Musoni*, o ponto ao sul. Este representa o feminino, a concepção e a gestação, a meia-noite, o inverno. O ponto se mostra essencial para pensar a ideia de que tudo o que vem para o mundo foi trabalhado para isso. Disso deriva a ideia de que todo ser humano vem ao mundo porque a sua comunidade desejou a sua existência. Nesse caso, existe um lugar para cada um dentro de sua comunidade e faz parte dos deveres desse muntu ocupar o lugar que foi para ele pensado/cultivado/reservado, o qual o é conferido a partir do nome próprio.

A comunidade nomeou-o Nzûndu e você julgou que estivesse enganada; você chama a si mesmo de Zûndu. Pode identificar a diferença entre Nzûndu e Zûndu? Este provérbio contém uma verdade muito simples, porém básico-filosófica, acerca do significado do nome próprio, o si mesmo, entre os africanos, a saber: a) ser o que se é, e b) tentar realizar o que a comunidade (sociedade) espera de você, em conformidade com o rótulo (nome) que você carrega. Se a comunidade deseja que você seja a "Bigorna-da-Comunidade" [Nzûndu-a-kânda], seja-lhe essa "Bigorna" e não faça de si um "Sapo-dentro-da-Comunidade" [zûndu-mu-kânda], isto é, um "Bêbado-dentro-da-Comunidade." (Para mais informações, ler o nosso Makuku Matatu, capítulo 2). (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 77)

⁴Após o processo de captura e embarcação dos africanos para trabalhar escravizados em outras partes do mundo, o oceano atlântico passou a receber o nome de Kalunga Grande.

Figura 2: Cosmograma Bakongo.



A simbologia da figura da cruz utilizada no cosmograma é anterior ao contato com o cristianismo europeu e, portanto, não possui qualquer relação com a ideia de crucificação do catolicismo. Ver Santos, 2023; Thompson, 1984.

Fonte: By MiddleOfAfrica - Own work, CC BY-SA 4.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=131641276>

Em seguida, à direita do cosmograma, encontra-se o ponto *Kala*. O nome vem do verbo *kula*, que designa "amadurecer". *Kala* é, portanto, o vir ao mundo após a gestação. Este ponto representa o nascer do sol, o nascimento e os primeiros anos de vida, e a primavera. “Kala é a vontade mais forte de existência do mûntu” (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 26).

O ponto ao topo do cosmograma é chamado *Tukula* e representa o processo de tornar-se, no qual localiza-se o auge da vida do mûntu. É nesse estágio do ciclo em que se encontra maior favorecimento para se desenvolver enquanto pessoa para a sua comunidade. Em *Tukula*, a pessoa [mûntu] encontra-se em seu estado de maior vigor, disposição, criatividade, maturidade e liderança. Este ponto, que se encontra ao "norte", representa o "masculino", o meio-dia, etc.

Por fim, *Luvemba* é morrer para iniciar o ciclo novamente. O ponto localizado à esquerda representa o pôr do sol, a morte, que nesse caso, é sair do mundo dos vivos para adentrar o mundo dos espíritos e tornar-se ancestral, caso a pessoa tenha buscado se desenvolver

em vida. A entrada em *ku mpémba*, no mundo espiritual, ou seja, entrar em processo de mudança, pode se dar positiva ou negativamente. No entanto, ela é inevitável para pessoas, instituições, comunidades e nações.

Assim, o cosmograma representa um movimento cíclico que está por trás da transformação dos seres e da natureza. O cosmograma pode representar o movimento do sol durante o dia, a mudança das estações do ano, assim como pode representar o ciclo da vida de uma pessoa, a qual está sujeita a reencarnação e ao fortalecimento do seu espírito a cada nova vida.

A ideia de ciclicidade leva para outra ideia fundamental que pode ser trabalhada a partir do cosmograma: a de que existe uma janela favorável para as coisas serem feitas, e existe um tempo para as coisas acontecerem. Não adianta querer apressar o andamento dos eventos se eles estão dentro de uma lógica cíclica. Para que as coisas se desenvolvam da melhor maneira, usufruindo da sua maior potencialidade, deve-se respeitar o encadeamento dos eventos colocado pela ideia de ciclicidade. A ideia de ciclicidade e repetição podem ser vislumbradas pela própria palavra processo [dingo-dingo], composta pelo mesmo vocábulo duas vezes, apontando para a ideia de repetição e ciclicidade continentes em todo e qualquer processo.

Para o ser-humano [muntu] não seria diferente. O cosmograma possui uma camada de leitura que localiza uma espécie de "janela" de potencialidade associada a cada um dos pontos cardeais. Essa janela, em forma de V, representa o próprio movimento de abertura e fechamento que uma pessoa passa ao se desenvolver. O "V" é considerado a base de todas as realidades, a base da teia reprodutiva da vida, uma energia viva (Fu-kiau, 2001, p. 123). Cada um dos "Vs" possui uma correspondência específica no cosmograma e uma cor simbólica a ele associada. Os pontos são: *Musoni* (ponto de demarcação amarelo), *Kala* (ponto de demarcação preto), *Tukula* (ponto de demarcação vermelho) e *Luvèmba* (ponto de demarcação branco).

Ademais, esses pontos de demarcação, no pensamento Bantu-kongo, são os quatro grandes "sóis" de todos os processos de formação de mudança. O primeiro (sol *Musoni*) é o sol do "ir para" [lutumu lwa mvangumunu] todos os começos; o segundo (sol *Kala*) é o sol de todos os nascimentos; o terceiro (sol *Tukula*) é o sol da maturidade, liderança e criatividade; o quarto (sol *Luvèmba*) é o sol da última e maior mudança de todas, a morte. (Fu-Kiau, 1980;2001 apud Santos, 2019, p. 101)

O primeiro V (V1) se localiza entre as zonas *Musoni* e *Kala*, denominado Vângama, que representa o processo de formação da vida. É a etapa inicial de formação da vida biológica no qual todos os códigos genéticos são gravados no futuro "sol vivo". Sua função é realizada no ato de conceber. Toda gestação, de crianças, de projetos, tem sua base no Vângama.

O V2, conhecido como *Vaika*, representa o estágio de entrada na vida, *Kala*. Definindo o movimento entre *Kala* e *Tukula*, representa o nascer do sol, a entrada dos “sóis vivos” na comunidade, biológica ou ideologicamente. “A função de *Vaika*, do ambiente interno ao externo, é realizada no ato de nascer [butuka]” (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 103). Nesse processo, “*vaika-butuka*”, o corpo é potencializado com uma energia emissora de som, de maneira que o novo ser se torna um ser falante.

A segunda palavra-chave para V2, ser falante [vovi], possui a sua raiz no verbo “vova” – falar. Vova é codificar e decodificar para o mundo externo, o universo, o que está geneticamente codificado/gravado [sonwa] dentro da sala escura interior. Não é apenas alimentar os ouvidos do mundo, mas preencher com as nossas ondas (energias expressas) os vácuos cósmicos. É escutar e ser escutado. (idem)

Este segundo V ensina a respeito do poder das palavras em e ao redor de todos durante a vida, uma vez que “‘Butuka-vova’ é o processo através do qual as ordens são dadas, recebidas ou rejeitadas. *Vova*, falar, concede-nos a mestria de ser e/ou tornarmo-nos” (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 104). Em V2, são reconhecidos atributos tais como a possibilidade de curar e amaldiçoar, revivificar e matar.

Vânga, o V3, é o mais importante para a vida de um *mûntu*. Encontra-se entre os quadrantes *Kala-Tukula*, representando o auge da criatividade e da possibilidade de ação e aprimoramento de um ser humano. Ele é o estágio mais almejado no mundo físico, uma vez que é nele que são possíveis de serem realizadas grandes obras de arte, invenções e feitos importantes para a comunidade. Ao atravessar o V3, a pessoa torna-se primeiro um mestre/especialista [ngânga] para si, e depois para a sua comunidade, passando a integrar a comunidade dos executores. Isso é importante uma vez que “na sociedade Kongo, se você não faz, você não come [Muna Kôngo: Vo kughânga ko, kudia ko], ou seja, não se pode usufruir da riqueza da comunidade, a menos que se participe do seu acúmulo (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 104).

A forma de pirâmide invertida ocupa a posição de verticalidade no *dikenga dia kongo*, e representa a direção dos deuses, poder e liderança. Entrar e existir nessa zona de forma bem-sucedida só é possível se pisar com os próprios pés, sejam pessoas, instituições, comunidades ou nações. *Vânga*, portanto, tem o poder de ponderação, e ele se estende por todos os aspectos da vida: as palavras, ações, pensamentos, movimentos, refeições, relações, e os seus impactos sobre a saúde, como indivíduos, instituições, sociedade e nações. Tudo é medido a partir da

balança deste “V” e, por isso, estar “bem” nele relaciona-se com a aptidão a dominar a própria vida, a conhecer o melhor de si e as posições de relacionamento com o resto do universo.

Por fim, o quarto “V”, denominado *Vûnda*, representa o estágio da maior mudança de todas, a morte, conhecida como etapa *Luvèmba*. Esta etapa pode ser adentrada de maneira natural ou não, no processo de morte ou *Vûnda*, ou seja, repousar, extinguir, deixar o mundo físico. Representa a re-entrada no mundo espiritual, o mundo dos ancestrais, o mundo da energia viva. Passar por tal processo é tornar-se um *n’kuyu*, um ancestral feio, imaturo, trofiado [*kuya*] ou um ancestral espiritualmente deificado [*mukulu/n’kulu*] A função de *Vûnda* completa-se em *fwa*, ato de morrer (Idem, p. 105)

Sendo o “V” uma forma não rara na natureza, como descreve o autor, exprime algo como um arranjo natural. Cada ser possui um “V” de modo que, quando dois “V” de energias opostas, mas atrativas, se encontram, formam uma forma de diamante da qual se desponta um núcleo de vitalidade, origem de novas vidas, produtos e obras de arte. Nesses núcleos de energia são produzidas amizades, parcerias, laços entre pessoas, instituições e nações. Origem, portanto, de outros “V” que encontrarão outros “V”, evidenciando-se “a lei natural da procriação, da fala/linguagem, da criatividade, do movimento, etc.” (Fu-kiau, 2001, p.124)

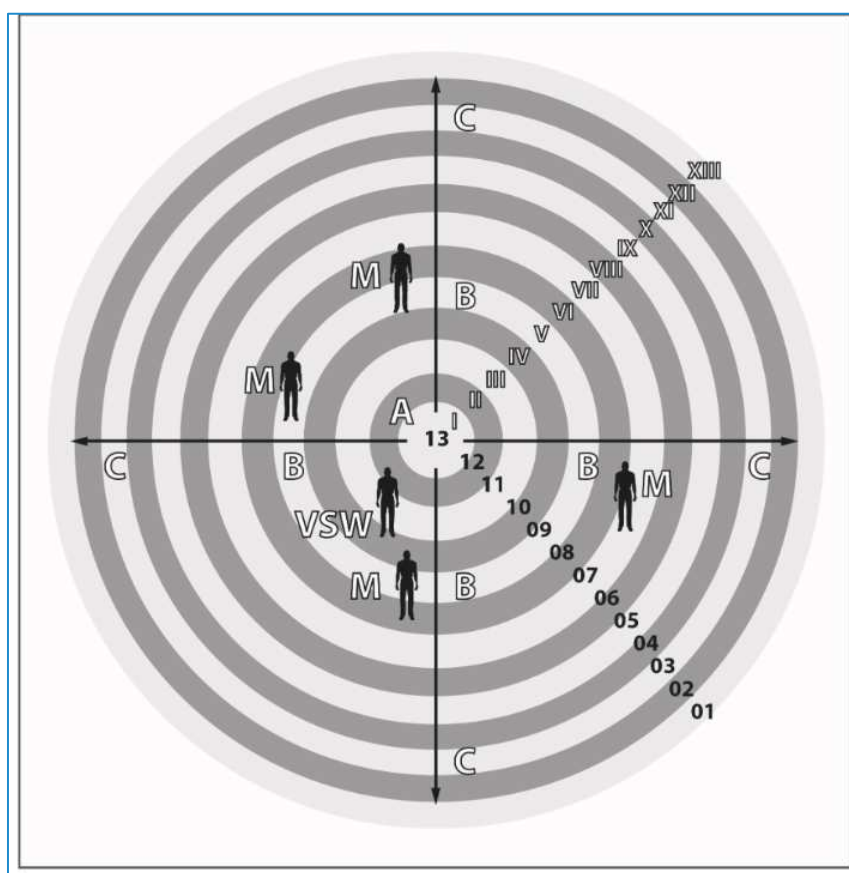
No “V”, agradecemos nossas vitórias. Nele, gritamos por motivo de dor ou de alegria. No “V”, vemos o que vemos dentro do nosso campo de visão. Sob a luz do “V”, desenterramos nossas memórias passadas. No feixe do “V” emergindo da matéria escura [*piu*], que torna possível a visão criativa, nós redescobrimos detalhes perdidos em nossas memórias. O “V” não é raro na natureza. Diversas gramíneas crescem mantendo a sua forma de “V”. Árvores conservam a forma de “V” nas ramificações dos seus galhos, assim como conservam o seu “V” reverso no processo de formação da folhagem. Essa forma mais secreta do “V”, o “V” reverso ou pirâmide é preservada pela maior parte das montanhas no mundo. [...] Graças também ao formato de “V” dos seus corpos, pássaros, peixes e animais podem se mover rapidamente em seus ambientes determinados. As flores, belezas da natureza, são “Vs” vivos. Por último, mas não menos importantes, os rios, a partir das suas nascentes, são “Vs” fluindo e serpenteando em nossas florestas e vales. Perguntemo-nos por que nossas melhores máquinas correm ou voam mais rapidamente? Porque são feitas, é claro, nas formas do “V”. Igualmente, porque não podemos viver fora do “V”, tal verdade fundamental é refletida nas nossas próprias máquinas, barcos, canoas, trens, aviões, etc. (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p, 107-8)

Outro aspecto importante da cosmologia kongo refere-se aos sistemas de comunicação e transmissão de mensagens. Para os kongo, “A vida é fundamentalmente um processo de comunicação constante e mútua, e comunicar-se é emitir e receber ondas e radiações” (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 86). Ao pensar a partir da emissão de mensagem de uma única pessoa [*muntu*], o esquema que representa esses sistemas é elaborado através de uma abordagem a respeito das emissões de ondas por cada pessoa. O ser-humano é um sistema de

onde partem ondas que viabilizam a comunicação com outros seres. Cada muntu vive e se move dentro de um oceano de ondas/radiações, sendo sensível ou imunes a elas. A sensibilidade diz a respeito de uma responsividade, positiva ou negativa, a essas ondas/forças, e a imunidade de uma menor ou nenhuma reatividade. Explica-se, assim, os diferentes processos e graus de aprendizagem entre as pessoas.

A imagem abaixo (Figura 3) ilustra o campo de ondas a partir da pessoa [muntu], considerado o nó [kolo] vibrátil principal das relações:

Figura 3: Campo de emissão das ondas a partir do *muntu*.



A: Centro/fonte de emissão [didi/nto a ntubulu/ndikusunu].

B: Fim do raio do campo de audibilidade [nsuk'a n'nienie wa yîza dia ngwîlu].

BC: Campo infinito de recepção de ondas áfonas [sêsele/yîza diakôndwa nsuka dia ntambudulu a minika miadingalala].

M: Receptor de mensagem sonora/audível [tâmbudi kia n'samu wawâkana].

AC: Linha de direção da extensão de ondas [n'lông'a lusunga lwa mbwangununu a minika].

FVO: Fonte visível de ondas. Voz do ser humano no círculo A [Tûku kiamonika kia Minika, TAM - Zu dia mûntu mu kindiongololo A].

I – XIII: Os números romanos indicam as diferentes distâncias nos campos de recepção. O número I indica a menor distância da FVO e o XIII indica a maior distância [Sono bia Lôma bieti sônga nswâsani a tatuka kwenamu bendo bia ntambudulu. Dîmbu I kieti sônga tini kilutidi nkufi ye kilutidi finama ye TAM (FVO) ye dîmbu XIII, tini kilutidi nda ye kilutidi tatuka ye TAM].

13 – 0: Os números arábicos indicam as frequências de ondas emitidas, a sua quantidade. O número 0 indica o campo de comunicação ainda intocado por ondas emitidas. O número 1 indica a primeira camada de ondas emitidas por FVO e o número 13, a última camada [Sono bia kialabia bieti sônga ndikit'a minika mitubulu, ntalu âu. Dîmbu 0 kieti sônga yînza dilêmbolo lwâkwa kwa minika mitubulu. Dîmbu 1 kieti sônga nyalu yantete ya minika mitubulu kwa TAM ye, ntalu/nomba 13 yeti sônga nyalu yazimunina/yansuka ya minika mitubulu kwa TAM].

Fonte: Fu-Kiau, 2001 APUD Santos, 2019, p. 92.

1.3 Transmissão e criação

Nas culturas de origem africana, das quais as origens etnolinguísticas Bantu e Iorubá convivem no Rio de Janeiro (Castro, 2012), a transmissão dos saberes e fazeres é essencialmente fundamentada na oralidade. A tradição oral é, conforme Lopes e Simas (2022, p. 41) "ao mesmo tempo, religião, conhecimento, ciência natural, aprendizado de ofício, história, divertimento e recreação". O conhecimento transmitido oralmente é veículo de poder: as palavras faladas estão vivas e carregam consigo a potência de atribuir movimento, de ditar ordenamentos e rearranjos.

A palavra é força; e o Verbo é a expressão por excelência da força do ser em sua plenitude. Enquanto a palavra é, no sentido estrito, apenas o som produzido pelo aparelho fonador e emitido através da boca, o Verbo é a palavra enquanto sopro animado, e que anima aquilo que expressa. Ela possui a virtude mágica de realizar a lei da participação. Por sua virtude intrínseca, o Verbo cria aquilo a que dá nome. Ele tem, além do poder criador, a função de preservar, destruir e recriar o mundo. (Lopes e Simas, 2022, p. 43-44).

A relevância atribuída a oralidade é uma das principais características dessa filosofia. A palavra falada é carregada de energia vital e, portanto, está viva. Ao considerar a ideia de emissões que irradiam partindo do ser humano [muntu] e tem diferentes alcances, conforme abordado anteriormente, as palavras emitidas navegam nessa teia de transmissões irradiadas, podendo sofrer interferência de outras emissões. A partir dessa premissa, toma-se o seguinte provérbio: "O que você pensa pertence a você, mas o que você fala pertence ao público", [Ma ku nsia n'tima, mâku; matèle, ma ku mbazi]". Esses aforismas são importantes na medida em que explicitam a ideia de uma coletividade que se faz com a participação de cada ser humano que a ela pertence.

O pensamento bantu-congo é transmitido por meio de sentenças proverbiais, ou aforismas, que condensam os princípios de ordenação do mundo. Os aforismas dizem sobre as leis que regem o universo, incluindo as leis que devem nortear as organizações coletivas, tais como a de uma aldeia, de um país, do encontro entre dois grupos diferentes, e do papel de cada pessoa dentro do coletivo em que se encontra. A enunciação dos aforismas, no entanto, é reservada apenas a alguns: os mestres das comunidades. Tal cuidado refere-se justamente à

potência conferida à palavra falada. Dado que a comunicação se dá pela emissão de ondas, as quais se propagam pelo espaço e afetam as outras pessoas, dedica-se um cuidado especial àquilo que é enunciado e por quem o é.

Nesse sentido, a energia vital que se faz presente nas palavras proferidas também se faz presente nos atos de criação. Para os Kongo, o ato de criação traz consigo ligação com os ancestrais, de maneira que exprime uma ideia de criação que necessariamente nasce da coletividade e se dá em relação:

Não existe criação fora do povo. Uma pretensa criação individual, de acordo com o pensamento Kongo, é uma mentira e um crime social: criações são trabalhos coletivos por serem pensamentos acumulados de um povo [Mpângulu mayindu mantotikisa]. Elas germinam de ideias coletivas. (Fu-Kiau, 2001, p. 79).

Essa manutenção de relação com as ancestralidades se manifesta também com aspectos de veneração aos seus espíritos. Após a morte do corpo físico, o espírito continua fazendo parte da comunidade. Os ancestrais venerados são aqueles que, em vida, percorreram o caminho a eles destinado, tornando-se mestres para suas comunidades. Alguns provérbios explicitam essas dinâmicas: “A comunidade é a união entre os ancestrais e os vivos” [Kânda i (mbûndani a) bafwa ye bamôyo] (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 79); “Hoje, membros; amanhã, ancestrais da comunidade” [Lumbu-ki bisikanda, mbazi bakulu ba kanda // Lumbu-ki lesi bia kanda, mbazi bakulu mu kanda] (Santos, 2019, p. 201); O centro (cavidade) da comunidade está localizado entre o mundo de cima e o mundo de baixo. A realidade da herança cultural de uma comunidade, a saber, o seu conhecimento, é a experiência desse conhecimento mais profundo encontrado entre os ancestrais espiritualizados e os pensadores fisicamente vivos dentro da comunidade [Mbûngi a kânda va kati kwa nsi ye yulu] (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 85).

Outro ponto relevante para este trabalho refere-se à noção de inalienabilidade do acesso à terra dentro da cosmologia Bantu. “Um homem que perde o acesso à terra está morto” (Santos, 2019, p. 52). Sendo a terra sagrada, o povo que habita determinada terra tem com ela uma ligação que remonta aos seus primeiros ancestrais. Durante a expansão Bantu, registra-se que a primeira coisa que se fazia ao chegar em um território novo era perguntar aos seus habitantes qual era o ancestral ligado àquela terra. Sabendo disso, perguntavam em seguida quais maneiras eram possíveis de se entrar em contato com aquela entidade, para fazer ofertas e assim prosseguir com a expansão territorial.

Essa relação com a terra permite pensar, por extensão, a relação estabelecida dentro de práticas religiosas como as umbandas e os candomblés. Dentre as entidades dos candomblés e

das umbandas estão os caboclos. Ora, se por hábito os bantos buscavam se comunicar e cultuar os ancestrais da terra aonde chegam, não é de se espantar que tal prática acabaria por incorporar figuras indígenas às práticas religiosas com matrizes bantas (Munanga, 2023). A entidade do caboclo é o ancestral responsável pelo território encontrado deste lado do Atlântico.

A partir do exposto sobre a cosmologia bantu-kongo, pode-se prosseguir o argumento ao considerar os efeitos do encontro destas maneiras de organizar o mundo diante do contato com a brutalidade do colonialismo.

1.4 Contato com colonialismo

As matrizes de força que sustentam o modelo colonial pautado na exploração e expropriação de corpos e natureza se apresentam de maneira intrinsecamente articulada com valores da modernidade (Mignolo, 2017).

Fu-Kiau mostra o quanto essa cosmologia foi afetada diante do contato com o colonialismo, um contexto no qual se encontra inferiorizada. O etnógrafo fala da perspectiva que desenvolve no contexto africano. Acredita-se que enquanto o povo deixar de formular as leis e de decidir os assuntos de interesse coletivos à maneira estabelecida pela cosmologia tradicional, o continente estará mal.

É minha convicção que, possivelmente, as nações africanas não serão construídas sobre sistemas [fu] de fora, qual nos diz esse provérbio, “Kânda ka ditûngwanga va lwêka lwa fu kia nsi ko” – A comunidade não é feita fora do sistema social dos seus habitantes. A nação [nsi], tal qual a comunidade [kânda], deve ser construída sobre o sistema social nacional [fukia-nsi]. Construir-se uma sociedade fora do seu sistema próprio não é apenas enfraquecê-la, mas destruí-la. Quando uma sociedade é destruída a partir de suas raízes, devem-se esperar todos os tipos de padecimento que lhe possam acompanhar a destruição: desorganização, corrupção, fraudes, guerras internas, insegurança, bancarrota, violência, hostilidade ao próximo, injustiça social, pobreza, fome, doença e mortes em massa. (Fu-Kiau, 2001 apud Santos, 2019, p. 72).

Dado o destaque conferido à oralidade na produção de relações entre os povos bantos, pode-se sugerir a dimensão arrasadora que a produção de um *desmentido social*. Este *fazer calar* pode ser fruto de violências físicas (tal como a Máscara de Flandres – imortalizada na figura da mítica Escrava Anastácia), violências morais (como a criminalização das práticas culturais, tais como as reuniões religiosas, práticas de debates, rodas de capoeira e jongo) ou violências simbólicas (tal como a desvalorização dos arcabouços culturais dos referidos grupos étnicos), e tem como resultado o epistemicídio.

A produção de memória é um tópico que atravessa o tema da pesquisa na medida em que esta deve ser pensada como um produto de processo de disputas de narrativas, que ditam

um devir individual e coletivo. A memória é necessariamente um produto dialético: a memória individual é construída também coletivamente, assim como a memória coletiva também se compõe de fragmentos individuais (Halbwachs, 2004). No entanto, o coletivo, dentro de um contexto atravessado pelo colonialismo, vai ser composto por partes com interesses díspares, no qual os colonizadores invalidam, por meio da negação (*denial*), o que os colonizados trazem de contribuição para a construção dessa narrativa coletiva. Assim, como diz Kilomba (2020): "Falar torna-se, assim, virtualmente impossível, pois, quando falamos, nosso discurso é frequentemente interpretado como uma versão dúbia da realidade, não imperativa o suficiente para ser dita nem tampouco ouvida".

Figura 4 – Gravura “Castigo de Escravos”, de Jacques Etienne Arago (séc XIX).



Esta gravura se consolidou como a representação da figura da mítica Anastácia. A gravura apresenta uma mulher negra utilizando uma máscara de flandres, instrumento de tortura que era colocado sobre a boca, de maneira que fosse permitida a passagem de ar, mas impedindo que o torturado ingerisse comida, bebida ou terra. A ingestão desta última era um método comum de suicídio dentre os escravizados.

A autora fala de uma impossibilidade de escuta a partir da desvalorização da narrativa, o que é essencialmente o elemento que, para Ferenczi, produz trauma. O desmentido outrora enunciado por Sándor Ferenczi como a condição para fundar o trauma sexual traduz-se de

diversas formas, podendo ser invalidar o conteúdo de violência, duvidar da violação sofrida, ou simplesmente abafar para que o relato permaneça desconhecido pelos pares, em uma tentativa de manter relações de poder. Para compreender o desmentido operando no contexto das relações coloniais, deve-se destacar quem são os interlocutores da cena traumática em questão: uma pessoa que sofre ou sofreu algum tipo de violência anti-negro e um outro interlocutor identificado com o ideal de Eu branco.

Ao considerar o cenário em que o projeto colonial obteve sucesso, no qual as estruturas coloniais estão epidermizadas e houve uma aniquilação do Eu negro a partir da identificação com o ideal de Eu branco, como discutido por Neusa Santos Souza (1983), é possível que este outro não valide a violência sofrida pelo seu interlocutor violentado. Ou ainda: aquele que sofreu a violência irá buscar uma instituição para denunciar o que passou, e novamente se depara com a falta de escuta e acolhimento, uma vez que as instituições são produto da sociedade e resguardam pela sua manutenção. Ao levar em consideração o caráter estrutural do racismo, uma vez que "pessoas negras e People of Color estão excluídas da maioria das estruturas sociais e políticas" (Kilomba, 2020, p. 42), a cena descrita aqui se repete dezenas de vezes todos os dias há pelo menos 520 anos.

A repetição pode ser vislumbrada, por exemplo, no que Kilomba (2020) chama de presentificação da cena colonial. Para a autora, a presentificação ocorre a partir de um movimento dos sujeitos brancos que insistem em atribuir lugares às pessoas racializadas que estariam alinhados com o ideal do colonialismo. Considerando que os sujeitos são produtos do social, e portanto estão sujeitos às dinâmicas que ordenam as relações sociais em contexto macro, o conceito de colonialidade do poder (Quijano, 2005) pode contribuir com essa análise. Nesse sentido, pode-se trabalhar com a hipótese de que o exercício de poder atribuído aos sujeitos brancos só é possível porque estes também estão inseridos dentro da matriz de colonialidade, apesar da saída singular que cada um irá produzir diante desse dado de realidade.

No entanto, com auxílio de Ferenczi, pode-se ir além. A insistente presentificação da cena colonial só se faz possível porque há uma identificação com a figura do agressor, que perpetua o ciclo de violência. Ainda, uma vez que a violência dos tempos de colonialismo não foi devidamente endereçada a uma escuta, e, portanto, produziu trauma. Apesar de ficar claro para o leitor que o sujeito violentado frequentemente se encontra traumatizado, esta linha de raciocínio levanta a hipótese de que os sujeitos brancos também sofrem algum tipo de trauma, uma vez que estes são responsáveis pela repetição da cena colonial, postulada por Kilomba

(2020). Todavia, não pode-se deixar de considerar que estar no lado da matriz que concerne a branquitude oferece "vantagens" dentro deste contexto. As violências sofridas por quem ocupa o lugar de centralidade e do "Outro" não podem jamais ser equiparadas, mas pode-se pensar a quais tipos de perdas e situações traumatizantes estão sujeitos aqueles a quem é concedida a transmissão do dispositivo da branquitude.

Nesse sentido, pode-se dizer que há meio milênio tem se produzindo gerações de sujeitos traumatizados pela violência colonial, uma vez que esta é sustentada pela noção de Outridade. As instituições seguem sendo os maiores desmentidores, uma vez que seguem sendo controladas pela supremacia branca (Almeida, 2019, p. 38). Então, a deslegitimação do conteúdo de violência trazido pelo sujeito negro faz parte da ordenação estrutural ao qual o grupo da branquitude se propõe: a manutenção da estrutura racista. Assim, o sujeito negro sofre uma dupla exposição à violência: o primeiro momento da violência em si, no qual o sujeito é exposto à irracionalidade do racismo via negação (*denial*) e imposição da Outridade sobre si, e o segundo momento, em que ocorre o desmentido.

No entanto, apesar dos grandes esforços empregado na tentativa de desumanizar e brutalizar os sujeitos negros, como por exemplo a mítica Árvore do Esquecimento⁵, estes não foram totalmente bem-sucedidos. A falta de uma escuta não se coloca como um impeditivo sobre a fala e nem sobre a criação, especialmente porque o sujeito traumatizado cria a partir da fragmentação (Ferenczi, 1924/1993). A clivagem produzida pelo trauma fragmenta e pulveriza o Eu, aumentando sua superfície e porosidade, de modo que são criadas outras possibilidades de absorver e lidar com a realidade, ou seja, exercitando uma plasticidade psíquica. A ocorrência da fragmentação pode ser positivada na medida em que tem grande participação dentro do processo criativo ao mobilizar forças de autoplastia e autotomia. Considerando ainda a tradição bantu, na qual a palavra falada humana tem natureza de pôr em movimento e despertar aquilo que está adormecido, reitera-se a centralidade da fala no processo criativo em um contexto de tentativa de silenciamento. É nessa insistência na força criativa em que apostam os movimentos contra-hegemônicos, cuja resistência se faz na criação de espaços e linguagens

⁵ Presente na tradição oral de Benim, a Árvore do Esquecimento, segundo Laurentino Gomes, possui grande força poética. O ritual em torno da árvore, que pode alcançar 15 metros de diâmetro e 30 metros de altura, consistia em dar um certo número de voltas em torno dela com o objetivo de esquecer toda a bagagem que traz consigo. Seriam esquecidos nome, cidade de origem, costumes, nomes de familiares e amigos, dentre outras coisas, para que fosse possível recomeçar a vida nova forçada no novo continente. O lugar onde supostamente se erguia, próximo a um dos portos de Ouidah, é atualmente identificado com uma estátua que lembra a história.

para além do colocado. Assim, considera-se que alguma reminiscência se fez transmissível. A insistência de certos fragmentos é significativa a ponto de hoje em dia ser possível dizer que o Rio de Janeiro é uma cidade Bantu.

Tal dimensão de pensamento, a saber, *bantu-kongo*, faz-se presente nas reentrâncias e expressões da cultura brasileira, mas precisa ser, constantemente, reacionada, reaccessada (enquanto pensamento-linguagem) e re-afirmada como camada e construto complexo e de pensar tão humano quanto aqueles dominantes que não foram jamais desautorizados por sistemas sociais e pela 'história'. (Santos, 2023, p. 174)

Sobre a produção de identidade na diáspora compulsória, pode-se dizer que este processo é marcado pelos seguintes elementos: a identificação de um sujeito com outro na sua condição de escravizado e os fragmentos que sobreviveram às tentativas de apagamento. Em relação ao primeiro, traz-se aqui, especialmente relacionada àqueles de origem da região etnolinguística bantu, a hipótese de que a proximidade entre as línguas e uma herança cultural comum tornaram possível a criação de um entendimento entre as pessoas advindas de diferentes partes daquela extensa região (Slenes, 1999; Mintz & Price, 2003). O segundo elemento, por sua vez, refere-se aos restos que sobreviveram às tentativas de apagamento. Evidentemente que o contato com a violência colonial, assim como com qualquer outra violência, não produz exatamente os mesmos efeitos em sujeitos diferentes. Assim, pode-se pensar que a diversidade dos fragmentos que sobram compõem um mosaico inédito sobre o qual a cultura diaspórica poderá se apoiar e se erguer.

A título de exemplo, toma-se os estudos de Yeda Pessoa de Castro (2012), os quais abordam a presença dos bantus no ambiente doméstico dos colonizadores, o que acabou influenciando no vocabulário de comida e afetividades. Estes dois elementos são o que interessam quando se trata do uso de determinados pratos na constituição de identidade coletiva. Portanto, a presença da cultura bantu no contexto do Rio de Janeiro está para além das práticas religiosas, podendo se estender para a produção de uma cozinha específica da diáspora afro-brasileira na cidade.

1.5 Contornos para pensar uma cozinha da diáspora africana

A partir do exposto, pode-se pensar que a constituição de uma cozinha afrodiaspórica não escapará de ser atravessada pelas dinâmicas de contato entre o colonizador e a/o colonizada/o aqui explicitadas. O comer pode ser tomado enquanto linguagem na medida em que é organizado dentro de uma lógica sintática com forças metafóricas e metonímicas (de expansão e redução de variedade, respectivamente) (Lemoine-Luccioni, 1990). As forças que

aproximam e que afastam um alimento dos outros operam uma função de organização sintática que expressam um sentido de organização simbólica inscrito em determinada cosmologia. Nesse contexto, então, a cozinha está essencialmente ligada à produção e reprodução de um ethos de resistência face à violência colonial. O que se faz dentro da produção de uma cozinha afrodiaspórica estaria atrelado a uma reelaboração que conjuga elementos da cultura originária com elementos incorporados a partir da chegada no novo território, considerando inclusive as interdições colocadas pela colonização e os efeitos do contato com o colonizador.

Nesse contexto filosófico e epistemológico, a produção de uma cozinha afrodiaspórica e tudo a ela relativa, tal como o comer e a comensalidade em reuniões festivas e cotidianas, tem um lugar de destaque no que tange à criação e perpetuação de um modo de vida outro, para além do colocado pelo colonialismo. Se Fanon diz que “Falar uma língua é assumir um mundo, uma cultura” (Fanon, 2005, p. 50), ele fornece ferramentas para pensar o que a produção e transmissão de uma cozinha diaspórica, que aqui entendemos como a produção de uma linguagem, também está sujeita a essa bagagem singular produzida por conta da diáspora. Assim, dada a sua condição de surgimento dentro de uma estrutura profundamente marcada pela violência colonial, os efeitos do desmentido propostos por Ferenczi podem servir de base para compreender as características de surgimento e reconhecer as possibilidades de transformação do processo criativo dos sujeitos em diáspora.

O paralelo traçado entre a identificação com o agressor, uma das consequências do traumatismo segundo a teoria ferencziana, e a identificação com a cozinha do colonizador pode se dar a partir da observação de certas ocorrências na linguagem no que diz respeito à qualidade dos alimentos das duas origens, sejam elas os povos brancos e aqueles que ocupam o lugar da Outridade. Quando Ferenczi diz que “quando temo o cão, torno-me o cão”, refere-se a aspectos da linguagem que são apropriados pelo sujeito a partir do contato com uma experiência atemorizante. Ingredientes, regras de consumo e comensalidade que compõem a cozinha afrodiaspórica no Rio de Janeiro conjugam estes dois referenciais cosmológicos devido à interação entre os respectivos povos na cidade. Ingredientes como o quiabo, o inhame e feijão fradinho, e o uso de especiarias como gengibre, óleo de dendê geram preparações de alguns exemplos amplamente conhecidos dessa herança. No contexto fluminense em que o discurso hegemônico fundado no colonialismo irá partir da criação do lugar de Outridade, as práticas que compõem essa cozinha serão identificadas a partir da associação com significantes que remetem a características consideradas repulsivas e indesejáveis. Assim, pode-se compreender

a origem de certas comparações de tom pejorativo frequentemente utilizadas para se referir a elementos da cozinha diaspórica. Por exemplo, pode-se pensar na comparação do caldo do quiabo com uma “baba”, na sugestão de que os miúdos que acompanham o angu são estranhos e desagradáveis, ou mesmo que a comida negra seja “forte”, excessivamente temperada, de difícil digestão, ou mesmo pouco nutritiva, considerando o paradigma médico atual. Tais afirmações pairam o imaginário social racista que, junto da ideologia que ignora cor mencionada anteriormente, irão compor a memória social acerca de tais práticas culinárias.

A fragmentação psíquica relatada por Ferenczi como uma outra consequência subjetiva do trauma, em um processo de perda de contato do sujeito com seus afetos, e a impossibilidade de acessar os afetos relacionados ao evento traumático, pode ser comparada a uma perda da dimensão afetiva no processo de produção e reprodução relativos à cozinha desses povos aos quais são atribuídos o lugar de Outridade. O comer, então, torna-se estéril, relacional e emocionalmente distanciado, de maneira que esse esvaziamento afetivo poderá refletir em um comer ordenado por outros motivos que não a presentificação de uma ancestralidade e a manutenção de um ethos. O devir se torna outro ao ser esvaziado pela colonização. No entanto, todo esvaziamento permite um recomeço que pode ser árduo a princípio, mas que possivelmente abre brechas para emergir e acessar a dimensão do espaço incriado – conforme a filosofia bakongo – no qual, então, novas articulações podem ser feitas.

Esse espaço para novas articulações criado a partir da fragmentação, então, leva ao terceiro tópico. Quando uma das partes oriundas da fragmentação psíquica assume uma tentativa de retomada da dimensão do cuidado e de resistência face a impossibilidade de modificar o ambiente, ela cria uma sorte de “ente no psiquismo” ao qual Ferenczi (1933/1990) chamou de “anjo da guarda”. Este ente é constituído, portanto, a partir de uma parte do Eu. As partes mais constituídas do Eu são menos afetadas, permanecendo integradas, enquanto as mais fragilizadas sofrem mais na fragmentação do trauma. Essa parte que permanece integrada pode vir a se tornar o “anjo da guarda”. Esta ideia pode servir como um material para interpretar o que considera o movimento para a criação de uma cozinha afrodiaspórica. Na medida em que a cozinha afrodiaspórica implica uma reorganização coletiva em torno do estabelecimento de laços e práticas sociais, ela pressupõe uma dimensão de cuidado coletivizado. Uma vez que esta irá conjugar esses aspectos relativos aos efeitos de um traumatismo psíquico-coletivo com um exercício de rearranjar os fragmentos de memória, articulando novas engenharias afetivas, permite então encontrar novamente essa dimensão do espaço incriado, cavidade originária

mbungi – tal qual dita a filosofia bantu –, o qual possibilita a criação de novos arranjos pulsionais, afetivos e estéticos. Assim, o imperativo de destruição seguido da criação se coloca diante da realidade catastrófica produzida pelo colonialismo. Criar espaços onde se possa "soltar as línguas" (Ferenczi, 1933/2011), seja para comer, falar, cantar, beijar ou rezar, se coloca enquanto um imperativo de cuidado e de possibilidade de criação e manutenção de laços.

Na medida em que as estruturas de dominação não se dissolvem facilmente, sendo constantemente atualizadas, é possível retomar a ideia da desvalorização da capacidade criativa a partir da criação de um lugar de não-sujeito. Toma-se como exemplo a afirmativa equivocada de Carlos Alberto Dória em seu livro *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira* (2021), no qual elabora sobre a impossibilidade de contribuição dos povos escravizados para a formação de uma cozinha brasileira, alegando que a condição de escravizado seria responsável pela redução de acesso a recursos materiais e subjetivos que permitissem a realização de atos criativos (Dória, 2021). A falha desse argumento está justamente no fato de Dória, um sujeito que ocupa esse lugar de "centralidade" e "neutralidade" estabelecido pelo esquema colonial, acabar por reproduzir uma estrutura argumentativa pautada no não reconhecimento de uma possibilidade criativa e de transmissão de conhecimento que não esteja nos moldes reconhecidos pela branquitude, ou ainda do não reconhecimento de uma subjetividade, como consequência de um impedimento de fala, seja literal ou epistêmico conforme apresentado anteriormente.

Se constitui enquanto parte das estruturas racistas que compõem a sociedade esta produção intelectual brasileira sobre os processos de formação da própria culinária que parte de uma argumentação que valoriza somente o que se identifica como as “contribuições” do colonizador é lido como realmente pertinente, e que acaba por reforçar o discurso da democracia racial ao apagar o papel fundamental das culturas afrodiaspóricas e ameríndias para a formação do caldeirão cultural brasileiro. Nesse sentido, uma produção intelectual que reforça o apagamento e as potências de criação de povos não-brancos está produzindo uma linha narrativa a partir do desmentido. Consequentemente, o que ocorre no plano individual em relação à produção de uma subjetividade pautada no desmentido, pode ser transposto para o plano da coletividade no que tange a produção de uma cozinha no Rio de Janeiro: a identificação com a cozinha do colonizador (identificação com o agressor), fragmentação psíquica (perda do contato com os afetos mobilizados pela cozinha diaspórica) e criação de uma parte da subjetividade voltada para o cuidado da parte devastada (desenvolvimento de uma cozinha que

tenta retomar a dimensão de cuidado e resistência, tão caros para a sobrevivência de um grupo, uma determinada narrativa, uma determinada memória). Desta forma, pode-se visualizar como estruturas se repetem em dimensões diferentes, abrindo, então, possibilidades para pensar os processos subjacentes à formação de memória social.

Vale destacar, ainda, que a memória necessariamente possui um caráter de invenção, de criação (Gondar, 2016). A cada reelaboração e rememoração, são produzidos novos sentidos para uma narrativa, que ocorrem tanto em nível individual quanto coletivo. E é somente através dessa atualização que a memória é presentificada e refrescada para seguir endossando uma aposta de futuro, necessariamente “refletindo sobre mudanças profundas nas relações sociais, políticas e econômicas” (Almeida, 2019, p. 39). No entanto, só há mudança se há desejo dos sujeitos que constituem a sociedade de se movimentar para outras direções. Em outras palavras, a elaboração sobre outras memórias sociais e coletivas está ligada a uma apropriação dos sujeitos negros sobre a enunciação do próprio lado da história, mas além disso, também depende da produção de uma abertura dos sujeitos brancos para escutar essa enunciação, implicando em uma renúncia do lugar de enunciador absoluto.

Capítulo 2 – Os angus do Rio de Janeiro: uma cozinha da diáspora

Para discutir a produção de uma cozinha diaspórica, será necessário olhar para a relação entre o processo de colonização e as comidas que o viabilizaram. Dará-se um destaque especial ao milho, uma vez que este se mostrou decisivo para o sucesso deste projeto violento. Ao escolher este cereal especificamente, foi possível acompanhar o desenvolvimento de tecnologias indígenas, e como estas sofrem modificações ao serem incorporadas na alimentação e sistemas culturais estrangeiros, seja no caso dos colonizadores ou no caso dos africanos sequestrados e seus descendentes. Dito isto, cabe iluminar aspectos a respeito do seu ingrediente principal: o milho e seu subproduto utilizado na preparação do angu, o fubá.

2.1 – O milho e o processo de colonização: uma breve narrativa

Falar do percurso do milho até os dias atuais é, necessariamente, falar do processo de colonização. Nas palavras de Carlos Alberto Dória, “Sem o milho, aliás, não se entende a dinâmica do próprio colonialismo” (Dória, 2021, p. 20). Essa afirmação nos instiga a pensar a relação entre este cereal, suas particularidades que o fizeram tão relevante no processo de colonização de nosso território, e os desdobramentos desses processos aqui e além-mar.

Primeiro, é importante destacar que o milho como conhecido hoje é fruto de seleção genética realizada pelos indígenas. Myrian Melchior (2017), citando Tom Standage, destaca que o domínio humano sobre este cereal é fruto de uma complexa tecnologia desenvolvida ao longo de muitas gerações, “a tal ponto que o milho se tornou incapaz de sobreviver por si mesmo, mas pôde fornecer alimento suficiente para sustentar civilizações inteiras” (Standage, 2010 apud Melchior, 2017, p. 67), trazendo a seguinte explicação:

Como o milho, o trigo e o arroz são cereais [...], os grãos estão presos a um eixo central conhecido como raque. À medida que os grãos silvestres amadurecem, a raque torna-se frágil, de modo que se quebra, se despedaça ao ser tocada ou soprada pelo vento [...]. Isso faz sentido na perspectiva da planta, já que assegura que os grãos só se espalhem depois de maduros, mas é muito inconveniente do ponto de vista dos seres humanos que desejam colhê-los (Ibidem).

Rafaela Basso (2017) argumenta que o *avati*, como o cereal era nomeado pelos tupi-guaranis, ocupava uma posição central no sistema de vida desses povos, relacionando-se com

aspectos importantes no calendário de atividades ritualísticas e bélicas⁶, além de protagonizar diversos de seus mitos (Basso, 2017, p. 51).

Quanto às tecnologias desenvolvidas com relação ao plantio e ao tratamento do alimento, estas foram assimiladas pelos colonizadores e posteriormente pelos africanos trazidos para o Brasil. A apropriação de técnicas relacionadas ao plantio e beneficiamento deste cereal viabilizou a expansão dos colonizadores para dentro do continente, afastando-se cada vez mais do litoral (Basso, 2021, p. 72). Este território denominado *sertão* refere-se às “terras distantes e remotas” pelas quais se embrenharam aqueles em busca de ouro e índios, estimulados pelas conquistas espanholas da América ocidental (Basso, 2021, p. 69). Trata-se de um território bastante extenso e não muito bem delimitado, uma vez que está ligado à abertura de trilhas em direção ao interior do continente no centro-sul do Brasil.

Cabe destacar que os primeiros anos das expedições sertanistas tiveram as suas provisões marcadas pela imprevisibilidade, estando à mercê da disponibilidade de alimentos providenciados no ambiente por onde passavam. Ter ou não provisões, assim como a inflação do preço dos alimentos, definia o sucesso de uma expedição. Nesse contexto, o milho, e principalmente o plantio deste cereal em roças itinerantes, mostrou-se um elemento fundamental para dar prosseguimento à expansão colonial, sendo esta prática incentivada pela Coroa Portuguesa: “Toda pessoa de qualquer qualidade que seja que for ao sertão a descobrimentos será obrigado a levar milho, feijão e mandioca, para poder fazer plantas e deixá-las plantadas, porque com esta diligência se poderá penetrar os sertões, que sem isso é impossível” (Leme, 1772 APUD Basso, 2021, p. 77). Dentre estes três alimentos nativos, destaca-se a associação entre milho e feijão, a qual, segundo Basso, é especialmente recorrente na documentação da época.

Junto ao milho, o feijão e o toucinho (mesmo que em quantidades menores) compunham a base da alimentação bandeirista. Basso (2021) argumenta que ambas as plantas possuem semelhanças no sentido de serem culturas autóctones, itinerantes e portáteis. Seus grãos germinam facilmente em diversas condições climáticas, dispensam poucos cuidados, apresentam pouco tempo de cultivo e possuem grande durabilidade pós-colheita. Mostram-se,

⁶ “Para colocá-las em prática, tais indígenas percorriam sertões longínquos em busca de inimigos para seus rituais antropofágicos e, nestes constantes deslocamentos, o milho desempenhava a tarefa de alimentá-los. Uma vez plantada a gramínea indígena, o grupo estava livre não só para capturar prisioneiros, mas também para exercer outras atividades, como a caça, a pesca e a coleta, voltando a se reunir somente alguns meses após, em época de colheita” (Basso, 2014, p.64).

assim, como fontes de provisões ideais para a natureza das expedições bandeirantes, por tratarem-se de “uma cultura alimentar fácil e pouco dispendiosa, fundamental para os desafios cotidianos de sobrevivência ao sertão” (Basso, 2021, p. 79). Para a autora, esta seria a razão pela qual o cultivo de ambas as plantas associadas já fosse uma prática difundida entre os guaranis, com os quais mantiveram contato os paulistas desde o primeiro século de colonização. A presença no farnel dos viajantes pode ser explicada tanto pela simplicidade e rusticidade de tais culturas agrícolas, como também pela assimilação de hábitos alimentares e tecnologias indígenas diante do contato frequente e prolongado entre bandeirantes e guaranis (Basso, 2021, p. 79-80).

A respeito do milho, além de ter sido considerado um dos elementos mais importantes para a expansão paulista, conforme argumenta o historiador Sérgio Buarque de Holanda em *Caminhos e Fronteiras* (1994), ainda deve-se mencionar a sua relevância no semiárido brasileiro. Ana Rita Dantas Suassuna (2021) se ocupa disto quando descreve sobre a centralidade do milho na alimentação das populações que habitavam este território, o qual toma todos os 8 estados da Região Nordeste e o norte de Minas Gerais, sendo uma região onde já havia uma forte cultura do milho anterior à colonização. A autora destaca que os colonos católicos passaram a associar datas de seus calendários com o ciclo da cultura do milho, de modo que a época de plantio começava em 13 de dezembro (dia de Santa Luzia), quando os agricultores buscavam sinais de chuva e outros fenômenos da natureza que pudessem indicar perspectivas de uma boa colheita no ano agrícola seguinte. Se não chegassem ou fossem insuficientes até 19 de março, dia de São José, isso indicava mau inverno de pouca colheita. Segundo Suassuna (2021), este seria o último dia para o plantio a tempo de realizar colheitas em junho, celebradas em festas de Santo Antônio, São João e São Pedro (13, 24 e 29 de junho, respectivamente). Estas festividades contam com fogueiras para celebrar a boa colheita, e uma ampla oferta de comidas à base do cereal, principalmente espigas de milho verde cozidas e assadas.

Para Suassuna (2021), a importância do milho para estas populações pode ser evidenciada a partir de dois aspectos principais. Primeiro, destaca que apesar dos agricultores se saberem sujeitos a muitos riscos ambientais, “o peso cultural da ancestralidade do cultivo do milho e da preferência generalizada pelas comidas com ele preparadas a tudo se sobrepõem” (Basso, 2021, p. 118), de forma que há uma insistência no cultivo desta planta mesmo após longos períodos áridos, por ser o melhor alimento que poderia se obter naquelas terras. O outro

aspecto relevante refere-se ao fato de que o milho está presente nas mesas de famílias mais abastadas e das mais pobres, sendo combinado com os mais diversos alimentos em preparações doces ou salgadas, quentes ou frias, a depender de ser um período de fartura ou escassez.

Quando ocorria escassez era o milho que permitia mais variações de sabores que qualquer outro alimento. Possibilitada múltiplos processamentos, interagiu com qualquer dos demais alimentos que estivessem disponíveis, tais como feijão, caças, peixes, miúdos, vísceras, toucinho, coco, caldos, rapadura, mel ou simplesmente temperos como coentro, cebola e cebolinha. As combinações com leite, manteiga, nata, queijo, ovo, galinha e carnes eram do dia a dia nos períodos de fartura. (Suassuna, 2021, p. 119).

Dessa forma, concorda-se com Rafaela Basso quando esta diz que “consentida ou não, a contribuição indígena foi fundamental, sobretudo se levarmos em consideração a falta de conhecimento dos adventícios em relação à natureza e território americano” (Basso, 2017, p. 52), principalmente nos primeiros três séculos de colonização (XVI a XVIII) quando os colonizadores investiam na expansão para o interior do continente, em contextos de difícil providência contínua dos alimentos com os quais estavam acostumados. Além do incentivo para a proliferação de plantações de milho nos sertões paulistas e no semiárido brasileiro, os historiadores Flávio dos Santos Gomes e Lilia Moritz Schwarcz destacam o relato de padre João Daniel, que sugere que as plantações de arroz, mandioca, milho e feijão “não deviam ser acahadas” (Gomes e Schwarcz, 2018, p. 112), que este incentivo também acontecia na região amazônica, sob a expectativa de explorar a região economicamente. Basso, reitera, portanto, que “o milho estava nas mesas de diferentes regiões do Brasil colonial, inclusive nas litorâneas, assim nos dá a entender os primeiros cronistas coloniais, como Gabriel Soares de Sousa, André Thevet, Ambrósio Fernandes Brandão e Pero de Magalhães Gândavo” (Basso, 2017, p. 52).

Para além da colonização do continente americano, o milho também se mostrou parte fundamental das “demandas do escravismo brasileiro” (Basso, 2017, p. 58). A historiadora oferece algumas explicações para tal afirmação. Primeiro, refere-se ao fato do cereal alimentar grandes contingentes de cativos, sem comprometer mão de obra e terra, especialmente nas fazendas monocultoras, tais como os canaviais e as culturas cafeeiras do século XIX do Vale do Paraíba, no Rio de Janeiro. Além disso, o aproveitamento do milho foi estratégico nas demandas que surgem com o tráfico negreiro. Segundo Basso (2017), o cereal foi utilizado como moeda de troca para aquisição de escravos nas transações mercantis que se deram no continente africano. A outra demanda proveniente do tráfico de escravizados refere-se à árdua

travessia realizada por aqueles sujeitos, na quais o milho se mostrou uma providência possível de ser utilizada nos navios tumbeiros por sua grande durabilidade⁷.

Nesse sentido, as rotas marítimas promovidas pelos portugueses fomentaram um grande intercâmbio de plantas e animais entre os continentes. Supõe-se que o uso do milho nas trocas comerciais supracitadas possa ter sido uma porta de entrada para o cereal naquele continente, sendo amplamente difundido e assimilado por diferentes grupos étnicos, de modo que passou a servir como das alternativas de amido, junto com a mandioca (de origem americana), o inhame, a banana-da-terra, o sorgo e o painço, vegetais de cultura amplamente difundida no continente⁸. A aceitação dessas novidades, portanto, passou por processos muito particulares em cada lugar. Para a historiadora, a familiaridade com estes dois últimos alimentos, que também são cereais, provavelmente facilitaram a aceitação dos africanos com relação ao milho, que já o utilizavam para a preparação de papas e pirões (Basso, 2017, p. 59). No contexto europeu, houve dificuldade de aceitação do milho, uma vez que este era tido como um alimento de menor valor por estar associado à ideia de comida de gentes nativas, escravizados e animais (Basso, 2017, p. 60). Restrições estas que não resistiram ao crescimento demográfico europeu, cuja população – especialmente a camponesa – era dependente de produção agrícola, e cuja fome teve de ser saciada com novo cereal.

Sobre a questão da relação entre o milho e a colonização, vale destacar que a escravidão do campo e a escravidão urbana se deram de formas muito diferentes. No caso específico do Rio de Janeiro, que tornou-se sede da Coroa Portuguesa em 1808, o fato ganha contornos específicos, como o convívio cotidiano entre pessoas escravizadas e livres pelas ruas da cidade. Relatos de viajantes da época constituem a principal fonte bibliográfica produzida sobre a vida

⁷Assim como Ynaê Lopes dos Santos (2006) relata em sua dissertação de mestrado que “Estudar a escravidão numa perspectiva mais próxima ao que seria a visão do cativo tem um obstáculo há muito salientado pelos especialistas: exceto raríssimos casos, não foram eles que documentaram sua própria história” (Santos, 2006, p. 150), nos deparamos com situação semelhante aqui: como adentrar o universo do navio tumbeiro pelo ponto de vista dos escravizados? Até onde minhas investigações permitiram alcançar, identifiquei apenas uma autobiografia de escravizado, de Mahommah Gardo Baquaqua (~1820 - ?), de família muçulmana do reino de Bergoo, atual Benim. Baquaqua foi escravizado na África Ocidental, de onde foi traficado para o Brasil na década de 1840. A respeito da alimentação durante a travessia, Baquaqua escreve: “O único alimento que recebíamos durante a viagem era milho ensopado fervido” (Baquaqua, 2018).

⁸Dentre os pratos que sofreram as transformações com a chegada do milho, podemos mencionar o fufu, o funge e o ugali, muito populares nas tradições culinárias da Nigéria, Angola, e Benim e Quênia, respectivamente. Estas preparações costumam ser feitas com uma base de amido acrescido de água e cozido até que se chegue à consistência desejada, por vezes mais cremosa, por vezes mais firme, e nem sempre são temperadas com sal ou especiarias. Essas massas costumam acompanhar um molho caldoso e apimentado, podendo ou não acompanhar ser acompanhado de carnes. Um prato comum da cozinha nigeriana é o fufu com sopa egousi, a qual é feita a base de sementes de melão trituradas, azeite de dendê, pimentas, peixe defumado e folhas de espinafre (que podem ser substituídas por folhas de abóbora), podendo incluir carne ou frango.

cotidiana dos negros escravizados e livres na cidade em questão, abordando em seus textos, muitas vezes, a presença do angu nos hábitos alimentares mais básicos de seus moradores. Na pesquisa de Taís de Sant’anna Machado (2022) sobre as cozinheiras negras no Brasil, é destacada a contribuição do trabalho de Jean-Baptiste Debret que, ao descrever uma cena de vendedoras de angu na Praia do Peixe, na região central, fornece dados sobre a relevância das vendedoras de comida pronta⁹ para o cotidiano dos moradores da cidade (Machado, 2020, p. 78):

É ainda na classe de negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de angu. Tudo o que elas precisam [...] são duas enormes panelas de ferro fundido colocadas em fogões portáteis; um pedaço de lã ou tecido de algodão, colocado na tampa de cada uma, cora este aparelho culinário, ao qual se acrescentam duas grandes colheres de madeira com cabos longos. [...] O trabalhador de grande apetite fica satisfeito com uma porção de 3 vinténs [...], e a menor porção de 1 vintém [...] se equipara ao volume de duas colheres comuns, que são suficientes para os indigentes e aqueles que comem menos. Encontram-se os anjos comerciantes nas praças, perto dos mercados, ou em suas lojas, depois cheias de legumes e frutas. A venda deste alimento comestível, mantido quente, começa pela manhã, das 6 às 10 da manhã, e continua do meio-dia às duas [da tarde], quando todos os trabalhadores escravos que não são alimentados por seus senhores se reúnem ao seu redor. O escravo, mais ou menos mal vestido, de uma família indigente e às vezes grande, também é visto tomando uma porção de 4 vinténs [...]; e este alimento substancial, ao qual são acrescentadas algumas bananas ou laranjas, é suficiente para a existência de 5 ou 6 indivíduos no Rio de Janeiro. (Debret APUD Machado, 2022, p. 79).

A respeito do trabalho das libertas e das escravizadas de ganho, Machado (2022) discorre sobre um detalhe importante que se apresenta no cotidiano daquela época: as vendedoras de comida pronta muitas vezes também eram proprietárias de quitandas. Fernando Vieira de Freitas (2015) aponta que as quitandeiras eram o grupo comerciante mais expressivo no Rio de Janeiro no fim do século XVIII, conforme estudos realizados a partir da análise de registros mercantis da época. Freitas nos dá pistas para pensar o exercício das quitandeiras deste lado do Atlântico enquanto uma continuação de uma tradição cultural africana, conforme argumenta Machado (2022, p. 75). O ofício de quitandeira exigia muita destreza por parte de quem o exerce por conjugar muitas habilidades simultaneamente demandantes, tais como a compra de insumos, controle de estoque, precificação, disposição dos produtos para venda, captação de clientes, negociação e venda. Nos casos de comida pronta, ainda havia o trabalho de preparo e de servir as comidas, além de cativar a clientela que orbitava seus pontos de venda. Essas mulheres obtinham maiores ganhos ao optar trabalhar fazendo comida para vender para

⁹Além da venda de comida pronta, as trabalhadoras escravizadas e livres tinham a opção de trabalhar em cozinhas domésticas, ou nas quitandas, onde vendiam frutas, legumes, doces, comida pronta, além de utilidades para o cotidiano, como ervas, panos e outros objetos.

fora do que, por exemplo, trabalhar para dentro de casa de proprietários de escravizados (Machado, 2022). Pode-se entender que esses ganhos não eram somente financeiros, uma vez que a possibilidade de circular nas ruas, e assim estar distante da violência e do controle senhorial, era benéfico para o fortalecimento de laços e de redes de apoio (Machado, 2022, p. 76).

Por outro lado, a administração de casas de quitanda, casas de angu e zungús não eram exclusividade das mulheres. Um dos mais antigos registros de casa de angu no Rio de Janeiro refere-se a uma casa de quitanda¹⁰ chefiada por um negro livre Adão José da Lapa, de origem congoleza (Soares, 1998, p. 24). E, assim como as quitandas das mulheres, as quais também reuniam as pessoas em seu entorno devido a sua centralidade no funcionamento da cidade¹¹, destaca-se a articulação entre alimento e sociabilidade a partir dos estabelecimentos de venda de angu. Toma-se como exemplo o horário em que os clientes transeuntes se reuniam em torno das vendedoras de angu, de meio-dia às duas da tarde. Trata-se exatamente do horário em que, segundo Mary Karasch, citada por Soares, “os homens brancos, senhores e comerciantes costumam se recolher para a sesta, por ser o período mais quente do dia” (Karasch, 2000, p. 99-142). Com os senhores adormecidos, a saída às ruas torna-se mais fácil, possibilitando o encontro e socialização com outros trabalhadores, escravos ou livres.

¹⁰“Casa de quitandas, como eram conhecidas algumas moradias onde escravos ou pessoas livres podiam comprar alimentos ou mesmo fazer refeições.” (Soares, 1998, p. 19)

¹¹Destacamos aqui que as comidas prontas comercializadas a preços módicos pelas quitandeiras e cozinheiras de ganho alimentavam escravizados cujos proprietários não se ocupavam de fornecer alimentação adequada e outros trabalhadores. Sem alimento não é possível trabalhar. (Machado, 2022).

Figura 5: Gravura “Negras cozinheiras, vendedoras de Angú”, de Jean-Baptiste Debret



Legenda: As vendedoras de angú na Praia do Peixe. Esta gravura é a Prancha 35 de uma série de trabalhos realizados pelo artista em missão artística financiado pela França, para retratar o cotidiano da então sede da Corte Portuguesa.

Fonte: Viagem pitoresca ao Brasil, tomo I, Volume II, p. 35

Assim, muitos elementos que se relacionam com o consumo de angú no contexto de escravidão urbana no Rio de Janeiro apontam para a construção de um espaço favorável à produção de laços entre os negros, estrangeiros e brasileiros durante os séculos XVIII e XIX na cidade.

2.2 – Angus: a cozinha da diáspora e práticas de hospitalidade

Ana Rita Suassuana escreve o seguinte sobre o angú do semiárido:

Comida de uso frequente nos períodos de fartura e de escassez, preparada nos sabores salgado e doce, com massa de milho ou xerém. Na fartura, a massa do milho ou xerém para o angú salgado eram dissolvidos em leite de vaca, de cabra ou de coco, ou em algum caldo e sal a gosto. Na preparação doce as massas eram dissolvidas em qualquer dos leites, adoçadas com açúcar e levam uma pitada de sal. Salgada ou doce a massa era colocada em fogo baixo e mexida com colher de pau, sem parar, até adquirir a consistência desejada e completar o cozimento, o que ocorre com cerca de uma hora e com a massa começando a soltar das laterais da panela. A exemplo de outras comidas de milho, era servido puro e, conforme a refeição, acompanhado de café a feijão e torrados, em inúmeras combinações próprias da época de fartura.

O mesmo não ocorria nas “secas brabas”, na casa dos menos favorecidos. Nelas a massa do angu era dissolvida e cozinhada com água e sal. O angu era servido puro ou com café fraco no café da manhã e no jantar. No almoço acompanhava o feijão ou era misturado ao caldo ralo, como espessante. (Suassuna, 2021, p. 144-145).

O trecho apresentado reflete, de certa forma, duas mesas diferentes: uma de fartura e outra de escassez. Quando a autora descreve a mesa de fartura, nota-se uma presença forte de laticínios e do açúcar, alimentos cuja intromissão no preparo da canjica foi creditada aos portugueses por Câmara Cascudo (2004, p. 137). Logo, pode-se pensar porque o mesmo processo não teria ocorrido com o angu. Além disso, sendo o açúcar uma iguaria caríssima naqueles tempos, pode-se inferir que a mesa de fartura quase sempre seria uma mesa da elite patriarcal rural. Seu uso nas receitas é uma forma de mostrar poder econômico, buscando se distinguir dos demais comedores de angu, em uma perspectiva pautada em Bourdieu. Quanto à mesa da casa dos menos favorecidos, o estilo de servir e acompanhar o angu remetem ao que Rafaela Basso, sobre a alimentação sertaneja, escreve:

No sertão, algumas formas de consumo do milho se mantiveram entre os indígenas ou foram associados a escravos ou até mesmo à comida de animais. É o caso do angu, confeccionado com farinha de milho moída (fubá). Esse prato, tal como a canjica e a papa, não requeria para o seu preparo nada além de farinha e água, como se encontra registrado no *código Costa Matoso*, o angu era ‘cozido em um tacho de água até secar; só se diferenciava da broa em ser esta cozida no forno e levar sal’. (Basso, 2021, p.89).

Basso destaca a herança indígena no consumo do angu cozido apenas com água e sal. Apesar dos escritos se referirem a contextos diferentes, em ambos a adaptação passou por recorrer às tecnologias autóctones para a sobrevivência. E nesse sentido, talvez a escolha por manter a cocção do angu com apenas água e consumi-la com feijão possa ser sustentada por esses saberes ancestrais que foram transmitidos. É possível que a leitura sobre tal contexto alimentar dos mais desfavorecidos seja uma perspectiva marcada por juízo de valor sobre as tecnologias e práticas alimentares influenciadas por costumes indígenas.

Diante deste complexo plano de fundo cultural, se mostra importante investigar a controversa origem etimológica do *angu*. Carlos Eugênio Líbano Soares (1998) reúne diversas definições para angu, produzidas desde 1889, quando os intelectuais da época estão debatendo a questão da formação da identidade nacional e da escravidão. No dicionário de Beaupaire-Rohan, o verbete “ANGU: Angu de quitandeira. No Rio de Janeiro é o nome de uma comida que consiste em angu a que se junta qualquer iguaria bem apimentada, temperada com azeite de dendê e muito ao gosto dos gulosos” (Beaupaire-Rochan, 1956, p. 28 APUD Soares, 1998, p. 33). No verbete “zungú”, inclui a questão da moradia à qual atribui uma conotação negativa: “ZUNGÚ: Casa dividida em pequenos compartimentos, que se alugam, mediante paga, não só

para dormida da gente de mais baixa ralé, como para a prática de imoralidade, e serve de coito a vagabundos, capoeiras, desordeiros e ébrios de ambos os sexos” (Beaupaire-Rochan, 1889/1956, p. 244 APUD Soares, 1998, p. 34). No dicionário de língua portuguesa de Antonio Joaquim Macedo Soares, rival de Beaupaire-Rohan, consta o seguinte verbete: “ANGU: Angu de negra mina, angu de quitandeira, são guisados de caruru e outras ervas com ou sem carne, muito apimentados, com ou sem azeite de dendê, engrossados com farinha de mandioca, de milho ou arroz” (Soares, 1889/1954 APUD Soares, 1998, p. 35), e Zungu, que é aqui aproximado a “um ‘cortiço de negros” (Soares, 1998, p. 36):

ZUNGU: Barulho, falatório, rixa de negros. Treva, (pg.218) de Coelho Neto. Encontramos este vocabulário no seguinte trecho: “Melchior carregou o sobreceño, fitando o grupo estarecido das negras e irrompeu de repente ameaçador, numa vóz trovejante – mandava passar toda a canalha no relho, não queria 'zungús' em casa...” Também se usa para desordem, conflito mais barulhento que grave: Pandiá Calógeras in B.J.S. Dicionário, p.433 / Casa dividida por tabiques, habitada por gente réles; cortiço ou “muitas habitações pequenas e juntas à maneira de cortiços”. (Bráz da Costa Rubim In Revista Trimensal do Instituto Geográfico e Etnográfico do Brazil, Rio de Janeiro, 1839, e Vocabulário brasileiro, Rio de Janeiro, 1853) / É o que em Pernambuco e Pará chamam Calogi / “Existe na rua Marquês de Pombal nº 34 um zungu onde se reúnem vagabundos que se entregam a prática de atos imorais,” In Jornal do Comércio, 'Gazetilha' 07/04/1884 | “Um zungú composto de pretas e pardas, onde se recebem pretos livres e se acoitam escravos fugidos, para cometerem atos reprovados, e reúnem-se alta noite vagabundos que fazem um alarido infernal” in O Fluminense, 07/12/1883./“A macumba se rezava lá no Mangue, no zungú da tia Ciata, feitiçeira como não tinha “Outra, mãe-de-santo afamada e cantadeira ao violão.” in Mário de Andrade, Macunaíma, p.88 / “A polícia do 2º distrito do Sacramento tem ultimamente dados buscas em diversas casas denominadas zungús, e nelas encontrado diversos indivíduos sem ocupação.” Jornal do Comércio, 02/05/1882.” (Soares, 1889/1954 APUD Soares, 1998, p. 35).

Outras definições reunidas pelo historiador refletem essa percepção do angu como uma “metáfora para a cultura popular de origem negra-africana: heterogênea, confusa, díspare, com vários significados – com várias receitas – e que amolda com qualquer elemento, por mais diferente que seja” (Soares, 1998, p. 37), mencionando que no Recife¹², o angu foi ponto central no plano alimentar e cultural, centro da culinária e da sociabilidade¹³. Já no século XX, outros

¹² Recife, vale lembrar, que foi um dos primeiros pontos da costa brasileira a receber os africanos escravizados e forros, remontando a uma história com o contato com esses povos mais antiga que a do Rio de Janeiro. (Soares, 1998, p.37) Para saber mais, cf. PAIVA, E. F. Alforrias. In: SCHWARCZ, L. M. & GOMES, F. dos S. (orgs.). Dicionário da escravidão e liberdade: 50 textos críticos. São Paulo: Companhia das Letras, 2018b, pp.92-98.

¹³ Ainda sobre o Recife, Soares (1998) investiga brevemente a existência de uma instituição escrava semelhante aos Zungus, os Calugis ou Caloji. “CALUGI: Espelunca ou casa ordinária, lúgubre, imunda, situada em lugares escuros, e onde se acoita gente da mais baixa condição, ou serve de ponto de reunião ou parada de desordeiros, vagabundos e gatunos. “O maroto morava em um Calugi na rua do Fogo”: (A vóz do Brasil, nº 34, 1848) “Um calugi onde existe uma súcla de borracheiros, larápios e vadlos”: (O barco dos patoteiros, nº 24, 1864) “Os generosos proprietários de calugis visitam diariamente OU semanalmente os seus inquilinos”: (América Ilustrada, nº 46, 1880). Calugi, que nos parece termo de origem africana, deu o nome a dois antigos engenhos situados no município de Brejo da Madre de Deus e de Golana, mas tratando deste último Alfredo

autores oferecem uma outra interpretação etimológica, atribuindo aos termos angu e zungú uma origem do tronco etnolinguístico bantu. No dicionário de quimbundo de Assis Junior, não consta angu, mas conta uma palavra que parece com zungú: “Nzo: (abreviatura de inzo) edifício, morada, casa”, que ao juntar nzo + angu = zungu, sendo uma possível explicação para a conexão entre as casas de angu e as casas de zungú (Soares, 1998, p. 42). Em dicionários de outras línguas do tronco bantu, como Nbandu ou Ngolense e quimbundo, zungú tem significados parecidos: cova, buraco, toca. *Nzo* define casa no dicionário do missionário Silva Maia, e na publicação de Karl Laman sobre a língua kikongo, também: “NZO: casa”, “NZO ANGUDI: casa patriarcal”, “NZO ANKISI: casa dos deuses; tumba”, “NZUNGÚ: caldeirão, panela, marmita, cassarola” “NZUNGU: limite” (Carlos, 1998, p. 43). Na língua cokwe, do mesmo tronco linguístico, lê-se os seguintes significados: “ANGU: pássaro amarelo; uso apenas como interjeição. Exprime aborrecimento, enfado, cansaço, esgotamento.” “ZUNGE: um tipo de árvore.”; “ZUNGO: barulho, bulha, barafunda. Frequentemente usado como interjeição para impôr silêncio. (p.e. TWÁNUE ZUNGO: as crianças estão fazendo barulho.)”; “ZUNGO(2) ou ZUNGO: rumor [barulho] de muitas vozes [g.n.] tumulto, barafunda”; “ZUNGU: a limpadura do cereal (que se extrai no almofariz, usualmente no plural)”; “ZUNGU: espécie de pequena cabaça que se come cozida ou assada”; “ZUNGÚ: cria quase adulta de pequeno antílopes”; “ZUNGWILO: lugar onde se descascam certos cereais (no almofariz)” (BARBOSA, 1989, p. 756 APUD Soares, 1998, p. 43-44).

Conforme sugere o autor (1998, p. 52), o seu significado enquanto alimento é anterior ao uso como moradia, de maneira que a “*casa de angu* originalmente gravitava em torno do alimento angu, preferido dos escravos urbanos”. O alimento, inicialmente consumido ao ar livre quando comercializado pelas mulheres-mina¹⁴, passa a ser consumido dentro de estabelecimentos de alimentação, as casas de angu. Estes estabelecimentos eram frequentados majoritariamente por pessoas pretas, apesar de não imporem restrições na circulação de outros grupos.

de Carvalho na sua monografia *O tupi na chorografia* o dá como originário daquela língua e corruptela de Carú-g-y: rio de comida ou alimento.” (Costa, 1937, p. 33 APUD SOARES, 1998, p. 38). Sobre estas instituições de moradia escrava, ainda existe um amplo campo de investigação a ser desenvolvido.

¹⁴ Aqui, usei o termo “mulheres-mina” por ser o termo utilizado por Carlos Eugênio Soares. Entende-se que as classificações aplicadas aos negros, tais como mina, angola, nagô, etc. são uma construção por parte dos comerciantes de escravizados buscando categorizar a sua “mercadoria” de acordo com a região de onde os navios se originavam, pouco importando a origem étnica daquele indivíduo submetido à escravidão.

No entanto, outras origens etimológicas podem ser consideradas para compreender a construção dos usos do termo *angu*. O *Dicionário Tupi Antigo – a língua indígena clássica do Brasil* (2007) contém os verbetes dos substantivos ‘*anga*³’ significando *alma* e ‘*anga*⁴’ significando “abrigo, brigada (de pessoas, de ilha pra um navio, etc.): ‘ãme – em abrigo (VLB, II, 119); (adj.: ‘ang) – abrigado; (xe) ter abrigo: Xe ‘ang. – Eu tenho abrigo, eu estou abrigado. Xe ‘ângatu. – Eu tenho bom abrigo, eu estou bem abrigado. (VLB, I, 18)” (Navarro, 2007, p. 37), e do verbo transitivo *anga’o*¹, significando *cuidar de, tratar de, importar-se com* (Navarro, 2007, p. 38). No *Vocabulário tupi-guarani – português* (1986), o verbete *Angú* é substantivo que refere-se a mingau, papas, caldo espesso (Bueno, 1986, p. 44). Aqui, cabe destacar que o milho é um alimento bastante difundido entre os povos originários dos continentes americanos, conforme observado o grupo de pesquisa Pi(ra)poca, da Faculdade de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)¹⁵. Em publicação organizada pelo grupo, Daniela Alves Minuzzo (2017) reúne diversos estudos que abordam sua expressiva importância nos âmbitos cultural, econômico, nutricional, culinário, religioso, ambiental e tecnológico até o presente. Maria Thereza Camargo (2008) apresenta evidências que apontam para o uso do milho há 10 mil anos no Brasil, e “relatos contundentes de que o alimento também já era cultivado pelos indígenas antes da chegada dos colonizadores no país” (Minuzzo, 2017, p. 80).

Assim, o *angu* se mostra enquanto uma comida emblemática para pensar a produção de identidade afrodiaspórica, uma vez que a sua presença pode ser verificada em contextos de assentamentos em diáspora. Serão destacados alguns argumentos para sustentar essa hipótese. Primeiro, vale comentar que os saberes referentes ao preparo do *angu* são creditados aos povos bantu da África meridional, na região onde atualmente encontra-se a Angola. Câmara Cascudo (1967/2011, p. 203) pontua a origem no idioma quimbundo dos termos *fubá* (sendo o próprio termo para farinha naquela língua) e *angu*. O autor destaca o milho enquanto um dos mais relevantes alimentos na dieta dos escravizados tanto em sua saída em África como em seu cotidiano enquanto escravizado, se este fosse direcionado para trabalhar em regiões onde ocorriam o consumo do cereal:

Como o comercio escravagista era o fundamento econômico de toda região africana, previa-se a necessidade de alimentar o negro desde que fosse vendido até embarcar para o seu destino. [...] 'Cada escravo recebe num saco (carapetal) a sua provisão de milho fresco ou assado, de aipim e farinha de mandioca.' Não teriam tempo, nas marchas de usar o azeite de dendê ou mesmo o sal. Só raramente têm tempo de fazer

¹⁵ O grupo Pi(ra)poca, coordenado pela Prof^a DR^a Myriam Melchior, vem trabalhando no sentido de reunir dados a respeito do milho e de suas preparações, com objetivo de sistematizar esses saberes dentro do campo da gastronomia, ainda muito recente no âmbito acadêmico.

com a farinha de milho um angu (*anfunge*) ou uma sopa (*matete*). (Câmara Cascudo, 1967/2011, p. 199-200).

A impressão lógica é que o escravo teve alimentação relacionada com sua atividade essencial. Escravo dos engenhos de açúcar, escravos das fazendas de gado, escravos da mineração, escravos dos cafezais, escravos urbanos, não deviam ter a mesma dieta. Variavam os produtos, e cada profissão teria horário característico para alimentar-se. Tal não se verificou. A base era idêntica, e apenas a incidência de alguma carne ou pescado para dar gosto distinguia os regimes. Para o Norte a farinha de mandioca garantia o pirão, indispensável, diário, sinônimo do próprio alimento geral. Pelo interior da Bahia, para o centro e sul do Brasil estendia-se a geografia do milho. A farinha de mandioca não era ignorada nem ausente no Sul e Centro, tal e qual o milho ocorria no Norte e Nordeste, mas sem a predominância do primeiro elemento, característico nos repastos. (Câmara Cascudo, 1967/2011, pp. 202-203).

Ao concordar com Câmara Cascudo, nota-se que Roberto Moura (2022) reitera a origem africana do prato e sua relevância na dieta da população escravizada nas áreas urbanas do país, sendo interpretado pelo autor como a "refeição básica do escravizado urbano no Brasil" (Moura, 2022, p. 81).

Até então, foi possível verificar a relevância do milho e mais especificamente do angu dentro do território brasileiro. No entanto, pode-se destacar na argumentação apresentada a presença de menções a territórios africanos e de outras partes do continente americano. Autores como Massimo Montanari (2013), Ellen Woortmann e Julie Cavignac (2016) e Leland Ferguson (1992) demonstram que a troca cultural envolve a circulação dos alimentos, que são apropriados de maneiras singulares onde chegam. No entanto, é possível vislumbrar uma espécie de conversa entre os dados apresentados, no que diz respeito, por exemplo, às significações atribuídas ao prato, e às formas de comer associadas a ele, que são aspectos que podem compor sua memória social.

Estes dados fornecem pistas para enriquecer uma discussão que considera a hipótese do *Atlântico Negro* de Paul Gilroy (2012). Gilroy (2012) denomina *Atlântico Negro* esse território formado por trocas culturais induzidas em um primeiro momento pelo advento do tráfico humano de africanos realizado pelos europeus a fim de fomentar os seus sistemas de produção coloniais. Os colonos europeus, ao deslocarem grandes massas de africanos de diferentes etnias e culturas, separando-os de seus grupos familiares e conhecidos e obrigando-os à convivência com outros sujeitos de realidades culturais tão diferentes, os colocaram diante de uma ruptura profunda com tudo o que se havia construído até então, o que fomentou uma necessidade de formar novos laços e alianças.

Gilroy (2012) vai discutir essa formação de laços a partir da música negra, que transcende os diferentes idiomas e viabilizou a formação dessas relações sociais. O autor

destaca sua ligação com “tradições de performance que continuam a caracterizar a produção e a recepção da música na diáspora”, as quais já foram bastante investigadas no campo desportivo e da dança (Gilroy, 2012, p. 162).

Mintz e Price (2003), ao escreverem sobre o nascimento da cultura afro-americana, ponderam que

Tratar uma cultura como um rol de traços, objetos ou palavras é perder de vista a maneira como as relações sociais são conduzidas através dela – e portanto, é ignorar a maneira mais importante pela qual ela pode modificar ou ser modificada. (Mintz & Price, 2003, p. 41).

Tal advertência convoca a olhar, portanto, não apenas para os traços culturais, ou para os alimentos escolhidos, trabalhados e consumidos, mas também para as relações que se constituem a partir e apesar desses aspectos referentes à materialidade. Nesse sentido, se fará um exercício de incluir na análise os aspectos referentes aos laços que foram possíveis de serem estabelecidos entre sujeitos dentro das dinâmicas culturais no contexto da diáspora africana no Brasil e, posteriormente, no Rio de Janeiro.

No entanto, mencionar apenas a literatura que aponta para a ligação do angu com as memórias negras seria um desserviço para com a construção de uma pesquisa verdadeiramente implicada e que se propõe a uma postura crítica. Deixar como está responde a certos interesses. E a quem interessa deixar de fora as narrativas ameríndias em torno do angu? Como dito anteriormente, o milho é um alimento deste continente, sendo consumido e utilizado integralmente de diversas formas diferentes pelos povos autóctones. Foi apresentado um pouco de vocabulário que soa como angu, que talvez tenha dado origem a este nome devido a forma como o registro oral opera. Sendo assim, deve-se reiterar a presença de muitas contribuições para a existência e a permanência do que hoje é conhecido como angu. Este, enquanto elemento da cozinha diaspórica, torna-se o que é a partir da confluência entre diferentes saberes e sabores, que só tiveram contato a partir das empreitadas colonialistas portuguesas.

Para analisar o que viabiliza a produção de laços, parcerias e relações solidárias, será considerado como chave de análise o conceito de hospitalidade proposto por Jacques Derrida (2000). O autor propõe uma definição de hospitalidade que teria dois extremos ideais: a hospitalidade incondicional e hospitalidade condicional. A primeira define uma abertura total e ilimitada ao outro, sem impor limites ou restrições. Nesse caso, a recepção ao outro independe de quem seja, de onde venha e o que traga consigo. Derrida, no entanto, sugere que esta forma de hospitalidade pode colocar em xeque a própria identidade de quem está recebendo. De todo modo, se mostra simultaneamente impossível e necessária, representando um ideal ético

inatingível, e o que esta representa deve servir como um norteador para pensar as ações políticas no mundo.

Por sua vez, a hospitalidade condicional refere-se àquela hospitalidade que opera sob leis e normas, sejam elas do campo jurídico ou apenas contratos sociais que regulam a vida em sociedade. Nesse caso, quem recebe o outro o faz sob certas condições estabelecidas por si, podendo exigir documentação específica, e delimitando quem será ou não recebido, e sob quais circunstâncias.

Ambos os estilos de hospitalidade convivem no mundo, apesar da segunda ser mais comum. É nesse sentido que o filósofo convida a exercitar um equilíbrio entre as duas. A partir do exposto, percebe-se como a hospitalidade é um elemento da vida em sociedade que está presente a todo tempo.

Diante do que foi apresentado, pode-se fazer algumas considerações. A proposição de uma hospitalidade incondicional leva a imaginar cenários em que ela seria aplicável, por exemplo, em como receber um outro sem questioná-lo a respeito de nada, não impor qualquer restrição e deixar que seja totalmente livre na condição de hóspede. Em uma leitura mais rasa – e um tanto quanto equivocada, como será visto adiante (Figura 16) –, da condição dos zungús e dos quilombos, diante da diversidade dos seus frequentadores, seriam espaços onde todos seriam bem-vindos, onde uma hospitalidade incondicional se exerceria. No entanto, ao levar em consideração a circunstância em que estas instituições surgem e o papel que cumprem dentro do contexto escravista, percebemos que o tipo de hospitalidade exercido em tais espaços não é incondicional. A condição que se coloca para que se estabeleça a hospitalidade passa pela formação de laços e de redes de apoio e sociabilidade, as quais pode-se identificar como estratégias astutas de enfrentamento ao poder colonial.¹⁶

Se no primeiro momento de invasão pelos colonizadores e expansão para dentro do continente ocorre a assimilação de aspectos das culturas alimentares indígenas, ou seja, a plantação de roças, técnicas de conservação e preparo, as quais se mostraram fundamentais para

¹⁶ Aqui, ainda vale ponderar sobre a ampla presença bantu na cidade, já mencionada anteriormente. Conforme abordado por Catherine Cymone Fourshey, Rhonda M. Gonzales e Christine Saidi em *África Bantu: de 3500 a.C. até o presente* (2019), quando buscam compreender como os bantu tiveram êxito na sua expansão rumo à África subsaariana sem utilizar recursos de enfrentamento bélicos, formularam a hipótese da ética da hospitalidade bantu. Esta ética refere-se às práticas desenvolvidas por esses povos ao chegar em territórios novos, a saber, o reconhecimento dos ancestrais dos povos novos com quem se encontram no caminho, e a assimilação dos ritos de veneração desses ancestrais. No entanto, não deixam de exercer os próprios ritos, apenas incorporando novos elementos à medida em que passam a habitar novos territórios. Conforme discutido no capítulo 1, essa tese se sustenta inclusive por conta dos cultos afro-brasileiros, que incorporam entidades tal como caboclos, pagés, boiadeiros e ciganas.

o assentamento de populações de colonizadores e de africanos escravizados, como apresentado anteriormente, isto não se dá sem contato entre esses grupos. Nos primeiros anos após a invasão dos portugueses, essas técnicas foram aprendidas pelos colonizadores por necessidade de subsistência temporária, sendo utilizado como alimentação nas famílias pobres e como fonte para ração animal (Sulis, 2017, p. 37). No entanto, a mandioca e o trigo prevalecem na preferência dos colonizadores, refletindo, por exemplo, em uma menor preferência nas tradições alimentares paulistas, conforme estipula a historiadora Rafaela Basso (2014), citada por Melchior. Desta forma, argumenta Melchior (2017), a cultura brasileira do milho teria sido feita por mãos indígenas e afrodescendentes.

Resistindo às formas de exploração e escravização do colonizador, de sua cultura alimentar (como o trigo) e religiosa (o catolicismo), fica claro que os povos indígenas e afrodescendentes encontraram no milho um aliado que, ultrapassando o papel de nutriente, contribuiu decisivamente para a sobrevivência de suas culturas e identidades. Uma cultura do milho particularmente brasileira tem como especificidade a união das culturas e cosmologias afro-indígenas. Trata-se de um importante modo de resistência construído a partir deste cereal, possibilitando-nos pensar a formação cultural brasileira por meio da alimentação. (Melchior, 2017, p. 72)

O contexto de escravidão urbana, no entanto, apresenta uma configuração muito peculiar. Especialmente no Rio de Janeiro, como mostra a historiadora Ynaê Lopes dos Santos (2006), seu status de capital do Império configura uma presença física maior de aparatos de repressão, e por ter um perfil étnico de cativos e forros muito diverso (quando comparado com Salvador), contribuíram para que não fosse possível articular rebeliões de grandes proporções (Santos, 2006, p. 149). Há evidências, no entanto, que isso demandou discrição por parte dos negros livres e escravizados ao se articularem contra sua exploração. Um exemplo é o Código de Postura de 1834 que decreta “proibidas as casas conhecidas vulgarmente pelos nomes de casas de zungú e batuques. Os donos, ou chefes de taes casas serão punidos com a pena de 8 dias de prisão e 30\$000rs. de multa, e, nas reincidências, com as de 30 dias de prisão e 60\$000 rs. de multa”¹⁷.

As casas de zungú teriam sua origem relacionada com as “casas de quilombo que pipocavam desde os primeiros anos do século XIX” (Santos, 2015, p. 33). A historiadora indica que Luiz Carlos Soares foi um dos pioneiros a salientar a importância dos zungús na vida dos cativos, ao analisar as formas de controle do Estado, mostrando “as tentativas do poder público em proibir os ajuntamentos nessas casas que serviam de hospedagem noturna para muitos negros” (Santos, 2006, p. 36), tal como o código de postura mencionado anteriormente.

¹⁷AGCRJ. Códice 18.1.66. Editais de Postura 1830-1836, 8ª postura (1834).

Por outro lado, para Carlos Eugênio Líbano Soares, “o angu foi sem dúvida o elemento central que levou à criação das casas de angu e zungús” (1998, p. 32). O historiador aponta que o trabalho de comercialização do angu era realizado por negras livres, uma vez que os libertos tinham mais facilidade para deslocar-se e assumir propriedades, tornando-se imprescindíveis para o surgimento e funcionamento dos zungús (Resende, 2024, p. 8).

Cabe destacar a relevância que as atividades das quitandas adquirem no abastecimento da cidade. Freitas (2015, p.66) destaca que nos fins do século XVIII havia 322 registros de quitandas em funcionamento na cidade, desta forma configurando a atividade mercantil mais disseminada. Este número não contempla aquelas que funcionavam na clandestinidade.

Nesse contexto, o angu adquire papel relevante no processo de emancipação das mulheres pretas cozinheiras a partir da possibilidade de trabalharem no comércio de rua e, assim, juntar dinheiro para a compra de cartas de alforria, conforme encontra-se na tese de doutorado de Taís de Sant'anna Machado (2022, p. 76). Além da compra da liberdade, a pesquisadora aponta para a conquista de outros aspectos de autonomia na vida da mulher negra a partir do trabalho fora da casa dos senhores, tal como a possibilidade de manter-se "distante da violência da casa senhorial (que perpassava todos os aspectos de seu cotidiano) e mais próxima de redes de apoio de outras pessoas africanas ou crioulas – como irmandades, terreiros de candomblé ou mesmo a possibilidade de manter os laços familiares, no caso de livres e libertas" (Machado, 2022, p. 76).

Além disso, suas quitandas, fossem fixas ou ambulantes, estimulavam a formação de redes de conversação entre seus clientes, como nos mostra Machado (2022) e Freitas (2015) a partir do relato do viajante Henry Chamberlain (1820)¹⁸:

A praça da Lapa, cuja igreja e edificios adjacentes se vêem ao fundo, acha-se no caminho que vai à Glória, depois de passar pelos Jardins Públicos. Nesta praça é que é comemorada a festa do Espírito Santo. A barraca de mercado, aqui reproduzida, é igual às que geralmente se encontram nas áreas abertas da cidade. Sua construção é muito simples, sendo armada de manhã e desarmada à noite. Estas barracas pertencem, em geral, a negras livres que negociam aves, verduras, legumes e milho, e às vezes, também com pão e peixe frito. É o ponto de reunião dos negros indolentes e tagarelas, vendo-se aqui alguns destes entregues à sua inclinação natural de escutar conversa dos outros. Atrai a atenção de outra negra, que traz na cabeça para vender vinho e cachaça (espécie de rum ordinário, aguardente comum no país) num tabuleiro, de uma outra que vende milho, de um ajudante de barbeiro, esquecido de que o freguês do patrão o espera ansiosamente e até a dona de uma outra barraca, que a abandona

¹⁸Assim como Jean-Baptiste Debret, Henry Chamberlain esteve no Rio de Janeiro no início do século XIX. Na sua passagem pela cidade entre 1819 e 1820, produziu registros em aquarelas e desenhos que ganharam valor documental e etnográfico, considerado atualmente um material importante para estudar o cotidiano das ruas da época.

por um instante, arrastada pela vontade irresistível de participar do mexerico. (Chamberlain, 1820).

A possibilidade de se reunir em torno das quituteiras para conversar viabilizou que os escravizados pudessem tecer relações longe dos olhos dos seus senhores. Freitas (2015, p. 46) pontua que “o ajuntamento de negros nunca foi visto de maneira positiva pela elite política e administrativa do Império”¹⁹. Isto faz sentido ao considerar que estas situações proporcionaram um ambiente de troca muito favorável à articulação de laços de amizade e/ou apoio, que possibilitaria uma articulação de resistência diante da Coroa, e posteriormente, do Império.

Enxerga-se, então, nos zungús e nas quitandas, a formação de espaços onde os subalternizados puderam falar (Spivak, 2010) e “soltar suas línguas” (Ferenczi, 1933/2011). A partir da possibilidade de compartilhar suas angústias, suas tormentas, dificuldades, e possivelmente brincadeiras e histórias de amor, que se fez possível resistir. Esta possibilidade está ligada, em parte, à prática de hospitalidade proporcionada pelas quitandeiras e pelos quitandeiros. Nesses contextos, o angu serve como um dos elementos que “dão a liga” para as reuniões. Outros elementos mencionados pela literatura relacionados a essas reuniões são a música (como o samba e o jongo, no caso do Rio de Janeiro), as batucadas, e as maltas de capoeiras.

Apesar de Soares (1998) afirmar que os zungús definharam junto com a instituição que os criaram – a escravidão –, Fernando Luiz, da Casa do Nando, afirma que os zungús permaneceram existindo na clandestinidade e fala da existência atual do Quilombo da Pedra do Sal enquanto uma continuidade das casas de zungú. Essa declaração traz elementos para pensar a transformação de formas de hospitalidade em função dos novos contextos socioculturais. Fernando, que é dono de um estabelecimento que se reconhece enquanto um quilombo urbano contemporâneo, relata que as casas de zungú funcionam enquanto um local de aquilombamento – e não uma fragmentada senzala urbana, como disse Moura (2022) –, onde as pessoas negras se reuniam e comiam angu, fortalecendo-se coletivamente.

O angu é um prato típico da cozinha afro-brasileira. Deveria ser clássico, mas aí inventaram os pratos clássicos que não... antes da gastronomia francesa, a gente já desenvolvia várias técnicas de cozinha... esse [o angu] é um clássico da cozinha afro-brasileira. É afetivo, ancestral, e faz parte da história de todo negro brasileiro. (Fernando Luiz, 2024, entrevista)

¹⁹Na verdade, vale pontuar que tais reuniões são mal vistas até hoje, e muitas vezes as incursões da polícia militar em territórios periféricos são justificadas de forma muito semelhante àquelas que estamos observando neste trabalho, buscando limpar, higienizar espaços, e associando a branquidão ao ethos desejável, característico do processo de colonialidade (Quijano, 2008)

Outro entrevistado, o educador e contador de histórias Anderson Barreto, conta que o angu tem uma forte ligação com o cuidado coletivo nas comunidades de escravizados. Os sujeitos que não aceitavam submeter-se à maneira como as coisas se davam, ou simplesmente por sadismo de seus proprietários, eram torturados em praça pública para servir de exemplo para os outros escravizados, e de entretenimento para a elite branca. A tortura no pelourinho acontecia e, logo, todos ficavam sabendo quem tinha sido torturado e a razão para isso. Enquanto a sessão não acabava, a comunidade já estava organizando-se para cuidar da recuperação daquele sujeito. Os ritos de cuidado dentre os escravizados incluíam preparo de banhos e unguentos para auxiliar na cicatrização dos ferimentos, e o preparo de uma comida nutritiva e de fácil mastigação, como o angu. Segundo a memória transmitida na oralidade, dilacera de tal maneira que, enfraquecido, o sujeito não tem mais forças para se alimentar apropriadamente, para mastigar e engolir o alimento. As matriarcas, então, preparavam a papa de milho acompanhada do refogado de miúdos de porco para alimentar o irmão machucado. Anderson conta que ouviu essa história pela primeira vez de uma vendedora de angu no Rio de Janeiro, sem conseguir localizar na sua memória a região específica da cidade.

Tanto a declaração de Fernando Luiz e a cena descrita por Anderson Barreto apresentam elementos que remetem a práticas de hospitalidade específicas da cultura afro-carioca, que remetem à ideia de aquilombamento. Neste caso, o contexto marcado pela *colonialidade* (Quijano, 2005), ou seja, pela permanência de maneiras de se produzir e reproduzir os laços sociais ao modo inaugurado pelo condição do colonialismo e que permanece mesmo após o encerramento burocrático deste tipo de relação entre governos, irá influenciar a maneira como se pode produzir formas de hospitalidade. A hospitalidade dentro deste contexto pode ter o papel de proteção e cuidado coletivo, no caso daqueles que são colocados à margem, ou de cuidado entre os brancos e outros que ocupam posições privilegiadas dentro da referida matriz de poder. Nesse sentido, o abrigo e o alimento são oferecidos àqueles que estão dentro do mesmo “lado”, seguindo uma lógica de “proteger quem está comigo”.

Diante disso, pode-se observar como, aos poucos, o angu vai se constituindo enquanto uma comida de resistência ao relacionar-se com outros elementos na produção de identidades negras nos contextos urbanos central e periférico do Rio de Janeiro.²⁰ Em localidades associadas

²⁰ Ferrarez et al. (2023) falam em “pequenas Áfricas”, no plural, para indicar os diferentes espaços que sucedem a Pequena África do centro da cidade: “menos um lugar do que um conjunto de práticas consagradas àquele modo de vida. Uma ideia vibrante em núcleos de resistência e ação sustentados por referências e valores de um Rio de

com as memórias negras na cidade, o angu vem sendo convocado enquanto elemento importante para a composição dessa constelação de elementos que simbolizam a produção de vida em diáspora. Desta forma, estabelecimentos como restaurantes de angu localizam as suas atividades comerciais dentro de uma proposta de turismo afrocentrado, ou afroturismo.

O afroturismo é uma modalidade de turismo cultural que designa práticas de turismo desenvolvidas por pessoas negras e/ou práticas de turismo desenvolvidas com o objetivo de exaltação de culturas negras de determinado território. De acordo com um levantamento do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) publicado no Boletim de Tendência janeiro-fevereiro/2020 (Sebrae, 2020), é um dos segmentos de turismo étnico que mais cresce no país devido às inegáveis influências das tradições africanas nas diversas manifestações culturais brasileiras (Rodrigues, 2023, p. 22).

A Feira das Yabás, que ocorre mensalmente no bairro de Oswaldo Cruz, na Zona Norte da cidade, é um exemplo notável. A feira foi criada por Marquinhos de Oswaldo Cruz, sambista e compositor carioca. Acontece desde 2008 no mesmo endereço, na praça Paulo da Portela, tendo algumas edições em outros espaços da cidade, como o espaço cultural Cidade das Artes, localizado no bairro da Barra da Tijuca, na Zona Oeste da Cidade, e outras edições esporádicas no Centro Cultural Banco do Brasil, no bairro do Centro, localizado na região Central. Os bairros onde a feira ocorre com frequência, Oswaldo Cruz e Centro, têm uma ligação com as moradias negras na cidade. Em uma explicação breve, o subúrbio carioca surge como consequência do bota-abaixo articulado pelo Prefeito Pereira Passos. Após as reformas urbanas promovidas por ele com o intuito de transformar o Rio de Janeiro à imagem de Paris, que colocaram abaixo diversos sobrados na região central para abrir grandes avenidas na localidade, a população que ali habitava foi obrigada a escolher morar mais distante do centro, ao longo da linha do trem, ou subir os morros e manter-se no centro da cidade. Aqueles que escolheram se afastar do centro participaram da fundação do subúrbio carioca, onde, mais afastados, puderam manter suas práticas culturais, musicais e religiosas. Na praça Paulo da Portela, onde a feira ocorre mensalmente, está localizado o Quilombo Urbano Agbara Dudu (*força negra* em iorubá), fundado em 1982, e declarado Patrimônio Histórico, Cultural e Imaterial do Estado do Rio de Janeiro em setembro de 2024.

Janeiro negro, para além dos clichês que se confundem com a imagem oficial da cidade” (Ferrarez et al, 2023, p. 19).

A feira tem como mote “música e culinária negra carioca” estampado no palco onde ocorrem as apresentações musicais e conversa com convidados, como a Tia Surica e Nei Lopes, para debaterem temas relacionados à cultura negra. Como o mote sugere, a outra parte importante da feira são as comidas. São 16 barracas comandadas por matriarcas da Grande Madureira. Segundo Adelaide Cristina Rocha de la Torre Chao (2020), todas essas mulheres têm alguma ligação com o mundo do samba:

As pastoras (matriarcas das escolas de samba e grupos de jongo que conduzem as alas, ‘puxam’ os sambas nos eventos e realizam shows) Tia Neném, Tia Surica, Tia Natércia e Tia Jussara. Descendentes de cantores e sambistas renomados: tias Vera e Janaína de Jesus, Tia Selma Candeia, Tia Jane Pereira, Tia Rose, Tia Neide Santana, Tia Marlene, Tia Romana, Tia Nira, Tia Jane Carla, Tia Vera Caju e Tia Rosângela. A barraca de Tia Edith foi assumida por seus filhos e mantém o nome da matriarca, após sua morte. (Chao, 2020, p. 87).

As comidas servidas foram escolhidas pelas próprias matriarcas a partir de um pedido de Marquinhos, que solicitou que elas escolhessem um prato que suas mães e avós apreciassem, configurando uma *comida de subúrbio*, a qual pode ser definida pelos frequentadores da feira como “comida de vó”, “comida boa e farta”, “comida que mata a fome e deixa feliz”, “aparentemente simples, mas saboroso e de valor afetivo”, “comida que acolhe”, “sem muito requinte porque os ingredientes são baratos, mas é muito saborosa e remete à infância e à rotina suburbana”, segundo alguns dados levantados por Chao (2020, p. 141) em sua etnografia sobre a feira, a partir da qual estabeleceu uma relação entre a comida e “memórias, samba, qualidade, fartura e parentalidade” (Chao, 2020, p. 141).

Figura 6: Palco da Feira das Yabás, com apresentação da cantora Nina Rosa e roda de samba – Janeiro de 2025



Fonte: arquivo pessoal, 2025.

A feira das Yabás tornou-se Patrimônio Cultural Imaterial do Rio de Janeiro em 2018, através da lei 7.929/18²¹, 10 anos após sua primeira edição.

²¹Disponível em:

<http://www3.alerj.rj.gov.br/lotus_notes/default.asp?id=2&url=L0NPTIRMURUkuTINGL2M4YWEwOTAwMDI1ZmVlZjYwMzI1NjRIYzAwNjBkZmZmLzY3ZDcwY2M0OWU5ODExNmE4MzI1ODI2NDAwNjJhZTU1P09wZW5Eb2N1bWVudCZFeHBhbmRTZWNoaW9uPS0yJTJDLTUjX1NIY3Rpb24y>. Acesso em 09 mar. 2025.

Figura 7: Publicação em rede social da Feira das Yabás anunciando participação de Tia Surica na programação do evento.



Fonte: Instagram da Feira das Yabás – [instagram.com/feiradasyabas](https://www.instagram.com/feiradasyabas). Acesso em 09/03/2025 às 20:52.

**Figura 8: Exemplo de programação de uma das edições da Feira das Yabás:
Roda de conversa com Nei Lopes.**

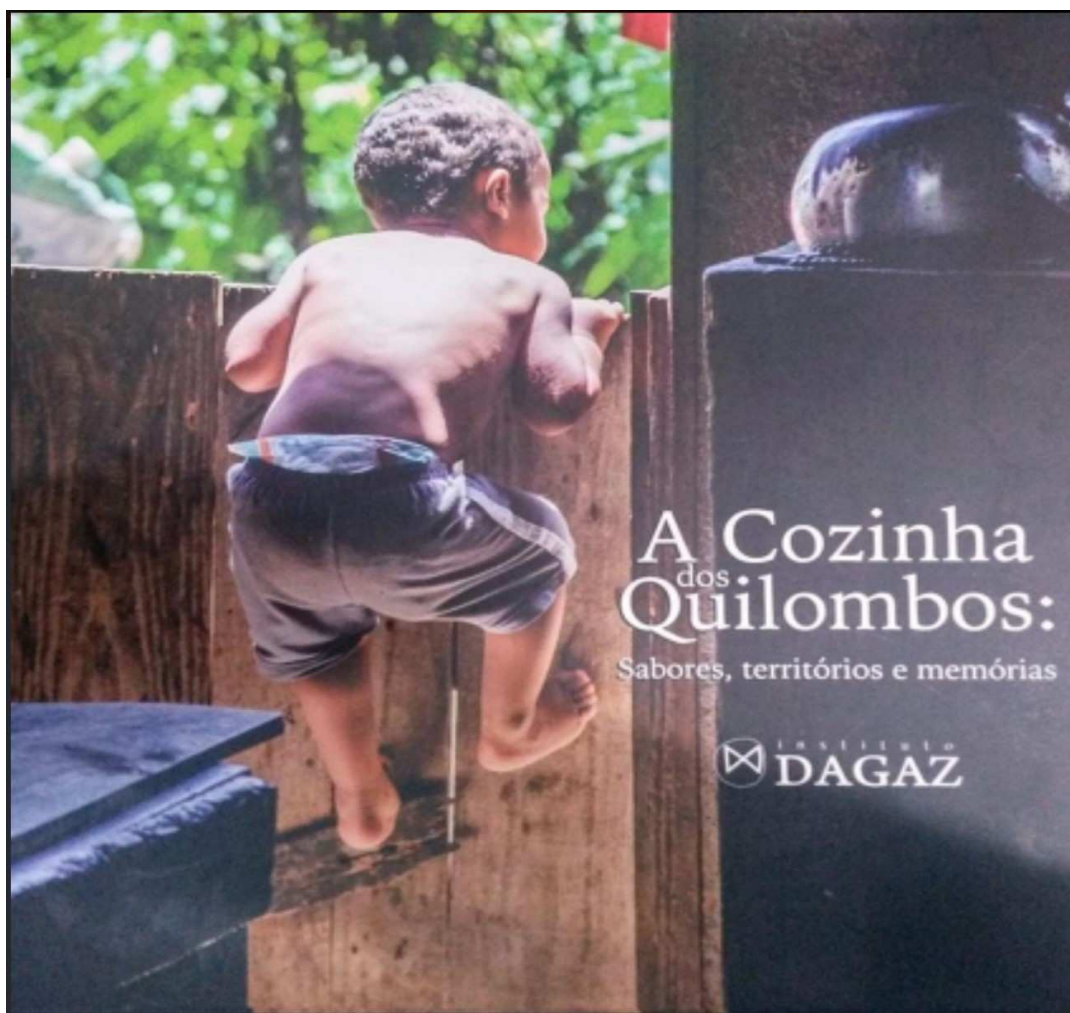


Fonte: Instagram da Feira das Yabás – [instagram.com/feiradasyabas](https://www.instagram.com/feiradasyabas). Acesso em 09/03/2025 às 20:52.

Outro exemplo da inclusão do angu enquanto um elemento relevante para as identidades negras, agora pensando a identidade quilombola urbana até os dias atuais, pode ser observado a partir do levantamento realizado pelo instituto DAGAZ, que culminou na publicação *Cozinha*

dos Quilombos (2016). Neste trabalho, o referido instituto identificou alguns quilombos localizados no território do Estado do Rio de Janeiro, registrando uma breve história de cada grupo, assim como uma receita escolhida pelos próprios quilombolas para os representar na publicação. Dentre os quilombos incluídos, estão o Quilombo Aleluia (QA), em Campos dos Goytacazes e o Quilombo de Deserto Feliz (QDF), em São Francisco de Itabapoana, ambos na Região Norte Fluminense, e o Remanescente de Quilombo da Pedra do Sal (RQPS), na região central do município do Rio de Janeiro, Região Metropolitana. Os três quilombos aqui destacados selecionaram preparações com angu para serem representados na publicação.

Figura 9: Capa do livro *Cozinha dos Quilombos*, Editora Ediouro, 2016.



Fonte: Instituto DAGAZ

O RQPS, reconhecido pela Fundação Palmares (FP) no ano de 2006, fica localizado na Pedra do Sal, no bairro da Saúde, região central do município do Rio de Janeiro. O seu reconhecimento pela FP se deu em função de uma relevância histórica da população negra descendente de escravizados naquela região (DAGAZ, 2016, P.131). A região, que é hoje conhecida como Pequena África, se estende da Cidade Nova até à Praça XV, englobando uma parte significativa da região central do município. Nessa região, podem ser encontrados pontos importantes para entender a ocupação dos colonizadores portugueses na cidade, assim como a expansão das rotas de tráfico humano para exploração de mão de obra escravizada promovida por eles a nível local e global: o Cemitério dos Pretos Novos; o Cais do Valongo; a Pedra do Sal; etc.

Figura 10 – Trecho do livro com a história do RQPS (p. 131).



Fonte: Instituto DAGAZ.

Figura 11 – Receita de Zungú com Miúdos, do RQPS (p. 133).

“Zungú com Miúdos”	“Zungú with Innards”
Ingredientes: 250g de fubá 1 tablete de caldo de frango miúdos de boi – coração e rabada (sem osso) molho de tomate sal coentro hortelã salsa Preparo: Picar a carne em cubos de cerca de 1,5cm, levar ao fogo para refogar, temperar com sal, coentro, salsa e hortelã picados. Para o angu, ferver a água com o caldo de frango. Dissolver o fubá na água fria para depois colocar na água fervente com o caldo e fazer o mingau (sem deixar que fique muito mole). Mexer sempre para não “empelotar”. Varição de molho com Frango e quiabo (colocar mais hortelã) ou carne moída.	Ingredients: 250g of cornmeal 1 tablet of chicken broth Ox innards - heart and oxtail (boneless) Tomato sauce salt coriander mint parsley Preparation: Chop the meat into cubes of about 1.5 cm, taking to the fire to simmer, season with salt, coriander, parsley and chopped mint. For the manioc porridge, boil the water with chicken broth. Dissolve the corn flour to the cold water then put into boiling water with the broth making the porridge (do not let it be too soft). Stir during the process to not have “lumps”. Variation of sauce with chicken and okra (put more mint) or ground beef.
Cozinheira: Lucinha – Marilúcia da Conceição Luzia	Cook: Lucinha – Marilúcia da Conceição Luzia
	

Fonte: Instituto DAGAZ

Devido à grande relevância enquanto pólo comercial escravista dentro do Atlântico, e forte atividade comercial de pessoas, ferramentas, alimentos e utensílios, a região dispunha de armazéns, mercados, quitandas e vendedores ambulantes, e era amplamente frequentada por pessoas de diversas nacionalidades (Freitas, 2015; Soares, 2018; Moura, 2022; Santos, 2006). Como é comum acontecer, na região encontravam-se hospedarias de baixo custo e locais para

refeições fora de casa, as quais foram mencionadas anteriormente sob o nome de Casa de Zungús.

Figura 12 – Foto de prato de Zungú com miúdos.



Fonte: Instituto DAGAZ

Outro dado relevante sobre histórico desta região refere-se ao momento da pós-abolição: com a suspensão burocrática do modelo escravocrata sem políticas de reparação para a população escravizada, muitos são colocados em situação de vulnerabilidade ainda mais acentuada. Nesse contexto, os quilombos, que há muito tempo já funcionavam como uma estratégia de organização social alternativa que subverte a lógica colonial, tornam-se mais difundidos. Assim, parte da grande leva de migrantes de ex-escravizados vindos da Bahia que se assenta na região da Pequena África aquilomba-se e instala-se em casarios próximos à Pedra do Sal (Moura, 2022). Supomos que este assentamento contribuiu para formar o que hoje é reconhecido pela Fundação Palmares como os Remanescentes do Quilombo da Pedra do Sal.

Esse grupo de quilombolas elegeu como prato representativo o que eles chamaram de Zungú com miúdos. Marilúcia, uma das lideranças da comunidade, entrevistada pelo Instituto DAGAZ, explica: “Olha, o zungu é o angu, que é o termo que os escravos usavam no século XIX. Não falavam angu, falavam zungu. Não sei se você sabe, mas era um dialeto diferente. O samba que hoje a gente fala que é samba, eles chamavam que era semba” (DAGAZ, 2016, p. 131).

Ao considerar todo o peso que o termo Zungú traz consigo, remetendo a toda a complexidade cultural que atravessava as casas de zungú do século XIX, a produção de laços que viabilizaram a continuidade dessa comunidade até os dias atuais, e a perpetuação de seu legado intelectual, artístico e religioso, a renomeação do prato “Angu com Miúdos” para “Zungú com Miúdos” pelos quilombolas da região ganha uma conotação diferenciada. Faz pensar que, de alguma forma, o prato em si sintetiza e permite acessar toda essa memória de laços, lutas, estratégias e esforços empreendidos para manter aquela comunidade viva.

2.3 Trauma colonial e comida: desdobramentos da ficcional democracia racial

Segue-se aprofundando a discussão a partir de um posicionamento crítico da pesquisadora Lourence Alves²² em relação a algumas produções literárias que acreditam que as pessoas na condição de escravizados não poderiam ter contribuído para a formação da gastronomia brasileira (Neves & Oliveira, 2021, p.336). Um exemplo desta linha de pensamento pode ser vislumbrado no seguinte argumento tecido por Carlos Alberto Dória em *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira* (2021), quando este questiona-se “até que ponto se pode atribuir aos escravizados alguma sorte de criatividade culinária” (2021, p. 69).

Do mesmo modo que a escravidão recalca ou suprime a pessoa, ela impossibilita o que chamaríamos hoje de criatividade culinária. Ao escravizado não era dado escolher coisa alguma, muito menos sua alimentação, e se ele participava das cozinhas da casa-grande era para satisfazer aos desejos de seus senhores e das sinhás que orientavam as cozinhas domésticas. Quando a literatura frisa, por exemplo, a participação ativa de negras na elaboração da doçaria, esquece de acrescentar que o açúcar não é um componente das dietas africanas, de modo que, mais do que influência negra, o que temos, em tal circunstância, é a mão de obra escravizada operando maquinalmente numa matriz culinário-cultural de origem europeia. (Dória, 2021, pp. 70-71).

²²Baseado na fala da profa. Lourence Cristine Alves no encontro virtual Caminhos da Gastronomia, promovido pelo Instituto Federal Fluminense – IFF, em agosto de 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=armJcnqNpMU>. Acesso em: 08 mai. 2025.

Os argumentos apresentados por Dória, a princípio, buscavam questionar o argumento freyreano da contribuição das três raças para a formação cultural do país. No entanto, mostram-se alinhados com uma perspectiva tão colonialista quanto Freyre, uma vez que aparenta dialogar com as noções de constituição de um Outro inferiorizado, tal como discutido no primeiro capítulo. Se a criatividade é uma virtude exclusivamente humana, na medida em que manifesta novas articulações entre elementos antes não relacionados, acusar alguém de não obter agência criativa é equivalente a destituir alguém de sua humanidade. Verifica-se, assim, a atualização do discurso colonial em falas contemporâneas.

Isto posto, vale indagar o que está em negociação quando abre-se a possibilidade para deixar de considerar a criatividade dos sujeitos submetidos à condição de escravizados. A primeira questão que se coloca se dá diante da agência. Assim como a criatividade aponta para uma posição ativa do sujeito diante do mundo, a sua negação também aponta para uma falta dessa postura ativa em outras situações dentro do contexto de dominação colonial.

Para Mintz e Price (2003), o que os autores definem por uma cultura africana-americana passa pela criação de uma cultura crioula, ou seja, uma nova coisa que surge a partir da necessidade de criar um “solo” sobre o qual os escravizados se apoiam, a partir da combinação de diversos fragmentos dos diferentes sujeitos com diferentes origens étnicas africanas. Para os autores, o contexto coercitivo e limitado pela situação de escravidão, no qual pessoas de diferentes etnias passaram a conviver compulsoriamente, estimulou uma “receptividade geral a ideias e costumes de outras tradições culturais, uma tolerância especial (dentro do contexto da África ocidental) às diferenças culturais” (Mintz e Price, 2003, p. 75).

Dentro dos limites estreitos criados pela situação de escravidão, os afro-americanos aprenderam a valorizar a inovação e a criatividade individual; sempre havia espaço para a moda e os modismos; a “novidade” (dentro de certos limites estéticos, é claro) tornou-se algo a ser celebrado, copiado e aprimorado, e a cada inovação estilística trazida pelos africanos recém-importados podia ser prontamente assimilada. Desde o começo, portanto, o compromisso dos afro-americanos com uma nova cultura, em determinado lugar, incluiu a expectativa de um dinamismo contínuo, de mudança, elaboração e criatividade. (Mintz & Price, 2003, p. 75-76).

Então, o que para Dória (2021) seria um fator de limitação de expressão criativa, para Mintz e Price (2003) apresenta-se como uma situação favorável à criação de uma nova cultura, que passa a dialogar com diferentes elementos culturais em um processo de incorporação de novidades. Lourence Alves aponta em sua fala que os usos do milho são um exemplo importante dessa agência e criatividade. O seu uso como alimento para os escravizados, num primeiro momento, faz parte do processo de reificação, pois também era comida ofertada aos animais

dos colonizadores. Em dado momento, a situação se modifica e o milho passa a ser apropriado de forma ativa, passando a ser incorporado na alimentação quilombola e sendo utilizado para que as pessoas negras consigam seus ganhos, que futuramente possibilitaram a construção da sua liberdade.

Para aprofundar a análise, retoma-se o diálogo com Soreanu (2018), quando a autora aponta que instituições também podem agir como sujeitos traumatizados. Isso quer dizer, partindo da teoria ferencziana de trauma, que o sujeito traumatizado está identificado com o agressor, apresenta um apego voraz à violência, e fica aprisionado à situação do trauma. Olhando para o nosso contexto cultural, parece que as instituições relacionadas à produção das memórias oficiais encontram-se em um estado traumático, de modo que ainda parece ser muito custosa a incorporação de narrativas das cicatrizes da escravidão que estão em processo de forja há alguns séculos pela população submetida a tais violências.

Eis dois exemplos para ilustrar a proposição, ambos relacionados ao campo da produção de cozinhas. Primeiro, pode-se retomar a percepção de Dória de que os escravizados não puderam ser autores de qualquer tipo de prato devido a sua condição de privação de liberdade. Este argumento exprime uma percepção de que há uma restrição (talvez) léxica para representar aquilo o que os sujeitos escravizados faziam de suas vidas dentro das condições contextuais que estavam colocadas para eles. Se, da parte de Dória, não há como elaborar e representar o que se apresenta diante dele, não há, portanto, possibilidade de narrar o fenômeno em questão, a saber, a criatividade de sujeitos escravizados. Nesse sentido, o posicionamento em questão de não-reconhecimento de tal exercício criativo aponta para duas coisas: primeiro, que ao não reconhecer esta criatividade, abre-se uma lacuna referente às possibilidades de autorias relativas a determinados pratos, por exemplo, o angu; segundo que, diante da condição de não-ser dos corpos negros dentro do esquema de colonialidade, esta autoria será justificada a partir daqueles que supostamente poderiam criar, que nesse caso são homens livres, preferencialmente europeus. O angu passa a ser confundido com polenta, por exemplo, apesar de se tratarem de preparações diferentes em aspectos técnicos, sensoriais e culturais.

Outro exemplo que ajuda a ilustrar o argumento refere-se à memória do angu na cidade do Rio de Janeiro, sobre a qual a autora dissertou brevemente em um trabalho anterior (Resende, 2024) e se aprofundará um pouco mais nos dois capítulos seguintes desta dissertação. No século XIX, no contexto da escravidão urbana, o centro da cidade era amplamente frequentado por

peessoas negras escravizadas, forras, livres, estrangeiros ou não, e europeus paupérrimos. Esses personagens frequentam estabelecimentos chamados Casas de Zungú, muito populares, que ofereciam uma hospedagem de baixíssimo custo e um serviço de restauração, no qual era servido o angu dentre outros pratos. Por serem estabelecimentos muito populares entre as classes mais baixas, reunirem muitas pessoas e acobertarem a fuga de escravizados, a polícia passou a perseguir os responsáveis pelos estabelecimentos, fechando a última Casa de Zungu na década de 1880. Anos mais tarde, um português decide trabalhar com venda de angu de milho, e seu filho, que herdou o negócio, cria a marca e dá continuidade ao negócio do pai, tornando-se um dos restaurantes mais populares do município nas décadas de 1950 a 1980. Hoje em dia, o angu lembrado de maneira mais ampla é o angu deste restaurante português, e não aquele servido na grande profusão das Casas de Zungú no centro da cidade.

É possível pensar, então, que certas narrativas sobre o angu podem ser lidas a partir do conceito de *memórias subterrâneas* (Pollak, 1989) por estarem vinculadas a um passado de violências brutais ainda em processo de elaboração e de se tornarem cicatrizes, esperando o momento de serem narradas plenamente e integrarem a memória coletiva da cidade, demarcando as diferentes temporalidades que se sobrepõem. No entanto, quando os quilombolas da Pedra do Sal transmitem a memória do angu e das Casas de Zungu, percebe-se que esta é uma memória que já é possível de ser narrada, e assim, pode integrar parte da identidade desse coletivo. Então, questiona-se quem são aqueles que não conseguem narrar e que de alguma maneira parecem estar fixados na posição de reificação de corpos negros, e também quem são aqueles que ainda precisam elaborar aspectos da violência colonial. A resposta é quem está identificado, consciente ou inconscientemente, com os colonizadores.

Pode-se destacar ligações entre os dois exemplos oferecidos aqui. A impossibilidade de incluir as memórias das Casas de Zungu parece estar fortemente ligada à impossibilidade de reconhecer aquele tipo de estabelecimento como algo legítimo (mesmo que ilegal)²³ e parte da cidade. Para além dos estabelecimentos em si, como aponta o historiador Carlos Eugênio Líbano Soares (1998), as Casas de Zungú constituíam uma rede, na qual pode ser observada uma relação com iniciativas de aquilombamento no contexto urbano, e que mantinham contato

²³A título de comparação, podemos trazer o Jogo do Bicho como exemplo de manifestação cultural ilegal e legítima (“ilegalidade ambivalente”, nos termos de Amy Chazkel) do Rio de Janeiro. Cf. CHAZKEL, A. Leis da Sorte: o jogo do bicho e a construção da vida pública urbana. Campinas: Editora Unicamp, 2014. 360 p.; SIMAS, L. A. Maldito invento dum baronete: uma breve história do jogo do bicho. Rio de Janeiro: Mórula, 2024;

com quilombos localizados em áreas mais remotas. A não-inclusão dessa forte rede de estabelecimentos na memória da cidade é, também, o não-reconhecimento de uma postura ativa de articulação e defesa por parte daqueles que estavam submetidos à violência colonial. Nesse sentido, a impossibilidade de reconhecimento de uma produção criativa por parcela dos escravizados também poderia ter origem no mesmo fenômeno de clivagem em relação à violência infringida contra a população negra. O angu aparece enquanto uma comida de subsistência que anuncia laços e parcerias entre populações negras e populações indígenas, as quais viabilizaram a criação de outros modos de ser possíveis dentro do contexto colonial. Se as Casas de Zungú são marcadas por uma grande profusão cultural, constituindo parte da dinâmica de criação das culturas afro-americanas proposta por Mintz e Price (2003) e de viabilização de articulações contra-coloniais, cabe indagar a que tipo de narrativa interessa deixá-las de fora de uma memória coletiva oficial.

2.4 Cultura culinária do Rio de Janeiro

Essencialmente, há dois aspectos que se destacam na caracterização da cultura culinária carioca. A partir da obra *A culinária do Rio de Janeiro: da colônia à atualidade* de Flávio Ferraz (2017), Adelaide Chao (2020) discute o que se traz aqui enquanto primeiro aspecto: o que é tipificado como uma cozinha carioca frequentemente se confunde com o que considera-se uma comida típica brasileira (Chao, 2020, p.119). Esta afirmação se sustenta a partir da constatação dos esforços para construir uma identidade nacional, que se deu principalmente em três momentos: quando o Brasil se torna independente de Portugal em 1822, quando torna-se república em 1889, e no modernismo, na década de 1920. Os referidos momentos coincidem com anos em que a cidade sediava a capital do governo, de 1763 a 1960, ou seja, tanto no Império quanto no período republicano. Portanto, a cidade foi um centro político e intelectual importante durante muito tempo, de forma que seus aspectos culturais ao serem tomados como identidade regional se confundem com o imaginário da identidade nacional.

Além disso, a mencionada condição política da cidade atraiu para si tanto hábitos alimentares de outras regiões brasileiras, bem como modismos estrangeiros (Chao, 2020, p. 119), tornando-se um polo irradiador de francesismo para as províncias na primeira metade do século XX (Dória, 2021). Outro exemplo é a comida portuguesa, que faz parte do cotidiano do Rio de Janeiro de tal maneira que não é mais percebida como estrangeira. Da mesma forma que

não estranha-se a presença de pratos de diversas regiões em um mesmo cardápio, como uma moqueca baiana ao lado de um virado à paulista (Ferraz, 2017, p.46 APUD Chao, 2020, p.119).

Nesse sentido, provoca-se uma sensação de que não há uma culinária “típica” do Rio de Janeiro. No entanto, Neves e Oliveira (2021) apontam que a ideia de uma única cozinha brasileira é narrativa, uma vez que traz uma homogeneização que na prática não existe. Essa narrativa artificial é forjada a partir da articulação de interesses políticos que variam de acordo com as demandas de cada época. Chao destaca que, para o pesquisador Flávio Ferraz “a feijoada é um caso emblemático dessa política de tipificação da culinária do Rio de Janeiro” (Chao, 2020, p. 119). Esse acúmulo de “títulos” pela feijoada é tipificado como “paradoxal” por Almir El-Kareh (2012), sendo o prato considerado o maior expoente desse processo. A partir de Neves e Oliveira (2021), pode-se considerar que a feijoada, na medida em que é emblemática na produção de uma identidade nacional a partir de referenciais culturais do centro político que foi o Rio de Janeiro, torna-se símbolo desse processo de produção narrativa da miscigenação “enquanto elemento de uma sociedade sem conflitos, hierarquias, diferenças e desigualdades sociais” (Neves & Oliveira, 2020, p.338). Diante da presença de diversas tradições alimentares associadas com origens distintas, sejam elas trazidas por meio de tendências gastronômicas ou pelos fluxos migratórios, a marca que fica fixada para o que se come no Rio de Janeiro é a pluralidade. No entanto, o caso do Rio de Janeiro é peculiar por não supostamente se fixar a nenhuma identidade específica, como se a identidade fosse a mudança em si mesma e a abertura para incorporar coisas novas e diferentes.

Retornando à questão inicial deste subcapítulo, o segundo aspecto que será comentado sobre a cozinha do Rio de Janeiro refere-se ao lugar de destaque que o ato de comer na rua tem na cultura alimentar carioca. Nas ponderações de Chao (2020) a partir de sua leitura de Ferraz (2017), a autora destaca a importância das figuras das quituteiras e ambulantes no cenário da alimentação citadina desde o século XVIII, figuras essas que serão mais bem trabalhadas no próximo capítulo.

A comida de rua exerceu papel particularmente relevante na formação da culinária carioca. Como já visto anteriormente, antes do advento das casas de pasto, tabernas, cafês, restaurantes e botequins, a comida era preparada e vendida na rua por quituteiras e ambulantes, em tabuleiros ou barracas fixas, a exemplo dos quiosques que comercializavam o angu carioca (também chamado popularmente de angu à baiana), cafês em tigelas, sardinha frita, pipoca, amendoim torrado, fatias de pão de ló e bolos, cana-de-açúcar em rolo e frutas tropicais, como goiabas, pitangas, jabuticabas, laranjas, tamarindo e outras tantas, de acordo com a época da colheita. (Ferraz, 2017 APUD Chao, 2020).

A centralidade do *comer na rua* configura parte do “estilo de vida carioca” junto com outras experiências ao ar livre que se desdobram na paisagem citadina incrustada entre as montanhas e o mar, destaca Gabriela Elis da Cunha (2020)²⁴. O estilo de vida em questão se sustenta nos “usos sociais das ruas, os espaços à beira do mar e das lagoas, os parques, as festas, as praças e os botequins cariocas”, os quais promovem o encontro entre esses elementos, a saber, as manifestações culturais, o mar, a floresta e a urbe (Batista, 2009, p. 11).

Os aspectos naturais, a complexidade da exuberância da natureza e as tensões antropológicas se fundiram e deram origem ao “estilo de vida carioca”. Um estilo que se sustenta na cultura das rodas de samba nas calçadas dos botequins – cujos acepipes, em geral, são fritos e gordurosos –, nas peladas nos campos de futebol do Aterro – onde a bola corre à medida que a fumaça do churrasco se propaga – e nas pessoas de todas as idades que se exercitam no calçadão de Copacabana – onde o milho cozido impera. (Cunha, 2020, p. 116).

A importância do *comer na rua* foi reconhecida ao ter sido incluído enquanto parte da argumentação desenvolvida na *Candidatura do Rio de Janeiro a patrimônio mundial* na categoria Paisagem Cultural, produzido pela arquiteta Marcia Aguiar Nogueira Batista (2009). O documento, produzido para uma segunda tentativa de ingressar na Lista de Patrimônio Mundial da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), apresentou argumentos que defendiam uma interação única entre cidade e natureza.

A candidatura do Rio, que destaca quatro componentes localizados desde a Zona Sul do Rio de Janeiro até a porção oeste da cidade de Niterói, atendeu a três dos dez critérios de avaliação que compõem a Convenção do Patrimônio Mundial, podendo ser assim resumidos: ser a manifestação de um intercâmbio considerável de valores humanos no desenvolvimento da arquitetura, das artes, do planejamento urbano ou do paisagismo; ser exemplo excepcional de um tipo de edifício ou de conjunto arquitetônico ou tecnológico, ou de paisagem que ilustre uma ou várias etapas significativas da história da humanidade; e estar associado a acontecimentos ou tradições vivas, com ideias ou crenças, ou com obras artísticas ou literárias de significado universal excepcional. O reconhecimento da primeira área urbana do mundo considerada como Patrimônio Mundial na categoria Paisagem Cultural ocorreu em junho de 2012. (Cunha, 2023, p. 176-177).

Dentro do contexto de *patrimonialização das diferenças* (Abreu, 2015), a possibilidade de considerar o comer na rua enquanto parte de um estilo de vida carioca traz um cenário em que este modo de se relacionar com os outros e com o meio é reivindicado enquanto um aspecto identitário importante para compor uma representação do “povo carioca”.

²⁴Para mais informações sobre a patrimonialização da paisagem do Rio de Janeiro, conferir DA CUNHA, Gabriela Elis. *Gastronomia sobre rodas, memória e patrimônio: os food trucks no Rio de Janeiro*. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Rio de Janeiro, 2020.

O destaque conferido ao *comer* enquanto parte do estilo de vida carioca acaba englobando, também, as comidas em questão que participam de tais atividades ao ar livre. A partir do movimento ligado às articulações em busca da chancela da UNESCO, se desdobraram outras ações de patrimonialização, dessa vez a nível municipal. A partir da ratificação da Lei n. 5547, de 27 de dezembro de 2012, o Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH) foi estruturado para gerir o sítio reconhecido como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO. O IRPH realizou diversos levantamentos de manifestações culturais materiais e imateriais importantes que poderiam vir a ser identificadas enquanto patrimônio da cidade (Cunha, 2020, p. 120). A partir desse levantamento, os Vendedores de Mate e Biscoito de Polvilho nas Praias Cariocas foram reconhecidos enquanto patrimônio da cultura carioca por meio de decreto (RIO DE JANEIRO, p. 7-8).

Além disso, o IRPH reconheceu por tombamento um circuito de bares e botequins tradicionais da cidade. Cunha destaca que, em 2012, foram 14 estabelecimentos deste tipo declarados Patrimônio Cultural Carioca (Cunha, 2020, p.120). Os critérios adotados nessa inclusão foram os seguintes: 1) mais de 50 anos de existência; 2) preservar saberes, técnicas e/ou produtos considerados tradicionais; 3) ter uma marca tradicional; 4) comércio transmitido entre gerações; 5) comércio reconhecido por moradores e frequentadores da região como símbolo do bairro. Percebe-se, diante desses critérios, a relevância conferida a aspectos de reconhecimento entre pares do valor de tais estabelecimentos, e da transmissão entre gerações, seja dos saberes relacionados à produção das comidas ou a própria gestão do negócio em si.

Dentro do contexto de comida de rua carioca, o angu é mencionado por Ferraz (2017) enquanto um dos pratos que compõem essa paisagem alimentar da cidade. No entanto, cabe mencionar aqui que o angu não está permanentemente na paisagem carioca, como veremos mais profundamente adiante. Podemos identificar períodos em que esta iguaria é amplamente comercializada, e outros momentos em que permanece sendo consumida apenas em ambientes privados, sem ter desta forma um uso mercadológico (Appadurai, 1986). Talvez essa plasticidade das representações atribuídas ao angu tenha viabilizado a sua permanência ao longo dos séculos.

2.5 Onde o angu é comercializado?

Esta pesquisa permitiu mapear a venda de angu ao longo dos séculos na cidade do Rio de Janeiro, uma trajetória na qual pode-se identificar três momentos principais, como será mostrado a seguir.

O primeiro momento de importante presença do angu no comércio alimentício do Rio de Janeiro pode ser identificado na ampla existência de quitandeiras e quituteiras na cidade, grupos majoritariamente compostos por mulheres, responsáveis por grande parte do abastecimento alimentar da cidade, seja em relação a alimentos frescos e conservas, ou a alimentos prontos para consumo imediato, como doces e caldos²⁵. Na mesma época, as casas de Zungú (derivadas das casas de angu) estavam em pleno funcionamento, formando uma rede de estabelecimentos e sociabilidade em torno do prato. Com as políticas de higienização da cidade promovidas pelo Prefeito Pereira Passos, o ofício dessas mulheres passa a ser regulamentado de forma muito severa, além de terem seus espaços de venda destruídos sob a justificativa de higienização da cidade. A necessidade de migrar para outras áreas da cidade funda o subúrbio carioca.

O segundo momento do angu na cidade, já no século XX, é inaugurado com as carrocinhas do Angu do Gomes, que no auge de sua popularidade contava com uma frota de mais de 80 carrocinhas que poderiam ser encontradas em todas as regiões da cidade, com alguns pontos funcionando 24h por dia. Com a falência do restaurante na década de 1980, o angu volta a tornar-se uma *memória subterrânea*.

O terceiro momento acontece desde os anos de 2008, quando simultaneamente o neto do sócio do Gomes retoma o negócio, e o público acompanha e discute o debate racial suscitado a partir das movimentações sociais despendidas com o processo de patrimonialização do Cais do Valongo. Este acontecimento, conforme pontuado por Vassalo e Cicalo (2015), foi fruto da mobilização de diversos setores da sociedade civil e foi responsável por uma nova leva de produções de narrativas a respeito das memórias negras na cidade. A partir desta mobilização, outros efeitos para além da patrimonialização são produzidos na sociedade. O reconhecimento do patrimônio é utilizado como um recurso político para sustentar a reivindicação da importância das memórias negras a nível local e global. É nesse contexto que as regiões historicamente ocupadas pelas populações negras vão conquistando um outro lugar no discurso público, passando de um lugar de desvalorização e socialmente vulnerável para ganhar um

²⁵A presença dessas mulheres na dinâmica da cidade será aprofundada no capítulo 3.

status de interessante e como continentes das origens da cultura carioca pura e original. Além disso, pode-se dizer que o angu permanece no imaginário social ao longo deste tempo, talvez por conta da plasticidade em torno dos seus diferentes *usos*, e justamente por isso é capaz de retornar após momentos de “esquecimento”, sempre com novas significações.

O mapeamento dos lugares onde são comercializados permitiu identificar a comercialização e o consumo do angu na zona norte, sul e central da cidade do Rio de Janeiro. Reconhecem-se três categorias de pontos de venda: restaurante (fixo), barraca de feira (semi-fixo), e carrocinha de rua (ambulante). Na zona central, foram encontrados dos três tipos: carrocinhas no bairro da Lapa que funcionam durante a madrugada, a Feira das Yabás que ocorre esporadicamente em frente ao Centro Cultural Banco do Brasil no bairro do Centro, o restaurante e quilombo cultural Casa do Nando, no mesmo bairro, e o Angu do Gomes, na Saúde. Na zona sul, encontrou-se dois pontos de venda em carrocinhas, uma no bairro de Botafogo que funciona todos os dias de 17h às 00h, e outra no bairro do Catete, que vende angu de terça a sexta de 17h às 21h, e vende rabada de 11h às 16h aos sábados. Na zona norte, encontrou-se dois pontos de vendas fixos: no restaurante Angurmê, localizado no bairro de Vila Isabel; o no Caliel (bar, padaria e mercearia), na Rua Francisco Graça, loja 60A, no Morro do Salgueiro, na Tijuca; e um ponto de venda semi-fixo, na Feira das Yabás, que ocorre no segundo domingo de cada mês no bairro de Oswaldo Cruz.

Este mapeamento permitiu identificar que, atualmente, os pontos fixos e semifixos nos quais o angu é comercializado estão preocupados em fomentar a discussão a respeito das identidades negras na cidade e no Brasil. No caso dos vendedores ambulantes não se conseguiu identificar o aspecto de politização na estruturação do negócio, levando a pensar que estes vendedores, além de “apenas” seguirem uma tradição de venda de angu nas ruas da cidade, adotam uma estratégia de negócios diferente daqueles que tem um ponto fixo, talvez devido ao tipo de dinâmica que se estabelece com o espaço e com a clientela por sua permanência intermitente nas calçadas da cidade.

A localização dos pontos de venda fixos nos territórios da cidade é algo ao qual deve-se prestar atenção. O bairro de Vila Isabel detém uma memória sobre o evento da abolição da escravidão ao contar com nome de personalidades abolicionistas e de datas relacionadas a ele, tais como Visconde de Abaeté²⁶, que dá nome à rua do restaurante Angurmê, e sua transversal,

²⁶ Seu nome era Antônio Paulino Limpo de Abreu, nascido em Portugal, bacharel em Direito pela Universidade de Coimbra. Fez extensa carreira na magistratura, começando em 1821 como Juiz de Fora da Comarca do Rio das Mortes (São João del Rey), passando por diversos cargos importantes até tornar-se

a rua 28 de setembro, que homenageia a data de assinatura da Lei do Ventre Livre. O bairro tem uma ligação forte com o samba e a boêmia desde o início do século XX, relação que pode ser vislumbrada a partir da forte presença da Escola de Samba Vila Isabel, pela estátua em tamanho real do compositor Noel Rosa, nascido no bairro, e pelas calçadas estampadas com partituras de músicas de compositores renomados, alguns dos quais reconhecidos como apoiadores do movimento abolicionista, como Chiquinha Gonzaga, Ernesto de Nazareth, Pixinguinha e Martinho da Vila.

O bairro de Oswaldo Cruz, por sua vez, homenageia um médico sanitarista importante na cidade. Ele está inserido no subúrbio carioca, região cuja origem relaciona-se com as reformas urbanas realizadas no pós-abolição associadas à expansão das linhas ferroviárias que partem da Central do Brasil (na região central). Na academia, o subúrbio é definido enquanto conjunto de bairros cortados pela linha férrea. O subúrbio, no entanto, também pode ser apreendido enquanto uma construção narrativa ficcional e alegórica para o diferente próximo que se contrapõe categoricamente ao “centro” simbólico da cidade (Guimarães & Davies, 2018).

Os bairros do Centro e da Saúde compõem uma das partes mais antigas da cidade, estando no centro logístico de chegada, local de quarentena dos indivíduos que aportavam adoecidos antes de serem colocados à venda, compra e núcleos de sociabilidade de pessoas escravizadas no século XIX. Esses dois bairros fazem parte da chamada Pequena África Carioca. As manifestações culturais negras atuais, tais como as rodas de samba, o jongo, a prática de capoeira, as agremiações recreativas e carnavalescas, quilombos urbanos, terreiros religiosos, e os restaurantes voltados para a classe popular, tem ligação com práticas que se iniciaram naquele século (FERRAREZ et al., 2023).

Cabe destacar que os conjuntos de territórios aqui descritos, ou seja, o subúrbio carioca e os territórios negros da região central, são por vezes nomeados Pequenas Áfricas (no plural). Este plural faz referência à primeira Pequena África nomeada por Heitor dos Prazeres, ao mesmo tempo em que estabelece uma relação entre este território e os outros territórios negros na cidade, de modo a demonstrar a relação que existe nas suas origens e como ela se atualiza no presente (FERRAREZ et al., 2023).

Primeiro Ministro no Império, de 1858 a 1859. Enquanto Senador, assinou a aprovação da Lei do Ventre Livre (1871) (<https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/496715>). Cf. <https://ihgmg.org.br/sme/conteudoinstitucional/menuesquerdo/SandBoxItemMenuPaginaConteudo.ew?idPaginaItemMenuConteudo=7639>;

2.5.1 Maria Júlia e o Angurmê

O Angurmê, chefiado pela chefe de cozinha e designer gráfica Maria Júlia, foi pensado por ela e um grupo de amigos a partir da necessidade de ter um espaço com identidade visual forte alinhada com os serviços. O espaço tem fotos de grandes personalidades negras de todas as áreas, como política, artística, intelectual, esportiva, científica, literata, dentre outras. O restaurante conta com definições do termo “angu” e “fubá” estampados na parede, termos relacionados à língua kimbundo. Antes de ter o espaço da Kaza123, onde se encontra o estabelecimento, Maria Julia vendia seu angu em rodas de samba. Contudo, a inconstância da venda em eventos, os quais são afetados por imprevisibilidades tais como o clima e a ocorrência de outros eventos concomitantes, foi um dos motivos para que ela buscasse se fixar em um endereço.

A chefe se define como uma mulher negra afro-indígena, devido a sua ascendência materna Kayapó e paterna Angolana, e relata que essa ancestralidade específica se reflete em sua vida, seja na pessoal, seja no trabalho, o que acaba por incluir a sua cozinha.

Figura 13: frente da Kaza123, onde se encontra o restaurante Angurmê.



Fonte: arquivo pessoal, março de 2025.

Figura 14: Cumbuca de angu à baiana no Angurmê.



Fonte:arquivo pessoal, out. 2024.

2.5.2 Fernando Luiz e a Casa do Nando

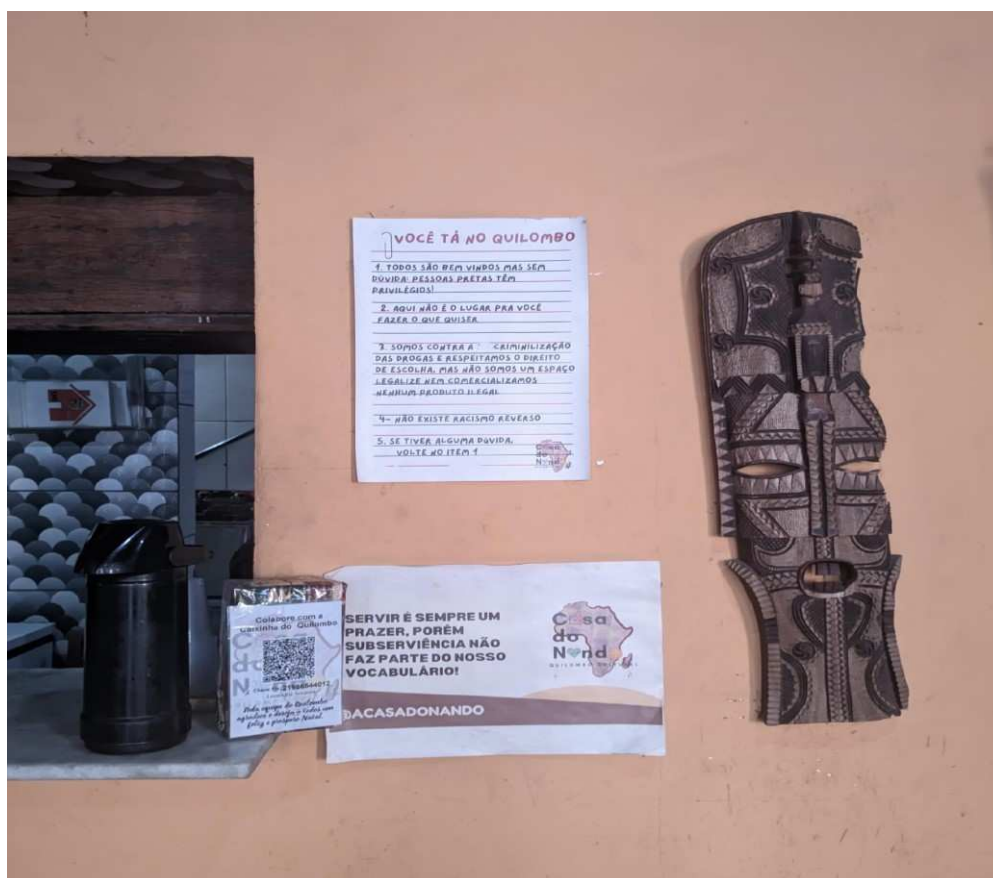
Na Casa do Nando, logo na entrada, encontra-se um altar que, na ocasião da visita da entrevista, estava decorado com presentes para São Cosme, São Damião e Doum, mas sempre tem Espadas-de-São-Jorge, figuras de Exu e da Pomba-Gira e ofertas para essas entidades, e outros objetos que remetem ao candomblé, religião de Fernando Luiz. No salão onde são servidas as refeições do almoço e onde acontecem as festas, tem uma parede com uma grande ilustração do continente africano. Além da pintura, há quadros com frases informando regras de hospitalidade da casa, e frases que positivam o amor entre pessoas pretas. Uma hospitalidade politizada marcada pelo antirracismo, características dos quilombos, sejam estes urbanos ou rurais. A casa conta com uma vitrola e uma vasta coleção de discos de artistas negros, principalmente de samba, pagode, reggae, mbp, os quais estão disponíveis para os clientes e frequentadores contribuírem com a escolha da música tocada no ambiente.

Figura 15: parede do salão do restaurante e duas clientes almoçando.



Fonte: arquivo pessoal, dezembro de 2024.

Figura 16: cartazes com condições de hospitalidade da Casa do Nando.



Legenda: O cartaz de cima lista as condições de hospitalidade da casa: “1- Todos são bem-vindos mas sem dúvida: pessoas pretas tem privilégios! 2- Aqui não é lugar pra você fazer o que quiser. 3- somos contra a criminalização das drogas e respeitamos o direito de escolha, mas não somos um espaço *legalize* nem comercializamos nenhum produto ilegal. 4- não existe racismo reverso. 5- se tiver alguma dúvida, volte ao item 1.” O cartaz abaixo contém os dizeres: “servir é sempre um prazer, mas subserviência não faz parte do nosso vocabulário!”, instigando uma reflexão a respeito dos tipos de relação que se estabelecem com funcionários diante da prestação de serviços. Sobre o termo *legalize*, vale comentar que é um termo utilizado para se referir aos espaços destinados ao uso recreativo de *cannabis*, cuja legalização no Brasil, na data da publicação desta dissertação, abrange apenas o uso para fins medicinais. O porte de *cannabis* para uso pessoal foi recentemente descriminalizado, tornando-se um ato ilícito administrativo, que recebe uma punição mais branda que a prisão, como a prestação de serviços à comunidade. No entanto, em um país onde as forças policiais protagonizam taxas assombrosas de assassinatos de jovens negros – o público da Casa do Nando –, muitas vezes sob a justificativa de suspeita de envolvimento com o tráfico, a condição de hospitalidade estabelecida neste espaço ganha mais uma camada de interpretação a qual se relaciona com a possibilidade dali ser um ambiente seguro para que pessoas não sofram violência policial por conta de alguns usuários de maconha.

Fonte: arquivo pessoal, dezembro 2024.

2.5.3 Neide Sant’anna e a barraca de angu da Feira das Yabás

A Feira das Yabás é uma feira que acontece desde 2008. Atualmente, é realizada em todo segundo domingo de cada mês em Oswaldo Cruz, bairro da Zona Norte da cidade do Rio de Janeiro, e por vezes na frente do Centro Cultural Banco do Brasil, no centro da cidade. A

feira é composta por 15 barracas com comidas diferentes, cada uma comandada por uma Yabá²⁷ do bairro. A feira tem como frase-mote “música e culinária negra carioca”, anunciando suas duas principais atrações: a música e a comida. As comidas são consideradas por Dona Neide “comidas que todo mundo gosta”. Além do angu, até o momento da pesquisa, é possível comer as seguintes iguarias na feira: língua recheada, jiló frito, macarrão com carne assada, churrasco, rabada, cozido, peixe frito com pirão, frango com quiabo, bobó de camarão, carne seca com abóbora, feijoada, tripa lombeira, carré à mineira, torresmo, chouriço e doces.

Quanto às músicas, todas as edições contam com rodas de samba e muitos convidados. Por vezes são chamados sambistas, cantores, blocos de carnaval, e as velhas-guardas de escolas de samba, como a Portela, da qual Neide é integrante. Cabe mencionar aqui que em uma das idas à campo para pesquisa da Feira das Yabás, em edição ocorrida no CCBB no dia 21 de setembro de 2024, Neide não dispôs sua barraca de Angu porque naquele dia ela estava “de artista”, cantando na Velha Guarda Show da Portela.

Dona Neide conta que a feira surgiu como uma iniciativa de Marquinhos de Oswaldo Cruz, que convidou ela e outras mulheres do bairro para participarem de uma feira de música e gastronomia. Cada Yabá deveria escolher uma receita que a mãe ou avó gostava de fazer e de comer. Neide estava dividida entre servir Escabeche de Corvina ou Angu à Baiana. Por não gostar muito de corvina, acabou optando pelo angu.

Todas as barracas têm a estrutura externa parecida, mas cabe a cada yabá definir como organizá-la e decorá-la. Dona Neide, por exemplo, estava se planejando para comprar grillon, um tecido brilhoso, para fazer 4 laçarotes e prender nos quatros cantos de sua barraca na feira que seria dia 8 de dezembro, dia de Nossa Senhora da Conceição, sincretizada com Oxum, orixá do candomblé. Dona Neide também tem um banner com uma foto sua e uma mensagem de dia das mães que ganhou de presente há alguns anos e diz gostar de enfeitar a sua barraca com este banner na feira do mês de maio. Dona Neide aluga mesas e cadeiras de plástico, que dispõe perto de sua barraca, para seus clientes sentarem enquanto comem seus pratos. Ela diz não se

²⁷Yabá vem de um termo iorubá. No *Dicionário Yorubá-Português*, de Jean Beniste (2011), consta o seguinte verbete: “Ìyá àgbà s. Avó, matriarca, mulher idosa. *Ìyá mi àgbà* – minha avó” (Beniste, 2011, p. 412). No Dicionário Michaelis Online, o verbete *iabá* é definido por: 1. Rel. Cada uma das divindades femininas nos rituais do candomblé. 2. Reg. (PB, SE) Cada uma das auxiliares das filhas de santo quando estas se encontram em transe. 3 Rel. V. iabassê. (Michaelis, disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?id=yVVQ3>. Acesso em: 20/02/2025, às 14:57) Este segundo verbete, *iabassê*, é definido por “a mais idosa das filhas de santa, que cozinha para os orixás; iabá. E possui a variante iia-bassê, que também seria um termo de origem iorubá *iyá-bàsê*. (Michaelis, Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?palavra=iabass%C3%AA&r=0&f=0&t=0>. Acesso em: 20/02/2025, às 14:57)

importar de receber grupos em que uma parte consome na própria barraca e outra parte consome outra comida. Só não gosta que fiquem “segurando” as mesas e cadeiras, que são alugadas, impedindo que outros clientes possam se aproximar e consumir em sua barraca.

Figura 17: barraca da Dona Neide Sant’anna na Feira das Yabás.



Legenda: Nota-se que sua barraca é a única que não faz parte do corredor de barracas, estando em frente ao muro do Quilombo Agbara Dudu. Dona Neide diz que escolheu a localização, e está lá desde a primeira edição, sua localização nunca mudou.

Fonte: arquivo pessoal, janeiro de 2025.

Figura 18 – Dona Neide servindo uma cumbuca de angu à baiana.



Fonte: arquivo pessoal, jan. 2025.

2.5.4 Marcelo e a padaria Caliel

Marcelo²⁸ conta que o Morro do Salgueiro surgiu a partir de uma imigração de escravizados fugidos da Zona da Mata de Minas Gerais (MG) para o Rio de Janeiro. Destaca que essa favela especificamente preserva muitos saberes ancestrais: erveiras, benzedadeiras, parteiras, jongo, caxambu e terreiros de religiões de matriz africana. Marcelo pontua que “não tem como falar de caxambu, de jongo, não tem como falar de folia de reis, de terreiros de matriz

²⁸ Texto produzido a partir de entrevistas concedidas por Marcelo Paz no evento de encerramento do Painel das Manifestações da Gastronomia Ancestral no Rio de Janeiro, realização via parceria entre Solares ASC e a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio) (gravação disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=lsFOXanl9N8>).

africana sem comida. A comida tá sempre presente nesse territórios” (Marcelo, palestra, 2025, 40:47-40:55).

Marcelo conta que sua família é mineira, e que seu tataravô materno e bisavô paterno ajudaram a formar um quilombo na Zona da Mata Mineira, o Quilombo do Brejal, no município de São Pedro dos Ferros (MG). Sua família vive há mais de 200 anos naquela região, e recentemente conseguiram a certificação da Fundação Palmares, cadastrado no Livro de Cadastro Geral nº 21, sob o nº 3176 (Fundação Cultural Palmares, portaria nº 354 – 14 novembro de 2024), que contribuiu para barrar o avanço de uma empresa mineradora na região.

O Morro do Salgueiro tem uma relação muito forte com a Zona da Mata de MG. Especialmente na fronteira entre MG e o RJ, há uma concentração bastante grande de comunidades quilombolas, e na parte norte de Minas Gerais, próximo à fronteira com a Bahia (BA). “Frequentar o Morro do Salgueiro, pra quem nunca esteve, a gente sente uma atmosfera muito forte de interior de Minas Gerais”.

Marcelo é cozinheiro, e aprendeu o ofício com sua avó Augusta, quilombola, que teria 105 anos se estivesse viva. “Então eu tive a oportunidade de aprender a fazer com ela receitas centenárias; receitas que ela aprendeu com a mãe, receitas que ela aprendeu com a avó, como o pubu. O pubu é um bolo feito à base de inhame, bolo que leva melado no seu preparo, um bolo que leva leite de coco, um bolo que é assado na folha da bananeira, num forno de lenha... eu tive oportunidade de crescer bebendo dessa fonte, sabe? Dessas grandes matriarcas da minha família” (final 43:03).

Sua família começa a vir pro Morro do Salgueiro em 1943. Marcelo diz que representa dois quilombos: o quilombo do Brejal, de MG, e o quilombo urbano do Salgueiro, o próprio Morro do Salgueiro. Esta favela tem quase 140 anos, e apesar das suas fragilidades diante do descaso do poder público, mantém suas tradições ancestrais. “Esse sentido de quilombo é muito verdadeiro no morro do salgueiro. A gente vê as mães saindo pra trabalhar, e eu chamo as tias do caxambu do salgueiro de tias, nem todas elas são irmãs da minha mãe, do meu pai, da minha avó, mas a gente chama de tia porque era assim, elas... os meus pais saiam para trabalhar e quem cuidava de mim e dos meus irmãos era a vizinha: a vizinha da direita, a vizinha da esquerda. Essa relação é muito forte no Morro do Salgueiro, e eu tive a oportunidade de beber dessa fonte das matriarcas da minha família e também das matriarcas do Morro do Salgueiro. As caxambuzerias da família Serra...”

O Morro do Salgueiro é um grande caldeirão: esse saber passa pelas ervas medicinais, tendo um coletivo de Erveiras e Erveiros do Salgueiro, que integra as matriarcas e patriarcas do território e visa a manutenção e transmissão dos saberes relacionados às ervas e às chamadas PANCs (plantas alimentícias não-convencionais) – nome que Marcelo não deixa escapar um questionamento: não convencionais para quem? No Morro do Salgueiro é praticado o afroturismo, e o turismo de base comunitária. O morro, assim como boa parte do Maciço da Tijuca, foi uma grande plantação de café, fazendo com que a comunidade conviva com construções do século XIX. O Caxambu do Salgueiro foi registrado como patrimônio imaterial do Brasil.

Sobre a Padaria Caliel, conta que o comércio começou com seu pai Adão Rocha, nascido no quilombo do Brejal, vindo pro Rio de Janeiro muito novo. Tornou-se padeiro, e na década de 1990 começa a fazer pães em casa para vender, e Marcelo, ainda criança, ajudava seu pai assando os pães e saindo para vender nas ruas do Morro do Salgueiro junto com seus irmãos e primos. Ele assumiu o negócio em 2012 junto com seu irmão Emerson Menezes, reformando o local e transformando no restaurante e espaço cultural que funcionam atualmente. Lá funciona a sede do Caxambu do Salgueiro, e o local tem um forno à lenha em torno do qual se pratica o afroturismo, um turismo não-predatório. No estabelecimento é possível comer angu com frango e quiabo, além de outras preparações quilombolas que integram as PANCs em suas receitas. A rota turística passa pelos herbários, um dos quais leva o nome de sua bisavó mãe Celuta, uma grande parteira e benzedeira da comunidade. No Caliel também funciona o instituto Sal-Lage, que oferece aulas de reforço escolar com um viés antirracista. Ainda, estabelecem boa parceria com os posto de saúde da Rua Heitor Beltrão: os médicos atendem no Caliel duas vezes na semana, e o coletivo de Erveiras e Erveiros também está integrado ao posto de saúde.

Marcelo integra o projeto *cozinha das tradições*, que se desenvolve na Escola Superior de Desenho Industrial (EsDI) e integra saberes quilombolas, caiçaras, indígenas, ribeirinhos e de terreiro. Reúnem-se duas vezes ao mês para “fazer coisas gostosas e trocar saberes”.

2.6 Como se faz e como se come angu?

A respeito da composição do prato, pode-se dizer que o angu é servido como base para outros acompanhamentos. O Angu à Baiana é o angu de milho servido junto com um refogado de miúdos de boi ou de porco, e “carne de segunda” (cortes menos nobres), como o peito e o rabo. Encontra-se essa combinação no Angurmê, na Feira das Yabás, e em alguns ambulantes

na rua. Outra possibilidade de combinação é o angu servido do jeito mineiro, com frango com quiabo, que se encontra no Angurmê, na Casa do Nando e no Caliel. Além dessas duas combinações mais clássicas, o menu do restaurante Angurmê contém outras criações da chef Maria Júlia, que serve o angu junto com outros acompanhamentos com carne ou vegetariano. Por sua vez, a receita de Zungú com Miúdos, do RQPS, leva coração e rabada sem osso (figura 11, p. 72). Pode-se verificar, assim, que existe uma ampla variação de combinações entre os elementos usados no refogado que acompanha o angu de milho.

No cotidiano, conforme pode se perceber pelas entrevistas, o angu é acompanhado de feijão ou arroz, ou com outros vegetais, de acordo com a vontade e a disponibilidade em casa. O contador de histórias Anderson destaca no angu a sua “função” de aproveitamento integral dos alimentos quando associa aos vegetais da sua geladeira que são incorporados no angu, e aos miúdos e “carnes de segunda” que são frequentemente usados no preparo do prato.

Figura 19: Foto da receita “Zungú com Miúdos”, do livro *Cozinha dos Quilombos* (2016)



Fonte: Instituto DAGAZ

O trabalho que exige o preparo do angu, especialmente o angu à baiana, é um aspecto mencionado por Dona Neide e por Maria Júlia. Apesar de descreverem processos diferentes para o preparo da receita de cada uma, o passo a passo é complexo, com muitas etapas de preparo dos ingredientes anteriores ao preparo em si. Dona Neide relata o processo em que limpa e ferve as carnes que vão no refogado como uma parte importante da receita. Para a cozinheira, a importância se dá por dois motivos: porque ajuda a tirar a “murrinha”, o odor característico dos miúdos, e porque facilita no corte, especificamente do bofe, que “é muito difícil de cortar se ele tiver cru” (sic). Após o fervimento e resfriamento das carnes, elas são cortadas no tamanho desejado.

Maria Julia destaca que, além do refogado de carnes dar bastante trabalho por si só, o angu também exige bastante investimento por parte de quem cozinha para que fique com a consistência ideal. São aproximadamente 2 horas cozinhando e mexendo sem parar para que o ele adquira uma consistência cremosa, segundo a chefe.

2.7 Angu: comida angariadora

Pode-se perceber o caráter "angariador" ambivalente do angu relativamente a sua prevalência em situações de reuniões coletivas. Destaca-se esse caráter uma vez que esta pesquisa mostra que o angu está presente em diversas reuniões, tais como o mutirão, as festas e nas reuniões cotidianas. Se, originalmente, as casas de angu gravitavam em torno do alimento angu (Soares, 1998, p. 52), mais adiante a sua importância passa a ser em relação às redes de sociabilidade negras no Rio de Janeiro, no que Moura chama de "fragmentada senzala urbana"

(2022, p. 81) devido a sua pulsante presença no território da cidade. O que está sendo conceituado por Moura sob o termo de *senzala*, propõe-se ir além e chamar de *quilombo* ou *aquilombamento urbano*, dialogando com Fernando Luiz (entrevista, 2023). Isto porque, uma vez que eram espaços feito por negros e para negros e, por isso, passaram a sofrer perseguição das forças policiais.

A *senzala* pode ser entendida enquanto um dispositivo de poder estabelecido pelos colonizadores e escravizadores. O espaço da senzala pode ser descrito enquanto um galpão onde as “peças” – como eram denominadas as pessoas escravizadas –, estariam armazenadas e à disposição da necessidade dos senhores. Nesse sentido, a existência de uma senzala também refere-se a um processo de reificação e de desumanização daqueles a quem ela se destina. Serve, portanto, à manutenção do modelo colonialista e escravocrata de exploração e expropriação de trabalho.

Os quilombos, segundo a Fundação Palmares, eram os espaços físicos de resistência à escravidão. Ao termo é atribuída uma origem bantu, significando “povoação”. A Fundação Palmares descreve que os quilombos se formam a partir da aglomeração de escravizados fugidos de cafezais e plantações, insubmissos à exploração e à violência do sistema colonial. Estes sujeitos se estabeleciam muitas vezes no meio das matas, construindo núcleos habitacionais com relativo grau de organização e desenvolvimento social, econômico e político.²⁹

A partir do trabalho da historiadora Beatriz Nascimento (2006), podemos destacar quatro momentos de transformação das significações do termo quilombo ao longo do tempo. O primeiro refere-se a sua criação no continente africano, enquanto uma instituição da área cultural bantu, o kilombo, que descrevia a formação social do povo nômade Imbangala. Segundo Nascimento (2006), esta sociedade guerreira “era aberta a todos os estrangeiros desde que iniciados” (Nascimento, 2006, p. 119). Não criavam os filhos, pois poderiam atrapalhar os deslocamentos. Então, seu povo era constituído de estrangeiros submetidos a um ritual de iniciação, ao qual Nascimento alega substituir “o rito de passagem das demais formações de linhagem” (Nascimento, 2005, p. 119). Tal rito, caracterizado pela circuncisão, incorporava jovens de diversas linhagens a mesma sociedade guerreira. Nesse contexto, kilombo denominava diferentes coisas: a casa sagrada onde era praticado o rito de iniciação; “os próprios

²⁹ <https://www.gov.br/palmares/pt-br/departamentos/protecao-preservacao-e-articulacao/serra-da-barriga-1/quilombo>. Acesso em 30 abr. 2025.

indivíduos ao se incorporarem à sociedade Imbangala” (Nascimento, 2005, p. 119); e o acampamento de “escravos fugitivos” e de Imbangalas em comércio negreiro com os portugueses.

O segundo momento narra a chegada desta instituição a este continente. Kabengele Munanga (1996) recorda que “Zumbi, líder do Quilombo dos Palmares, foi morto em 1695, quase no fim do século XVII. Coincidentemente, a formação da instituição quilombo no continente africano, especificamente na área cultural bantu, aconteceu também nos séculos XVI e XVII” (Munanga, 1996, p. 63). Assim, tendo sua origem no território bantu, sob o termo quilombo, ao atravessar o Atlântico no século XVI, transforma-se em quilombo e ganha outros contornos para responder às demandas específicas dos períodos colonial e Imperial do Brasil (Nascimento, 2006, p. 119-122), sendo usado em um primeiro momento pelas autoridades portuguesas para denominar “toda habitação de negros fugidos que passem de cinco, em parte desprovida, ainda que não tenham ranchos levantados nem se achem pilões neles” (Nascimento, 2005, p. 119), demonstrando uma associação direta com a fuga, e não necessariamente com algum grau de organização social ou política desses grupos. Passa por transformações, inclusive por criminalização ao ser tomado como um “valhacouto de bandidos”, assemelhando-se enquanto ameaça à integridade do Império, sendo seus integrantes penalizados de forma semelhante às insurreições: a degola. (Nascimento, 2005, p. 122).

O terceiro momento pode ser percebido no fim do século XIX, quando o quilombo passa a representar um “instrumento ideológico contra as formas de opressão” (Nascimento, 2006, p. 122), alimentando, segundo a autora, o sonho de liberdade de diversos grupos escravizados de São Paulo, a partir da articulação com a retórica abolicionista. Este terceiro momento é marcado pela mudança de significação do quilombo como apenas uma instituição para simbolizar a resistência contra o colonialismo (Nascimento, 2006, p. 122).

O quarto momento, que acredita-se estar em vigência até os dias atuais, destaca-se pelo uso da retórica do quilombo enquanto símbolo de resistência no século XX pelos movimentos negros nos anos 1970, marcados pela repressão da ditadura militar. Neste quarto momento, a retórica de resistência que antes confrontava o poder colonial, agora se volta contra o colonialismo cultural, buscando reafirmar a herança africana e buscando a valorização da identidade étnica (Nascimento, 2006, p. 123-124). Estas autoafirmações puderam ser articuladas e verbalizadas porque as comunidades negras não eram interpretadas como uma ameaça direta ao governo militar, segundo a autora (Nascimento, 2005, p. 123), sendo inclusive

possível para que o grupo Palmares do Rio Grande do Sul propusessem em 1974 uma data comemorativa alternativa ao 13 de maio (associada à ideia de suposta benevolência da princesa Isabel), a saber o 20 de novembro, data de assassinato de Zumbi dos Palmares, que hoje institui o Dia da Consciência Negra ou Afro-Brasileira no calendário cívico nacional.

No documentário “Ori” (1989), Beatriz Nascimento argumenta que “quilombo” não é uma ideia do passado, mas um continuum cultural de aglutinação. A ampliação do significado de quilombo passa a compreender um sentido ideológico, “no sentido de agregação, comunidade e resistência pelo reconhecimento da humanidade e preservação dos símbolos culturais do povo negro”, conforme destaca Stéfane Souto (2020). Para Souto,

O pensamento de Nascimento se contrapõe a esse percurso narrativo oficial à medida que busca olhar para a história do quilombo não pela perspectiva do Estado brasileiro, mas através dos símbolos e significados que a vivência quilombista alimentou no imaginário negro em toda a experiência da diáspora. Ainda que a noção de quilombo tenha permanecido intrinsecamente ligada à ideia de fuga no imaginário nacional, a autora nos mostra, por exemplo, que a fuga nada tem a ver com uma posição resiliente de desistência, derrota ou covardia frente ao regime escravocrata, sendo na verdade um recuo estratégico pela sobrevivência e pela criação de melhores condições de vida. Novamente, uma possibilidade nos dias de destruição. (Souto, 2021, p. 90).

É nesse sentido que os movimentos de insurreição, sejam aqueles que se iniciam dentro do espaço de uma senzala, ou aqueles que se dão nas ruas do Rio de Janeiro Imperial, os quais exploram brechas e fissuras que permeiam a brutalidade do exercício de poder, podem ser nomeados enquanto práticas de *aquilombamento*. Os zungús se mostram muito mais próximos a essa lógica de ruptura do poder escravocrata a partir das brechas do que com a lógica da senzala em si, que estaria próxima a uma lógica de um armazém funesto. Na medida em que a rede de zungús se fortalece a partir da possibilidade de circulação dos escravizados pelas ruas do Rio de Janeiro, e articula uma rede de contato que protege escravizados em fuga e viabiliza que estes sejam encaminhados para quilombos no interior do Estado, como demonstrado por Soares (1998), pode-se perceber que a lógica que opera por detrás da consolidação dos zungús enquanto uma “instituição escrava”, na verdade, aproxima-se da lógica do *aquilombamento*.

Soares (1998) sugere que o fim da “era” dos zungús se dá em 1889, quando encontra-se a última menção a tais estabelecimentos nos jornais da época. Seu retorno aparece vinculado ao início das atividades do Angu do Gomes, na década de 1950. Confrontando a constatação de Soares (1998) com a percepção de Fernando Luiz, para quem os zungús seguiram existindo na ilegalidade após esta data, pode-se sugerir que o prato que o intervalo entre 1889 e o início das

atividades comerciais do Angu do Gomes representa fala de um período em que o angu está *subterrâneo* nas ruas da cidade³⁰.

No entanto, nota-se que isto o que está sendo chamado de *angariador* também pode ser vislumbrado no caso do Angu do Gomes. Prosseguindo com a discussão a respeito da capacidade de suscitar reuniões, se tomará como exemplo o caso deste restaurante que, mais tarde, no século XX, deu continuidade à tradição de comensalidade em torno do prato.

O avô de Rigo, Sr. Basílio Pinto Moreira, foi sócio junto com João Gomes na década de 1950³¹. Basílio trabalhava com seu pai em uma lanchonete da família localizada na Praça Tiradentes. O estabelecimento era muito frequentado pelos artistas da época: na praça se localiza até hoje o Teatro João Caetano e o Teatro Carlos Gomes. Na época, os teatros hospedavam a gravação de programas de rádio e era comum que, entre as apresentações, os artistas ficassem no bar, aguardando serem anunciados no rádio. Dentre os clientes ilustres da lanchonete, Rigo cita Cyro Monteiro, cantor com grande relevância para o cenário do rádio carioca, aclamado por Vinicius de Moraes como o maior de sua época, perdendo apenas para João Gilberto (Aguiar, 2013).

Os seus atuais donos falam com muito entusiasmo sobre a popularidade do angu servido em suas carrocinhas e seus salões. Pessoas com as mais diversas origens e status se reuniam no restaurante ou nas calçadas, e ali eram igualadas pela fome de angu.

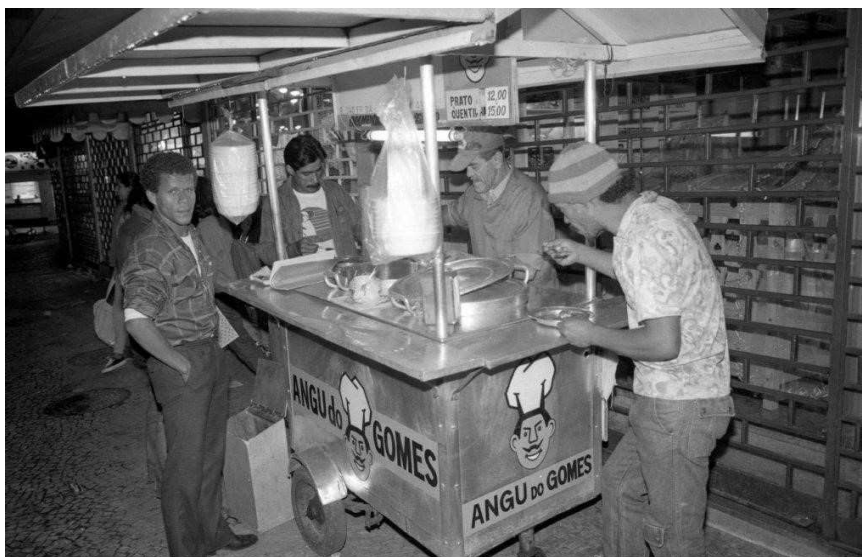
Para além do trecho da entrevista concedida ao Jornal O Globo, publicada em 21/09/2019, o restaurante está relacionado a duas outras histórias, as quais encontram-se publicadas em meios impressos. A primeira se desenrolou durante os anos da ditadura cívico-militar, mas foi revelada recentemente por Cláudio Guerra, ex-delegado da polícia civil do Espírito Santo e torturador. No livro *Memórias de uma Guerra Suja* (2013), Guerra conta sobre o referido restaurante ter sido palco de planejamento de ações dos militares, incluindo assassinatos comuns ou com motivações políticas, atentados com bombas e outras táticas para desmobilizar os grupos de esquerda. Reuniões entre militares ligados ao governo aconteciam

³⁰ Fora do campo da mercabilidade, o consumo do angu permanece nos lares e vizinhanças de famílias negras. Percebemos isso a partir da fala dos nossos entrevistados, como veremos na sessão *Comida de festa, do cotidiano e de mutirão*, no capítulo 3.

³¹ As informações aqui descritas foram obtidas por meio de conversa inicial onde ainda estavam sendo tratados os termos da entrevista. Essas falas do informante chamaram a atenção pois trazem elementos que foram possíveis de serem identificados em material público de revista. Nesse sentido, gostaria de registrar que, de fato, não há uma única narrativa, ou narrativas idênticas para narrar um mesmo acontecimento. No entanto, podemos perceber que há, de fato, construções que não estão totalmente em choque, mas apontam para convergências em relação a um ponto inicial.

em torno das mesas que serviam angu. Este período ditatorial se desdobrou entre 1964 e 1985, anos em que o Angu do Gomes estava em pleno funcionamento com um restaurante de salão, inaugurado em 1965 na Rua São Francisco da Prainha, e havia uma extensa frota de carrocinhas espalhadas pela cidade.

Figura 20: Clientela diversa orbita uma carrocinha do Angu do Gomes



Fonte: <https://riomemorias.com.br/memoria/angu-do-gomes/>

A outra história do restaurante ocorreu em 2008 e relaciona-se com sua reabertura após o fechamento nos anos 1980. A sambista Beth Carvalho contratou Rigo Duarte, neto do primeiro dono Basílio e um dos atuais sócios do restaurante, para servir angu em sua festa de aniversário de 60 anos. Percebendo que o prato fazia falta no mundo do samba, Rigo conta que foi o estopim para retomar as atividades do restaurante. Pouco antes desse evento, em 2003, o irmão de Rigo, o músico Diogo Duarte, promovia um samba chamado CASCA, acrônimo para Confraria dos Amigos do Samba, Choro e Angu, no Bar Bode Cheiroso, na Tijuca. O angu desta roda de samba era preparado por Rigo, que diz ter aprendido a receita com o avô, “já que todo aniversário lá em casa era na base do angu” (Rigo, entrevista ao jornal O Globo, 2019).³²

³² “Aos 90 anos, um dos fundadores do Angu do Gomes celebra resistência da marca”. (O globo, 21/09/2019) Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rio/aos-90-anos-um-dos-fundadores-do-angu-do-gomes-celebra-resistencia-da-marca-23964177>. Acesso em: 19/02/2025, às 10:21.

Figura 21 – Uma das barracas do Angu do Gomes em 1979, localizada na Praça XV.



Desde sua fundação, a Praça XV, na região central, segue sendo um ponto de grande circulação de pessoas na cidade do Rio de Janeiro.

Fonte: Jornal O Globo. Foto: Paulo Moreira / Agência O Globo

Figura 22 – Restaurante do Angu do Gomes hoje



Foto da fachada da única unidade do restaurante em funcionamento atualmente.

Fonte: <https://diariodorio.com/historia-do-angu-do-gomes/>

Capítulo 3 – Angus: memória e identidade

“As identidades não estão escritas no céu”

Massimo Montanari (2013, p. 188)

A memória, enquanto um fenômeno que por muito tempo foi tratado como *a priori* individual, foi abordada por Halbwachs (2004) como uma produção dialética entre indivíduo e coletivo. Em outras palavras, o autor considera que tanto a memória individual é influenciada por memórias coletivas ou de outras pessoas, como a memória coletiva é constituída de fragmentos de diversas memórias individuais, as quais logicamente passaram pelo mesmo processo de influência mútua. Outro conceito importante introduzido pelo autor refere-se aos *quadros sociais da memória*, que designaram a escolha de determinadas memórias relevantes para um determinado coletivo (Halbwachs, 1994). A ideia de *enquadrar* faz referência a uma composição imagética, tal como se dá nos processos de elaboração artísticas audiovisuais e plásticas, nos quais se faz necessário escolher quais elementos irão compor um quadro.

As elaborações de Halbwachs foram expandidas por outros autores, então, de modo a compreender outros elementos para compor a dinâmica de produção de memória e esquecimento proposta pelo autor. Por exemplo, a relação entre processos de produção de memória e os processos de formação de identidade, que foi abordada por Michael Pollak (1992) ao relacionar os dois processos no âmbito da história oral. Nesta área de estudos, no qual são valorizadas as narrativas tecidas na oralidade para a construção de um saber historiográfico, verifica-se que, normalmente, há uma disparidade entre dados documentais encontrados em registros oficiais e a experiência subjetiva dos sujeitos.

Ao tomar o conceito de *quadro de memórias* de Halbwachs (1994), Pollak (1992) o expande, conferindo uma dimensão processual e dinâmica. Introduz, assim, o conceito de *trabalho de enquadramento de memória*, que considera que as memórias construídas são fruto de conflitos e negociações, desnaturalizando a relação entre coletividades e memória. O autor atribui aos historiadores parte da realização desse trabalho (Pollak, 1992).

Para Pollak (1992), portanto, a permanência de uma determinada memória não é acidental. Esta se dá consoante com a prevalência de um ponto de vista, os quais são determinados a partir de quem tem legitimidade para tais reivindicações. Portanto, "a memória é seletiva. Nem tudo fica gravado. Nem tudo fica registrado" (Pollak, 1992, p. 4). As tensões e

negociações entre diferentes atores e coletividades produzem o *trabalho de enquadramento de memória*, "pelo qual uma determinada perspectiva sobre o passado, progressivamente construída, se torna vitoriosa e hegemônica e, assim, se institucionaliza" (Almeida, 2018).

Nesse sentido, o trabalho de enquadramento de memória estaria alinhado com a produção de identidades coletivas. Para Pollak (1992), a produção de identidades pode ser pensada nos seguintes três elementos. Primeiro, se há unidade física, um sentimento de fronteira física, seja o corpo da pessoa, ou fronteiras de pertencimento ao grupo, no caso de um coletivo. Segundo, se há continuidade dentro do tempo, seja no sentido físico, moral ou psicológico. Este aspecto é especificamente relevante para o trabalho, pois lida-se com uma constituição de identidade negra no Rio de Janeiro, a qual abarca uma discussão a respeito dos processos históricos da diáspora compulsória de africanos para o Brasil. E por fim, deve haver o sentimento de coerência por parte do sujeito, ou seja, de que haja uma unificação entre os diferentes elementos que formam um indivíduo, de modo que uma forte ruptura desse sentimento de unidade é percebida socialmente a partir de categorias psicopatológicas (Pollak, 1992, p. 5). Portanto, para o autor, "*a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade*" (grifo do autor).

A memória e a identidade, enquanto fenômenos negociáveis, não devem ser compreendidos enquanto parte da essência de um indivíduo ou de um coletivo (Pollak, 1992). Sándor Ferenczi (1990) compreende a memória como "uma coleção de cicatrizes de choques no Ego" (29-05-1932/1990), se fazendo possível a partir do trauma. Pode-se pensar que existe algo de traumático, de inenarrável, na experiência subjetiva. O papel da memória na constituição da identidade perpassa pela assimilação de fragmentos que irão compor uma unidade imaginária de um sujeito e/ou de um grupo, apontando para uma escolha. Escolha esta que pode ter aspectos inconscientes, considerando as premissas da psicanálise, e outras escolhas mais conscientes que estariam ligadas uma intenção de posicionamento diante de um Outro, ao estabelecer aquilo que não pertence a si. No caso das comunidades e nações, pode-se trazer a ideia de projeto de Nação:

[...] as culturas nacionais não são sistemas unificados e sim, sistemas constituídos de diferenças étnicas, sociais e culturais. Forjadas no âmbito de processos culturais a representação da cultura nacional ganha contornos através de sistemas simbólicos, cujos significados produzem e estabelecem identidades a partir de relações de poder. Nesta perspectiva, identidades culturais, ou como aqui nos interessa, as identidades nacionais, resultam de jogos políticos onde diferenças são iluminadas no intuito de particularizar a nação e um patrimônio, selecionado para simbolicamente representá-la. "Projetos de nação" sempre acompanharam regimes de governo e foram instrumentos destes para ligar o Estado a seus membros e estes entre si. Nestes

“projetos” são buscadas e reafirmadas categorias que sustentam um sentimento de pertencimento e lealdade entre os membros de uma nação, assim como a ideia de uma tradição cultural comum, operação simbólica que de acordo com Benedict Anderson (1989) seriam as “comunidades imaginadas”. Neste sentido, é possível pensar nação enquanto sistema classificatório, pois é possível perceber as relações simbólicas entre o Estado e seus membros e destes entre si e, paralelamente, em decorrência da observação destes sistemas classificatórios simbólicos, capturar a utilização do símbolo “nação” para realização de projetos políticos que fundamentam os interesses que se deseja veicular. (Oliveira, 2020, p. 159)

As identidades nacionais são, portanto, sistemas de identidades coletivas necessariamente alinhadas com aquilo que se deseja construir para com aquele coletivo. Os esforços empenhados nessa construção se servem de diferentes materiais, dentre os quais interessa, aqui, os folcloristas. O trabalho de Luís da Câmara Cascudo, até hoje considerado uma grande referência nos estudos da cultura brasileira, foi financiado pelo Estado com o objetivo de produzir registros do que seriam as manifestações culturais autênticas brasileiras. Além do icônico *História da Alimentação no Brasil* (1967), o intelectual foi autor de uma extensa obra que auxiliou na institucionalização de manifestações da cultura popular. Diante das condições que viabilizaram o desenvolvimento do seu trabalho, não pode-se deixar de levar em consideração que o financiamento estatal muito provavelmente produziu um viés que se daria pela criação de condições para sustentar a identidade nacional que estaria sendo forjada naquela época. Uma identidade nacional que, naquele momento e por muito tempo, se utilizaria das ideias de Gilberto Freyre.

Dito isto, vale pontuar que a construção dessas narrativas coletivas demanda trabalhos diferentes de elaboração, seja por parte dos intelectuais, seja por parte de outros grupos que constituem um coletivo.

A elaboração pode ser definida como a integração de afetos e ideias. A elaboração é o trabalho psíquico realizado pelo sujeito ao ser convocado para dar algum sentido para determinada falta. Tal trabalho está por trás de toda e qualquer enunciação. O conceito *elaboração psíquica* é definido por Laplanche & Pontalis (1991, p. 143) enquanto uma "expressão utilizada por Freud para designar, em diversos contextos, o trabalho realizado pelo aparelho psíquico como fim de dominar as excitações que chegam até ele e cuja acumulação corre o risco de ser patogênica". A elaboração psíquica, portanto, não é um fenômeno exclusivamente percebido no contexto da clínica, como o da sublimação. Os autores prosseguem:

Se relacionássemos os usos que Freud faz da noção de elaboração psíquica na teoria da histeria e na teoria das neuroses atuais, poderíamos ser levados a distinguir dois aspectos: 1º a transformação da quantidade física em qualidade psíquica; 2º o estabelecimento de caminhos associativos, que supõe como condição prévia essa transformação. [...] A noção de elaboração forneceria assim uma transição entre o registro econômico e o registro simbólico do freudismo. (Laplanche & Pontalis, 1991, p. 144).

Sendo um trabalho do aparelho psíquico que se desdobra para outros aspectos da vida do sujeito, para outros contextos, e que tem como objetivo integrar as experiências vividas por ele e dar algum sentido a elas, o trabalho de elaboração pode ser relacionado ao exercício da criatividade. Mais que isso, o referido trabalho realizado pelo psiquismo aponta para uma relação com a criação de saídas possíveis para o sujeito, as quais são necessariamente atravessadas pelo seu contexto sócio-histórico. Esse trabalho depende de um enquadre proporcionado pelo *setting* analítico, que é fundamentalmente constituído pelo tempo, pelo espaço e pelo pagamento. Este enquadre viabiliza que, por meio da relação de transferencial entre a dupla analisante-analista, afetos e ideias inconscientes sejam projetados na relação e na figura do analista, e a partir do manejo da resistência do paciente por parte do analista, esse material psíquico seja trabalhado a fim de ganhar algum contorno, alguma integração.

Raluca Soreanu (2018), no entanto, sugere que o trabalho psíquico denotado pelo conceito psicanalítico de *elaboração* (*working-through*) não é algo exclusivo do *setting* analítico. Em seu livro *Working-through Collective Wounds*, Soreanu (2018) se debruça sobre as jornadas de 2013, nas quais o Brasil se viu diante de uma efervescência de grandes massas mobilizadas em torno de um enorme descontentamento generalizado. A autora atribuiu a tal movimento social uma capacidade de estabelecer um enquadre, similar ao enquadre clínico (no entanto diferente no que se refere a este último ser um enquadre mais individualizado), que viabiliza a associação livre e elaboração de feridas coletivas.

Alguns coletivos geram analogias insubstanciais: mesmo quando muitos corpos ocupam uma praça por um determinado tempo, mesmo quando eles se engajam em um ritual de protestos ou evento de memorialização, pouca coisa muda e pouca coisa permanece. ‘O dia seguinte’ apaga seus produtos e traços. No entanto, existem coletivos que são capazes de produzir analogias simbólicas: ao juntar uma gama de coisas – matéria, palavras, cânticos, ritmos, formas geométricas, ocupações de espaços físicos, movimento, memórias de diferentes temporalidades – a elaboração dos restos traumáticos se torna possível. (Soreanu, 2018, p. 20)³³

³³Some collectives generate unsubstantial analogies: even when many bodies occupy a square for a while, even when they engage in a ritual of protest or event of memorialisation, very little shifts and very little endures. ‘The morning after’ erases their products and traces. Yet there are collectives that are capable of producing symbolic analogies: by putting together a mesh of things – matter, words, chants, rhythms, geometrical forms,

A transformação de feridas em cicatrizes é realizada por meio da elaboração. E apenas mediante essa transformação é que as cicatrizes poderão se tornar algo que vá marcar o Eu – ou coletivos –, podendo, então, constituir memória.

Tanto o trabalho de *elaboração* descrito por Soreanu (2018) como o *trabalho de enquadramento de memória* (Pollak, 1992) podem ser colocados em diálogo para servir de base para a análise do contexto das elaborações dos movimentos negros brasileiros, especificamente do Rio de Janeiro. Os dois conceitos trazem uma perspectiva processual e de formação contínua, e denotam uma transformação das narrativas de memória e de identidade. Ao considerar que o trabalho de elaboração é anterior ao de formação de memórias, e este, por sua vez, anterior à formação de identidades, percebe-se que há um certo encadeamento de eventos e processos que produzem narrativas cada vez mais densas e complexas. A complexidade em questão refere-se à capacidade de abarcar as cicatrizes daquele material que passou por elaboração. As *memórias-feridas*, ao tornarem-se *cicatrizes-memórias*, são a matéria-prima que compõe um Eu, esta unidade com certa coerência e senso de continuidade, características que marcam o reconhecimento de uma identidade. Em outras palavras, portanto, é possível dizer que uma parte importante da constituição da identidade de um sujeito ou de um coletivo passa pela formação de *cicatrizes-memórias* e produção de narrativas sobre elas, as quais remetem às feridas e aos choques pelos quais aquele ente passou.

Além disso, tomar o *enquadramento* em si enquanto um elemento a ser considerado abre caminhos de análise. Isto porque passa-se a considerar a intencionalidade de inclusão ou exclusão de determinados elementos para a construção de uma narrativa de um coletivo. Por exemplo, que o que se tem relativamente à identidade nacional é artificial, no sentido de ser um produto fruto de um processo, e que o exercício de questionar sua naturalidade se faz importante.

A partir desse questionamento, pode-se identificar as mudanças nos enquadramentos produzidos. Um enquadramento outro pode servir para valorizar o que Pollak (1989) chama de *memórias subterrâneas*. Este conceito designa aquelas memórias que por variadas razões ficam de fora da memória hegemônica. Ou seja, enquadramentos que abarquem memórias outrora subterrâneas, em processos tais como a *patrimonialização das diferenças* (Abreu, 2015), que

occupations of physical space, movement, memories of different temporalities – the working-through of traumatic residues becomes possible.

visa positivar as singularidades locais e valorizar institucionalmente a pluralidade de manifestações culturais no contexto brasileiro.

A cidade [do Rio de Janeiro] vem sendo palco de disputas patrimoniais importantes na sua região portuária que se desdobram em ações locais e globais. Essas disputas patrimoniais estão vinculadas a disputas de narrativas a respeito do que se entende por herança e legado, ou seja do que reconhecemos que nos constitui enquanto um coletivo. Neste caso, estamos lidando com o tensionamento do que se entendia até então enquanto uma identidade nacional brasileira. (Resende, 2024).

Vassalo e Cicalo (2015) levantam o debate em torno de ações de patrimonialização do território conhecido por Pequena África Carioca. As discussões a respeito da patrimonialização do Cais do Valongo, do Cemitério dos Pretos Novos e outros marcos incluídos no Circuito da Herança Africana fazem parte da Rota da Memória do Escravo, promovido pela Unesco, e está inserido em um contexto maior de reparações históricas em torno das violências praticadas durante as investidas colonialistas. Dentre as reparações, a Unesco vem se mobilizando desde sua criação após o fim da Segunda Guerra Mundial para combater o racismo e a noção biologizante de raça (Maio & Santos, 2010), bem como a promoção da diversidade cultural.

Retomando a discussão de que processos de patrimonialização operam mudanças nas representações identitárias nacionais, pode-se vislumbrar esses novos paradigmas de patrimonialização enquanto ferramentas para uma reelaboração dessas feridas sociais, talvez transformando-as em cicatrizes. Para que o trabalho de elaboração e simbolização ocorra, é necessária a invenção de um novo vocabulário de prazer (Soreanu, 2016). Entende-se, assim, que a patrimonialização de memórias subterrâneas aponta para um novo *enquadramento da memória* ao incluir outras narrativas, sejam elas as *memórias subterrâneas* de outrora que ganham outro destaque nesse novo enquadre. E este novo enquadre está sujeito a tensionamento uma vez que engloba processos de produção de novas maneiras de narrar um determinado acontecimento, e a produção de memória está vinculada à produção de identidade.

Nesse sentido, se estabelecerá um diálogo com Stuart Hall, quando o sociólogo levanta o debate a respeito da constituição da identidade enquanto um *processo* que se faz a partir do estabelecimento de uma diferença. Para Hall (2006), não é possível considerar que a identidade cultural seja constituída de um núcleo imutável que concentre as características de um determinado grupo, as quais estariam encobertas por características mais fluidas e menos importantes para sua caracterização. A identidade é concebida como um conceito estratégico e posicional, a qual emerge a partir de um contexto específico dentro do qual se faz necessário

estabelecer a diferença em relação a um outro, sofrendo alterações que acompanham mudanças nos elementos dessa equação. Novos contextos produzem novas identidades. A identidade cultural é, portanto, um *tornar-se*, e não apenas um *ser* (Hall, 2006). O *tornar-se* conjuga o uso de recursos simbólicos e imaginários compartilhados para produzir respostas relativas à possibilidade de enunciação em primeira pessoa a respeito do que se pode vir a ser, a como se tem sido representado até então e como essa representação afeta a forma como pode-se representar a si próprio. Tais recursos simbólicos e imaginários referem-se a um suposto passado com o qual se mantém alguma correspondência, servindo de fonte para uma origem evocada pelas identidades (Hall, 2008).

Para pensar a construção dessa narrativa que amarra o senso de identidade de um coletivo, mesmo que temporariamente, Hall (2008) evoca-se a ideia de "invenção da tradição" de Eric Hobsbawn, a qual se pauta em um processo de tornar-se um *mesmo* que se transforma. Não se trata de um retorno às raízes, como uma apropriação crua de um elemento do passado identificado como elementar àquela identidade, mas um renegociar com as rotas que foram possíveis até então.

Nesse sentido, pode-se pensar o angu enquanto esse elemento com o qual existe uma identificação, e a sua permanência enquanto um prato que constitui a identidade afrodiaspórica na atualidade como partes dessa renegociação de rotas que se fazem possíveis para a transmissão e constante relevância deste prato na alimentação no Rio de Janeiro, e no imaginário a respeito do legado da diáspora africana na referida cidade. O discurso, ancorado em lugares históricos e institucionais, viabiliza uma narrativização do Eu, ou seja, a produção de uma narrativa que marca uma diferença e articula uma exclusão daquilo o que não contribui para este senso de identidade. Sendo esta identidade produzida em relação, sua constituição está diretamente ligada aos encontros entre aqueles que se encontram identificados e não identificados com a narrativa em questão. Ao produzir uma circunscrição, consequentemente há a produção de um resto, o qual contribui para a identificação do que está "dentro". Estes processos são constantes e estão em contínua mudança a depender de diversos fatores e contextos e suas diferentes demandas de reposicionamento identitário.

Ao pensar no contexto de diásporas e exílio, Mintz destaca o papel da comida enquanto um fator de identificação social que perpassa as dinâmicas de formação de laços, os quais estão

sujeitos à processos identificatórios. Identificação esta que se produz a partir de traços pelos quais se torna possível estabelecer uma ligação até o outro.

A identificação de uma cozinha pode levar em consideração diversos aspectos, desde a cadeia de produção, distribuição, preparo e consumo de alimentos (Goody, 1982; Contreras & Arnaiz, 2005), processos que se articulam à organização social. Por outro lado, Mintz (1985) observa não ser possível vislumbrar um significado fora do contexto em que é utilizado, de modo que pensar as bases culturais, históricas, sociais e materiais tornam-se decisivas para pensar a cozinha.

A relação entre objetos, mercadorias, e a produção de identidades se relacionam na medida em que uma pessoa ou um grupo irá atribuir valores ao objeto a depender do contexto em que este é usado e da finalidade atribuída. As transformações de objetos em outra coisa, com um valor para além do mercadológico é explorada por Arjun Appadurai (1986) e ajuda a compreender que o valor dos pratos de comidas dentro de uma determinada cozinha muitas vezes está relacionada ao seu valor simbólico, sua *outra vida* para além da condição de mercadoria. A estes outros usos, pode-se relacionar com a atribuição de sentido e elaboração subjetiva, pela qual um objeto qualquer (uma mercadoria igual a tantas outras) é transformado em um objeto especial dentro de um determinado contexto para um determinado grupo de pessoas.

A experiência com um alimento envolve uma dimensão estética importante, associada aos cinco sentidos, e que pode compor a memória alimentar de um grupo (Woortmann, 2016, p. 63). Memória alimentar esta que “constitui um discurso sobre o passado e mais do que isso, constitui um discurso sobre o presente que se manifesta na execução de comportamentos e práticas e aponta para sua continuidade no futuro” (Woortmann, 2016, p. 63-62).

A experiência estética é o que está por trás da formação do gosto. Esta experiência que, para Montanari (2013), é subjetiva, fugaz e incomunicável. O autor, no entanto, considera uma segunda acepção para o termo gosto, que se refere ao *saber*. Esta segunda acepção olha para o processo de valoração da experiência sensorial.

Sob esse ponto de vista, o gosto não é de fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada. É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os ‘valores’ de uma sociedade (Montanari, 2013, p. 96).

O gosto, então, aparece como esse elemento que é constituído a partir da experiência estética. Sua tangibilidade, possibilitada pela comunicabilidade, remete à construção de identidades e de memórias individual e coletiva, sejam estas alimentares ou não.

A investigação de aspectos referentes à estética, no entanto, mostra-se um tanto quando desafiadora, conforme colocam Mintz e Price (2003), atribuindo o pouco material disponível na antropologia à precariedade dos instrumentos conceituais, os quais podem ser interpretados enquanto uma criação de vocabulário para interpretar a realidade:

Nossa falta de conhecimento íntimo de uma sociedade que se faz necessário para descrever os conceitos de determinismo ou de estética de um povo, por exemplo, contrasta nitidamente com a nossa capacidade de analisar um tema mais convencional do ponto de vista antropológico, como seus padrões de moradia (Mintz e Price, 2003, p. 31).

Concorda-se com os autores quando estes defendem que “essa negligência tenha menos a ver com a importância que tais conceitos devem ter na descrição cultural (etnográfica) do que com a pobreza de nossos instrumentos conceituais” (Mintz & Price, 2003, p. 31). Apesar dos instrumentos formulados para a investigação proposta nesta dissertação não terem sido pensados para investigar exatamente aspectos estéticos, os participantes trouxeram em suas falas elementos que remetem a esse campo da experiência, através da observação e investigação do gosto. É nesse sentido que deve-se considerar a dimensão da estética do gosto nas análises. Com Montanari (2013), pode-se ressignificar o empecilho enfrentado por Mintz e Price (2003) ao qualificarem a dificuldade em investigar as questões referentes às estéticas. A partir do pressuposto apresentado por Montanari (2013) de que o gosto pode refletir uma valoração da experiência sensível, e que essa valoração é um conteúdo transmitido e compartilhado por um grupo, ela pode ser uma ponte para a investigação da experiência estética.

Sobre a dimensão estética na constituição de identidade, Luce Giard (2013) argumenta que

Toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência; esta geografia é tão fortemente culturalizada quanto às representações da saúde e da boa educação à mesa e, conseqüentemente, é também historicizada. No final dessas exclusões e dessas escolhas, o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contraordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal. Sua escolha depende de uma soma de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-histórias. (Giard, 2013, p. 251-252).

A experiência estética *em si* talvez seja inacessível até o momento, no entanto é possível investigar os desdobramentos e as significações produzidas para ela e a partir dela. E são essas significações que interessam em termos de construção de narrativas que sustentam uma identidade.

Tais significações não se sustentam unicamente na experiência sensorial. Retomando a analogia entre alimentação e linguagem, pode-se destacar aqui processos de substituição que ocorrem frequentemente em culturas alimentares. Montanari destaca que isso é possível porque as comidas não são apreendidas unicamente por seu valor objetivo, mas principalmente por seu valor simbólico.

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e identidades de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida dos outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua. Mais ainda que a palavra, a comida se presta a mediar, entre culturas diversas e abrindo os sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações. (Montanari, 2013, p. 183-4).

As substituições acontecem muitas vezes em contexto de contato entre dois ou mais sistemas alimentares diferentes. Nesse sentido, cabe destacar a relação entre *identidade e troca*, explicitada pelo autor. As duas noções são frequentemente invocadas em contraposição, de forma que a preservação de uma suposta identidade e patrimônio cultural reconhecido por uma sociedade em seu próprio passado pudessem ter sua salvaguarda ameaçada diante de trocas culturais (Montanari, 2013, p. 184). No entanto, a percepção de identidades enquanto realidades metafísicas, atemporais e imutáveis, é equivocada, como viu-se anteriormente, e remete à construção de um passado mítico que abarcaria essas raízes e origens de um povo. As identidades, especialmente as alimentares, estão sujeitas a modificações a depender dos novos contextos que se desvelam³⁴.

Em um contexto tal como a diáspora africana promovida sob a brutalidade de tráfico humano, cujas vítimas foram separadas de suas referências culturais, a produção de identidades

³⁴ O autor exemplifica sua explicação com o caso europeu, em que ocorreu a integração das tradições romana (pão, vinho e óleos) e “bárbara” (carne, cerveja e gorduras animais), as quais eram conflitantes a princípio, produzindo uma nova identidade cultural e alimentar que se contrapunha a ascensão do islamismo, que elegiam outros elementos para se identificar culturalmente. A cultura alimentar europeia passa a atribuir ao pão e ao porco um “valor forte”, e distanciam das identidades islâmicas, “que não carregava aqueles alimentos de significados simbólicos igualmente decisivos (o pão) ou até mesmo os rejeitava como impuros (o vinho e o porco)” (Montanari, 2013, p. 185).

foi marcada pelo traço comum do rompimento forçado com suas origens. Esse traço em comum é o que caracteriza, para Paul Gilroy, o Atlântico Negro (2008). Além disso, nesse contexto, a questão identitária ganha contornos específicos que dizem respeito à assimilação de elementos culturais de diversas origens, fossem africanas, europeias ou autóctones, que se encontram a partir do acontecimento da empreitada colonialista promovida pelos portugueses no Atlântico. Nesse sentido, vale considerar questionamentos sobre quais são os processos subjacentes à construção de uma(s) identidade(s) negra(s) e a que e a quem serve(m) esta(s) identidade(s) dentro do contexto supracitado.

Enfim, mostrou-se como a identidade tem um caráter processual e é produzida em oposição a outra coisa. Ela é, portanto, fruto de um contexto sócio-histórico bem determinado, e da movimentação de um coletivo em uma direção específica de autodeterminação a partir da construção de uma narrativa sobre si mesmo. Dentre as maneiras de expressão e composição dessas narrativas, a cozinha se apresenta como um sistema importante de valores, símbolos e técnicas agrônomas, culinárias e hospitaleiras que corroboram com a diferenciação de si em relação aos outros. Nesse sentido, seguir-se-á para a discussão do caso da culinária do Rio de Janeiro, considerando suas especificidades.

3.1 Angu e identidades negras

Mintz e Price (2003) e Gilroy (2012) dissertam sobre processos subjacentes às transformações culturais que sustentam a criação do contexto cultural afro-americano. Uma vez que “os africanos que chegaram ao Novo Mundo não compuseram *grupos* logo de saída” (Mintz e Price, 2003, p. 37), compondo *multidões* muito heterogêneas, a criação de *comunidades de pessoas* dependeu de processos de mudanças culturais mobilizadas pelos escravizados: “portanto, a tarefa organizacional dos africanos escravizados no Novo Mundo foi a de criar instituições – instituições que se mostrassem receptivas às necessidades da vida cotidiana, dentro das condições limitante que a escravidão lhes impunha” (Mintz e Price, 2003, p. 38).

Gilroy, ao discutir o lugar de destaque da música negra nesses processos de transformação cultural:

Examinar o lugar da música no mundo do Atlântico negro significa observar a autocompreensão articulada pelos músicos que a têm produzido, o uso simbólico que lhe é dado por outros artistas e escritores negros e as relações sociais que têm produzido e reproduzido a cultura expressiva única, na qual a música constitui um elemento central e mesmo fundamental. (Gilroy, 2012, p. 161).

Gilroy segue propondo “que o compartilhamento de formas culturais negras pós-escravidão seja abordado por meio de questões relacionadas que convergem na análise da música negra e das relações sociais que a sustentam” (Gilroy, 2012, p. 161). À proposição de Gilroy, pode-se acrescentar a observação realizada por Angélica Ferrarez, Luiz Antonio Simas, Vinícius Natal e Ynaê Lopes dos Santos, “a comida é elemento fundamental e indissociável em toda atividade relacionada à cultura afrodiaspórica. E as atividades de samba no Rio de Janeiro reproduzem e atualizam a dinâmica do comer/beber da tradição africana” (Ferrarez et al. 2023, p. 290). Nesse sentido, se Gilroy destaca que é importante olhar para as formas de vida possíveis que são arranjadas que irão sustentar a produção das sonoridades negras, argumenta-se que olhar para a produção de tais relações sociais exige um olhar mais cuidadoso para a produção de uma cozinha diaspórica, com todos os seus componentes já trabalhados ao longo deste texto.

Dito isto, três dos entrevistados para esta pesquisa, Maria Julia, Fernando Luiz e Anderson, trouxeram de forma direta em suas falas elementos para discutir o lugar do angu na produção das identidades negras cariocas e brasileiras. Neide não abordou o assunto de frente, mas tangenciou-o de forma que foi possível traçar relação com os pensamentos dos outros entrevistados.

Fernando Luiz considera o angu um prato típico da cozinha afro-brasileira e afro-carioca. O empresário também se apresenta como um pesquisador não acadêmico de cozinhas afro-brasileira e afro-carioca. A partir de suas pesquisas, que envolvem muitas idas à campo, conhecendo comunidades quilombolas e terreiros, pode-se perceber a importância do angu no Brasil. Para Fernando, além de afro-carioca, o angu tem a ver com a cozinha afro-brasileira; “comida importante para todo negro brasileiro”.

Para Maria Julia (entrevista, 2024),

O angu, ele é um alimento que faz parte das nossas tradições. Então, Ele representa isso: a identidade, tradição. Cada lugar, cada país, cada grupo de pessoas se apresenta, né? De um conjunto de tradições. A comida é uma Delas, né? Você vai no Japão, você come comida japonesa? Você vai na Europa, você vai comer, dependendo do local, vai na Itália, você fala o que? Vai comer pizza, né? [...] E assim por diante. E o Grupo que não tem essa identidade de uma maneira mais aprofundada, como normalmente falam que nos Estados Unidos, né? Eles não têm uma gastronomia, assim, muito específica, porque talvez se tivessem, seria até dos indígenas, né? Mais... Dos dos povos originários, vamos falar melhor. **[Entrevistadora: Talvez afro-indígena, como aconteceu aqui, né?]** É, mas aí você vai encontrar uma comida típica nos Estados Unidos quando você vai para a comunidade afro-americana, aí você encontra uma comida que é mais típica. E acredito que cada grupo, dependendo da sua origem, vai ter uma especificidade, né? Então o angu ele está nesse lugar, no lugar de tradição, de ancestralidade, né? De hábitos alimentares. É, uma família, né? Um grupo, ele passa de um para o outro. Esse saberes gastronômicos que vão sendo passados. (Maria Julia, entrevista, 2024).

Além disso, Maria Júlia (entrevista, 2024) fala da identificação como prato como uma parte fundamental da escolha do prato para colocar à venda: “Vou vender hambúrguer por que o hambúrguer todo mundo come? Vou vender pizza por que pizza todo mundo come? Não, eu trabalho com um produto com o qual eu me identifico e vejo todo o sentido em fazê-lo” (Maria Julia, entrevista, 2024).

E por que essas perguntas contribuem para a reflexão da pesquisa? Aqui, a problemática da identificação pode ser percebida na sua importância no que tange ao lugar central da organização subjetiva de um determinado sujeito diante da cultura. A fala da chefe também contém a noção de identidade como constituição de diferença, como discutida pelos estudos culturais. Ao listar a pizza e o hambúrguer enquanto elementos que se diferem do angu, consequentemente ela sugere que ela não se identifica com essas comidas da maneira como se identifica com o angu. O angu representa, para Maria Julia, ideias e afetos que não são possíveis de serem relacionadas a pizzas e hambúrgueres. Nesse sentido, para além da diferença estabelecida entre fazedores de angu, fazedores de pizza e fazedores de hambúrgueres, também pode-se pensar sobre a diferença que pode vir a surgir entre comedores de angu, comedores de pizza e comedores de hambúrguer, uma vez que estas comidas, para Maria Julia, pertencem a universos semânticos diferentes, para usar a noção de Lemoine-Luccione (1990). A diferença, aqui, é estabelecida a partir da diferenciação entre os comensais. Se para Maria Julia a identificação com o Angu é um elemento importante para a definição do seu modelo de negócio, pode-se supor que para os seus clientes esse elemento também se faz presente na escolha de seu restaurante para comer.

E acredito que cada grupo, dependendo da sua origem, vai ter uma especificidade, né? Então o angu ele está nesse lugar, no lugar de tradição, de ancestralidade, né? De hábitos alimentares de uma família, né? Um grupo, ele passa de um para o outro... Esses saberes gastronômicos que vão sendo passados. (Maria Julia, entrevista, 2024)

Os traços identificatórios são importantes para a construção subjetiva de cada um e de um grupo, uma vez que são por meio da assimilação desses traços que é possível viabilizar a produção de laço social. A transmissão desses traços se dá de forma inconsciente por diversas vias: seja na oralidade, nos usos do corpo ou pelos silêncios, pelo não dito.

É a lógica, os sentidos né? Gastronomia como uma expressão cultural, ela se junta a todas as outras dentro desse universo, né? Da cultura afro-brasileira, e afrodiaspórica também. É... é o sentido que faz uma coisa com a outra. Não faria sentido a gente servir outra coisa aqui que não fosse a comida afro-brasileira, né? Essa influência que é se desdobra aqui no Brasil a partir das adaptações, né? De ingredientes, também... (Maria Julia, entrevista, 2024).

A relação da oralidade com a produção de identidade é citada por Anderson, o contador de histórias, quando reflete: “um povo conhece as suas histórias” (Anderson, entrevista, 2024). Ao destrinchar a sua fala, pode-se identificar alguns elementos: ao falar de *um povo*, Anderson delimita um senso de unidade experienciado por uma dada coletividade, com algum grau de coesão. Um dos elementos que alimenta essa ligação entre os membros dessa coletividade se dá em torno da partilha e transmissão das histórias, ou seja, narrativas, que dão senso de permanência e continuidade no tempo daquele determinado grupo de pessoas.

Ao considerar o contexto de cozinha afrodiaspórica, mencionado por Maria Julia, as histórias que endossam-no poderiam ser evocadas para compor os traços identitários do grupo identificado com essas narrativas relativas à diáspora africana no Brasil. Algumas narrativas identificadas se dão em relação ao processo de adaptação e de resistências, como formação de laços para viabilizar a existência coletiva: aproveitamento de carnes que, dizem, seriam desprezadas; angu à baiana como possibilidade de cuidado pós-açoite; envenenamento de angus consumidos por “capitães do mato” e outros sujeitos que ameaçavam a existência daquela coletividade. Todos esses relatos trazem em si algum aspecto de subversão diante do poder colonial.

Estas narrativas corroboram com o que Mintz e Price (2003) e Gilroy (2012) destacam sobre as culturas negras em diáspora no continente americano, ou seja, sobre essa nova composição que se fez necessária para a formação de um senso de *coletividade* diante da heterogeneidade cultural dos grupos em contato no contexto da cidade.

O que os escravos compartilhavam no começo, inegavelmente, era sua escravização; todo – ou quase todo – o resto teve de ser *criado por eles*. Para que as comunidades de escravos ganhassem forma, tiveram que ser criados padrões normativos de conduta, e tais padrões só podiam ser criados com base em determinadas formas de interação social. (Mintz e Price, 2003, p. 37-38).

Por “determinadas formas de interação social” pode-se entender, por exemplo, os estilos de hospitalidade que se desenvolvem na diáspora, os quais podem ser percebidos nas falas destacadas acima. Como alguém é recebido vai depender do lugar que ocupa na matriz de poder colonial: o angu como um prato de cuidado oferecido a um convalescente de sessões de chibatadas (uma prática que tinha objetivo de punir transgressões e de servir de exemplo para tentar desmotivar outras insubordinações) é o mesmo angu – e simultaneamente, não o é – que é envenenado diante da ameaça da presença de um delator buscando alguém tido como “fugido”. É o mesmo angu servido em rodas de samba pela cidade, e nos quintais e terreiros das tias, conforme se vê na Feira das Yabás.

3.1.1 Comida de festa, do cotidiano e de mutirão

O angu é mencionado por todos os entrevistados como sendo uma comida que perpassa muitas situações diferentes das suas vidas, mas que têm algo em comum: cenários em que um grupo grande de pessoas se reúne com uma determinada finalidade.

Anderson (entrevista, 2024) menciona que no bairro onde cresceu, no Morro do Trator, no município de São Gonçalo (RJ) localizado na zona metropolitana do Rio de Janeiro, as famílias tinham o costume de erguer suas próprias casas. A última etapa desse processo era a construção da laje, sendo esta uma parte da casa que se localiza no topo da construção: quando a obra chegava em ponto de laje, significava que a casa tinha sido finalizada. Anderson menciona que muitas vezes esse momento não chegava por ser a parte mais cara da obra. Então, quando alguma família chegava nessa etapa da obra, a comunidade se organizava para ajudar no processo chamado *virar a laje*. Este processo designa a preparação do cimento que será utilizado e uma mobilização dos homens da comunidade na formação de um cordão humano para o transporte do cimento desde o local onde foi misturado até o local onde a laje está sendo construída. Isso é feito pela manhã, para que a laje esteja pronta na hora do almoço, quando todos irão comer o angu preparado pelas mulheres da família. Os homens participantes do mutirão comem primeiro, depois as mulheres, e por último as crianças.

Quando o teto da minha avó foi construído, - e aí eu lembro muito bem dessa imagem – era uma fileira de homens, né? E aí o balde com o cimento ia passando, passava de mão em mão até [chegar na casa]. Aí tinham homens que estavam num caixote, numa escada, em cima da laje. Então ia [passando]. [...] uma festa geralmente tinha cerveja também, e aí era aquela coisa de começar de manhã. [...] só comia angu quando o trabalho tinha terminado também. Só depois da laje ser batida. Então, geralmente você batia a laje de manhã bem cedo pra servir o angu no horário do almoço. [...] é uma comida que dá uma lombra, você não consegue trabalhar depois. [...] quando comia o angu, era momento de descansar e tomar cerveja. Então o angu selava o término... então eu lembro da festa: batemos a laje, tá pronto. E a emoção de você ter a sua casa! [...] Algo muito marcante porque a parte de virar laje geralmente é uma das partes mais caras. [...] quase como uma ascensão social. Bateram a laje, conseguiram chegar ali. Então era um momento de celebração mesmo, né? (Anderson, entrevista, 2024).

Anderson traz em sua fala a marca do angu como uma comida compartilhada em um momento de festa relacionada à finalização da construção de um teto. Essa relação do angu com o universo de casas, abrigos, não é inédita e nem exclusiva do relato de Anderson. Pode-se evocar aqui palavras do tupi antigo que soam como angu, e cuja etimologia apontam definições relacionadas à abrigo, cobertura e acolhimento, conforme apresentado no segundo capítulo. Portanto, a escolha do angu para ser consumido nessa ocasião parece ter um sentido que está além do fato de ser uma comida de baixo custo e que alimenta muitas pessoas de uma vez só:

aponta para uma relação de angu e morada que pode ser verificada no contexto de laços de apoio comunitário que se estabeleceram entre populações negras e indígenas diante do poder colonial.

O relato de Anderson faz menção ao trabalho em mutirão, que para Antonio Candido (1982) é a principal manifestação de solidariedade na cultura caipira, consistindo na divisão do trabalho fora da família. A partir de Candido, Susan A. de Oliveira (1999) escreve:

Em um contexto de aguda pressão transformadora (com a intensa urbanização da década de cinquenta), o autor busca entender a maneira pela qual o caipira elabora a sua experiência de mudança em relação ao seu modo de vida tradicional. Tal relação só existe como constante tensão, e não como um dado social preexistente e determinante. Os vínculos de solidariedade são a consciência prática desta tensão entre o *objetivo* e o *subjetivo*, entre as *permanências* do passado e as *necessidades* do presente. (De Oliveira, 1999, p. 229-230, grifos da autora).

A ideia do mutirão, aqui, pode ser extrapolada para contemplar o trabalho braçal de maneira mais generalizada, o qual, historicamente, foi realizado por maioria negra. A possibilidade de estabelecer a relação entre esse trabalho braçal e o consumo do angu, que é uma relação que parece se estender sobre todos os momentos do percurso até aqui discutido, torna-se mais um elemento a ser considerado em nossa análise. Pode-se dizer que há uma associação do angu enquanto comida de quem faz trabalho braçal, da classe trabalhadora e operária.

Outra situação festiva em que o angu se integra às dinâmicas da festividade, da hospitalidade e de comensalidade refere-se às festas de Ogun celebradas no terreiro da mãe de Dona Neide, Dona Ercília, que Adelaide Chao comenta ter sido uma “mãe de santo famosa de Madureira” (Chao, 2020, p. 86). A yabá se recorda de que o angu era a comida oferecida aos convivas na última etapa da festa. Primeiro, tinha a “alvorada”, em que os frequentadores do terreiro, iniciados ou não, faziam vigília durante a noite. Ao amanhecer, “descia” o Ogun de Dona Ercília, o que Dona Neide descreve como uma cena muito linda, porque tinha toda a dança e a indumentária específica para a festa. “Depois da macumba é que se comia o angu, todo mundo no quintal da casa. Era muito bom, tenho saudades” (Neide, entrevista, 2025).

Diante da cena descrita por Dona Neide, percebe-se elementos que tornam possível estabelecer uma relação entre o quintal de sua mãe e o quintal de Tia Ciata, na Cidade Nova. Aquela que, para Roberto Moura (2022) foi a capital da Pequena África no início do século XX. Tia Ciata, baiana quituteira e mãe de santo, foi uma figura emblemática por abrir sua casa para ser casa de terreiro e para rodas de samba.

Seja nas festas em casa, na roda de samba, no mutirão para virar laje, para alimentar os frequentadores de um terreiro de umbanda após o encerramento dos trabalhos, ou para alimentar uma família grande no cotidiano, o angu aparece por vezes como protagonista, por vezes como coadjuvante, de tais reuniões.

Maria Julia destaca que não faz diferença entre comida de festa e comida do dia a dia. A chef argumenta que a comida transmite determinados valores e representações que são igualmente presentes no cotidiano e nas festividades.

Eu não diferencio muito a comida de festa de uma comida que você come todos os dias. Porque o sentido da comida não é necessariamente um que se trata de festa. Quando você pensa em sofisticação, a comida, ela já tem uma simbologia que faz parte de seu dia a dia. Então, quando você traz essa comida para a comemoração, você só está ali reproduzindo o que te representa no dia a dia. A lógica é essa. Então nós servimos o quê? Feijoadá, Angu, Mocotó, não é? (Maria Julia, entrevista, 2024).

A comida enquanto simbologia, como traz a chef, pode ser lida a partir da chave da linguagem. Já foi apresentado como Lemoine-Luccioni (1990) e Montanari (2013) tomam o comer enquanto uma linguagem, uma vez que existem regras que organizam o ato. Além disso, Luce Giard (2013) aponta que “comemos as nossas representações sociais da saúde, o que supomos ser ‘bom pra nós’” (Giard, 2013, p. 250). Dito isso, vale questionar ao que essa simbologia remete. Maria Julia traz em sua fala a ideia de que a festa serve para reiterar o que representa as pessoas no dia a dia. Diante disso, volta-se o preparo do angu. Anderson (entrevista, 2024) aponta que existe uma diferença em festas nas quais todos os comensais comem da mesma comida:

Eu acho que essa coisa de falar de afetividade na cozinha é algo importante também, porque existe energia. A gente coloca energia, o que a gente está oferecendo para as pessoas, né? Então nunca é só um [angu]... tem uma coisa da festa, tem uma coisa da celebração. [...] Para além da alimentação cotidiana, o angu, enquanto prato, enquanto algo preparado, tem esse lugar, né? Da festa, da celebração, de receber muitas pessoas. Primeiro, porque é um panelão imenso e todo mundo vai comer aquela comida. E tem uma energia que é colocada ali. Comer da mesma comida é marcante, tem um axé. (Anderson, entrevista, 2024).

Deve-se considerar que as tradições filosóficas africanas, as quais valorizam a oralidade, e o preparo do angu, assim como de outras comidas, é cercado de cuidados por quem está na função de cozinhá-lo. Além da atenção com a higiene dos utensílios utilizados, há um cuidado com a energia do ambiente onde se prepara, o qual está relacionado ao tipo de coisa que se fala durante as etapas de processamento dos alimentos e de seu cozimento. Nesse sentido, um dos valores associados ao angu e que não são exclusivos de dias festivos ou de dias comuns refere-se à importância da oralidade para as tradições africanas e que parecem seguir sendo transmitidas na vida contemporânea.

3.1.2 Tensionamentos entre estética e mercabilidade

Ao julgar que parte da identidade também é estética, ou seja, com relação ao que é sensorialmente aprazível, os sabores e cheiros do angu entram nessa equação. Maria Julia, ao discorrer sobre o angu à baiana servido em seu restaurante, alega que, parte da sua iniciativa de usar apenas temperos naturais, não temperar o guisado de carne com cebola, é uma tentativa de reproduzir os sabores dos caldeirões de angu ilustrados na gravura do Debret³⁵. A partir de sua pesquisa, seleciona o que provavelmente seriam os temperos utilizados pelas vendedoras de angu no século XIX, com o intuito de reforçar esse aspecto gustativo e olfativo que participa da constituição de um universo sensorial da identidade negra carioca. Fernando, por sua vez, ao relatar a importância do angu “para todo negro brasileiro”, destaca que seria impossível não servir angu em seu restaurante, considerando a proposta do espaço de ser um quilombo cultural urbano.

Sendo a experiência estética e o gosto partes importantes da formação de uma identidade, as colocações de Maria Júlia e de Fernando dialogam com a noção de afroturismo. Ao escolherem determinadas formas de servir o angu, relacionando-as com a questão identitária defendida por seus estabelecimentos, se posicionam de maneira a construir no presente uma memória sensorial que julgam importantes de serem transmitidas.

No entanto, quando se pensa em produtos que são mercantilizados, o paladar da clientela irá influenciar nas receitas servidas. Por exemplo, a receita de Dona Neide tem duas variações. A de casa, que, além dos miúdos (coração, bofe, bucho e peito) leva costela, e o que é vendido na Feira, no qual a costela é substituída por rabada. Dona Neide faz a substituição por entender que agrega valor ao prato, e o paladar fica mais agradável para sua clientela. Ela ainda comenta que outras receitas de angu à baiana usam fígado e rim de boi, mas ela não gosta de usar.

Maria Julia, por outro lado, vende o angu acompanhado de outros guisados, além do guisado de miúdos (à baiana). O cardápio do Angurmê conta com seis variações do prato. Além do tradicional, o restaurante serve as seguintes variações: carioca (com carne moída, bacon e queijo ralado), mineiro (com frango e quiabo), vegano (com cogumelos e vegetais), suburbano (linguicinha e queijo ralado) e do mar (com camarão). A chefe justifica a diversidade de acompanhamentos à possibilidade de atender a uma clientela maior, que muitas vezes não é adepta ao consumo de miúdos, ou de carne em geral (como os vegetarianos), sem se afastar do

³⁵cf. fig. 5

que considera importante para o restaurante, que é o angu em si. Percebe-se a centralidade do angu no Angurmê para além do nome do estabelecimento: as paredes e o cardápio exibem origens etimológicas africanas para o termo *angu*, e outras referências ao prato. Maria Júlia, intencionalmente ou não, faz o cardápio de seu restaurante conversar com uma suposta natureza do angu explorada anteriormente neste texto, de acompanhar diferentes alimentos, cuja preferência dependem do gosto de seu cliente.

Para Fernando Luiz, que serve em seu restaurante o angu acompanhado de frango, quiabo, feijão, arroz e farofa, esta combinação de acompanhamentos se dá por ser um arranjo familiar na sua história e de tantas outras pessoas. Nas propagandas nas mídias sociais, o angu é ofertado com os seguintes dizeres: “Angu com Galinha e quiabo – quem come quiabo não pega feitiço” e “angu com rabada é melhor que muita gente”. O apelo mercadológico na oferta do angu com galinha e quiabo remete a tradições africanas nas quais o quiabo é um alimento sagrado que tem poderes de bloqueio de feitiços direcionados a alguém. Nesse caso, a evocação de um dito popular para divulgar a comercialização do prato evidencia uma estratégia que convoca uma clientela que tenha conhecimento deste dito.

Outros entrevistados, como Anderson e Maria Julia, por exemplo, relataram comer o angu com estes mesmos acompanhamentos no dia a dia de suas respectivas casas. Os acompanhamentos aparecem por vezes separados, como ressaltado por Anderson, que associa o angu com arroz, ou com feijão, a sua função de ser um “mata-fome poderoso”.

3.2 O angu e a oralidade

Antes de seguir por essa seção, será definido o que se considera como oralidade. Muitos estudos se dedicaram a abordar as tradições orais (Goody, 2010; Vansina, 1985; Finnegan, 1992; Bauman, 1992). O que interessa a esta pesquisa é destacar algumas ideias que são comuns a esses trabalhos. Jack Goody (1992) alerta que é importante distinguir as sociedades em que a oralidade constitui a forma principal de comunicação daquelas em que esta está dividida com a via escrita. Para o autor, a existência deste segundo suporte de comunicação vai produzir diferenças sociais importantes, tais como a existência de grupos letrados e analfabetos, grupos que só se comunicam entre si oralmente em determinados contextos, em que a oralidade constitui parte da tradição literária. Em sociedades que se apoiam exclusivamente na oralidade, por outro lado, há outras dinâmicas de funcionamento. Pode-se citar como primeiro exemplo que culturas de tradição oral costumam eleger, segundo critérios próprios, aqueles que serão

formados para dar continuidade àquela tradição. Segundo, que essa formação leva longos anos, e que se apoiam em uma grande expertise de, além de técnicas mnemônicas, envolver o aprendizado de um ritmo. Nesse aspecto, cabe destacar, a forma e as ideias gerais do que é transmitido são muito mais importantes do que os detalhes do conteúdo: “cada performance de um longo poema tal como o Bagre de LoDagaa no norte de Gana remodela a obra e traz um novo modelo para versões futuras, pois a performance é a transmissão”³⁶(Goody, 1992, p. 15). E dada a criação no ato performático, nenhuma performance será igual a outra, mesmo que sejam parecidas, de forma que uma “assinatura” não permanece ao longo do tempo.

Uma característica importante que é comum às culturas pautadas na transmissão pela oralidade é a noção de que a palavra falada tem efeito no mundo. No caso do Rio de Janeiro, pode-se atribuir essa perspectiva às matrizes culturais bantu, abordadas no primeiro capítulo deste trabalho. A palavra, quando verbalizada, tem poder de criar mundos novos, e de interferir no que está acontecendo. É a palavra-ato.

Na cidade, esta cosmologia convive paralelamente com a centralidade que a palavra escrita tem para o mundo ocidental. Mesmo que os estabelecimentos incluídos nesta pesquisa estejam todos regularizados perante as exigências que possibilitam o seu funcionamento e todas as habilidades e tecnologias que são desenvolvidas para que isso funcione nos dias atuais, como a elaboração de documentos, liberação de alvará, possíveis negociações com a prefeitura e vizinhos ao estabelecimento, o uso de maquininhas de cobrança de cartão de crédito, uso de redes sociais para divulgação das programações culturais e cardápios, é de se notar que o saber fazer referente ao angu e suas tradições permanece no campo da oralidade.

Assim, busca-se dialogar com um contador de histórias, para além das personalidades da cena gastronômica que trazem em seu trabalho a articulação explícita entre a venda e consumo do angu e a construção de identidades culturais. Anderson Barreto traz no seu fazer uma continuidade da tradição oral concretizada na figura dos griôs.

Para Anderson, a relação entre o angu e a oralidade tem diversos pontos de enodamento. Primeiro, pode-se destacar histórias orais relacionadas ao prato que foram coletadas pelo entrevistado ao longo de sua vida. Anderson relata que a história do angu enquanto parte de um rito de cuidado de um escravizado vulnerabilizado por ter sido açoitado, foi uma história que escutou de diferentes pessoas em diferentes localidades na cidade, tanto de vendedores de angu

³⁶In oral societies performance of a long poem such as the Bagre of the LoDagaa of northern Ghana reshapes the work and provides a new model for future versions, because performance is transmission.

quanto de outras pessoas que tinham conhecimento desse tipo de memória coletiva (Anderson, 2024, entrevista).

Apesar da história em si não oferecer detalhes o suficiente para indicar se se trata de um relato de escravidão rural ou urbana, o relato já detém elementos que ajudam a olhar para a questão da oralidade. Se a palavra falada tem o poder de criar mundos, a força narrativa está justamente na transmissão de valores, ritos e mitos.

A capacidade narrativa da comida é abordada por Denise Amon (2014), que se apoia no conceito de *voz da comida* desenvolvido por Hauck-Lawson (1992, 1998), a partir da pesquisa com três famílias polonesas vivendo em Nova York, que pode evidenciar “o papel e os significados atribuídos à comida por pessoas que compartilham a mesma identidade étnica, mesmo com diferenças no tempo de residência nos Estados Unidos” (Amon, 2014, p. 76). Para Amon,

A voz da comida alude ao potencial da comida de ser um veículo poderoso para a manifestação de identidade, significados, cosmovisões. Alude, também, ao potencial de mudança, uma vez que a voz da comida pode ser uma forma de resolver conflitos, mudar, desistir. Esse conceito destaca a comida como um modo de tratar de outros temas, tais como gênero, tradição, etnicidade, harmonia, discordância, transitoriedade. A voz da comida pode ser expressa em diferentes formas, como um acorde ou um solo, manifestando sentidos partilhados ou singulares. Ela pode soar forte ou como um sussurro, pode até mesmo ser silente. (Amon, 2014, p. 78).

Para a tradição dos griôs, o ato de contar histórias se relaciona com um exercício de dar continuidade àquela comunidade. E essa continuidade depende, necessariamente, da transmissão das memórias importantes para o senso de comunidade de seu grupo.

Safra, a partir de Donald Winnicott (1975), pontua que a cultura é

O campo em que se pode encontrar experiências sobre a vida de outras gerações e também o lugar em que se pode inserir as próprias experiências, como contribuição para outros. Ele [Winnicott] dá grande importância aos mitos, que são produtos da tradição oral, pois por eles o relato de uma história se dá junto com a transmissão da tradição. É nela que a singularidade da criatividade do indivíduo pode acontecer. (Safra, 2002, p. 28).

A transmissão da história do angu enquanto parte de um rito de cuidado com alguém fragilizado está transmitindo, portanto, um modo de estar no mundo que dá sentido àquela comunidade. Pode-se elencar os seguintes detalhes: a história permite acessar saberes tais como a identificação de quem é aliado e de quem deve-se se proteger; saber identificar a melhor forma de tratar determinado tipo de ferimento, que, no caso das chibatadas, ainda tinha um componente moral, por tratar-se de um “castigo” exemplar, ao ser realizado em praça pública e deixar cicatrizes viscerais.

Além disso, é possível pensar a oralidade associada ao angu a partir do corpo. A comida, sendo algo que se incorpora pela boca, tem grande influência na oralidade, a qual, por sua vez, tem grande influência na constituição psíquica de um sujeito.

A boca é o meio pelo qual temos o nosso primeiro contato com o mundo, sendo através dele que é possível se iniciar um processo de investimento narcísico necessário para a inserção do sujeito na linguagem. A boca, que ao significar a fala, a enunciação e o comer/incorporar tudo o que deseja, acaba por significar a possibilidade de existir enquanto sujeito desejante, sujeito este que vem ao mundo incumbido de receber uma herança de sua ancestralidade e de sustentar um devir a partir dessa ancestralidade. (Resende, 2023, p. 5).

Um dado interessante de ser destacado das entrevistas foi trazido por Fernando (entrevista, 2024) que relatou que, em sua família, o angu é um dos primeiros alimentos apresentados aos bebês no início da transição para além do aleitamento exclusivo. A partir do relato de Fernando, somado ao de Anderson e ao de Maria Julia, que também comiam angu nas suas infâncias, consegue-se identificar que ao angu é conferido mais uma camada de significância, tornando-o um alimento especial, ao menos para as comunidades-ancestralidades de onde os entrevistados vieram. Diante disso, estabelece-se um diálogo com Mintz (2001), que recorda que

Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas por ele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência, como atenta a amada madeleine de Proust, o caso mais famoso. (Mintz, 2001, p. 32).

A partir da música, Gilroy (2013) sugere que “o caráter oral das situações culturais em que se desenvolve a música na diáspora pressupõe uma relação distintiva com o corpo” (Gilroy, 2012, p. 162). Este uso distintivo do corpo resultado das experiências brutais do escravismo já vem sendo analisado dentro do contexto esportivo, como o atletismo e a dança, contribuindo para o entendimento das performances dentro da transmissão e recepção da música. O autor chama a atenção para a performance, que tem mais força do que abordagens baseadas exclusivamente na textualidade e na narrativa, uma vez que o a dramaturgia, a enunciação e o gestual contém ingredientes pré e antidiscursivos da metacomunicação negra (Gilroy, 2013, p. 162). Nesse sentido, pode-se pensar na ritualização – aqui empregado no sentido de ter um método e saberes envolvidos na consolidação e na transmissão de um saber-fazer – do preparo da comida enquanto parte fundamental da constituição da identidade.

Para o filósofo Eduardo David de Oliveira (2012), a ancestralidade se apoia no seguinte tripé: os mitos, os ritos e o corpo. Mariana Watanabe-Barbosa (2020) escreve:

[A ancestralidade] é a transmissão de uma memória étnica que acontece de geração em geração a partir dos modos de vida. Como os modos de preparo de uma comida,

os mitos em que se acredita, as histórias familiares, as formas como os corpos gesticulam de formas semelhantes a gerações anteriores, como pequenos vestígios de saberes antigos que permanecem vivos na atualidade. (Watanabe-Barbosa, 2020, p. 267).

A memória se inscreve no corpo, reitera Watanabe-Barbosa (2020, p. 267). Aqui, é possível estabelecer um diálogo entre Oliveira (2012) e Gilroy (2013), pois Oliveira considera a corporeidade uma dimensão fundamental para a ancestralidade:

[...] O corpo não é uma identidade segregada do mundo, do outro, de deus. O corpo é equivalente à natureza e ao espírito. O corpo é o emblema daquilo que eu sou, e o que eu sou é um construto de uma comunidade [...]. O corpo é um texto aberto para a leitura de quem o vê. O escritor é a comunidade. Portanto, meu corpo não é meu, mas um texto coletivo [...] será sempre cheio de sinais, de símbolos e marcas. O corpo é um vestígio dos valores civilizatórios do grupo que nele escreve e nele se reconhece. O corpo social é a extensão do corpo individual. (Oliveira, 2007, p. 124).

A dimensão da corporeidade tem uma relação profunda com o paladar, como mostra Le Breton (2016). A partir deste autor, Adelaide Chao (2020) escreve sobre o paladar ser produto da história, mas principalmente, “da maneira com a qual os indivíduos se situam na trama simbólica de sua cultura, estando no cruzamento entre o sujeito e o coletivo” (Chao, 2020, p. 163). Diferentemente dos outros sentidos, é impossível que um indivíduo conheça todas as sensações proporcionadas pelo paladar, “a totalidade de sabores disponíveis”, uma vez que estes variam em função de modos de preparo, combinações e qualidade dos ingredientes disponibilizados para uso. Chao pontua que “o sabor muitas vezes é afetado por um valor e por uma “visão de mundo”, ou melhor, por uma “gustação do mundo”. O sabor alimentar é um dado social e cultural, uma forma interiorizada de predileção e de repulsa, uma memória em ato de infância” (Chao, 2020, p. 163).

3.2.1 Transmissão

A transmissão da receita, do modo de fazer e de como fazer a seleção dos bons ingredientes para incluir no prato se dá no registro da oralidade e no fazer junto. Nenhum dos entrevistados relatou ter um livro de receitas ou algum registro escrito, mas aprendeu com uma mulher da família, mãe ou avó. Todos os entrevistados falam do angu relacionado a figuras femininas.

Dona Neide conta que aprendeu ainda menina a fazer angu no terreiro religioso de sua mãe, na casa onde atualmente prepara o angu que vende na Feira das Yabás. O angu não era comida de santo, mas era servido para alimentar quem frequentava o terreiro e aqueles que trabalhavam nas sessões e aos convivas das festas de Ogun (sincretizado como São Jorge).

Maria Julia relata que a sua referência de angu é de Minas Gerais. Seus pais eram de lá, apesar da família de cada lado ter migrado de um lugar diferente. Seu pai era neto de angolano, apreciador de boa culinária. Sua mãe, descendente de Kayapó amazonenses, era excelente cozinheira e ensinou Maria Julia a preparar o angu porque era a comida do dia a dia da casa. No entanto, para aprimorar sua técnica, Maria Julia contou com a ajuda de uma amiga, também mineira, a quem a chef atribui influência importante no angu que é servido em seu restaurante. A chefe de cozinha especifica que “o angu de Minas é mais espesso que o do Rio de Janeiro, e leva mais tempo para ficar pronto” (Maria Julia, 2024).

Fernando Luiz diz não saber dizer como a receita foi transmitida a ele. Diz se tratar de uma coisa tão natural, tão parte do cotidiano, que diz ser impossível falar do momento em que conheceu o angu, em que circunstâncias isso se deu, etc.

Anderson diz que aprendeu com sua mãe. Como hoje em dia não consome carne, Anderson faz algumas adaptações com sobras de legumes da geladeira. Costuma comer o angu em dias mais frios, e o considera uma comida de aconchego e de valorização do alimento: defende que este prato trabalha o aproveitamento integral dos alimentos.

Ao trabalhar com receitas sem medidas exatas em sua pesquisa, Amon (2014) discorre sobre a falta de precisão indicar, justamente, que o não dito das receitas implica na existência uma pressuposição nos destinatários, que vem de um saber que foi construído no cotidiano e que, portanto, aponta para a presença de um vínculo coletivo. “A receita narra a partilha de saberes que se mantêm como memória social e, ao serem transmitidos pela receita, contam a história de como uma comunidade compreendeu e aceitou o gosto, a textura e a forma de uma comida” (Amon, 2014, p. 174). Amon destaca que a relação entre comida e memória só é possível devido à dimensão comunicativa da comida, abordada anteriormente.

A partilha de saberes, pelo qual a transmissão é possibilitada, manifesta a confiança construída entre pessoas que estabeleceram laços afetivos, sejam de amizades, amorosos ou familiares. Ao inserir o angu dentro da dinâmica da oralidade, e colocar em evidência o peso que a transmissão oral tem para determinados grupos culturais, ambos trabalhados acima, constata-se que este prato surge como uma espécie de ícone dos processos de formação e continuidade das culturas negras em solo carioca e, quem sabe, brasileiro.

3.2.2. Memórias subterrâneas, permanências latentes

A noção apresentada por Michel Pollak (1989), de que certas memórias podem ser consideradas enquanto subterrâneas na medida em que não são integradas ao discurso hegemônico, pode auxiliar a colocar em perspectiva as memórias relacionadas ao angu e os diferentes tempos em curso. Ao tomar a categoria *discurso hegemônico* em nossa análise, contudo, insere-se a discussão no campo da memória política.

Consideramos a memória política como um *campo*, e um campo na acepção de Bourdieu (1982): um conjunto de forças em tensão centrípeta que disputam um capital simbólico específico. Desse campo, fazem parte as vítimas, as testemunhas, os desaparecidos, os movimentos de direitos humanos, as comissões de justiça e verdade, os monumentos às vítimas do terrorismo de Estado, memoriais, eventos, intervenções artísticas, centros de memória e outros. (Lifschitz, 2016, p. 75) [grifo do autor].

Politizar a discussão em torno do campo da produção da culinária se faz necessário na medida em que a memória é um campo em disputa, e ainda, para Gilles Deleuze (1995, p. 34), “um campo social se define menos pelos conflitos e suas contradições do que pelas linhas de fuga que o atravessam”. Na leitura de Lifschitz (2016, p. 75), “os limites são atravessados pela fuga, mas existe a repetição que sustenta dinâmicas sociais específicas, e a ideia de campo é uma tentativa nessa direção”.

O campo das questões alimentares pode ser politizado quando, em diálogo com Denise Amon (2014), evidencia-se a capacidade que a comida tem de narrar memórias de grupos sociais. Tensionamentos que se apresentam na vida coletiva podem ser narrados a partir das práticas alimentares. Ao tomar isso como uma possibilidade de análise, elucida-se os tensionamentos vividos no contato entre diferentes grupos. No caso em questão, deve-se considerar o contexto da colonialidade do poder incidindo sobre as relações sociais, discussão levantada por Adolfo Albán Achinte (2010) ao explorar a relação entre comida e colonialidade. O autor expõe que parte dos esforços de colonização passam pela homogeneização de práticas culturais tomando como referência as práticas europeias dos colonizadores, “configurando assim a colonialidade do poder, do saber, do sabor e do ser”³⁷ (Albán Achinte, 2010, p. 18).

Santiago Castro-Gómez (2005) discorre sobre as formas que os dispositivos de controle são implementados na prática, trazendo como o exemplo os manuais de posturas: “O manual funciona dentro do campo de autoridade exibido pelo livro com seu objetivo de regulamentar a sujeição dos instintos, o controle sobre os movimentos do corpo, a domesticação de todo tipo

³⁷Configurando así la colonialidad del poder, del saber, del sabor y del ser.

de sensibilidade considerada como ‘bárbara’”³⁸ (Castro-Gómez, 2005). Nessa perspectiva, o argumento de Achinte traz elementos para pensar que existe, portanto, uma normatização que passa pela dimensão estética, na medida em que a matriz colonial vai incidindo sobre os corpos colonizados através de dispositivos que contribuem para o refinamento da colonização das subjetividades, tais como “os manuais de urbanidade, boas maneiras e as normas de etiquetas e comportamento à mesa”, os quais “deterioram as maneiras tradicionais de comer” (Albán Achinte, 2010, p. 17).

Para Gilberto Safra, a memória étnica é composta por “formas sensoriais” (Safra, 2002, p. 21). A partir disso, considera-se que o processo de apagamento e rememoração acomete outros elementos além da memória-narrativa em si, desdobrando-se para a possibilidade de experimentação do mundo. A socióloga Luce Giard (2013) defende que os gostos também estão sujeitos a esse movimento de lembrança e esquecimento, de valorização e desvalorização:

[...] como as culturas, os grupos sociais não vivem na imobilidade e seus gostos não são imutáveis. Tal prato valorizado em tal época, por tal meio, será mais tarde descartado como “muito vulgar”, “grosseiro”, ou “pesado”. Também no caso da comida, o costume comum depende da moda, como o vestir-se ou as ideias. (Giard, 2013, p. 253).

O argumento de Giard, aqui, deve ser considerado a partir da matriz do poder colonial. Se determinadas práticas ou preparações passam por desvalorização, isto não se dá sem influência de tensionamentos de força. Nesse caso, devido à criação de *outridade* proporcionada por tal matriz de poder, quem dita as modas acaba por ditar quem é mais humano do que os outros. “A ‘urbanidade’ e a ‘educação cívica’ atuaram, então, como taxonomias pedagógicas que separavam o fraque da ruana, a limpeza da sujeira, a capital das províncias, a república da colônia, a civilização da barbárie”³⁹ (Castro-Gómez, 2005, p. 159)

Diante do exposto, será analisada a questão do angu na memória social carioca. É possível distinguir pelo menos duas categorias para examinar as memórias relacionadas ao angu no Rio de Janeiro. A primeira estabelece relação entre memórias mais antigas, referentes à presença negra na cidade e seus modos de vida que fazem parte das dinâmicas configuradas pela colonialidade (Quijano, 2005). A esta categoria pode-se chamar de *Núcleo Zungú*, fazendo

³⁸El manual funciona dentro del campo de autoridad desplegado por el libro con su intento de reglamentar la sujeción de los instintos, el control sobre los movimientos del cuerpo, la domesticación de todo tipo de sensibilidad considerada como ‘bárbara’.

³⁹La ‘urbanidad’ y la ‘educación cívica’ jugaron, entonces, como taxonomías pedagógicas que separaban el frac de la ruana, la pulcritud de la suciedad, la capital de las provincias, la república de la colonia, la civilización de la barbarie.

referência ao nome que o grupo dos Remanescentes do Quilombo da Pedra do Sal escolheu para denominar o angu servido com miúdos, destacando toda a relevância que o prato tem para as comunidades negras da cidade, as quais muitas vezes escapam do *enquadramento* da memória oficial e hegemônica. À segunda categoria pode-se chamar de *Núcleo Angu*, cujo nome foi escolhido para referenciar o Angu do Gomes, restaurante de angu, administrado por famílias portuguesas, bastante popular na cidade desde sua inauguração em 1955. Esta refere-se às memórias em torno do angu que estão relacionadas à ocupação portuguesa na cidade, e sua relação com a produção de uma memória hegemônica dela.

Apesar da forte presença dos zungús na cidade, como mostram os extensos registros relatados nos estudos de Machado (2022) e Moura (2022), a sua documentação parece ter sido “descoberta” recentemente. Em publicações mais antigas, tal como o estudo [*Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro: 1808 – 1821*,] de [Maria Beatriz Nizza da] Silva (1977), prefaciado por Sérgio Buarque de Hollanda, em que dedica um capítulo inteiro sobre os hábitos alimentares do Rio de Janeiro (1808 – 1821), não há qualquer menção sobre os zungus, quitandas ou casas de angu. Na verdade, o texto retrata uma cidade absolutamente ‘branca’, na qual a população negra aparece como mera coadjuvante. Na publicação há apenas uma breve menção a hábitos alimentares da população negra, no capítulo “A sociedade e suas diversões”, no qual a autora discorre sobre o carnaval de rua (muito temido pela elite branca) a partir do relato de Debret no qual são mencionados “negros [que] se concentravam [...] para comer sardinha frita servida com um pouco de vinagre”. Curiosamente, a autora parece não considerar o consumo das sardinhas enquanto parte da cultura alimentar do Rio de Janeiro daquela época. A mesma fonte utilizada pela autora neste trecho (o relato de Debret) retrata a venda e o consumo de angu sem o referenciar sob esse aspecto. Aqui podemos vislumbrar que o processo de enquadramento da memória do angu sofre, então, um branqueamento e despolitização, ao delimitar uma narrativa hegemônica que busca apagar toda a história de resistência preta associada ao prato. (Resende, 2024, p. 15-16).

Percebe-se, então, que as memórias relacionadas ao prato, a sua preparação e seu consumo aparecem vinculadas a sentimentos e valores bastantes díspares e que podem parecer até mesmo contraditórios se submetidos a uma leitura superficial, ou até mesmo enviesada por epistemes ocidentais. Pelas lentes da modernidade, o *Núcleo Zungú* mostra-se associado a tudo aquilo o que a narrativa hegemônica gostaria de apagar, por estar relacionado à expressão de culturas negras insubordinadas, e que desestabiliza a narrativa hegemônica moderna proposta pela branquitude.

Contudo, tratando-se de um campo que é essencialmente da cultura, a cozinha não escaparia ilesa da ambiguidade própria das produções da subjetividade humana.

Dito isso, é interessante destacar que o angu constitui parte do que, dentro do universo de uma suposta cozinha brasileira única, estaria associado às “contribuições africanas”. Esse lugar atribuído não deixa de vir acompanhado de marcas que o vinculam ao que supostamente representam as culturas negras, além de todo o discurso sobre ser uma comida dos escravizados.

Isto produz invariavelmente a ideia de que o discurso hegemônico atravessado pelo racismo atribui a este prato características que o tornam uma preparação de segunda categoria, diferentemente da feijoada, se colocá-las em comparação.

Como construído ao longo do texto, o angu apresenta um forte símbolo das diversas formas de resistência dos povos negros diante do poder colonial ao longo dos tempos. Torna-se símbolo, por exemplo, ao ter o nome trocado por Zungú pelos quilombolas da Pedra do Sal, ou ao se manter a tradição de servir angu em rodas de samba pela cidade. O angu evoca um lado das disputas de narrativa que por muito tempo foram intencionalmente mantidas de fora do enquadramento da memória oficial. Para Jô Gondar (2016, p. 25), “toda perspectiva envolve uma escolha de um passado e a aposta em um futuro”.

No âmbito da alimentação, aposta na escolha da feijoada para representar a identidade nacional, apontam Cecília Neves e Maria Amália de Oliveira (2021, p. 329), e isto se deve ao prato ter adquirido a característica de simbolizar as “três raças formadoras do povo brasileiro: o feijão como contribuição africana; a farinha de mandioca dos indígenas; e a carne de porco trazido pelos portugueses”. Tal simbologia corrobora para a sustentação da narrativa de que o avanço da modernidade se deu, e se dá, de maneira pacífica e sem resistências, ou ao menos, de maneira não tão brutal como realmente foi e é.

Marcada pela colonialidade, nossa memória oficial considera, assim, que existem narrativas que não são desejáveis de serem lembradas, e que seriam justamente aquelas que colocam em questão a soberania do poder hegemônico. Desta forma, o tensionamento entre *Núcleo Zungú* e o *Núcleo Angu* representaria o que pode ser exemplificado pela elaboração de Walter Mignolo de que “a colonialidade é o lado mais escuro da modernidade” (Mignolo, 2011). Essas memórias relativas à violência colonial são tornadas subterrâneas, provocando um *desmentido social*, que acarreta uma impossibilidade de elaboração coletiva sobre as feridas provocadas no corpo social, conforme sugere Raluca Soreanu (2016).

Pode-se então perceber o quanto o angu se afasta da ideia de uma posição passiva e conformada, e se aproxima (metafórica e objetivamente) de uma posição de invenção de si, o ato criativo, que conjuga ancestralidade e criação. A insistência na transmissão de tais memórias na atualidade, e que agora ensaia escapar da exclusividade dos círculos culturais negros, diz duas coisas: reitera que a tese da colonialidade segue pertinente; e que atualmente há um esforço de “reescritura” da memória oficial. Nesse sentido, concorda-se com Safrá quando este escreve que “todo gesto humano, genuinamente criativo, transmite e rompe a memória do povo.

Transmite, pois em sua etnia, passa adiante a etnia do povo; rompe, pois a ação criativa insere o novo, o singular na história de todos” (Safrá, 2002, p. 24).

E se, ainda em diálogo com este autor, as memórias étnicas são constituídas por formas sensoriais (Safrá, 2002, p. 21), as memórias subterrâneas também são constituídas por elementos da ordem da estética, de forma que um novo enquadramento de memória acarretaria um novo enquadramento de gostos e experimentações com o corpo. Nesse caso, estaria lidando com uma bagagem que extrapola o que é dizível, remontando o que Gilroy diz a respeito das “tradições de performance” mencionadas anteriormente (Gilroy, 2013, p. 162).

3. Angu e ancestralidade

Jamais fomos modernos, mas tampouco medievais, contemporâneos... Somos extemporâneos sem sermos nietzscheanos. Somos africanos dentro de nosso próprio tempo residindo e conflitando com o tempo do Outro, que somos nós mesmos. Não nos confundimos, mas não deixamos de ser mestiços. Somos Africanos, mas de um jeito possível apenas no Brasil. (Oliveira, 2012, p. 39).

O tema da ancestralidade passou por todas as entrevistas, de maneira mais explícita ou menos explícita, a depender do caso. Não por acaso, quando Gaston Bachelard escreve que “as minhas memórias mais antigas têm cem anos ou mais” (Bachelard, 2008, p. 194), instiga a ampliar a nossa escuta e a análise do conteúdo das entrevistas no sentido de perceber quantas gerações de memórias estão contidas na fala de um sujeito. A partir da cosmovisão africana⁴⁰, a ancestralidade, para além de um conceito ou de uma categoria de pensamento, pode ser entendida como uma experiência de forma cultural orientada por uma ética, a qual vai conferir sentido às existências (Oliveira, 2012, p. 39). A ancestralidade se constitui enquanto *categoria de relação*, uma vez que, para Oliveira, esta não pode existir sem alteridade. Se toda alteridade é uma relação, isto é porque implica a existência de um Outro. “O Outro é sempre alguém com o qual me confronto ou estabeleço contato” (Oliveira, 2007, p. 257). Para o autor, a ancestralidade é o meio pelo qual duas pessoas em relação estabelecem contato, configurando-se enquanto um território sobre o qual a troca de experiências torna-se possível. É nesse sentido que a ancestralidade pode ser entendida como um produto do presente, envolvido, portanto, na construção de um futuro.

⁴⁰Oliveira (2012) explica que a África em questão é diferente da África real. A África em questão é uma criação em solo brasileiro a partir do contato de diversas etnias diferentes que, ao serem misturadas, foram obrigadas a se reorganizarem, criando uma África que “é em tudo mais africana que a África que perdura no continente negróide nos dias atuais” (Oliveira, 2012, p. 38), reintroduzindo “a África perdida no solo brasileiro, seja através de uma recriação idílica, epistêmica, política, artística e até mesmo econômica” (Idem).

Fruto do agora, a ancestralidade ressignifica o tempo do ontem. Experiência do passado ela atualiza o presente e desdenha do futuro, pois não há futuro no mundo da experiência. A cosmovisão africana é, então, a epistemologia dessa ontologia que é a ancestralidade. (Oliveira, 2012, p. 40).

Para a psicanálise, o conceito de ancestralidade relaciona-se com o imperativo de um Outro para fundar a existência de um sujeito. Quando Hanna Arendt (1997) nos diz que “a realidade do mundo é garantida pela presença dos outros” (Safra, 2002, p. 22), ela convoca a refletir sobre a dimensão da memória e da transmissão na nossa própria constituição e no agir no mundo. Sendo a existência rápida e efêmera, o mundo ao qual se nasce e do qual se parte permanece para além da vida enquanto indivíduo de carne e osso. Logo, o que sustenta a permanência do mundo é a memória transgeracional, a qual pode ser percebida nos objetos culturais, nos mitos e nos ritos, sejam estes sagrados ou encarnados, apesar da brevidade da vida humana (Safra, 2002, p. 22).

O exemplo mais explícito da centralidade que a ancestralidade tem dentro dos contextos culturais que tem sido trabalhado neste texto é a Feira das Yabás. Idealizada por Marquinhos de Oswaldo Cruz, Neide (entrevista, 2024) conta que o vizinho a telefonou convidando para participar do evento como uma Yabá⁴¹. Ao perguntar o que ela precisava fazer na feira, Marquinhos responde que ela deveria escolher uma comida que a mãe dela gostasse, e colocar à venda. As atrações da feira seriam rodas de samba, e 14 barracas de comida, que foram selecionadas com essa mesma proposta: comidas que as mães ou avós das yabás gostavam de comer. Se analisar objetivamente, a feira que começou no ano de 2008, estava se propondo a trabalhar com receitas que poderiam ser conhecidas pelo paladar das respectivas famílias há 100 anos. E tratando-se de um evento cultural aberto e com pouco incentivo do poder público (ao menos no seu início e durante os anos do governo municipal de Marcelo Crivela, que barrava financiamento para eventos que divergissem da sua própria fé), há uma preocupação em atrair público. Pode-se perceber que o evento aposta em uma conexão com o coletivo por meio de uma identificação com a ancestralidade, seja pela comida, seja pela música, ambos campos da cultura carregados de aspectos estéticos.

Em nossa relação com a cultura, aponta Safra (2002), encontramos as experiências de vida de outras gerações e vamos deixando rastros da nossa própria. Desta forma, Oliveira (2012) desenvolve a ideia de que a ancestralidade é um exercício de alteridade no qual nos relacionamos com os nossos antepassados de forma a fazer dialogar passado, presente e futuro. (Watanabe-Barbosa, 2020, p. 268).

⁴¹cf. nota de rodapé 31.

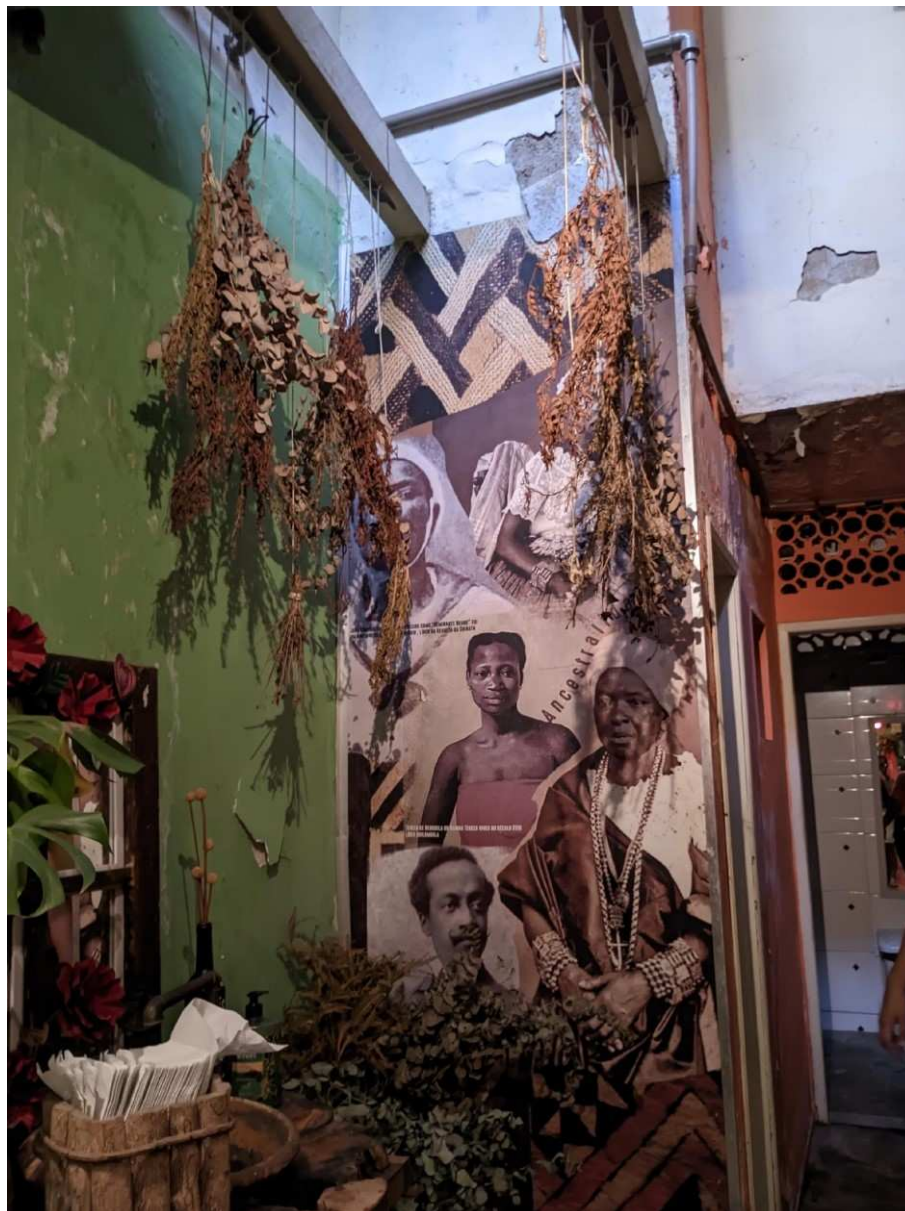
A respeito do público da Feira, Adelaide Chao (2020) escreve que os elementos que cativam a presença dele relacionam-se com uma identificação do universo familiar, ao associar as comidas à “comida de vó”, e o ambiente da feira aos almoços de domingo nos quintais suburbanos. Chao considera que a Feira das Yabás torna-se símbolo de “um evento de resistência da cultura, da culinária, e da religiosidade afro-brasileira” (Chao, 2020, p. 106). A Feira das Yabás, desde a sua concepção por Marquinhos de Oswaldo Cruz, mobiliza um imaginário referente à cultura suburbana e é pautada em uma cosmovisão africana tal como formulada no contexto diaspórico. Além das yabás e sua mítica, a qual mostra-se organizadora na cosmologia africana, a feira também evoca com ênfase a figura das mulheres mercadoras de bens alimentícios, e da reunião dos almoços de domingo com bastante samba, partido-alto e jongo, tradicionais da cultura negra da cidade.

Ainda é possível localizar Dona Neide na tradição das Tias do samba, que para Angélica Ferrarez (2023), compõem a terceira geração de Tias na cidade. A autora situa as três gerações da seguinte maneira: a primeira está relacionada à migração de mulheres da Bahia oitocentista para o Rio de Janeiro, capital da época, as quais trouxeram consigo todo o saber-fazer das mulheres mercantes de Salvador, dando continuidade a tais práticas comerciais na nova cidade; a segunda geração está ligada às migrações de escravizados do Vale do Café, na primeira metade do século XX, no pós-abolição, que “acaba refundando outras Áfricas, quando decide adentrar o subúrbio carioca”; por fim, a terceira geração está ligada à criação de alguma escola de samba (Ferrarez, 2023, p. 222). No caso, sendo filha de Chico Santana, compositor do Hino da escola de samba Portela, Dona Neide ainda mantém forte relação com a escola ao integrar a sua Velha-Guarda Show.

A referência à ancestralidade, em uma perspectiva ampliada, também pode ser percebida nos restaurantes. A Casa do Nando dispõe de um altar ao fim da escada que leva ao salão do restaurante, que funciona no segundo andar de um sobrado. As entidades reverenciadas são uma Pombagira e um Tranca Rua. Por sua vez, o restaurante Angurmê exibe em suas paredes imagens de pessoas negras culturalmente importantes, que estão vivas ou não. Ao recordar a cosmologia bantu discutida no primeiro capítulo, relembra-se que nessa cosmogonia nem toda pessoa/muntu se torna ancestral. Apenas são concedidos essa qualidade aqueles que se desenvolvem nas suas potencialidades em vida e se tornam pessoas relevantes para suas comunidades. Pode-se, então, interpretar a decoração escolhida para o restaurante como uma grande constelação de ancestrais das comunidades negras, que inclui tanto as pessoas que foram

importantes em vida, quanto pessoas que seguem vivas mas já demonstram estarem sujeitos à categoria de ancestral.

Figura 23 – Detalhe da decoração do restaurante Angurmê.



Vê-se aqui a composição de imagens de pessoas negras importantes, como Tereza de Benguela, João Cândido, junto a ervas sagradas. Foto: arquivo pessoal, março de 2025.

3.3.1 – Angus de ontem e de hoje

Dada a importância das casas de Zungu para a cultura negra da cidade, como pode-se perceber a partir do levantamento bibliográfico e a partir das entrevistas, entende-se como uma parte fundamental deste trabalho estabelecer uma comparação entre os endereços de Casas de Zungú e os locais onde é possível comer angu na cidade. No Apêndice B (p. 149), há um mapa que reúne informações sobre os locais de consumo de angu levantados por essa pesquisa, e informações sobre algumas casas de Zungú que funcionaram na cidade ao longo do século XIX. A respeito dessas últimas, cabe uma descrição mais detalhada sobre o processo de levantamento desses dados. Primeiro, foi realizada a busca do termo “zungú” na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. A partir dos resultados obtidos com a busca, foram excluídos aqueles em que o termo “zungú” era utilizado como uma metáfora pejorativa ou adjetivo em outros contextos, o que não atendia ao objetivo da pesquisa, e também os resultados que descreviam prisões em casas de zungú, mas apresentando como referência apenas o distrito ou a freguesia onde a prisão ocorreu, o que não colabora com a busca dos endereços das casas. Foram filtradas as denúncias de casas de prostituição, na qual entende-se que “zungú” estaria sendo apenas utilizado como um adjetivo pejorativo, e não necessariamente seriam estabelecimentos relacionados à cultura escrava citadina.

Assim, chegou-se a 103 resultados que indicavam, ao menos, o nome da rua na época do registro. Destes, 97 foram possíveis de localizar na planta baixa da cidade atual, às vezes com aproximações. Dentre os resultados, houve 44 com numeração das casas da época, em que se entende que não necessariamente irá corresponder à numeração atual das ruas. Além disso, cabem aqui três destaques. Primeiro, observa-se que muitos dos relatos de jornal recuperados pela busca referem-se aos mesmos endereços, como Rua do Regente n. 7 (atual Regente Feijó) e Rua do Núncio n. 35 (atual Av. Tomé e Souza). Segundo, que os endereços que não contém numeração deixam sem saber se referem-se às casas já mencionadas ou se tratavam de outras Casas de Zungú. Por fim, dada a natureza subversiva e a clandestinidade desses locais, não é possível dizer por quanto tempo cada uma delas funcionou: a maior parte das notícias delas são a partir dos boletins policiais e de denúncias de vizinhos incomodados com as batucadas e as práticas de “feitiçaria”.

Além da busca na Hemeroteca Digital, houve um endereço que pôde ser recuperado em referência bibliográfica: *Inventário dos lugares de memória do tráfico atlântico de escravos e da história dos africanos escravizados no Brasil* (2014), na qual os historiadores Hebe Mattos,

Martha Abreu e Milton Guran trazem, dentre muitas outras coisas, um relato sobre o funcionamento de um zungú no Largo da Prainha nº13 (Mattos, Abreu & Guran, 2014).

O Mapa reúne, então, as ruas e alguns deos endereços de zungús que foram possíveis transpor para a atual cartografia do Rio de Janeiro. Este mapa tem como objetivo tentar ilustrar a grande profusão de Casas de Zungú na cidade. Ao tornar visível com mais detalhes a ampla presença de zungús, a partir deste recurso didático pode-se perceber melhor o que foi a agência escrava e negra na cidade diante da presença opressiva da Corte e do Império. Ademais, o mapa visa estabelecer uma relação entre as casas de zungú do passado com os lugares que vendem angu no presente. A partir da discussão de ancestralidade, e de memória coletiva, pode-se perceber a ligação entre o individual e o coletivo na construção da memória. Para Safra, “cada ser humano é a memória étnica de todos os seus ancestrais. Esses elementos étnicos se desenvolvem e ganham sofisticação, [...] pela apropriação do *ethos*, refletido na corporeidade, nas emoções e atitudes, desses outros significativos” (Safra, 2002, p. 23). A partir dessa noção, pode-se argumentar que os sujeitos de hoje que se inserem em uma determinada cultura negra têm seus modos de vida influenciados pela memória étnica que herdaram de seus ancestrais. Então, a sobreposição de endereços dos zungús do século XIX com os restaurantes de angu atuais não se dá à toa. A partir da fala dos entrevistados e dos dados levantados, constatou-se que existe uma relação construída com tais territórios ao longo de gerações, relações estas que vão sendo transmitidas e ressignificadas a cada tempo vivido pelas gerações seguintes.

Aqui, importa menos se as casas de zungú identificadas de fato tinham a oferta de angu incluída dentre as suas atividades do que a memória e o simbolismo associado ao ato de comer angu junto com outras pessoas dentro do contexto de escravidão urbana. A sobreposição dos antigos endereços de casas de zungú e atuais restaurantes de angu no Rio de Janeiro foi uma maneira de convocar a reflexão sobre a relação entre esses locais e territórios onde se encontram, e estabelecer relação com o simbolismo que o prato adquire a partir de todo o contexto sócio-histórico e afetivo explorado ao longo deste trabalho. O angu simboliza a agência escrava, simboliza a capacidade de articulação e de reinvenção de vidas em condições precárias. Mesmo que não houvesse o consumo de angu em todos os zungús relacionados no mapa, o imaginário faz o trabalho de associar este prato com as atividades que se desenvolviam dentro das casas de zungú.

Tanto os restaurantes de Fernando e de Maria Julia quanto a Feira das Yabás estruturam discursos posicionados a favor da valorização das heranças culturais afrodescendentes: tanto no

campo da gastronomia quanto na música e suas cosmovisões, que invariavelmente vão impactar na maneira como estabelecem suas relações. Nesse caso, o angu é evocado como um elemento de ligação entre passado e presente, possibilitando a emergência de memórias tornadas subterrâneas, ou seja, desmentidas no campo da memória oficial. Essa emergência de memórias, agora dentro do contexto do debate racial, ganha uma nova chance de integrar o debate público. A partir da relação entre desmentido e trauma, e a possibilidade de elaboração no campo da memória coletiva, pode-se pensar o funcionamento de tais estabelecimentos da maneira como se dá, – considerando a escolha dos cardápios, da decoração, da música, das práticas de hospitalidade – enquanto parte do processo necessário para a elaboração do trauma colonial.

As letras dos sambas, dos jongos, a imagem dos santos, as histórias repassadas na oralidade, os possíveis significados de angú estampados na parede, os lembretes de que “o quilombo não é lugar de se fazer o que quiser” obrigam a relembrar que, pensando a partir da construção de uma narrativa hegemônica, se estas pessoas chegaram até aqui, se reinventando – reinventando laços de amizade, relações de parentesco, e práticas religiosas, batucadas – não foi por acaso, e essas memórias cada vez mais insistem em firmar-se como parte da memória oficial, como deve ser. Não se trata de romantizar a dor, mas da possibilidade de tentar falar sobre o horror indizível que foi a exploração colonial de base escravocrata e racializada, e de falar sobre o que foi possível de ser feito para se viver em condições que colocavam o imperativo da sobrevivência, seja enquanto “peça” para gerar lucros aos seus proprietários, ou simplesmente fazer o trabalho que os brancos não queriam fazer. Apenas ao insistir na tentativa de nomear o impossível é que poderá se criar um vocabulário para fazer cicatrizar as feridas ainda abertas e pútridas deixadas em forma de colonialidade. Como dito anteriormente, parte do processo de “cicatrização” depende da abertura no discurso hegemônico para a inclusão destas outras narrativas, outros afetos. E nesse sentido, esta hegemonia que tanto se sustenta no pacto da branquitude (Bento, 2022) está sendo demandada a se reposicionar. Ainda não se pode prever os efeitos que todas essas movimentações atuais vão produzir no futuro, o que certamente deverá ser melhor explorado em pesquisas futuras.

Considerações finais

A dissertação objetivou compreender a produção de uma cozinha afrodiaspórica conforme a noção de trauma colonial, tomando o angu como um exemplo para discutir as dinâmicas da colonização e reorganização de identidades no novo território.

O angu, sendo uma papa feita a partir de fubá e água, que acompanha refogados variados, carnes, vegetais, ou simplesmente arroz ou feijão, mostra-se como uma comida importante para pensar processos de formação de identidade alimentar do Brasil, e mais especificamente do Rio de Janeiro. A coincidência entre esses dois grandes grupos não se dá aleatoriamente, como foi exposto, sendo influenciado por aspectos sócio-históricos que permeiam as relações étnico-raciais e de poder na cidade.

Para entender e fundamentar a relevância especial do angu neste contexto, foram revisitados aspectos da história cultural e alimentar do Brasil, levando em consideração a noção de trauma colonial enquanto um aspecto cultural central para pensar as produções culturais cariocas.

O trauma colonial foi definido a partir da teoria do desmentido de Sándor Ferenczi e considerou que este desmentido pode acontecer em níveis mais amplos para além de relações interpessoais, no um a um. Raluca Soreanu fornece ferramentas para pensar o desmentido e o traumático no campo social, e Frantz Fanon e Grada Kilomba auxiliam a pensar o traumático a partir do racismo anti-negros e suas repercussões nos processos de subjetivação, tanto de pessoas brancas quanto de pessoas não-brancas. Para refletir sobre o contexto posterior ao encerramento das relações colônia-metrópole, foi introduzido o conceito de *colonialidade* de Aníbal Quijano para ajudar a entender como as matrizes de poder estabelecidas durante o período colonial ainda produzem efeitos nas relações e nas dinâmicas culturais contemporâneas.

Diante da constatação da matriz de poder colonial marcada pelo racismo, deparou-se com a urgência de complexificar o que é entendido por “heranças africanas”, colocando no plural. Dentre as heranças destacadas, está o grande e complexo sistema filosófico-cultural dos povos bantu, cujos valores e princípios éticos se mostram essenciais para entender o contexto cultural afro-carioca. O capítulo foi encerrado no começo de pensar as interações na produção de uma cozinha diaspórica específica.

Para avançar nesta discussão sobre cozinhas da diáspora africana, no qual o angu aparece como um elemento importante, foi necessário verificar narrativas a respeito do milho, seu ingrediente principal. Conforme alerta Carlos Alberto Dória, não é possível compreender a dinâmica do colonialismo sem o milho (2021, p. 20), visto seu papel fundamental para que as empreitadas continentais fossem bem-sucedidas. Além disso, o milho é um elemento que ajuda a compreender as interações culturais, ou trocas nos sistemas alimentares (Montanari, 2013, p. 184) que decorreram dos contatos entre povos tão distintos quanto os que participaram da formação do Brasil. Seja no contexto rural, seja no contexto urbano, o milho destaca-se por sua rápida multiplicação, facilidade de transporte (comparativamente com a mandioca), ampla durabilidade e por oferecer numerosas formas de preparo, podendo ser utilizado em pratos doces ou salgados, cru ou cozido, secos ou úmidos, ou compor uma refeição sozinho ou acompanhado de outros ingredientes e preparos.

A partir do milho, assim como do angu, refletiu-se sobre a parceria afro-indígena que se firmou desde os primeiros. Foi verificado que, etimologicamente, angu e zungu e outras palavras foneticamente semelhantes têm significados que conversam entre si, tanto nas línguas indígenas do tronco tupi, quanto nas africanas de origem bantu, respectivamente. As significações atribuídas a estes sons permitiram fabular sobre essas parcerias, já que gravitavam em torno de alma, casa, lar, abrigo, acolhimento, lugar para se esconder.

Foi possível observar que a identidade alimentar carioca se confunde com a identidade nacional, e que o estilo de vida carioca é marcado pela vivência da cidade ao ar livre, com a realização de feiras e mercados, festas, rodas de samba, aniversários, práticas de esportes, lazer nas praias e nos parques, atividades estas intercaladas com o comer na rua. Dentre as iguarias que podem ser consumidas nas ruas da cidade, está o angu, que figura enquanto comida de rua desde o século XIX, através do ofício das quitandeiras, e em estabelecimentos fechados, como as Casas de Zungú. Sua presença na cidade se confunde com a história do samba, ao aparecer junto de figuras como a Tia Ciata e, posteriormente, com os sambistas do final do século XX e início do XXI, como Zeca Pagodinho e Beth Carvalho. Contudo, relaciona-se principalmente com a história de ações e articulações políticas de resistência negra e reinvenção de vidas diante do imperativo mortífero da escravidão, cuja lógica se mantém mesmo no cenário pós-abolição, como o conceito de colonialidade auxilia a compreender.

Após a recapitulação sócio-histórica do milho e do angu no Brasil e no Rio de Janeiro, volta-se para o estado da arte do comércio e do consumo de angu na referida cidade nos dias de

hoje. Para tal, foi adotada uma metodologia inspirada em etnografia, utilizando entrevistas como ferramenta de pesquisa, e registros de voz e fotográficos. Foram identificados vendedores de angu na cidade e entrevistados aqueles cujos negócios associavam a comida à identidades negras, que, desta forma, mostravam-se inseridos no debate racial. Além desses profissionais da alimentação, foi entrevistado um contador de histórias, Anderson Barreto, uma vez que entende-se que a oralidade tem valor singular para as comunidades que se organizam a partir de valores africanos, defendido neste trabalho como o caso da cultura afro-carioca.

O conteúdo trazido por Anderson, Fernando Luiz, Maria Julia e Dona Neide permitiu aprofundar a análise, principalmente porque as entrevistas trouxeram um pouco de narrativas sobre o angu em suas vidas, e sobre o cotidiano de suas famílias e suas vizinhanças. Memórias dos entrevistados que relacionam o angu como uma comida de casa, de aconchego, permitiu estabelecer relações com origens semânticas do angu que apontam para uma interculturalidade do prato a partir de heranças indígenas e bantu. Esta relação entre o angu e a casa também pode ser observada na qualidade de comida eleita para ser consumida no dia de realização de mutirões, especificamente no dia de virar a laje, a última etapa da construção de uma casa. Nessas ocasiões, o trabalho começava cedo, e o angu era servido após o trabalho, na hora do almoço, celebrando a finalização de uma casa e, segundo Anderson, a ascensão social daquela família, uma vez que a laje era a parte mais cara da obra e, por isso, poderia demorar anos para ser concluída. O angu apareceu enquanto uma comida servida para os frequentadores do terreiro de candomblé/umbanda na casa da mãe de Dona Neide – não sendo comida de santo –, evento de comensalidade que foi possível conectar com as atividades que aconteciam na casa de Tia Ciata. E a atividade do Quilombo Cultural Casa do Nando, encabeçada por Fernando Luiz, que segundo ele, atesta a continuidade de espaços como as casas de zungús do século XIX, “instituição escrava” segundo o historiador Carlos Eugênio Líbano Soares (1998).

Por fim, discorreu-se sobre o que está em debate nos processos de formação de identidades. Foi pontuado que identidades não são realidades metafísicas, e por isso estão em constante transformação, sempre em diálogo com as instituições, movimentos sociais e debates públicos. É nesse sentido que, ao se trabalhar com a ideia de patrimônio alimentar, a afirmação de que muitos povos foram importantes para a formação de determinada cozinha, como é amplamente divulgado em relação às cozinhas brasileiras, deve ser um ponto de partida, e não um ponto de chegada (Maciel, 2004, p. 28). No entanto, como discutido neste trabalho, existem tensões políticas que perpassam os processos de influências e de misturas e trocas. Nesse

sentido, reitera-se que as identidades são sócio-historicamente produzidas por diversos agentes que atuam de forma intencional ou não nessas transformações e transmissões.

Verificou-se que o angu tem uma capacidade própria de angariar pessoas em torno de si ao integrar o cardápio de festas, do cotidiano e de mutirões de construção de casas por suas comunidades. A presença dele foi associada a estes eventos com seus significados identificados acima, sugerindo que seus usos ainda fazem transmitir e reverberar no presente suas heranças afro-indígenas.

Ao longo dos séculos XIX, XX e XXI, pôde-se verificar que o angu tem suas idas e vindas em suas presenças nas ruas, tornando-se por vezes uma memória subterrânea, por vezes memória manifesta. No entanto, aposta-se que o seu retorno só é possível devido à permanência do prato no imaginário social, o qual sofre modificações a depender do momento em que retorna, e das suas práticas no ambiente privado das comunidades.

Um trabalho que vá discorrer sobre alimentação invariavelmente percorre mais de um campo disciplinar, além de explorar campos extra-disciplinares, uma vez que se trata de um fenômeno cultural bastante complexo e que fornece um ponto de partida para diversas discussões, inclusive considerando argumentos que escapam à formalização do saber acadêmico. Ao longo desta pesquisa, foi percorrido um longo caminho entre diferentes tipos de referências e fontes de informações, tais como documentos, recortes de jornal, mas buscou-se valorizar também o que se encontra na oralidade. Esta forma de transmissão, como visto, é muito cara aos herdeiros de tradições africanas, e por isso deve-se, mais do que nunca antes, valorizar e incluir esta oralidade de maneira a dar destaque a quem fala, e não apenas ao que é falado.

Nos apoiamos em teorias da antropologia, dialogamos com sociólogos, psicanalistas e historiadores para construir esta dissertação. Neste fim, que se faz necessário para encerrar uma etapa, e não necessariamente encerrar o assunto, é importante reiterar que o amplo material reunido para a elaboração deste trabalho não foi totalmente trabalhado. Ainda percebe-se muitas frentes para desenvolver as discussões entre as psicanálises e os estudos da alimentação.

Na pesquisa, foi possível verificar que as dinâmicas de hospitalidade são atravessadas pela colonialidade e pela interculturalidade do contexto em questão. Com isso, formulou-se uma hipótese a respeito da hospitalidade na diáspora, que seria atravessada por um imperativo de proteger quem está do mesmo lado. Assim, subalternos se protegem na mesma medida em que os poderosos também se protegem, utilizando códigos e sistemas de normas de

hospitalidade próprios. Este campo ainda merece uma investigação mais aprofundada, já que o conceito de hospitalidade não está relacionado apenas a contextos de alimentação – apesar disso apenas já bastar –, mas envolve também outras situações, como receber um outro dentro de sua casa, ou situações análogas, tal como nas questões imigratórias.

Ainda sobre a questão da hospitalidade, retomemos o levantamento sobre as casas de zungu. Carlos Eugênio Soares (1998) menciona um tipo de estabelecimento similar aos zungús, a saber, hospedarias de baixo custo que recebiam pessoas de todo o tipo, possuíam má reputação diante da polícia, e que serviam para encontros de pessoas de diferentes origens étnicas, sendo um espaço livre para a manifestação de práticas culturais, musicais e religiosas desses grupos. O funcionamento de espaços como estes foi identificado por referências consultadas pelo autor nos estados do Pará e Pernambuco, nas regiões Norte e Nordeste do país, respectivamente, sob denominação de calugis ou calojis. No entanto, quase nenhum material sobre esses estabelecimentos foi encontrado. Devido à localização dessas instituições, pode-se supor que os calogis possam fornecer pistas para compreender como o território cultural do Atlântico Negro, proposto por Paul Gilroy (2003), também abarcaria questões relacionadas à hospitalidade.

Outro tema no qual se vê um campo para aprofundamento teórico e conceitual é o que se refere à estética do gosto. O ponto não foi suficientemente discutido no trabalho porque simplesmente poderia render um trabalho por si só. A proposta em questão refere-se à hipótese já identificada por Sidney Mintz e Richard Price (2003) de que existem aspectos estéticos que compõem o campo representacional das identidades, apesar de serem complexos de serem investigados. No entanto, foi possível observar neste trabalho que a escolha dos ingredientes e dos temperos para o preparo do Angu à Baiana de Maria Julia passa pela questão da estética do gosto, quando esta justifica que é importante que o angu do seu cardápio deve ser como os angus vendidos pelas cozinheiras retratadas por Debret em 1816.

Um aspecto relevante observado durante a experiência do trabalho de campo refere-se à postura questionadora de um dos entrevistados em relação às intenções ao desenvolver esta pesquisa. Fernando, que é um sujeito bastante crítico e se posiciona ativamente defendendo pautas a favor do movimento negro, e ativamente se coloca enquanto questionador das estruturas de poder estabelecidas pela branquitude, não deixaria de direcionar essa postura para mim. Eu, que sou socialmente lida como uma mulher branca, posso trazer no meu semblante uma bagagem muito cruel e perversa de gerações e gerações de mulheres brancas que tomam

para si o protagonismo de feitos de autorias de pessoas racializadas. Fernando me colocou três questões, as quais todas receberam respostas que contrariavam a sua expectativa diante da minha figura: se haviam professores negros na universidade em que estou desenvolvendo a pesquisa, e se minha orientadora seria uma mulher branca, e se, sendo uma mulher negra, eu a teria escolhido como estratégia para legitimar a minha pesquisa. Diante da sua quebra de expectativa, me conta que “subi no conceito dele por não chegar dando ‘carteirada’, usando pessoas negras como troféus”. Essa postura do Fernando me colocou para pensar: ao mesmo tempo que existem pessoas que utilizam suas relações com pessoas pretas como uma espécie de “moeda social”, como se fosse uma garantia de ser “boa gente” por se relacionar com pessoas fenotipicamente diferentes, também não posso deixar de mencionar que me ocorre a ideia de que esta aparente desconfiança direcionada a mim pode refletir uma atualização da cena colonial, referenciada por Grada Kilomba (2019). Diante de uma repetição como essa, cabe a mim, a pessoa branca da situação, encarnando o fantasma do colonizador, que usurpa e enriquece à custas do saber alheio, traçar outros caminhos, me dispor a fazer laço de outra forma, ensaiar algo diferente do que o colonialismo ditou e dita até os dias de hoje.

Nesse sentido, me pergunto se a pesquisa de campo poderia ter tido maior aprofundamento caso eu não fosse lida como uma mulher branca. Aqui, não tenho mais o que fazer, no entanto, fica o convite para que pesquisadoras e pesquisadores de outros contextos étnico-raciais se aproximem do assunto e ajudem a ampliar o debate no campo das culturas alimentares.

A questão apresentada também passa por uma convocação a pensar sobre quem pode debater sobre as relações raciais. Uma vez que isso é um problema criado pela branquitude, não vejo outra solução senão forçar que o debate seja levado para espaços onde a branquitude se alimenta e se reproduz. A iterabilidade deve ser interrompida a fim de produzir outros discursos e viabilizar outros modos de se relacionar com o diferente, outras formas de se viver.

As populações não brancas seguem produzindo estas outras formas de vida. A branquitude, portanto, a qual funciona em uma lógica do capitalismo, de monocultura estéril, de extensos latifúndios de mesmos, é que deve abrir mão desse gozo mortífero. Seguir assim aponta para apenas um destino. E disso nada sobra.

Para avançar nos debates de relações de gênero, raça e sua interseccionalidade com outros marcadores sociais, existe um exercício importante a ser feito em relação à percepção de como a lógica colonial se atualiza e se mantém viva nas relações. Seja na questão palestina,

muito similar À questão indígena vivida por nossos conterrâneos que lutam energicamente pela demarcação dos territórios, seja pela violência contra pessoas que experienciam sua sexualidade para além da divisão sexual imposta pelo colonialismo (e.g. famílias monoparentais, homens trans gestantes, sujeitos que se identificam com outros gêneros como as travestis, sendo esta uma identidade de gênero essencialmente latinoamericana). Esses exemplos, como já dito, ilustram algumas cenas em que a violência direcionada ao que foge da padronização colonialista se manifesta, não se encerrando nelas, evidentemente.

Além disso, os questionamentos defensivos de Fernando produziram outras questões em mim, especificamente com relação ao poder falar sobre essas opressões estruturais. Eu, que não me identifico exatamente como uma mulher branca, já estive em situações em que isso foi relativizado. Por exemplo, no ano de 2019, quando pude estudar um semestre na Universidade do Porto, em Portugal, lembro da colega brasileira com quem eu dividia o quarto, mais retinta do que eu, se queixar de sofrer xenofobia das colegas portuguesas, que desprezavam suas contribuições no planejamento de um trabalho em grupo para uma disciplina que estava cursando. Eu, que tinha muito menos letramento racial na época do que hoje em dia, não percebi que tinha algo de racista ali naquela cena. E muito menos que, talvez o fato de eu não ter sofrido xenofobia durante esse período se deu pelo fato de eu ser lida como branca naquele contexto em que eu estava. Como, então, eu que não me identifico exatamente enquanto uma mulher branca, mas que por ser lida socialmente dessa maneira tenho acesso a espaços modulados pela branquitude, me coloco diante dessa questão? Por eu ser inserida, de alguma forma esta é uma herança que me é transmitida, e por isso cabe a mim fazer algo com isso. E perpetuar não é uma escolha para mim, definitivamente. Vejo na academia um espaço para fazer algo que possa ser aproveitado socialmente. Meu desejo aponta, portanto, para dar continuidade a minha pesquisa avançando pelos estudos raciais que incluem o debate sobre a branquitude e suas maneiras de se infiltrar em diferentes aspectos da vida pública e privada, especificamente na interseção com a psicanálise e a comida, a qual primeiro motivou a escrita do anteprojeto que enfim resulta nesta pesquisa e nesta dissertação que vos apresento.

Epílogo

O que tem de traumático na cozinha brasileira?

A partir da ideia de desmentido, discutida no primeiro capítulo desta dissertação, o traumático está associado a esforços de apagamento e de invalidação de experiências. Dentro do contexto da cozinha brasileira, existe a própria ideia de uma suposta homogeneidade que, como visto, é artificial e produzida para atender a articulações políticas (como qualquer esforço para constituir uma identidade).

Produções da literatura atualmente apontam caminhos para considerar a pluralidade de cozinhas desenvolvidas no país, sugerindo que se adote o plural na hora de se referir às culturas gastronômicas. No entanto, ainda parece insuficiente, dado o tanto que a narrativa da democracia racial ainda é impregnada em tantos campos da cultura e das narrativas hegemônicas sobre o Brasil.

O traumático, aqui, aparece justamente a partir da perpetuação dessa falsa ideia de equidade, harmonia e ausência de conflitos. É esta mesma narrativa que argumenta sobre a “contribuição” de indígenas, africanos e seus descendentes para a construção do Brasil. No entanto, o subtexto diz que a contribuição não foi criativa ou intelectual, como se essas características fossem somente atributos de gente branca.

Portanto, não é apenas sobre reconhecer que muitos participaram da formação do país, mas sim de compreender que o processo de formação foi violento, e, mesmo que violentados, ainda tornaram possível algum fazer. Essa possibilidade de elaboração e de achar novas saídas, escrever a própria história para além do desejo do outro (como foi o caso do uso do milho, que passa de marcador de animalização para possibilidade de fazer viver a sua própria maneira dentro do que era possível) é o que nos torna sujeitos (para a psicanálise), algo que apenas os humanos podem ser.

É disso que se trata o traumático na cozinha brasileira. É de desconsiderar a agência e, portanto, a humanidade da maior parte da população.

Referências:

ABREU, R. Patrimonialização das diferenças e os novos sujeitos do direito coletivo no Brasil. In: TARDY, C. & DODEBEL, V. **Memória e novos patrimônios**. Marseille: OpenEdition Press, 2015. 236 p. DOI: 10.4000/books.oep.417

AGUIAR, R. C. (2013), **Os reis da voz**. Rio de Janeiro: Casa da palavra.

ALBÁN ACHINTE, Adolfo. Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. **Calle 14 revista de investigación en el campo del arte**, [S. l.], v. 4, n. 5, p. 10–23, 2011. DOI: 10.14483/21450706.1200. Disponível em: <https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/view/1200>. Acesso em: 21 feb. 2025.

ALMEIDA, Silvio. **O que é racismo estrutural?** São Paulo: Jandaíra, 2019.

AMON, Denise. **Psicologia social da comida**. Rio de Janeiro: Vozes, 2014.

APPADURAI, Arjun (Ed.). **The social life of things**. Commodities in Cultural perspectives. London; New-York: Cambridge University Press, 1986. 329 p.

BACHELARD, G. **A poética do espaço**. Trad. Antonio de Pádua Danesi.". Editora Martins Fontes (2008).

BAQUAQUA, Mahommah Gardo; MOORE, Samuel. **Biografia de Mahommah Gardo Baquaqua**. Trad. Fabio R. Araujo. 1ª ed. Cerquillo, Uirapuru, 2017.

BASSO, Rafaela. O milho sertão adentro. In: DÓRIA, Carlos Alberto (Org.) **O milho na alimentação brasileira**. São Paulo: Alameda, 2021. pp. 69-91.

_____. *Avati* na mesa e no sertão: um pouco da história do milho na colonização da América portuguesa. In: MELCHIOR, Myriam (Org.) **Gastronomia, Cultura e Memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017, pp. 50-63.

_____. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?** (1650-1750). São Paulo: Alameda, 2014.

BATISTA, M. A. N. Candidatura do Rio de Janeiro a patrimônio mundial: Categoria paisagem cultural. Rio de Janeiro, RJ, Brasil, p. 1-15. set. 2009. Disponível em <https://docmomobrasil.com/wp-content/uploads/2016/01/067-1.pdf>. Acesso em: 06 mar. 2025.

BENISTE, J. **Dicionário yorubá-português**. Rio de Janeiro: Editora Bertrand, 2011. 820p.

BICUDO, Virgínia Leone (1945/2010) **Atitudes raciais de pretos e mulatos em São Paulo**. São Paulo: Editora Sociologia e Política.

BOTÃO, Renato Ubirajara dos Santos. *Para além da nagocracia: a (re)africanização do candomblé nação angola-congo em São Paulo*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). - Faculdade de Filosofia e Ciências da Universidade Estadual Paulista. Marília, 2007. 127 f.

BRILLAT-SAVARIN, J-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2ª edição, 2009.

BUENO, Silveira. **Vocabulário tupi-guarani** – português. 4ª ed. São Paulo: Brasilivros, 1986.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Duas cidades, 1982, 6ª ed.

CASTRO, Yeda Pessoa de. Localização e origem da população negra escravizada em território colonial brasileiro: as denominações banto e iorubá. **Revista Eletrônica: Tempo - Técnica - Território**, v.3, n.2 (2012), p. 48-62 ISSN: 2177-4366. DOI: <https://doi.org/10.26512/ciga.v3i2.15442>

_____. **Das línguas africanas ao português brasileiro**. Afro-Ásia, Salvador, n. 14, 1983. DOI: 10.9771/aa.v0i14.20822.

Castro-Gómez, Santiago (2005). “Ciencias sociales, violencia epistémica y el problema de la ‘invención del otro’”, en Eduardo Lander (comp.), **La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas**. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.

CHAO, Adelaide Cristina Rocha de la Torre. *Comida de subúrbio: cultura, memória e comensalidade das yabás da Grande Madureira*. Tese (Doutorado). UERJ/ Programa de pós-Graduação em Comunicação. 187 f. Rio de Janeiro: UERJ/Faculdade de Comunicação Social, 2020.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, Goiânia, Brasil, v. 11, n. 2, p. 203–222, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>. Acesso em: 22 fev. 2025.

CONTRERAS, J. & GARCIA-ARNÁIZ, M. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. 1ª edição. Barcelona: Ariel, 2005. 505 p.

CUNHA, Gabriela Elis da. *Gastronomia sobre rodas, memória e patrimônio: os food trucks no Rio de Janeiro*. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Rio de Janeiro, 2020.

DE OLIVEIRA, Susan A. de. Literatura e sociedade na cultura caipira: comentário sobre a oralidade em Antonio Candido. **Anuário de Literatura**, v. 7, n. 7, p. 221-240, 1999.

DERRIDA, Jacques. *Of Hospitality*. Traduzido por Rachel Bowlby. Stanford: Stanford University Press, 2000.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Fósforo, 2021.

FANON, Franz. **Pele negras, máscaras brancas**. Salvador: EDUFBA, 2008. P. 194.

FARB, Peter; ARMELAGOS, George. *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Paris: Denoël, 1985.

FARIAS, Francisco. Memória, trauma social e elaboração. **Diálogos**, Maringá, v. 16, n. 13, 2012. Pp. 925-950. DOI 10.4025/dialogos.v16i3.681

FERENCZI, Sándor. **Diário clínico**. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

_____. Confusão de línguas entre adultos e crianças. In: Ferenczi, S. [autor]. **Obras completas. Psicanálise III 1933**. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

_____. O nascimento do intelecto. In Ferenczi, S. [Autor]. **Obras completas. Psicanálise IV**. Tradução Álvaro Cabral. 2a ed. São Paulo: Martins Fontes, 2011. (Obra original publicada em 1931). P. 288-290.

FERGUSON, Leland. **Uncommon Ground: Archaeology and Early African America, 1650-1800**. Washington: Smithsonian Books, 1992.

FERRAREZ, Angélica. A poética do espaço e o caso das casas-museu. In. Ferrarez, A.; SIMAS, L. A.; NATAL, V.; SANTOS, Y. L. (Curadoria). **Pequenas Áfricas: o Rio que o samba inventou**. São Paulo: Instituto Moreira Salles, 2023. pp. 218-231.

FERRAREZ, A.; SIMAS, L. A.; NATAL, V.; SANTOS, Y. L. (Curadoria). **Pequenas Áfricas: o Rio que o samba inventou**. São Paulo: Instituto Moreira Salles, 2023. 322 p.

FERRAZ, Flávio. **A culinária do Rio de Janeiro: da colônia à atualidade**. São Paulo: Metalivros, 2017

FOURSHEY et al. **África Bantu: De 3500 antes a. C. até o presente**. Petrópolis: Vozes, 2019.

FREITAS, Fernando Vieira de. *Das kitandas de Luanda aos tabuleiros das Terras de São Sebastião: conflito em torno do comércio das quitandeiras negras no Rio de Janeiro do século XIX*. Tese de Mestrado em Planejamento Urbano e Regional. Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e Regional – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015, 123 pp. Acedido em 01 de março de 2023, em: <http://objdig.ufrj.br/42/teses/858668.pdf>.

FREUD, S. Além do Princípio do prazer. In: **Obras completas vol. 14**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. pp. 161-239.

FU-KIAU, Kimbwandende kia Bunseki. **African cosmology of the bantu-kongo: principles of life and living**. 2.ed. Nova Iorque: Athelia Henrietta Press, 2001

GIARD, Luce. Segunda Parte: Cozinhar. In: De CERTAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do cotidiano. 2. Morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

GILROY, P. **O Atlântico Negro. Modernidade e dupla consciência**, São Paulo, Rio de Janeiro, 34/Universidade Cândido Mendes Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2001.

GOMES, Flávio dos Santos; SCHWARCZ, Lilia Moritz. Amazônia escravista. In.: SCHWARCZ, Lilia Moritz; GOMES, Flávio dos Santos (Orgs.). **Dicionário da escravidão e liberdade: 50 textos críticos**. 1ª edição. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 2018. pp. 106-112

GONDAR, Jô. Um racismo desmentido. In: GONDAR, J.; REIS, E. S. Com Ferenczi - **O coletivo na clínica: racismo, fragmentações, trânsitos**. São Paulo: Ed. Zagodoni, 2022. P. 31-40.

_____. Cinco proposições sobre memória social. In: DODEBEI, Vera; RAMOS, Francisco & GONDAR, Jô (Orgs.). **Por que memória social?** Rio de Janeiro: Híbrida, 2016.

_____. Trauma, cultura e criação: Ferenczi com Christoph Türcke. **Tempo psicanalítico**, v. 48, n. 2. Rio de Janeiro, dez. 2016. pp. 135-148.

_____. Ferenczi como pensador político. **Cadernos de psicanálise (Círculo Psicanalítico do Rio de Janeiro)**. Rio de Janeiro, v. 34, n. 27, p. 193-210, jul/dez 2012.

- GONZALES, Lélia. Racismo e sexismo na cultura brasileira. **Revista Ciências Sociais Hoje**, Anpocs, 1984, p. 223-244.
- GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- GUERRA, Claudio. **Memórias de uma guerra suja**. Rio de Janeiro: Topbooks, 2013.
- GUIMARÃES, R. S.; DAVIES, F. A.. ALEGORIAS E DESLOCAMENTOS DO "SUBÚRBIO CARIOCA" NOS ESTUDOS DAS CIÊNCIAS SOCIAIS (1970-2010). **Sociologia & Antropologia**, v. 8, n. 2, p. 457–482, maio 2018.
- HALBWACHS, M. **Les cadres sociaux de la mémoire**. Paris, Ed. Albin Michel, 1994.
- _____. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Editora Centauro, 2004.
- HALL, Stuart. Quem precisa da identidade? In. SILVA, Tomaz. T. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2008. cap.3, p.103-133.
- _____. _ Identidade Cultural e Diáspora. **Comunicação & Cultura**, n. 1. Lisboa, 2006. Pp. 21-35. DOI: <https://doi.org/10.34632/comunicacaoecultura.2006.n1>
- HAUCK-LAWSON, A. When food is the voice: a case study of a polish-american woman. **Journal for the study of food and society**, v. 2, n. 1, 1998. p. 21-28
- _____. Hearing the food voice: an epiphany for a researcher. **Digest – an interdisciplinary study of food and foodways**, n. 12, 1992. p. 1-2, 6-7.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- INSTITUTO Dagaz. **A Cozinha dos Quilombos**. Rio de Janeiro (RJ): Gráfica Ediouro, 2016. E-Book. Disponível em: <https://br.acozinhadosquilombos.com.br/livro-virtual>
- KILOMBA, Grada. **Memórias da plantação: Episódios de racismo cotidiano**. Rio de Janeiro: Editora Cobogó, 2020.
- LAPLANCHE, J; PONTALIS, J-B. **Vocabulário de Psicanálise**. São Paulo: Martins Fontes, 1991. P. 552.
- LEME, Pedro Taques de Almeida Paes. **Informação sobre as minas de São Paulo (1772)**. São Paulo: Melhoramentos, 19-?.

LEMOINI-LUCCIONI, Eugénie. La alimentación está estructurada como um lenguaje. In: **¿Las mujeres tienen alma?** Barcelona: Editorial Argonauta, 1990.

LOPES, Nei; SIMAS, Luiz Antonio. **Filosofias africanas: uma introdução**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2022.

MACGAFFEY, Wyatt. **Religion and society in Central Africa: the Bakongo of Lower Zaire**. Chicago: University of Chicago Press, 1986.

MACHADO, T. S. **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Fósforo, 2022. P. 397.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33. p. 25-39, 2004.

MAIO, M. C.; SANTOS, R. V. Cientificismo e antirracismo no Pós-2.^a Guerra Mundial: uma análise das primeiras Declarações sobre Raça da Unesco. In: M. C. Maio e R. B. Santos (Orgs.), **Raça como questão: história, ciência e identidades no Brasil**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2010. pp. 147-170.

MBEMBE, Achille. **Crítica da Razão Negra**. Lisboa: Antígona, 2014. P. 306

MELCHIOR, M. Memória e resistência: argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira. In: MELCHIOR, Myriam (Org.) **Gastronomia, Cultura e Memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017, pp. 64-79.

MIGNOLO, W. D.. COLONIALIDADE: O LADO MAIS ESCURO DA MODERNIDADE. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 32, n. 94, p. e329402, 2017.

_____. **The darker side of western modernity: global futures, decolonial options**. Durham, Duke University Press, (2011).

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, v. 16, n. 47, 2001, p. 31-41.

MINTZ, S. W. & PRICE, R. **O nascimento da cultura afro-americana: uma perspectiva antropológica**. Rio de Janeiro: Pallas/Universidade Cândido Mendes, 2003.

MINUZZO, Daniela Alves. Milho: potência culinária e sustento da vida nas Américas. In: MELCHIOR, Myriam (Org.) **Gastronomia, Cultura e Memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017, pp. 80-85.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ª edição. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 207p.

MOURA, Roberto. (2022), **Tia Ciata e a Pequena África no Rio de Janeiro**. 1.ª Ed. São Paulo: Todavia.

MUNANGA, Kabengele. Aportes e contribuições bantu na resistência contra a escravidão e na cultura brasileira. In: Vagner Gonçalves da Silva; Tata Nksi Katuvanjesi – Walmir Damasceno; Rosenilton Silva de Oliveira; José Pedro da Silva Neto (Orgs.) **Através das águas: os bantu na formação do Brasil**. São Paulo: FEUSP, 2023. Pp 43-55. DOI: 10.11606/9786587047522

NASCIMENTO, Beatriz. O conceito de quilombo e a resistência cultural negra. In: RATTS, Alex. **Eu sou atlântica: sobre a trajetória de vida de Beatriz Nascimento**. SP: Instituto Kuanza, 2006, p. 117-125

NAVARRO, Eduardo de Almeida. **Dicionário de tupi antigo: a indígena clássica do Brasil**. 1ª ed. São Paulo: Global, 2013.

NETTO, Marcelo; MEDEIROS, Rogério. **Memórias de uma Guerra Suja**. Rio de Janeiro: Topbooks Editora, 2012.

NEVES, Cecília Vieira Pereira das; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de. Uma cozinha brasileira? Contribuições da perspectiva antropológica para o fortalecimento do turismo gastronômico. **Revista Iberoamericana de Turismo - RITUR**, Penedo, v. 11, Dossiê Especial, p. 322-341, 2021. <http://www.seer.ufal.br/index.php/ritur>

NINA RODRIGUES, R. **Os africanos no Brasil**. 2 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira,,1935.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de. Processo de Atribuição de Valor Turístico ao Patrimônio: uma análise através da memória da Política Nacional de Turismo. Dossiê Turismo: entrecruzamentos de cultura, memória e desenvolvimento **Arquivos do CMD**, Volume 8, N.1. Jan/Jul 2020.

PARÉS, Luis Nicolau. Africanos ocidentais. In: SCHWARCZ, L. M. & GOMES, F. dos S. (orgs.). **Dicionário da escravidão e liberdade: 50 textos críticos**. São Paulo: Companhia das Letras, 2018b, pp. 77-83.

PINTO, Valdina de Oliveira. **Meu Caminhar, Meu Viver**. [S.l; s.n.], 2015.

POLLAK, M. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

_____. Memória, esquecimento e silêncio. Tradução de Dora Rocha Flaksman. **Estudos Históricos**, v. 2, n. 3, Rio de Janeiro, 1989, p. 3-15.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: Consejo latinoamericano de ciencias sociales, 2005. Pp. 117-142.

REIS, Eliana Schueler. Transmissão transgeracional – subjetivação do trauma coletivo. **Primórdios**, v. 6, n. 6, Rio de Janeiro, 2018, pp. 45-66.

RESENDE, Luísa de Mello. Do Zungu ao Angu: Provocações sobre a memória do angu no Largo da Prainha, Rio de Janeiro – Brasil. **Diaita: Food & Heritage**, v. 1. pp 19. DOI: https://doi.org/10.14195/2976-0232_1_10

_____. REFLEXÕES SOBRE O SILENCIAMENTO DO SUJEITO COLONIAL, TRAUMA COLONIAL E A MEMÓRIA SOCIAL. In: **Anais do Coninter: crise civilizacional, conhecimentos ancestrais e pensamento decolonial na América Latina**. Anais...São Paulo (SP) EACH-USP, 2023. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/xii-coninter-congresso-internacional-interdisciplinar-em-sociais-e-humanidades-359374/808244-REFLEXOES-SOBRE-O-SILENCIAMENTO-DO-SUJEITO-COLONIAL-TRAUMA-COLONIAL-E-A-MEMORIA-SOCIAL>. Acesso em: 22/05/2024

ROCHA, Marcela de Souza. *AS SEQUELAS PSÍQUICAS DA ESCRAVATURA: o mito negro e o gozo do Supereu*. Dissertação (Mestrado) - Centro de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: Estudos Interdisciplinares em Memória Social. Rio de Janeiro, 2023. 127f.

RODRIGUES, Maria Fernanda. *O AFROTURISMO EM OURO PRETO – MG: um novo olhar sobre a história, cultura e tradições negras*. Monografia em Bacharelado em Turismo. Escola de Direito, Turismo e Museologia, Universidade Federal de Ouro Preto. 2023. 112f.

SAFRA, G. (2002) Memória e Subjetivação. **Memorandum**, 2, 21-30. Retirado em Web: <http://www.fafich.ufmg.br/~memorandum/artigos02/safra02.htm>

SANSONE, Livio. Da África ao Afro: Uso e abuso da África entre os intelectuais e na cultura brasileira durante o século. **Revista Afro-Ásia**, 2002, n.27, pp.249-69.

SANTOS, Tiganá Santana Neves. *A cosmologia africana dos bantu-kongo por Bunseki Fukiou: tradução negra, reflexões e diálogos a partir do Brasil*. Tese (Doutorado) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Departamento de Letras Modernas. Área de concentração: Estudos da Tradução. São Paulo, 2019. 233 f.

SANTOS, Ynaê Lopes dos. Que lancem todos os dias os nomes, empregos e mais sinais: circulação escrava e tentativas de controle estatal nas leis municipais do Rio de Janeiro e de Havana na década de 1830. **Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**, n. 9, 2015. pp. 31-47

SANTOS, Ynaê Lopes dos. *Além da Senzala: arranjos escravos de moradia no Rio de Janeiro (1808-1850)*. Dissertação de Mestrado em História Social. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. 2006. 171p.

SEBRAE. Afroturismo: experiência com as raízes e a ancestralidade afro. **Boletim de Tendência**, jan.-fev./2020. Disponível em: https://issuu.com/soaresdias/docs/afroturismojaneiro-sebraeo_fevereiro2020. Acesso em: 06 mai. 2025.

SLENES, R. W. Africanos centrais. In: SCHWARCZ, L. M. & GOMES, F. dos S. (orgs.). **Dicionário da escravidão e liberdade: 50 textos críticos**. São Paulo: Companhia das Letras, 2018b, pp. 64-70.

SLENES, R. **Na senzala, uma flor: esperanças e recordações na formação da família escrava — Brasil Sudeste, século XIX**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

SCHWARCZ, Lilia Moritz; GOMES, Flávio dos Santos. Por uma cronologia atlântica. In: SCHWARCZ, L. M. & GOMES, F. dos S. (orgs.). **Dicionário da escravidão e liberdade: 50 textos críticos**. São Paulo: Companhia das Letras, 2018b, pp. 427-439.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **Cultura e sociedade no Rio de Janeiro: 1808 – 1821**. São Paulo: Ed. Nacional, 1977.

SILVA, Vagner Gonçalves da; DAMASCENO, Tata Nksi Katuvanjesi – Walmir; OLIVEIRA, Rosenilton Silva de; SILVA NETO, José Pedro da. Prefácio. In: Vagner Gonçalves da Silva; Tata Nksi Katuvanjesi – Walmir Damasceno; Rosenilton Silva de Oliveira; José Pedro da Silva Neto (Orgs.) **Através das águas: os bantu na formação do Brasil**. São Paulo: FEUSP, 2023. DOI: 10.11606/9786587047522

SLAVEVOYAGES (org.). **The Trans-Atlantic Trade Database**. Emory University, 2013.

SOARES, Carlos Eugênio Líbano. **Zungu: rumor de muitas vozes**. Rio de Janeiro: Arquivo Público do Estado do Rio de Janeiro, 1998. P. 118.

SOREANU, R. **Working-through Collective Wounds: Trauma, Denial, Recognition in the Brazilian Uprising**. London: Palgrave Macmillan, 2018. <https://doi.org/10.1057/978-1-137-58523-3>

SOUTO, Stéfane. *Aquilombamento: um referencial negro para uma gestão cultural insurgente*. Dissertação de Mestrado em Cultura e Sociedade. Instituto de Humanidades, Artes e Ciências, Universidade Federal da Bahia. 2021. 177f.

SOUTO, Stéfane. Aquilombar-se: Insurgências negras na gestão cultural contemporânea. **Revista Metamorfose**, v. 4, n. 4, jun/2020. Pp. 133-144. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/metamorfose/article/view/34426>.

SOUZA, Neusa Santos (1983/2021). **Tornar-se negro: ou As vicissitudes da identidade do negro brasileiro em ascensão social**. Rio de Janeiro: Zahar, 2021.

SULIS, Marcela. As broas de milho: Reflexões sobre suas tradições no sudeste brasileiro. In: MELCHIOR, Myriam (Org.) **Gastronomia, Cultura e Memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017, pp. 36-44.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricções. In: Ellen Woortmann; Julie A. Cavnignac (Orgs.) **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal, RN: EDUFRN, 2016. pp. 57-88

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Orgs.) **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal, RN: EDUFRN, 2016.

APÊNDICE A – ROTEIRO PARA A ENTREVISTA

Dados demográficos:

1. Ocupação:
2. Idade:
3. Onde nasceu:
4. Onde cresceu:
5. Como se identifica? (gênero e étnico-racial)

Específicas:

Ao Contador de Histórias:

1. Uma vez nos encontramos perto do Largo da Prainha e você acabou contando sobre uma história do angu ter relação com um cuidado coletivo dos escravizados. Poderia contar um pouco mais sobre isso?
2. Que outras histórias você pode associar ao angu?
3. Onde que o angu entra na sua própria história pessoal? Que memórias você possui com o angu?

À vendedora de angu da Feira das Yabás:

1. Onde que o angu entra na sua própria história pessoal? Que memórias você possui com o angu?
2. Como foi o processo para decidir vender angu? E por quê o angu?
3. Como você relaciona o angu à Feira das Yabás?

À dona de restaurante de angu em Vila Isabel:

1. Onde que o angu entra na sua própria história pessoal? Que memórias você possui com o angu?
2. Como foi o processo para decidir vender angu? E por quê o angu?
3. Como você relaciona o angu com a proposta do espaço?

Ao proprietário do restaurante que se autodenomina quilombo-urbano:

1. Onde que o angu entra na sua própria história pessoal? Que memórias você possui com o angu?
2. Como foi o processo para decidir vender angu? E por quê o angu?
3. Como você relaciona o angu com a proposta do espaço?

APÊNDICE B – MAPEAMENTO DO ANGU NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO – O ANGU INVENTADO

