

Saudades da Ilha de Luanda

A f o n s o P r a ç a

*Lamba kiambote pala diala ku-ku-zola
kiambote – Cozinha bem para o homem
gostar de ti.*

(Aforismo angolano, citado por Ana de Sousa Santos)

O CONTACTO RECENTE (E BASTANTE ATRASADO, *mea culpa*) com o livro *A Alimentação do Muxiluanda*, de Ana de Sousa Santos, fez-me recuar no tempo umas três décadas e meia e trouxe-me, vá lá saber-se porquê, umas saudades danadas da Ilha. Esta, diga-se desde já, é a Ilha de Luanda, que também se chamou, ao longo do tempo, Ilha das Cabras, Ilha do Dinheiro e Ilha do Cabo. Já lá vamos ao porquê dos nomes, mas primeiro está o livro, ponto de partida para esta prosa que vai ter, é inevitável, muitos desvios. *A Alimentação do Muxiluanda*, de 1996, é uma edição da Cooperação Portuguesa/Embaixada de Portugal em Luanda, com o apoio do Instituto Camões. Em boa verdade, a iniciativa deve-se ao poeta e antropólogo angolano Ruy Duarte de Carvalho que (lê-se na apresentação) «do fundo do mar do esquecimento trouxe “à rede” o magnífico trabalho de Ana de Sousa Santos, investigadora da divisão de Etnologia e Etnografia do antigo Instituto de Investigação Científica de Angola, baptizado de *A Alimentação do Muxiluanda*». Ao decidir incluí-lo na sua colecção «Estudos e Documentos», o Instituto da Cooperação Portuguesa e os Serviços Culturais da Embaixada de Portugal em Luanda «*mais não fazem do que tornar pública a homenagem devida a uma investigadora portuguesa que por Luanda, e sua ilha, em definitivo se perdeu*». Num dia de 1985, passando por Lisboa, Ruy Duarte de Carvalho encontrou-se com Ana de Sousa Santos, «*senhora de idade e delicada, afável, prudente e fina, atenta ao encontro, de alguma forma intrigada pelo carácter da visita, ciosa do seu recolhimento e do tesouro do seu passado, mas ao mesmo tempo*

ansiosa por notícias da terra, vertidas da parte de quem andava a pisar terrenos de interesse e devoção que também tinham sido os seus». Foi uma «conversa doce, mansa e polidamente magoada», durante a qual D. Ana «deixara transparecer que as circunstâncias não a tinham compensado, divulgando-o, do empenho, aplicação e gosto que tinha investido em tal trabalho». Quando abandonou a casa de Ana de Sousa Santos, Ruy Duarte de Carvalho era «depositário de um volumoso manuscrito que as condições do passado nunca lhe tinham permitido publicar». Seriam melhores as condições do tempo presente? O antropólogo não escondeu as suas dúvidas,

«mas D. Ana estava a despedir-se e insistiu na oferta. Apontava para breve a sua última viagem!».

O livro acabou por sair quase dez anos depois, e bem pode apontar-se como exemplo a todos quantos, apesar de tudo, insistem em acreditar no futuro. Como exemplo fica também a sua autora. Insiste Ruy Duarte de Carvalho: *«Sendo autodidacta, socialmente prejudicada por ser “de cor”, no contexto que vigorava ao tempo da sua actividade, e mulher; D. Ana de Sousa Santos, se conquistou o privilégio de nos*

Ilha de Luanda.
Fotografia de Artur Ferreira/África Imagens.



Capela de Nossa Senhora do Cabo, Ilha de Luanda.
Fotografia de Artur Ferreira/África Imagens.



legar um testemunho como este, foi sem dúvida porque soube, primeiro, fazer um bem adequado apelo àquela enorme energia nossa, que o nosso dia-a-dia, hoje muito particularmente, nos assegura ser o capital maior de que dispomos para garantir a nossa sobrevivência, e, depois, aplicar-lhe uma sábia gestão, não a desbaratando em provas de afirmação imediata e ostentatória, perigo que sempre nos espreita e ameaça anular-nos a mais de um título». Sem medo dos adjetivos: o livro de Ana de Sousa Santos é, no mínimo, notável. A palavra de novo para Ruy Duarte de Carvalho: «Também este é um livro que vale por si mesmo. Pela matéria que fornece no âmbito da sua proposta temática, a cozinha muxiluanda – e aí pode substituir-se com vantagem a tudo quanto se tem publicado até aqui –, mas também pela informação que contém e que não foi por ela explorada, nem podia tê-lo sido, na altura. Refiro-me aos dados que definem o quadro soci-

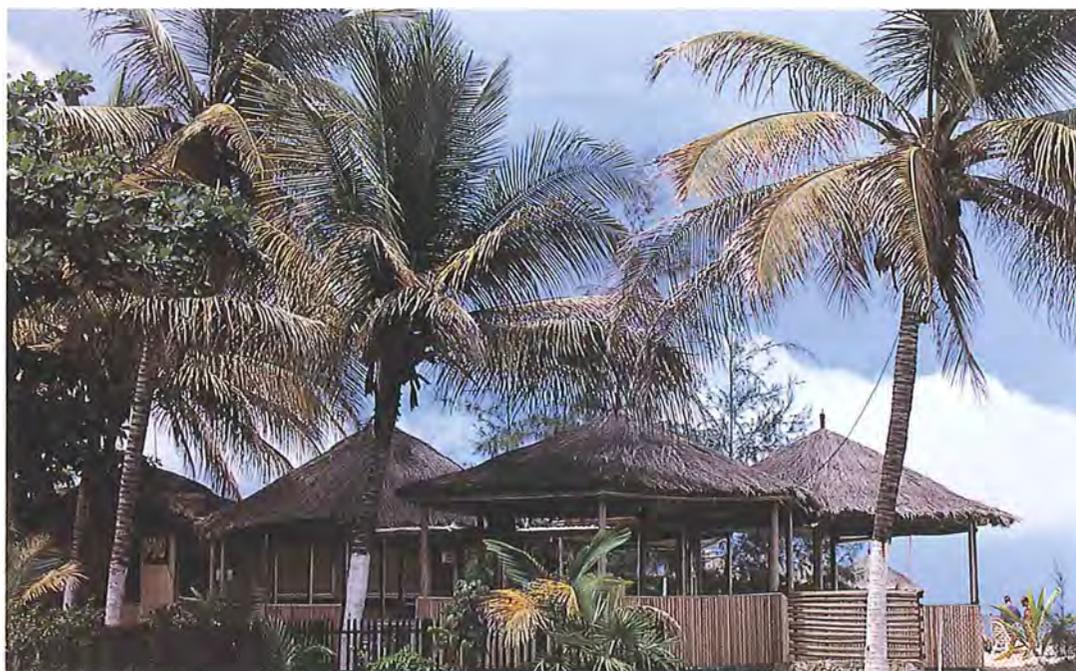
ológico em que a informação foi recolhida e que servirão sempre a todos quantos, de entre nós, se preocupam, por uma razão ou por outra, com as questões da “identidade” nacional». O fogo (local do fogo, combustível, modo de acender o fogo, etc.), utensilagem da cozinha, ementas e técnicas alimentares, lista dos principais elementos alimentares e pratos usados pelos axilunda, lista das principais bebidas, receitas – o livro de Ana de Sousa Santos é um repositório notável de temas, bem enquadrados no contexto em que a recolha foi feita: «contexto geográfico, histórico, social, económico, espacial, simbólico, em suma, antropológico». E para se ter uma ideia do por menor a que a autora chegou, basta que se diga que do pirão («o caldo de peixe que todos assumimos como uma glória do património nacional», diz Ruy Duarte de Carvalho) são apresentadas quarenta e uma variantes.

A Alimentação do Muxiluanda, diz modestamente a autora, «pretende-se como um contributo para o estudo dos hábitos alimentares duma comunidade que constitui o núcleo humano de maior predominância na Ilha de Luanda». Correndo o risco da simplificação, refira-se que a ilha, que os seus habitantes dizem mwuanzanga (terra cercada de água) é «uma faixa arenosa, baixa, formada pela sedimentação de areias enriquecidas com detritos orgânicos de origem vegetal e animal, e constitui uma das partes extremas do cordão de ilhas costeiras». Desempenhando a função de quebra-mar, forma com o continente (ao qual está hoje ligada) «um porto bem abrigado». Já teve maior extensão (aí umas doze léguas de comprimento, ou seja, 60 quilómetros, por meia légua de largura no final do século XVII), mas a erosão tem feito o seu trabalho e a Ilha andarà hoje pelos sete quilómetros, com uma largura que vai dos 50 aos 500 metros. A Ilha, já se disse, teve diversos nomes antes de se

fixar neste, que muito bem lhe vai, de Ilha de Luanda. Chamou-se Ilha das Cabras e está-se a ver porquê: a cabra chegou a ser o animal ali predominante. Também foi conhecida por Ilha do Dinheiro, aparentemente devido à exploração de búzios que eram utilizados como moeda. A terceira denominação justifica-se, diz Ana de Sousa Santos, «*por ser a parte extrema do cordão litorâneo a contar do sub*», ou, segundo outros, que se fundamentam na tradição, «*por tal denominação provir da imagem de uma santa com esse nome, levada para aquela ilha por devotos algarvios, imagem essa que se impõe hoje ao culto dos crentes daquela localidade e aos forasteiros da cidade que ali se deslocam em romagem anual*». Seja como for, a capela de Nossa Senhora do Cabo lá está, e é bom saber que continua a ter muitos devotos. Quando conheci a Ilha (há três dezenas e meia de anos, já se disse), a grande maioria dos devotos eram-no por causa da própria Ilha – da praia, do clima, dos restau-

rantes, dos bares, enfim da farra, para utilizar uma palavra tão cara aos luandenses. Mas a capela de Nossa Senhora do Cabo merecia, de qualquer modo, uma visita, quanto mais não fosse pela devoção que os pescadores lhe tributavam. E se digo pescadores é apenas porque, em tempo de diversão, não sabia ao tempo que a ilha era habitada predominantemente pelos axiluanda – plural, vê-se logo, de muxiluanda.

Sempre que possível, vinha a gente a correr das matas dos Dembos e do Uíge, chegava a Luanda e corria logo para a Ilha. Era inevitável, e não apenas por causa da praia. Além desta, ali perto havia ainda as praias da Corimba, da Samba, de Belas e do Mussulo. O Mussulo, também ilha, era de mais difícil acesso e merecia destaque nos folhetos de promoção turística, sobretudo como destino dos fins-de-semana. Mas a Ilha sempre era a Ilha e estava ali a dois



Restaurante «Barracuda», Ilha de Luanda. Fotografia de Artur Ferreira/África Imagens.



passos, era até fácil ir de autocarro, já «equipado» para o banho reparador, toalha ao ombro, que ninguém queria saber de indumentárias. Depois, comia-se bem, havia quase uma dezena de restaurantes, cervejarias, bares... E, não sei porquê, havia sempre muitas mulatas, deslumbrantes, muito seguras na sua aparente despreocupação, e que me trazem agora à memória estes versos belíssimos de Chico Buarque: *«Morena de Angola que leva o chocalho amarrado na canela / Será que ela mexe o chocalho ou o chocalho é que mexe com ela?»*.

Não é agora altura para desvendar este mistério. A Ilha, parece claro, não funciona «sem Luanda». Digamos que faz mesmo parte da cidade, o que lhe confere outra importância. Luanda foi a primeira cidade fundada por europeus na costa ocidental africana (1576), reflectindo, como diz José Carlos Venâncio, *«as preocu-*

pações arquitectónicas de outras cidades fundadas por portugueses no Brasil, tais como Rio de Janeiro e Salvador», as quais *«reflectem uma das características do colonialismo português (a falta de meios e materiais limitou a presença portuguesa à costa), em função da qual se desenvolveram duas partes distintas em Luanda: o centro e a periferia da cidade. No centro ainda se distinguem duas zonas: a administrativa e a comercial»*. Em boa verdade, só em 1605 Luanda teve a promoção a cidade, mas isso é secundário, o importante é assinalar, na sequência do que já se disse, que a periferia era constituída pelo grupo de ilhas em frente da cidade, assim como a região a oriente e a norte da zona comercial. Para dar uma melhor ideia, acrescente-se que, no fim do século XIX, os actuais musseques eram ainda terras de agricultura – o que não pode deixar de fazer sorrir os que conheceram a cidade nas últimas décadas, não falando já da cidade de hoje. A população da cidade, de resto, cresceu muito lentamente. Em



Baía de Luanda.
Fotografia de Artur Ferreira/África Imagens.

1796, o Bungo era o bairro mais povoado da cidade e da periferia. Aqui, assinala José Carlos Venâncio, viviam então 1594 habitantes, dos quais 1176 eram africanos, o que significa que «grande parte dos seus habitantes eram escravos», sendo os restantes europeus (138) e euroafricanos (280), «provavelmente comerciantes de escravos ou, no caso dos euroafricanos, muitos seriam apenas intermediários». Outra informação interessante: «A maioria dos portugueses continentais eram degredados, ciganos e judeus». Dos 1328 degredados que entre 1714 e 1757 foram registados na Câmara Municipal de Luanda, qualquer coisa como 58 por cento eram oriundos de Portugal. Também eram degredados a maioria dos brasileiros que residiam em Angola.

Adiante e voltemos à Ilha, onde no século XVIII os jesuítas tinham uma quinta, a Quinta dos Coqueiros. Quer isto dizer que a Ilha era fonte de rendimento, pelo menos razoável, e não apenas para os axiluanda, que se dedicavam essencial-

mente à pesca. Já na altura a Ilha era «simultaneamente zona rural e de descanso dos habitantes mais abastados de Luanda», o que, pelo menos nesta última faceta, não revela qualquer evolução. Voltar à Ilha quer dizer voltar ao livro de Ana de Sousa Santos, o que com todo o prazer se faz, para dizer que «a pesca entre os axiluanda é praticada para satisfazer a necessidade alimentar e como fonte de receita». À volta, o mar é pródigo, sendo o carapau, o peixe-galo, a corvina, a pescada, o peixe-espada e o safio as espécies mais abundantes. Mas há outras espécies, assim como uma grande variedade de moluscos e de mariscos. No total, entre peixes, moluscos e crustáceos, Ana de Sousa Santos refere quase 120 espécies. Há, portanto, muito por onde escolher. Apesar de tudo, Ana de Sousa Santos conclui que não se pode dizer que o muxiluanda tenha uma alimentação à base de peixe, mas é verdade que o peixe tem uma grande importância nos seus hábitos alimentares. Além do peixe, temos aves (de criação), carne de porco, de bovino e de caprinos, alguma caça e alimentos de origem animal, como leite, ovos e mel.

Segundo Óscar Ribas (*Alimentação Regional Angolana*, ed. do Centro de Informação e Turismo de Angola, Luanda, 1965), «esteia-se a culinária angolana na fuba e na farinha de mandioca» e «na condimentação, predomina o azeite de palma, logo se seguindo o de jinguba», ou seja, de amendoim. A isto acrescenta-se a verdura: «folhas da mandioqueira, da abóbora, do feijão, em esparregados; as do quiabeiro, da jimboa, da batata doce, do feijão, da abóbora, do tomateiro, da beldroega, do dibolocoto, da mundongo, da cabomba-iala, da matúri-carlota, etc. em guisados, e algumas, também, simplesmente cozidas. A par da verdura, o quiabo, o dinhungo, a ditanga». Armando Marques Guedes, citado por Fernando Castelo-Branco [*A Expansão Portuguesa e a Culinária*, ed. Petrolal, Lisboa, 1989] diz que «os ingredientes fundamentais de grande parte da cozinha de Angola são a mandioca e o milho» e acrescenta: «Em ambos os casos, naturalmente, vegetais trazidos da América do Sul para África (onde não existiam) apenas no século XVI, por navegadores e missionários portugueses». Para o mesmo investigador, «os dois pratos principais da culinária angolana são talvez a muamba e o mufete»; no primeiro caso trata-se quase simplesmente de um guisado de galinha, cabrito ou peixe seco com os equivalentes locais de legumes aqui existentes, no segundo um mero guisado de feijão local. E falta referir o fúnji, ou funge, como se preferir: «Finalmente, o célebre funge de Angola, de mandioca ou milho: é óbvia a sua descendência da farinha tradicional do Brasil, de onde aliás, e como já referi, são originários os ingredientes». Era aqui que se pretendia chegar – aos contributos que a Europa, a África e o Brasil deram para todo este processo, assim como os contributos que cada um recebeu. Essa, porém, é outra receita. Para já, vamos ficar com a muamba. E não ficamos nada mal.

Muamba

para 4 pessoas

peixe fresco (ou galinha) 1/2 quilo
muamba 200 gr
tomate 100 gr
1 cebola, sal q.b.
jindungo q.b.

Primeiro, faz-se a muamba. Assim: coze-se o dendém que se esmaga com um pilão, separando o caroço da polpa. Comprime-se bem a massa obtida, lavando-a com um pouco de água fria num tacho, depois de ter sido coada num passador. O líquido obtido, oleoso e espesso, tem o nome de muamba. Entretanto, tem-se preparado o peixe (ou a galinha), corta-se e cozinha-se com a cebola, tomate e sal, adicionando jindungo a gosto, se se gostar. Junta-se tudo à muamba e leva-se ao lume. Na preparação desta receita, deve utilizar-se mesmo dendém. No entanto, se tal for impossível, pode utilizar-se óleo de palma de boa qualidade, mas o molho cozedura, neste caso, deverá ser engrossado com fuba de bombó, dissolvida num pouco de água. Este guisado é acompanhado com fúnji, que tanto pode ser de fuba (massa cozida) de milho ou de mandioca (bombó).

Fúnji

Põe-se água ao lume e, quando começa a ferver, vai-se adicionando a fuba, mexendo sempre com uma colher de pau (ou apenas com um simples pau, tanto dá) até se obter uma massa mais ou menos homogênea e consistente.