

“KAU DI KUME NUNKA I KA LUNDJU”: PRÁTICA DE SOCIALIZAÇÃO E SOLIDARIZAÇÃO DO COMER, TEMPOS E ROTINAS EM ATUAL GUINÉ-BISSAU

“KAU DI KUME NUNKA I KA LUNDJU”: PRACTICE OF SOCIALIZATION AND SOLIDARIZATION OF EATING, TIMES AND ROUTINES IN CURRENT GUINEA-BISSAU

Lilian Aldina Pereira Mendonça e Mendonça

Doutoranda pelo Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul
lialdina276@gmail.com

Maria Sirlene da Cruz

Doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul
sirlenecruz.mg@gmail.com

Grupo de Trabalho (GT10): Abastecimento, segurança alimentar e nutricional e dinâmicas de consumo

Resumo

Este artigo apresenta a discussão sobre a prática e o sentido do comer através da solidarização e socialização do alimento, tempos e rotinas que a incorpora, pensando como a globalização e resquícios coloniais têm contribuído na padronização do comer na atual Guiné-Bissau. A importância dessas práticas no cotidiano desta população e no reerguer da comunidade centrando na não alienação da cultura alimentar e dos valores locais foi ressaltada. A abertura comercial, resquícios coloniais e a globalização foram responsabilizados pela alteração na comida e cozinha local, mudança no sentido do comer e importação das doenças. A mulher *bideira* protagoniza o sistema alimentar e as práticas do comer como grande mãe nutridora, depósito fiel das tradições, do patriotismo, do amor à terra e ao seu povo. Esse artigo parte de um relato de experiências e memórias de minha autoria em diálogo com as práticas de transmissão de conhecimento pela oralidade (saberes ancestrais africanos), experiência de vida vivida, às escritoras e escritores, poetisas e poetas, militantes/ativistas que auxiliam o processo de restauração da cultura Africana.

Palavras-chave: Prática do comer; Resquícios coloniais; Globalização; Abertura comercial; Mulher *bideira*.

Abstract

This essay presents the discussion about the practice of eating through the solidarity and socialization of food, times and routines that incorporate it, thinking how globalization and colonial remnants have contributed to the standardization of eating in Guinea-Bissau. The importance of these practices in the daily life of this population and in the rebuilding of the community, focusing on the non-alienation of food culture and local values was highlighted. Commercial opening, colonial remnants and globalization were blamed for the change in local food and cuisine, change in the way of eating and the importation of diseases. The *bideira* woman is the protagonist of the food system and the practices of eating as a great nurturing mother, a faithful depository of traditions, patriotism, love for the land and her people. This essay starts from an account of experiences and memories of my own in dialogue with the practices of transmission of knowledge through orality (African ancestral knowledge), lived life experience, to writers and poets, activists/activists who help the process of restoration of African culture.

Key words: Eating practice; Colonial remnants; Globalization; Commercial opening; *Bideira* woman.

1. Introdução

“*kau di kume nunca ika lundju* - o lugar de comer nunca é longe”. É um provérbio que navega pelo mundo do comer para o povo da atual Guiné-Bissau, ele acompanha o convite que se faz para uma pessoa se juntar para na partilha e compartilha do alimento, ou então para casos de cerimônias grandes que envolvem rituais, muitas pessoas mesmo sem ser membros de família, ou vizinhança acabam indo por saber que tal local está tendo partilha e compartilha de comida. Nesses rituais normalmente faz-se sacrifícios de dois ou mais animais (caprinos, bovinos, suínos e galinhas) e normalmente se separa tigela ou travessa, a depender de quantidade de pessoas, uma para crianças, uma para adolescentes, para jovens, para adultos ou por gênero, isso varia de caso a caso, não tem regra, podendo também acontecer entre pessoas de faixa etária diferente onde entra outro cuidado que vou descrever mais à frente.

Kume numa tradução direta do kriol da atual Guiné-Bissau para o português significa comer, mas com sentido diferente, pois vai além da tradução literal. Temos uma prática, ou melhor costume do comer que se chama “*kume kume*”. É um costume local protagonizado pelas mulheres, que se dá através da partilha do alimento de forma recíproca, uma socialização e solidarização do alimento que pode acontecer nas vizinhanças, grupo de amigos e familiares, cada pessoa que se soma nessa experiência traz o prato do dia feito na sua casa para o lugar combinado ou não, podendo ser de forma espontânea na casa ao lado, maioria das vezes. Após todos os pratos estarem apostos, primeiro se coloca um pouco de comida na terra para convidar os ancestrais e as ancestrais para se juntarem na roda para comer depois inicia a ingestão do alimento.

Por solidariedade material ser uma das características das sociedades africanas, se vive num contexto comunitário, ainda dentro da capital, excluindo o conceito de classes sociais. Se divide vizinhança com pessoas de todos os “status”, lembro da panela da minha casa indo com comida para casa vizinha e chegando na minha casa *selebsonh* (tilapinhas defumadas) que as nossas vizinhas pescavam e defumavam em casa, às vezes chegava *arus di pilon* (*Oryza Glaberrima* ou também conhecido por arroz africano) da atual Guiné-Bissau. Dessas e outras lembranças, que não são apenas de partilha de comida, mas nesse ensaio limito a trazer as vivências do comer, sempre ouvi de que “quem consegue partilhar o que come, partilha qualquer coisa”, esse ditado acompanha o provérbio que diz assim “comida na panela não tem dono, é de todo mundo”, todos podem se sentar na roda para partilhar esta refeição, nunca se sabe quando chegará alguém, então convém sempre não colocar apenas quantia das pessoas que estão no mesmo lar.

Para o povo africano o ato de comer é quase sagrado, devido ao valor que se dá ao momento que se reuni em volta de uma tigela. Antes de chegar na tigela, o processo começa a partir do colocar da semente na terra, do regar, do colher para as feiras e cozinhas para assim chegar nas rodas. O sentar sob a mesa é um contexto recente para nós, o sentido de comer na mesa nos distancia do mundo de partilha do comer e é um conceito herdado do colono, quem o faz encaixa no que seria lido “civilizado”. Na capital se encontra uma boa parte daqueles que adotaram essa prática, mas sempre que tiverem oportunidade de se juntarem na roda acabam confessando que conseguem comer melhor e sentir o alimento da melhor maneira e até ter mais apetite quando se juntam na roda numa única tigela.

Para quem ainda não conhecia, a atual Guiné-Bissau geograficamente, fica localizada na costa oeste africana, pedaço repartido do império de Kaabu (1537 - 1867) na conferência de Berlim (1884 - 1885) pelos europeus, por isso estou chamando atual Guiné-Bissau neste ensaio, para demarcar essa repartição e lembrar a origem do então país. Ao Norte faz fronteira com o atual Senegal, atual Guiné ao sul e ao leste e com o Oceano Atlântico a oeste, possui 36.125 quilômetros quadrados de território, sua população é de 1,968 milhões (Banco Mundial, 2020).



Tem como regime político adotado, semipresidencialista que até nos dias atuais o país não vestiu, uma vez que este não foi ajustado ao contexto local, uma mera cópia do modelo europeu. Conta com oito regiões (Bafatá, Biombo, Bolama, Cacheu, Gabu, Oio, Quinara, e Tombali) e o setor autônomo administrativo, a capital Bissau. Cada região tem seus respectivos setores que são divisões administrativas de segundo nível no país, se constitui como uma autarquia local, na qual funciona o município, enquadrando-se entre a região e a secção. Goza de uma natureza exuberante, um verde magnífico que casa com as águas. É banhado por vários rios entre eles, rio Geba, rio Corubal, rio Cacheu, rio Buba e outros. Possui mais de 80 ilhas e ilhéus, dos quais, 20 são habitados, os restantes são parte da reserva da biosfera. Tem como idioma oficial imposta, o português, porém, parte significativa da população fala Kriol, língua local não oficial, só fala português quem foi à escola, podendo ainda nem ser fluente por conta da força do kriol e línguas étnicas (mais de 30 línguas étnicas, onde cada corresponde uma entia). Clima tropical úmido, chove seis meses (maio a início de novembro) e demais meses dividido em tempo fresco e sol intenso (fevereiro a início de maio), solo fértil que lhe permite a subsistência no meio rural e abastecimento do mercado interno. Uma particularidade do país é o caminhar do meio rural e o urbano, a cidade ainda não se despiu da ruralidade. As mulheres somam 58,4% da população rural ativa, dos 2/3 da população ativa total presentes nas atividades desenvolvidas no meio rural. Como atividade econômica o país tem a agricultura, pesca, pecuária e serviços.

Vislumbrar a complexidade social, econômica e cultural dos guineenses a partir da prática do comer através da solidarização e socialização do alimento, tempos e rotinas que a incorpora, pensando como a globalização e resquícios coloniais têm contribuído na padronização do comer na atual Guiné-Bissau é o nosso objetivo. Ademais, evidenciar a importância dessas práticas no cotidiano desta população e no reerguer da comunidade centrando na não alienação da cultura alimentar e dos valores locais. Esse ensaio parte de um relato de experiências e memórias de minha autoria em diálogo com as discussões feitas na sala de aula junto das referências trabalhadas. Como tem poucos escritos, registros tradicionais sobre as práticas do comer das sociedades africanas, este ensaio recorre às referências existentes, começando práticas de transmissão de conhecimento pela oralidade (saberes ancestrais africanos), experiência de vida vivida, às escritoras e escritores, poetisas e poetas, militantes/ativistas que auxiliam o processo de restauração da cultura africana para auxiliar a discussão.

2. AS PRÁTICAS DO COMER: O USO DO TEMPO E AS ROTINAS ALIMENTARES NA ATUAL GUINÉ-BISSAU

Dale Southerton (2012) no seu artigo intitulado “Hábitos, rotinas e temporalidades do consumo: dos comportamentos individuais à reprodução das práticas cotidianas”, o autor procurou desenvolver uma estrutura conceitual preliminar para analisar formas variantes de ação que são frequentemente descritas como comportamento habitual e rotineiro. Por “Hábito” ser uma palavra com muitos significados, o autor traz o sentido dessa palavra baseando no Oxford English Dictionary (OED), que diz assim: “Hábito pode ser usado para descrever: 'uma tendência ou prática estabelecida ou regular'; práticas que são 'difíceis de abandonar'; reações automáticas a uma determinada situação; formas específicas de vestir; uma 'constituição corporal'; e vício, onde o comportamento repetitivo se torna uma condição psicológica e/ou fisiológica que produz uma patologia individual. O hábito é muitas vezes confundido com a palavra relacionada 'rotina': 'um curso ou procedimento regular'; 'uma sequência definida em uma performance'; um dever; e uma forma de comportamento 'costumeira ou padrão' (OED). Como tal, os termos 'hábito' e 'rotina' capturam o desempenho



de formas cotidianas de ação que parecem exibir, em várias combinações, convenções culturais compartilhadas e comportamento recorrente e não reflexivo”.

É de costume na atual Guiné-Bissau idas diárias às feiras para comprar os ingredientes para o preparo da comida. Resgatando a discussão sobre práticas habituais de Shove (2012) onde alega que as práticas (como entidades) precisam colonizar intervalos de tempo para assumir formas habituais e rotineiras. Contudo, dentro das práticas tempo não é suficiente para assumir formas habituais e rotineiras, localizações temporais com o dia, a semana, o mês e assim por diante precisam ser levados em consideração.

Nesse sentido podemos afirmar que é habitual e de rotina essas práticas do comer nesse pequeno país. Isso se deve ao fato de que, pela conservação e armazenamento artificial do alimento via aparelho elétrico é recente e ainda se vê mais na capital Bissau, visto que nem todas as casas possuem um conservador de alimentos (geladeira/frigorífico ou arca) e também energia elétrica. Ainda nos dias atuais se utiliza técnicas ancestrais de conservação e armazenamento de alimento, ou por secagem ao sol, defumação e ou por salgar ao sol. Acaba que esse hábito é inserido desde a fase de adolescência na vida de jovem guineense, variando de casa em casa, mais uma boa parte das meninas. Lembro-me das minhas primeiras idas à feira entre os meus 13 e 14 anos trazendo peixe podre ou verduras quase estragadas por não saber escolher, e o prato do dia acaba sendo improvisado com outros ingredientes secos ou defumados que já tínhamos em casa. Revezava com a minha irmã mais velha dois dias cada de cozinha, nossos pais sempre trabalharam fora. Acordávamos às 5 horas e estudávamos até as 8 horas, tomamos chamado café da manhã, em seguida ir à feira, cozinhar e ir à escola. Escolho trazer a minha trajetória nesse ensaio, pois ainda que este hábito esteja presente na vida dos guineenses varia de casa a casa. Esse é o caso de uma casa onde não tem uma *bideira*.

Falar das *bideiras* é também falar do sistema alimentar guineense. A evolução do processo produtivo - as três fases da cadeia produtiva (antes, dentro e fora da Portela) das hortaliças, legumes e verduras na atual Guiné-Bissau são desenvolvidas pelas mulheres *bideiras*, em sua maior parte pelas mancanhas (meu grupo étnico). Partilho aqui o trajeto que a minha avó paterna fazia enquanto agricultora e *bideira*. Minha avó acordava cedo para ir à lavoura, regar e colher as que davam para vender e em seguida ia à feira vender e com a receita adquirida já fazia a compra para fazer almoço do dia para os filhos antes de irem para a escola ou após voltarem das aulas. O mesmo percurso é feito pelas *bideiras* do setor de pesca (etnia pepel uma boa parte), nesse caso, as *bideiras* compram produtos do mar com os pescadores (*Nhominkas* – nome que é dado a um pescador) e revendem nas feiras. É mais comum encontrar mulheres marisqueiras do que pescadoras, mas tem uma quantidade significativa dessas mulheres espalhadas pelas ilhas desse país. Algumas *bideiras* desse setor vendem produtos do mar frescos, outras secas e defumadas, normalmente se dividem nessas três categorias. Demais culturas agrícolas, mulheres entram não como *bideiras* nos mercados respectivos, produtos alimentícios no geral, como comidas (confeção de alimentos), frutas de acordo com as safras são comercializadas pelas *bideiras*.

O mercado dito informal que inclusive circula mais economia do país é protagonizado pelas mulheres “*bideiras*” (vendedeira - mulher comerciante informal, que reúne e distribui produtos diversos que podem, também, ser beneficiados). Ou em outras palavras, “um grupo de mulheres guineenses, que, não obstante a pobreza e os limites de educação e emprego, que a sociedade e os homens lhes reservam, elaboram estratégias marginais e ambíguas, para sobreviverem e promoverem a sua mobilidade social, ou a dos filhos” (DOMINGUES, 2000).

Se eu fosse apresentar as mulheres *bideiras* apresentava-as por outras palavras, talvez isso respondesse ao fato de eu ter feito meus estudos no Brasil enquanto que a Domingues os fez em Portugal. Digo isto pelo fato do caminho de ir contra colônia ser mais difícil de se fazer na terra do colono. As discussões sobre as epistemologias que hoje as universidades brasileiras



têm feito, os estudantes africanos que vão para Europa estudar, em especial Portugal, não têm acesso ou então ainda são discussões muito romantizadas. Isso tem se destacado bastante no país e se assemelha à rebeldia e problematização constante que se vê por parte dos estudantes egressos do Brasil. Voltando para as bideiras, as posso ler fora das lentes ocidentais, consigo descrevê-las por estarem num modelo que é ancestral no continente, as mulheres bideiras centram na produção e venda de alimentos, vendem alimentos para comprar alimentos e vestes dos filhos da comunidade, se encontram nos seus mercados como parceiras e não concorrentes, são mulheres que têm uma relação íntima com o que se nutre a comunidade.

Para população guineense, independente da condição financeira os seus ingredientes da culinária para preparo do almoço são: folhas de hibiscus sabdariffa, quiabo, jiló, tomate, cebola, repolho, couve, cenoura, folhas de batata, folhas de aipim, folhas de baobá, azeite de dendê, óleo, alho, pimentão, pimenta, arroz, aipim, batata doce, fruta pão, abóbora, inhame, produtos do mar frescos, secos e defumados e outros. Para caso de carnes, a galinha caso venha ser prato do ela é sacrificada no dia e tratada para cozinhar em casa mesmo e acompanha ritual consigo também. Com abertura comercial (1974) veio surgindo paulatinamente a mudança nos hábitos alimentares, uns 20 anos para cá tem se importando frangos do ocidente de procedência desconhecida e de preço barato traindo as pessoas de baixa renda e cada vez mais esses frangos congelados importados vão entrando nos convívios onde se grelhar apenas peixes, hoje em dia esses frangos entram como complemento aos peixes nos convívios. Para caso de carne bovina que ainda está à venda na feira é tímida, essa carne é colocada na roda e nos rituais de sacrifícios, onde todos se juntam na partilha do alimento. Para caso de carne suína, esta ainda não está inserida dentro das feiras, se vende nos bairros, mulheres em sua boa parte com seus chiqueiros onde criam seus porcos, têm seus dias fixo de abates e seus clientes que vão às suas casas comprar carne de porco. Para caso de caprinos e ovinos, se compra o animal também para sacrifício ou abate em casa para caso de ritual, também não entra ainda nas feiras, mas em muitas esquinas na capital se vende assado como petisco. Já para produtos do mar, este tem vasta gama e decora as feiras com todos os preços, desde os frescos, secos e defumados.

Aqui pode surgir a pergunta do porquê da quase ausência de carnes nas feiras e sim nas vizinhanças. Não é cultural para povo africano a produção em massa em prol do benefício individual, mercantilização exacerbada da vida animal ainda não é o caso deste pequeno país, ainda nos dias atuais a agricultura de subsistência é a predominante. Do Nascimento (2015) contribui com a resposta desta possível pergunta no seu artigo intitulado “Alimentação socializante: Notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano” mostrando que esta complexa tarefa de obter alimentos sem desequilibrar as forças vitais espelha também o caráter complexo das relações sociais nas comunidades tradicionais africanas. Eivadas de conflitos que devem ser gerenciados de maneira a manter o bom funcionamento da comunidade, estas sociedades têm no ritual público da alimentação um momento privilegiado de reencontro, reorganização, fortalecimento de laços solidários. O equilíbrio social deve ser uma das retribuições mais importantes ao ato de retirar a vida de alguns para a manutenção da vida de outros. Essa transferência vital exige que as relações sociais tendam para a boa resolução dos conflitos e para a continuidade com o mínimo de atrito no interior da comunidade. É a paga social pela morte provocada em nome da vida.

Vivemos do que a terra nos dá e só somos dependentes do que dela fazemos, se pusermos veneno na terra, ela vai ter a nossa mesa, se a tratarmos com respeito teremos comida saudável que nos fará desenvolver de forma sã (HENRIQUES, 2014). Essas são as falas da Augusta Henriques, uma mulher inspiradora, quando a ouvi pela primeira vez, me encheu de gás. Ela é uma das fundadoras da Tiniguena (criada em 1991), uma organização local dedicada à preservação da biodiversidade, saberes e valores locais através da ação cidadã e da emancipação cultural. O nome Tiniguena significa “esta terra é nossa” terra na língua local



Cassanga. Ela engajou firmemente na transformação social, dedicou sua vida a trabalhar pela paz no nosso país, além de nutrir a solidariedade pela justiça com outras pessoas ao redor do mundo até nos dias atuais. Eu como uma jovem mulher do mesmo solo, vejo como missão seguir costurando possíveis caminhos para restauração do equilíbrio local.

No que diz respeito à quantidade de refeições, na atual Guiné-Bissau varia muito de casa a casa a quantidade de refeições ao dia, comum são três. O que se chama café da manhã no Brasil, guineenses chamam de *matabitchu* (mata bicho), esta refeição varia muito, para casas que a tem. Pão foi adotado, mas não de forma generalizada, mais para casos dos que compraram modos de comer do ocidente, ainda para muitos o que satisfaz mais é o prato chamado *futi e kuntangu* (comida local), tem como ingredientes, arroz podendo ser de ostra ou mais produtos do mar, azeite de dendê por cima, camarão defumado pilado, quiabo batido por cima e pimenta. Para crianças *badadji*, *kuntchur*, *muni ou siti ku liti*, esses pratos são os favoritos, comidas moles com poder nutricional, ingredientes para esses pratos são: amendoim pilado e cozinhado com a arroz pilado e um ou mais produtos do mar, farinha de milho, polpa de fruta de baobá, azeite de dendê e um pouco de açúcar. Para jantar, uma boa parte come o almoço que sobrou, poucas casas cozinham ou preparam algo diferente para jantar, casas que fazem jantar diferente do almoço, fazem comida mais leve e mole podendo ser canja de produtos do mar ou *badajis* (doce ou salgado).

A população mais privilegiada financeiramente tem uma pressão maior do “culto ao corpo” e também mais acesso a informações sobre os prejuízos que a obesidade acarreta e ainda tem plenas condições de, quando necessário, melhorar os hábitos alimentares e incluir em sua vida a prática de atividade física regular. Contudo, nem sempre observamos o cuidado com a saúde e com a obesidade nas classes sociais de forma generalizada. Exemplo disso é que nos EUA, um dos países mais desenvolvidos do mundo, e, portanto, com grande concentração de renda, ainda persistem a concentração de índices alarmantes de obesidade em sua população, inclusive a infantil ORTIGOZA (2008).

Reagindo ao artigo de Ortigoza (2008) dialogando com contexto guineense, se depara com a situação de forma oposta e contraditória, e o fator que justifica isto é a globalização, tendo Europa e Estados Unidos da América como globalizadores e neocolonialistas. Com resquícios colônias e as mentes ainda presas aos colonos, de superiorização da branquitude fica fácil a agenda ocidental ser comprada nos países ditos de terceiro mundo ou periféricos, uma vez que a meta é alcançar o patamar do mundo ocidental sem a observação dos danos que derivam deste lugar. Se abraçou na atual Guiné-Bissau a ideia de comer arroz branco importado da Ásia como algo de valor e saboroso, consumir enlatados como encaixar no padrão do ocidente, e não deixa de ser e consumir *Fast food* como “chique” por passar na televisão e nos filmes americanos e quem é o público é quem tem o poder de compra. A pessoa que não é privilegiada financeiramente, não compra os produtos importados quando é caro ou ainda mantém o hábito alimentar local. Há pessoas privilegiadas financeiramente que zelam a comida local e “cultuam o corpo”, mas ainda a quantidade não é expressiva. Aumentou muito também com a chegada dos produtos alimentícios importados o uso de conservantes na comida, como caldos de galinha e ultraprocessados, assim alterando a cozinha local.

Temos visto nos últimos tempos a procura tímida pelo arroz local e valorização da comida local, devido às taxas crescentes de diabetes, câncer e outras doenças antigamente conhecidas como doenças do ocidente graças à abertura comercial. Diante disto, os médicos e nutricionistas indicam o consumo do arroz local e produtos locais por estes serem o chamado orgânicos, uma boa parte desses alimentos indicados foram deixados para trás em prol da padronização do alimento. Comer *Oryza Glaberrima* está sendo resistência alimentar e zelo à saúde hoje para aqueles que a têm como acompanhamento.



Pelos atuais sistemas de produção de alimentos e dietas não suportarem o consumo de alimentos puramente local em todo o mundo, mesmo quando os fluxos comerciais são otimizados como nos diz Verstegen (2020). Promover a agricultura de pequena escala e os mercados locais. No entanto, faltam quantificações da autossuficiência alimentar local real e potencial em nível global, dificultando a discussão mais ampla sobre políticas nacionais e estilos de vida individuais consistentes com as metas de sustentabilidade (BRUNORI, 2016).

Menezes e Ramos (2006, p. 42) enfatizam que o início do comércio internacional se deu devido ao fato de “nenhum país, por mais rico que seja, consegue ser autossuficiente, ou seja, produzir tudo o que a sua população necessita para viver, e principalmente para que suas indústrias e firmas prestadoras de serviços desenvolver-se”, essa necessidade provocou a circulação de mercadorias. Nisso concordamos, diante disto cada país especializa naquilo que tem vantagem comparativa, a pergunta que resta é: por que não se centra na agricultura sensível à nutrição?

2.1. *Kume na um cabaz*: a comida no centro do círculo

Falar da comida é também falar do preparo dela, o lugar onde o preparo acontece e agentes que fazem essa magia acontecer. Entendemos que a “transformação” dada ao alimento intersecciona dois universos, o campo da natureza e o da cultura, expressados por uma linguagem ímpar, singular e interconectada por um sistema de oposições entre o cru e cozido, em que o ato de cozinhar (sistema de transformação) faz a inserção dos alimentos num percurso gustativo que inicia no cru (signo da natureza) e finaliza-se no cozido (como signo da cultura) por intermédio do cozinheiro ou cozinheira que cria um produto binário entre o cru e o cozido, um signo de identidades de um povo (Lévi-Strauss, 1968). Portanto, entendemos que a cozinha é o local, a metáfora que “transforma” a natureza em cultura a partir do domínio do fogo (DOS SANTOS & BENITE, 2020).

Por cultura estar inserida tão profundamente em um povo que a sua identidade humana como pessoas e indivíduos é moldada por ela. Além disso, para um povo manter a cultura, é necessário preservar a memória cultural através do seu conhecimento histórico, linguagem e psicologia (DIOP, 1996).

Kume na um cabaz, significa comer numa só cabaça, ou numa só tigela. É uma cultura de vários povos africanos e perdura até nos dias atuais. Quando chega o horário da refeição, a depender da quantidade das pessoas que estão presentes é feita tigelas de comida na cozinha da casa pelas mulheres da casa e em seguida a comida convida a roda acontecer assim que ela se centra no solo, após todos e todas estiverem de mãos lavadas o ato de ingerir o alimento se inicia com um pouco de comida colocada na terra para convidar a ancestralidade a se juntar na roda, uma vez que estão na terra e dali a relação íntima com a terra para povos africanos. É o momento da partilha da abundância e fartura, do cuidado e da nutrição. Dentro da roda pode-se comer com a mão e ou com a colher, acontece de todos e todas comerem com a mão, pode acontecer também que todos e todas comessem de colher ou misturado. Para caso de rituais exclui-se colher.

A alimentação é como um processo que, ao mesmo tempo, procura manter o caráter orgânico do corpo plenamente ativo e, também, movimentar e fortalecer os laços comunitários – que são partes do mesmo. Para ser parte de uma comunidade, o corpo deve estar devidamente alimentado para que a própria estrutura comunitária esteja também nutrida. Há, para estas sociedades tradicionais, uma total aversão à fome e à falta de alimentos, o que indicaria a desordem das forças vitais do mundo. Neste sentido, a ideia de fartura é um importante indicador de um bom funcionamento das forças vitais no interior das comunidades tradicionais e no mundo em geral (DO NASCIMENTO, 2015).

Dentro do círculo do comer existem regras que partem do princípio da antiguidade. A hierarquia não se baseia na categoria gênero, mas sim na classificação das pessoas com base em suas idades cronológicas - Oyěwùmí (2004). A mais velha ou o mais velho é que tem como obrigação orientar os mais novos e as mais novas dentro do círculo. Segue exemplo para um círculo de várias faixas etárias e gêneros que é o mais complexo, nesse caso os mais novos e as mais novas caso são destros e destrás vão segurar com a mão esquerda a cabaça ou a tigela para impedir que esta mexa, caso sejam canhotos o ato de segurar a cabaça troca de mão. Se dentro desse círculo tiver mulher mais velha ou da mesma idade com os homens que estão dentro do círculo. Mais novos e mais novas pela regra não podem tocar de imediato na carne ou no peixe, mais velhas e mais velhos é que devem separar para eles e elas, para esse caso esta mulher vai ser quem vai facilitando nessa distribuição. Não se deve ter pressa no círculo, pois não é corrida de quem vai comer mais, pelo contrário é tentar ser no máximo equilibrada e equilibrado para permitir que todos e todas que estão no círculo possam terminar a refeição saciados e saciadas, se a comida terminar na cabaça sem que todos e todas estivessem saciadas (os) é colocada mais uma quantia para que assim possam dar continuidade. Mais velhos e mais velhas devem sempre deixar os mais novos e mais novas se saciarem, devem ser últimos a sair da roda, para caso de a comida faltar, os mais velhos e mais velhas devem se afastar da roda primeiro e deixar as mais novas e mais novos terminarem de comer. A comida que está ao meio o tempo todo é tocada com respeito e cuidado, ela tem que ter o seu valor perante pessoas que estão na roda, para caso de sobrar e outra pessoa ainda poder comer tranquilamente o que restou, o momento é sagrado não se pode brincar durante a refeição.

Por conta de todas essas regras que ensinam o estar no coletivo, pensar em si e no outro, nutrir o outro e a ti mesma, confirmamos que quem partilha o que come, consegue partilhar tudo. Estar neste círculo desde de pequeno é aprender que a vida é bonita e leva quando dividimos o que temos com quem está à nossa volta, não há prazer em uns com muito e outros sem nada.

Retomando a discussão das práticas e temporalidade Southerton (2012) nos fala que demandas temporais são melhor explicadas considerando as dimensões temporais inter-relacionadas de duração, andamento, sequência e periodicidade. Algumas práticas, como fazer refeições com amigos e familiares, exigiam um alto grau de coordenação com os horários dos participantes e, como resultado, muitas vezes eram localizadas em sequências específicas de práticas relacionadas (como fornecimento e preparo de alimentos). Nesses casos, as práticas exigiam (ou exigiam) condições temporais específicas para seu desempenho satisfatório, principalmente sendo localizadas em intervalos de tempo específicos (normalmente noites e fins de semana), e eram realizadas com um ritmo específico. As demandas temporais das práticas são moldadas por disposições para seu desempenho satisfatório (segunda abordagem). Disposições que favorecem a auto-realização, em oposição ao desempenho autotélico de qualquer prática, provavelmente resultarão em demandas para a devoção de maiores durações, frequência (ou periodicidade) e, talvez, para uma coordenação mais detalhada com os coparticipantes.

Parcialmente essa contribuição de Southerton veste as experiências da prática do comer guineense. A comida é quem convoca a roda maioria das vezes e não contrário, então diante disto a disposição é quando a comida estiver aposta. A geração mais nova entra mais na descrição acima.

1. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nessa experiência de autoria, fui costurando com as referências abordadas na sala de aula, os autores e as autoras africanos e africanas da Diáspora e do continente a minha vida, conversando com os seus trabalhos e estabelecendo, assim, uma relação.

Este ensaio começou com a explicação do sentido do comer para guineenses abraçado dos provérbios, como a solidariedade material contribui na partilha do alimento nas vizinhanças sem esquecer do impacto que a abertura comercial causou na comida local. Foi feito um mergulho nas práticas do comer, olhando como o tempo é usado e quais as rotinas alimentares abrem discussões na esfera social, econômica e cultural e o sistema de valores que as incorpora, pensando como a globalização e resquícios coloniais têm contribuído na padronização do comer na atual Guiné-Bissau. Explicou-se a importância dessas práticas na manutenção do cuidado e alimentação da comunidade centrando na cultura alimentar local.

Procurei trazer os fatores danosos na sociedade guineense impulsionados pela globalização e padronização do comer, focando nas relações sociocomunitárias e setor dito informal da economia e as pessoas que estão presentes nela, sem entrar no setor de serviço (setor formal). Relações, essas, que a vivência na cidade afasta, causando rejeição às práticas e costumes ancestrais e relação cultivada com as divindades locais. Hoje a globalização entra como extensão da colônia ao meu ver, impulsionando constantemente o deslocamento para ocidente.

Essas relações que este ensaio convoca a sociedade guineense considerar não foram afetadas em todas as esferas do país, porém não são vistas com os olhares de respeito e honraria devido ao fato de aplausos que se dão às pessoas que se afastaram delas e o título de civilizadas que recebem quando esbanjam costumes ocidentais, pessoas essas que são avessas às práticas ancestrais, rituais e cultos às divindades étnicas e locais. Normalmente, estão nas capitais africanas, são as que foram às escolas, filhos e filhas de igrejas invasoras, não teria como estes olharem com olhar não afetado, se lhes foi vendido apenas a perspectiva ocidental de ser e de estar, resta só demonizar as práticas ditas animistas.

A mulher *bideira* protagoniza o sistema alimentar e as práticas do comer como grande mãe nutridora. Ela tem como responsabilidade o equilíbrio da família. A mulher guineense é a força da vida, a garantia de sustento, da saúde e da educação da família e da comunidade, consequentemente e por final, seu dinamismo econômico resulta no avanço econômico e social do país, pois são as mulheres da atual Guiné-Bissau que mantêm o país a andar. É na mulher que a comunidade deposita a sua última esperança, para a garantia do pão de cada dia. A mulher guineense é o depósito fiel das tradições, do patriotismo, do amor à terra e ao seu povo. Este fato evidencia a sua força, mais um aspecto do seu grande valor na manutenção da vida do seu povo. Não é à toa que para qualquer guineense e qualquer africano, a pessoa mais importante na terra é a sua mãe. A verdadeira nutridora da comunidade e potencializadora, que só dorme quando toda a família está bem.

É essencial a promoção das práticas do comer e solidarização e socialização do alimento no setor dito formal vestido do ocidente para que não fique só nas vizinhanças. Apoiar as comunidades para que mantenham uma relação íntima com a terra, com o seu espaço, que controlem o seu território, o seu recurso e a sua cultura, encorajá-las a não se alienarem de suas práticas e costumes ancestrais, de sua terra, sua espiritualidade ou de seu meio de subsistência, que estas valorizem o seu conhecimento e saberes ancestrais, os fundamentos da sua cultura, pois isto é que lhe dá identidade e legitimidade no mundo.

REFERÊNCIAS

BRUNORI, G. et ai. **Sustentabilidade** 8.449 (2016).

Diop, C. A. Towards the African renaissance: Essays in African culture & development, 1946-1960. **London: Karnak House.** 1996.

DO NASCIMENTO, Wanderson Flor. Alimentação socializante: Notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano. **Das Questões**, 2015.

DOMINGUES, Maria Manuela Abreu Borges. ESTRATÉGIAS FEMININAS ENTRE AS BIDEIRAS DE BISSAU. DISSERTAÇÃO DE DOUTORAMENTO EM ANTROPOLOGIA CULTURAL E SOCIAL, APRESENTADA À UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA. **Universidade Nova de Lisboa F.C.S.H.** 2000.

DOS SANTOS, Vander L. Lopes; BENITE, Anna M. Canavarro. A comida como prática social: sobre africanidades no ensino de Química. **Quím. nova esc.** – São Paulo-SP, BR. Vol. 43, N° 3, p. 281-294, AGOSTO 2020.

HENRIQUES, Augusta. “Sociobiodiversidade: A riqueza planetária para a Segurança alimentar e nutricional” (Parte 2). In: **XV Simpósio Internacional IHU "Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio"**. Porto Alegre, 2014. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=orwcdFOW1Nw>>. Acesso em: 25/02/2022.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: CORDIER, S (org.). Lévi-Strauss. São Paulo: **Documentos**, 1968.

MENEZES, Mindé Badauy de; RAMOS, Wilsa Maria. Brasília 2006. **Livro de Estudo:** Módulo IV. – Brasília MEC. Secretaria da Educação Básica. Secretaria de Educação a Distância, Programa de Formação Inicial Para Professores em Exercícios na Educação Infantil. Coleção Proinfantil, Módulo IV, Unidade 6. Vol. 1. 123p.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. Alimentação e Saúde: as novas relações espaço-tempo e suas implicações nos hábitos de consumo de alimentos. **R. RA´E GA**, Curitiba, n. 15, p. 83-93, 2008. Editora UFPR 83.

OYĚWÙMÍ, O. Conceptualizing Gender: The Eurocentric Foundations of Feminist Concepts and the challenge of African Epistemologies. African Gender Scholarship: Concepts, Methodologies and Paradigms. CODESRIA Gender Series. Volume 1, Dakar, **CODESRIA**, 2004.

SOUTHERTON, Dale. Hábitos, rotinas e temporalidades do consumo: dos comportamentos individuais à reprodução das práticas cotidianas. Universidade de Manchester, Reino Unido - **Time & Society**. 2012.

Shove E. Habits and their creatures. In: Warde A and Southerton D (eds) The Habits of Consumption. Helsinki: Open Access Book Series of the Helsinki Collegium of Advanced Studies. 2012.

VERSTEGEN, Judith A. OTIMIZAÇÃO ESPACIAL: O debate alimentar local versus global. **Comida Natural**, VOL 1, 198–199. Abril 2020.