

Sabores, aromas e saberes: desafios para uma epistemologia dominante^{1,2}

Maria Paula Meneses

CES / Universidade de Coimbra

Tradução:

Mariana Redd

UFMG

1 Nota dos editores: O presente texto foi publicado originalmente em 2019, em inglês, na coletânea de artigos *Knowledges Born in the Struggle: Constructing the Epistemologies of the Global South* organizada por Boaventura de Sousa Santos e Maria Paula Meneses e publicada pela Routledge em 2020. Sentimo-nos honrados com a autorização para tradução.

2 Sou grata aos interlocutores, particularmente aqueles em Maputo, Ilha, Goa e Mumbai, que pacientemente me ajudaram a entender os significados de comida. Uma palavra de gratidão especial para Boaventura de Sousa Santos, por seu apoio e desafios construtivos durante a pesquisa que forma a base deste texto, assim como aos amigos nestas cidades, que me ajudaram a entender os outros significados de sabores. Este texto foi produzido como parte de dois projetos de pesquisa desenvolvidos no Centro para Estudos Sociais, da Universidade de Coimbra: "ALICE – Espelhos estranhos, Lições imprevistas", coordenado por Boaventura de Sousa Santos (alice.ces.uc.pt) e financiado pelo Conselho de Pesquisa Europeu Programa Sétimo Quadro da Comunidade Europeia (FP/2007-2013)/ERC Acordo de Doação nº 269807; "BLEND Desejo, Miscigenação e Violência: o presente e o passado da guerra colonial portuguesa" (PTDC/CVI-ANT/6100/2014 – POCI-01-0145-FEDER-016859), financiado pela Fundação Portuguesa para Ciência e Tecnologia (FCT) a partir de fundos nacionais e cofinanciado por FEDER, sob o Programa Temático Operacional para Competitividade e Inovação COMPETE 2020. Os nomes dos indivíduos citados, aqui, são pseudônimos.

Sabores, aromas e saberes: desafios para uma epistemologia dominante

Resumo

Este texto é a tradução de artigo de Maria Paula Meneses, originalmente publicado sem resumo na coletânea *Knowledges Born in the Struggle: Constructing the Epistemologies of the Global South*, em 2019 (resumo feito pelos editores). O artigo revela os saberes invisibilizados.

Palavras-chave: sabores, aromas, ecologia de saberes, epistemologias do sul.

Sabores, aromas y saberes: desafíos para una epistemología dominante

Resumen

Este texto es una traducción de un artículo de Maria Paula Meneses, publicado originalmente sin resumen en el libro *Knowledges Born in the Struggle: Constructing the Epistemologies of the Global South*, en 2019 (resumen de los editores).

Palabras clave: sabores, aromas, ecología del conocimiento, epistemologías del sur.

Tastes, aromas, and knowledges: challenges to a dominant epistemology

Absatrcct

This text is a translation of an article by Maria Paula Meneses, originally published without abstract in the book *Knowledges Born in the Struggle: Constructing the Epistemologies of the Global South*, in 2019 (abstract by the editors).

Keywords: tastes, aroma, ecology of knowledges, epistemologies of the south.

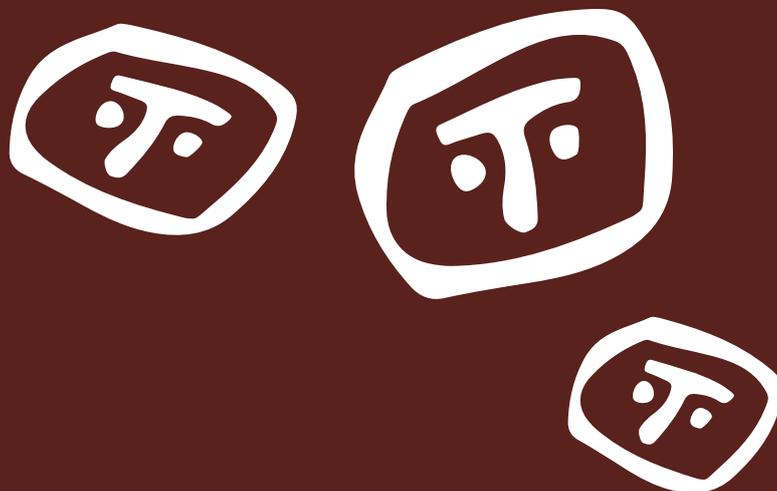




Foto: Erivan de Jesus Santos Junior



Vozes que revelam teias de saberes ignoradas pela história hegemônica

O saber das mulheres, na forma de receitas que são parte de uma rede de saberes que abrange o Oceano Índico, pode produzir uma imagem mais abrangente dos contatos e da história que se estende para além da colônia imaginária predominante? Baseado em uma série de conversas e aprendizados suplementados com informações reunidas a partir de diversas mídias e arquivos,³ este texto assume o desafio das epistemologias do Sul (SANTOS 2007; 2014; 2018)⁴, em uma tentativa de entender como a comida, invocando outras histórias, contatos culturais e processos, permite que outras ontologias emergjam na construção das redes de saber através das lutas das mulheres. No coração desta proposta está uma jornada através de aromas e sabores, caminhos que foram silenciados pela narrativa colonial dominante e a hegemonia das histórias nacionais.⁵

Através das ligações próximas entre existência, saber e poder nos dois lados do Oceano Índico, várias mulheres que são cotidianamente responsáveis pela sobrevivência de suas famílias e comunidade foram e continuam sendo desumanizadas e transformadas em objetos, corpos sem saber. Identificar as linhas do abismo colossal e as relações de poder-saber-existência subjacentes é fundamental para superar relações baseadas no silenciamento e na subalternação e para permitir a copresença radical dos seres humanos e suas formas de saber (SANTOS, 2007; 2018). O sentimento de pertencer a lugares através de sabores permite que diferentes estímulos sensoriais e laços afetivos sejam formados. Essa ecologia de sabores nos permite redescobrir pontes entre o conhecido e o silenciado, o familiar e o estranho, assegurando, assim, a (re)existência de mulheres nas lutas contra a opressão. O conjunto de narrativas que eu reuni são um exemplo da ecologia de saberes que são fundamentais para a elaboração de um modo alternativo de pensar sobre alternativas que possam renovar e fortalecer as lutas sociais, ajudando a consolidar propostas que reforcem epistemologias pós-abissais.

A vida diária nas áreas costeiras de Moçambique me ensinou muito sobre a importância de redes de saber no Oceano Índico. Viajantes usaram essas rotas, trazendo saberes e sabores com eles. Essas redes históricas sugerem pontes baseadas em afetos, mas que permaneceram silenciadas. Seja em Moçambique ou na Índia, os lugares e temas específicos cobertos neste texto encontraram seu caminho na minha trajetória, se impondo como um desafio epistêmico. Eu tinha lido reportagens e artigos e conversado com amigos, colegas e alunos. Suas observações, sugestões, questões e descrições de eventos do cotidiano e a centralidade da comida transformaram essa jornada em sabores e aromas. Relações baseadas em amizades e proximidade tomaram a forma de longas conversas, de aprendizado sobre culinária e, acima de tudo, muitos momentos felizes divididos com muitas mulheres e homens. Foram essas conversas que formaram a espinha dorsal deste texto, colocando desafios variados: escrita, a ciência abissal

3 Em Goa, os Arquivos Históricos de Goa, assim como os documentos armazenados na Biblioteca Estadual Central em Panjim; em Maputo, os Arquivos Históricos de Moçambique. Respondendo ao desafio estabelecido por Ann Laura Stoler (2002), os arquivos foram vistos como locais para a produção de conhecimento sobre alteridade e monumentos na construção e consolidação do conhecimento do estado colonial. Questionando a construção do conhecimento colonial e as representações hegemônicas que ele gera e que ainda são aceitas, requer estudar a própria agência do arquivo colonial como produtora de conhecimento.

4 O Sul global como uma proposta ontológica, política e epistemológica é analisado em detalhe na introdução deste volume.

5 Enquanto dicotomias coloniais enfatizam a oposição colonizador-colonizado, nos novos contextos nacionais (que estão emergindo com independência), a principal oposição torna-se entre elites e subalternos, questionando a natureza do “projeto nacional”; por outro lado, isto é reforçado pelas narrativas sobre “cozinha nacional” (FERGUSON, 1998, p. 600; PALMER, 1998, p. 36).

é desafiada pelas epistemologias do Sul, apoiadas por saber oral (SANTOS, 2018, p. 186). Elas permitiram que as conversas fluíssem sem nada das qualidades extrativistas da entrevista. As conversas e o aprendizado foram encontros notáveis: elas possibilitaram longos diálogos sobre experiências e saberes, criando ligações mais horizontais em termos de relações de poder. Nas mãos dessas mulheres, eu comecei a entender como os produtos são transformados em cultura, uma experiência preenchida por aromas, sabores, texturas e afetos. Essas aulas de culinária me ensinaram que educar os sentidos é radicalmente empírico, trazendo novas dimensões para o significado de humanidade.

Ao mesmo tempo, ao tirar o texto escrito da condição de monumento (SANTOS, 2018, p. 186-187), essas conversas problematizam a hegemonia da racionalidade científica. Ao preparar comida, usando a cozinha como um laboratório para saberes e sabores, os sentidos do cheiro, do sabor e do tato tornam-se centrais, apesar de serem dispensados no pensamento moderno, uma vez que eles “ameaçam o regime abstrato e impessoal em virtude de sua interiorização radical, propensão a transgredir limites e potencial emocional” (CLASSEN et al, 1994, p. 5). Desafiar a linha abissal, que insiste na visão como a faculdade primordial para entender o mundo, é uma resposta ao desafio apresentado por Boaventura de Sousa Santos através das epistemologias do Sul: refundando a imaginação política e fortalecendo as lutas sociais contra a dominação e opressão no mundo (SANTOS, 2018, p. 126-127). Em um mundo em que mulheres e seu saber das habilidades culinárias e da comida são ainda representadas como ausentes graças a relações de poder muito desiguais, redimi-las é um ato político eminente: é um exercício de justiça cognitiva.

O objetivo principal deste texto é (re)conectar dois lugares nas costas do Oceano Índico através de comida e o significado que ela evoca como uma forma de experienciar trânsitos e pertencimento potencialmente pós-abissais (individual e coletivamente).⁶ Estudar comida e saberes, estando envolvida em sua preparação, de uma forma dinâmica, circulando entre diferentes contextos, ajuda-nos a entender as trajetórias e os significados biográficos ligados ao uso de um objeto em particular (como a comida) (APPADURAI, 1991, p. 13). O desafio é estudar os saberes e objetos que usamos para preparar comida, em termos de seu movimento e fusão contínuos, revelando a dinâmica do contexto social no qual esses processos acontecem (INGOLD, 2011, p. 136). Através da história social da comida⁷ e daqueles que a preparam, é possível recuperar redes de reciprocidade e solidariedade e (re)descobrir saberes e histórias que foram silenciadas e subalternizadas.

Aprendendo a história dos sabores do mundo

O Oceano Índico é um oceano de conexões. Os relatos de ligações regionais múltiplas e transoceânicas são parte do seu legado, que inclui relatos de viagens, comércio, conexões familiares e peregrinações religiosas (SHERIFF, 1987; SUBRAHMANYAM, 2011; ALPERS, 2014). Esses itinerários reais ou imaginários revelam outra paisagem histórica na qual o Oceano Índico se destaca como uma rede centenária de pontos de encontro. No entanto, vista do Norte, esta rede se desfaz, substituída por ligações entre centros colonizadores e suas (antigas) colônias. Provincializar a história do mundo se baseia em repensar as relações entre espaços que moldam culturas e as áreas de contato entre eles, além das narrativas armazenadas em arquivos colo-

⁶ Historicamente, o território colonial de Moçambique manteve uma relação dependente com Goa até meados do século XX (MENESES, 2009a).

⁷ A história social das mercadorias visa a identificar fluxos e refluxos de longo prazo que tenham um impacto nos contextos sociais principais; biografias se referem a trajetórias mais específicas e privadas (APPADURAI, 1991, p. 36).

niais.⁸ Este questionamento do colonialismo pressupõe que ele não é um passado finalizado, mas uma realidade contemporânea metamorfoseada que ainda informa e define o presente. Baseado nessa premissa, é possível imaginar uma rede de outras histórias (SUBRAHMANYAM, 2011) sinalizando continuidades e transformações dentro de relações baseadas em poder e saber. Apesar disso, essas interpretações não consideram como os sabores também viajam, uma característica dos encontros dos saberes nesta área do oceano.⁹

Muito antes da imposição do sistema colonial-capitalista moderno, as conexões do Oceano Índico promoveram troca e colaboração religiosa, política e cultural (em um nível regional e transcontinental). Nas antigas rotas marítimas viajantes, homens sábios, padres e comerciantes cruzavam caminhos, auxiliados pelos ventos de monções. Linho, seda, pimenta, gengibre, anéis de prata e inúmeras pérolas e rubis são descritos por Castanheda (1552-1561) como produtos trocados pelos Mouros na costa da Sofala (atualmente Moçambique) em troca de ouro e outros produtos (LEE, 1829, p. 57). Os arquivos que consultei, fossem em Goa ou Maputo, descrevem o transporte de plantas comestíveis (como coco, manga e arroz) e temperos (pimenta, noz-moscada, canela e gengibre) ao longo do império colonial português, por todo o Oceano Índico até o Atlântico.¹⁰

No início do século XIX, um relato de Sebastião Xavier Botelho fornece uma descrição detalhada do comércio que acontecia na costa de Moçambique. As mercadorias incluem seda da China, chá, vinho de caju, açúcar de coco, piche de Malacca, castanhas de areca, redes de pesca, tecidos e vários itens de vestimenta e armas (1835, p. 373). Além disso, um documento do Posto Alfandegário de Goa¹¹ lista vários produtos “importados” de Moçambique, incluindo amendoim, arroz e *nachenim*.¹² Estes produtos alimentícios refletem contatos e apropriações culturais mútuas que possuem uma longa história (MENESES, 2013). Como a extensa documentação consultada mostra, Goa funcionava como um posto de troca, ligando várias cidades costeiras de Moçambique ao Timor. Os temperos típicos da comida “indiana”, como uma pesquisa baseada nos arquivos de Goa indicam, não vêm todos desta região. Um dos primeiros documentos que fornece uma descrição completa do uso de vários produtos alimentícios e suas origens foi escrito por Garcia da Horta, em meados do século XVI, em Goa. Uma correspondência datada do fim do século XVIII indica que o cravo e a noz-moscada vinham do Timor, enquanto a canela era importada do Ceilão (atual Sri Lanka).¹³ Alguns anos depois, os Livros das Monções registraram o despacho de almíscar, ópio, goma-arábica, incenso, noz-moscada e tamarindo do Rio de Janeiro, no Brasil.¹⁴

8 Os impérios coloniais, particularmente a partir do século XIX, estavam redesenhando a geografia dos contatos no Oceano Índico, favorecendo ligações econômicas entre metrópoles e seus territórios coloniais e desencorajando conexões pré-coloniais. Em diversos casos, a independência política, especialmente da segunda metade do século XX em diante, derrubaram ligações e fronteiras coloniais, reformulando conexões passadas.

9 Produtos alimentícios revelam uma longa história dos contatos no Oceano Índico. A lista inclui produtos desta bacia ou de outros lugares que *tinham acesso à cozinha* do Oceano Índico por via marítima ou rotas terrestres.

10 Ver material contido nos Arquivos Históricos de Goa (HAG), incluindo tanto os Registros da Alfândega quanto os Livros de Monções. O nome deste último vem do fato de que os navios através dos quais correspondências eram enviadas tinham que esperar *pela* monção favorável antes de partir. Quase todos os livros que contêm correspondência com a capital do Reino (Lisboa, Portugal) têm as palavras “Monções do Reino” (MR) na lombada. Deve-se notar que esses livros também contêm informações que se referem a outras partes do império, como Moçambique, Macau e Timor. Um grande número de Livros de Monções em Portugal já foi digitalizado e pode ser consultado na Torre do Tombo. Durante os quase 3 meses que passei nos arquivos em Goa, consultei incontáveis Livros de Monções, incluindo HAG-MG, 46-B; 49; 51-A; 164-C; 168-D; 169-B; 170-C; 172-B; 175; 177-B; 179-A; 180-A; 181-A; 183-B; 184-A; 185; 189; 190-B; 191-B; 192-A; e 198-D.

11 HAG 9625 (correspondendo a 1849-1950).

12 *Nachenim* (*Eleusine coracane*) é um cereal de origem africana amplamente utilizado em Moçambique e Goa.

13 MR 177 (HAG).

14 MR 191-B (HAG).

As descrições detalhadas de trocas comerciais disponíveis nestes arquivos refletem as extensas áreas de contato cultural (PRATT, 1992, p. 4) associadas ao saber, sabores e aromas que ainda caracterizam a região atualmente. Nestas descrições, áreas urbanas como a ilha de Moçambique, Zanzibar, Mombaça, Cairo, Mumbai e Goa são descritas como zonas de contato cosmopolitas para circuitos culturais transcontinentais (MENESES, 2016, 2018). Além disso, tanto homens quanto mulheres podiam ser encontrados nessas jornadas. Em 1842, os passageiros desembarcando no porto de Goa de um navio que havia partido da Ilha de Moçambique incluíam uma mulher hindu chamada Ucau. De acordo com os registros do Posto Alfandegário, entre os vários pertences que ela declarou, ela havia trazido um pilão para moer temperos, um moinho de arroz de pedra, óleo de gergelim, sal, açúcar mascavo (cana-de-açúcar), uma panela de cobre, uma frigideira, chá, copra, canela, açafrão e gengibre. Outra passageira, chamada Maria Leo, declarou que estava carregando um barril de *achar* (um pickles do sul asiático), além de marfim e chifres de rinoceronte que foram presentes de seu marido, que estivera em Moçambique.¹⁵

Além do comércio, os contatos forjados no Oceano Índico também incluem conexões familiares. Desde o fim do século XIX, o próprio grupo misto de pessoas da Ásia teria sido conhecido como “comunidade indiana”. Isso incluía mercadores Vanya (Hindu Baniya) em Damão e Diu, que eram Gujaratis, goeses católicos e muçulmanos da Índia e de Zanzibar, entre outros. Relações nos *prazos*, em Zambézia,¹⁶ no final do século XIX, refletiam as conexões políticas e familiares desenvolvidas em várias partes do império, de Goa a Moçambique (ISAACMAN, 1982; ALPERS, 2009), como pode ser visto na descrição de Gavicho de Lacerda:

[Em Zambézia], a tradição pede por repastos ricos e diversos. [...] Nossa primeira refeição na casa foi inesquecível e nós sentimos nosso paladar queimando por dias depois disso, uma vez que as iguarias eram muito apimentadas.

Curry, até então completamente desconhecido por anos, é um prato indispensável em todas as refeições na África. É particularmente potente, e os ingredientes que o complementam são ainda mais picantes. [...] Ele encontra seu caminho pela casa de todos, do mais pobre ao mais rico. [...] Curry deve ter sido introduzido na África Oriental pelos indianos que migraram para estas regiões costeiras há muito tempo. Prova disso é o fato de que curry com arroz não é tão comum no Oeste [da África]. Desde que mencionamos o curry, não podemos evitar apresentar a receita. Normalmente, é feito com frango, camarões, carne ou peixe, ou mesmo com vegetais. O arroz é cozido separadamente do curry. O cozido de curry é feito em uma panela onde se adiciona, além da carne ou do peixe, leite de coco, que é o ingrediente principal. [...] Adiciona-se, então, piri-piri (uma pimenta pequena, muito picante, cortada em pequenos pedaços) à panela e um tempero muito conhecido da Índia, feito de açafrão, cominho, coentro, sementes, cravo etc. A cozinheira precisa mexer o ensopado lentamente. [...] O curry nunca é comido sozinho. É acompanhado por outros pratos que são bastante apimentados e, para ser completo, precisa ter “todos os seus matadores”, como as pessoas dizem aqui. [...] Pickles de manga ou limão, que é feito com pedaços destas frutas preservadas no sal, com muito piri-piri e suco de limão que, para que dure muito tempo, precisa ser exposto diretamente à luz do sol por alguns dias; paparim, um tipo de fritura como aquelas que preparamos no Natal, com exceção de que, ao invés de ser doce, é picante, feito com a farinha de um feijão local (feijão-soroco) e é bem frito ou assado em fogo aberto; bambolim, um peixe seco da Índia, como balchão e tamarindo, apesar

¹⁵ HAG 6823 (correspondendo a 1842).

¹⁶ *Prazos* eram territórios do reino arrendados por Portugal. Apesar de originalmente terem sido planejados para serem governados por súditos portugueses por três gerações, através de casamentos eles se tornaram propriedades portuguesas-africanas ou indiano-africanas (ISAACMAN, 1982).

de que estes são enlatados; mucuane, verduras finamente picadas feitas com as folhas de ervilhas, mandioca ou feijão, cozidas com leite de coco e piripiri; chutney: feito com tomate assado, que é, então, pressionado com uma colher junto com coentro fresco e, claro, piripiri. (LACERDA, 1929, p. 5, 12-14).

Focando na importância dos aromas e sabores, este relato enfatiza a arte da hospitalidade e cuidado na região. As descrições sensuais da comida transmitem uma imagem de Moçambique como parte do mundo do Oceano Índico. Apesar disso, dois processos paralelos alterariam esta imagem: as crescentes revoluções burguesas europeias e as conquistas coloniais, particularmente a partir do século XVIII. No Oceano Índico, o projeto colonial seria imposto baseando-se em três referências coloniais – higiene, ordem e beleza (LAPORTE, 2000, p. 84-85) – que foram fundamentais para legitimar a ordem metropolitana colonial. Dentro desta tríade, que foi um produto de um ambiente colonial, capitalista e sexista, outros cheiros e sabores foram considerados como pertencentes a povos inferiores que foram relegados ao status de alteridade subalterna. Na lógica moderna, sentir o pulso do mundo através da visão contribui para preservar relações de poder que silenciam o saber e a presença de mulheres envolvidas na luta por justiça social e cognitiva, prevenindo assim qualquer diálogo com outros imaginários de um outro mundo possível. Essa violência epistêmica, envolvendo a exclusão radical de experiências sensoriais do pensamento moderno, traduziu-se em violência ontológica, transformando essas mulheres em não seres subalternos e silenciados e servindo como um exemplo da impossibilidade de copresença nos dois lados da linha abissal.

Sabores que criam relações

Preparar um prato envolve aprender nas cozinhas, que são nossos laboratórios. Em Moçambique, como em outras partes do mundo, a culinária é performativa: a cozinheira, a família, seus amigos e outros convidados participam do ato, comendo, comentando sobre e apreciando a comida. Nesta região do mundo, a cozinha é o domínio da mulher, e elas controlam os laboratórios, como eu aprendi em inúmeros encontros e conversas que formam a base deste estudo.

Os saberes do Curry

Na Ilha de Moçambique, a conversa que eu estive com D. Fátima,¹⁷ que insistiu em me ensinar como cozinhar o “nosso curry”, desdobrou-se em aprendizados sobre os significados interligados com o prato.

Cozinhar significa não ter vergonha de ter suas mãos cheirando a comida. Esse cheiro significa que você gosta das pessoas para quem está fazendo o curry! [...] Devagar, você corta a cebola e o alho, bem finos, [...] corta o piripiri em pedaços. Você os mexe dentro da panela e os refoga. Mas os outros ingredientes devem ser preparados antes, então você os adiciona aos poucos. Você coloca o leite de coco bem devagar enquanto o curry ainda está cozinhando... [...] Você cozinha tudo bem devagar porque você tem que deixar os sabores penetrarem no peixe. [...] Agora adicione o tempero. Se você quer fazer um curry de verdade, você tem que comprar os temperos e batê-los juntos com o benga [pilão], depois que você os assou. O tempero, você compra na loja? Você não sabe nem há quanto tempo ele foi feito! Depois você tem que grelhar coco fresco para fazer o leite. Você tem que escolher os cocos cuidadosamente para ter um leite bom! O sabor final do curry depende de quem o faz – mais doce, mais picante...

17 Encontro que aconteceu na Ilha de Moçambique em junho de 2002.

Em Panjim (Goa), anos depois, voltei a ser uma cozinheira aprendiz. Com uma amiga, a D. Luísa,¹⁸ persegui o caminho do saber que é exigido para preparar um curry como “nós fazemos aqui”. Como antes, em Moçambique, eu tive uma surpresa: “Você cozinha curry com coco também?”. Dela e de outras amigas, eu estava aprendendo a detectar as diferenças sutis no sabor que diferencia um “curry goense” (ou seja, um preparado em famílias católicas) de um curry goense “hindu”.¹⁹ Fui com elas em idas ao mercado e participei de negociações envolvendo comprar temperos.

Cada pessoa tem seu próprio jeito de fazer curry, que aprende da sua família. Na nossa família [goense católica], curry tem que ter coco e piri-piri; sem isso, não é curry. Você tem que escolher os cocos cuidadosamente para ter um bom leite. Depois, abre os cocos e os grelha, junto com os temperos. Num curry normal, eu uso cúrcuma, cominho, alho e piri-piri, colocando tudo numa pasta que pode ser usada para peixe, camarão ou até curry de carne. Outras pessoas podem adicionar temperos diferentes, como canela, cravo, gengibre, e mais... Os hindus preferem ambottik, que é mais apimentado e mais ácido. É um curry de peixe com vinagre ao invés de coco.

Em outra ocasião, em Maputo, o convite para almoçar foi precedido de uma conversa sobre a arte de fazer curry. Tendo sido chamada a ajudar a grelhar o coco e colocá-lo na pasta com os outros ingredientes, eu naturalmente comecei a pensar sobre meu tempo em Goa. A resposta foi novamente surpreendente: “Então elas fazem também? Não é uma receita de Moçambique?! Quando eu era criança minha mãe sempre dizia; esta é nossa comida, daqui, comida moçambicana”.²⁰ E, de fato, o sabor excelente também mostrou as propriedades únicas desta cozinha, que é local e global ao mesmo tempo.

Cozinhar um curry é um empreendimento arriscado, refletindo a conquista das resistências (COLLINGHAM, 2006). Sólidos e líquidos são misturados na panela pela mão sábia da cozinheira. Eles são cozidos em fogo baixo, esperando a adição criteriosa dos temperos. Tempo, sabedoria e cuidado garantem o resultado final, que estimula o paladar com o cheiro que sobe na metade do processo de cozimento, quando os aromas se intensificam. Curry é um exemplo de como características individuais tornam-se uma singularidade única que acorda o erotismo do sentido do paladar.

Ao se preparar comida em cozinhas, o saber é apropriado e incorporado através da experiência prática. Isso foi experimentado durante a preparação do curry na Ilha de Moçambique. Em sua discussão sobre a “prática ponderada” da preparação de comida, Lisa Heldke (1992) refere-se ao saber culinário como “saber corpóreo” (HELDKE, 1992, p. 218), salientando que é uma questão de consciência factual, mas que é também experienciada pelo corpo. A importância da experiência é evidente nas “velhas mãos” a que D. Isabel se referiu quando estava preparando curry: “Você pode saborear! Minhas mãos são velhas, mas o gosto da comida vem das minhas mãos para a panela”.²¹

18 Conversas que aconteceram em Panjim, Goa, setembro-novembro de 2015.

19 Ver Rodrigues, 2004, p. 46-48.

20 Almoço com Maria Carvalho, abril de 2018.

21 Conversas em Panjim, Goa, novembro de 2015.

O reconhecimento de que o conhecimento não está “na mente”, mas é praticado e experienciado através dos vários sentidos envolvidos na preparação da comida, foi evidente na resposta de D. Isabel quando eu a perguntei sobre a receita do curry: “Eu não conheço nenhuma receita... às vezes eu sequer me lembro bem das coisas... só quando eu chego ao mercado e começo a pensar sobre o que vamos fazer que eu sinto a receita na minha cabeça”.

As badjias (bhajis) que alimentam “as pessoas”

Culinárias de todos os tipos são baseadas em uma gramática de saberes que é frequentemente expressada oralmente. As receitas transmitidas através das práticas do dia-a-dia expressam histórias e encontros culturais, refletindo experiências vividas e lutas situadas. Cozinhar é uma forma de saber e de ser, como eu aprendi com as *badjias*.²²

2018, Maputo, na entrada da escola onde eu estudava, nos anos 1980, de uma grande frigideira equilibrada precariamente em um banco montado na calçada vem o cheiro de badjias, trazendo de volta memórias dos meus anos de Ensino Médio. D. Luísa coloca mais uma porção da espessa massa de badjia no óleo que borbulhava desde o começo da manhã. A massa é preparada em casa, no dia anterior. É uma receita “de família”, feita com farinha de feijão-nhamba, misturada com vários temperos: coentro, alho e cebola crua picada. A badjia sibila gentilmente quando cai no óleo; ela é virada algumas vezes dentro da panela, e então está pronta. D. Luísa abre um pãozinho, enche-o com a badjia frita na hora e me entrega. Eu a agradeço e me afasto para dar lugar para um jovem estudante que estava esperando atrás de mim; eu mordo o pão e o gosto me leva de volta aos meus dias de escola.²³ Badjias ainda são parte essencial da comida de rua.

2015, Panjim, Goa. Estou na Biblioteca Estadual Central quando uma colega me pergunta se eu quero um vada pao.²⁴ Estou em Goa trabalhando com comida e aceito. Tarang, que se ofereceu para ir comprar este item desconhecido, logo está de volta com pacotes embrulhados em jornal. Minha colega me entrega um deles. Quando eu o abro, encontro um pão quadrado macio com algo que parece uma badjia, dentro, coberto com molho picante verde. A primeira mordida do pav (“pão”) e vada (fritura) me leva de volta a Maputo. Somente o molho picante, temperado com piri-piri, coentro e menta, não é familiar. Ela me pergunta se eu gostei. Como posso explicar as sensações? Um contraste perfeito de sabores e texturas preenche minha boca e, ao mesmo tempo, me leva de volta ao meu país. A primeira mordida foi um deleite e me tornou uma freguesa regular da pequena loja perto da biblioteca onde o vada pao era feito.

Em Goa, o *vada pao* é popular. As conversas que eu tive com a colega que me apresentou ao *vada pao* revelaram muito sobre comida e processos identitários. Os principais ingredientes do *vada pao* – batata e pão – foram trazidos para a Índia por portugueses do século XVII em diante. O único ingrediente chave que vem da região – ou mesmo da Índia – é o *besan*, ou farinha de grão-de-bico. Em um tempo em que tensões políticas se estendem para as mais diversas áreas,

22 A palavra *badjia* vem da costa oeste da Índia, onde é usada para descrever um bolinho frito/salgadinho popular que possui muitas variedades.

23 Extratos do meu diário de trabalho de campo.

24 O nome habitual para este tipo de comida de rua é *vada pav*. Em Goa, onde a presença portuguesa tem raízes mais profundas, o termo *vada pao* é comum. Ele abrange a palavra Maratha “vada”, que significa “massa”, e “pao”, que vem do “pão”, em português.

comida não consegue escapar. Os partidos que apoiam Hindutva²⁵ começaram a promover a cozinha “indiana”, baseada principalmente em pratos vegetarianos feitos com produtos que vêm do estado, reivindicando o *vada pao* como uma das comidas “tipicamente” indianas (DALAL, 2017). Apesar disso, onde eu comprei o *vada pao*, em Panjim, não havia dúvidas: “é comida goense”.²⁶

Durante minha estadia em Goa, estou aprendendo como comidas como *vada pao*/badjias, que estão ligadas a um território particular, servem como um espaço para memórias ou lugar mnemônico, incorporando traços concretos de um passado colonial que não tem representação, um “passado ausente” na historiografia portuguesa, indiana e moçambicana.

Em Maputo, os vendedores de badjia dividem histórias de lutas que são parecidas com aquelas das mulheres com quem falei, em Goa (WILSON, 2015). Badjias são uma fonte de renda vital para muitas famílias: “Eu começo pilando os feijões a noite, para poder colocar os feijões batidos de molho. Depois das duas da manhã, eu começo a preparar a massa para as badjias. Eu vendo badjias a partir das quatro da manhã, quando os trabalhadores e estudantes estão saindo para o trabalho,” disse D. Irene,²⁷ uma das vendedoras de badjia que conversei comigo entre as vendas que fazia. Essa conversa aconteceu de manhã cedo, enquanto clientes paravam para comprar badjias quentes. Os cumprimentos trocados com vários indivíduos mostraram que Irene tem clientes regulares, que ficavam felizes em conversar sobre como o negócio estava indo ou as dificuldades da vida. Para Irene, separada do pai de seus quatro filhos há muito tempo, este trabalho é seu meio principal de sustentar sua família: “meus filhos vão para a escola porque eu tenho este negócio, tenho meus fregueses regulares! Todo mundo ama as badjias que faço. É comida que moçambicanos comem enquanto lutam por sua vida diária”.

Antes de Moçambique tornar-se independente, em 1975, badjias eram a comida da classe trabalhadora negra; elas pertenciam aos subúrbios negros. Como com outros aspectos da vida cotidiana, a comida foi afetada pela revolução. Nos primeiros dias da independência, estava em falta. Havia uma série de razões para isso: a crescente demanda causada pelo poder de compra cada vez maior da população, o bloqueio montado pela África do Sul e a então Rodésia²⁸ em apartheid, países vizinhos dos quais Moçambique dependia economicamente; e mudanças políticas que incluíam a nacionalização da terra e várias companhias agrícolas cujos donos fugiram do país. O resultado foi a falta de abastecimento de comida e a chegada de outros tipos de comida, como as badjias, no centro da cidade que estava sendo reconstruída.²⁹ Em outras palavras, a falta de comida e ingredientes não só afetou a habilidade de preparar pratos tradicionais, mas também a maneira como os moçambicanos entendiam comida como marcadora de identidade. Como essas conversas enfatizaram, a comida revela qualidades sensoriais, temporais e espaciais que a transformam em um componente essencial de sistemas culturais (DOUGLAS, 1991). Da mesma forma, badjias, como comida de rua, mostram como mudanças no que as pessoas comem e onde comem – a rua – constituem o principal fundamento para reivindicar este território. As ruas da cidade de cimento estão sendo ocupadas por saberes subalternos e sabores que vêm das periferias da cidade.

25 Uma tendência política que defende a Índia Hindu, advogando o estabelecimento de um estado hindu na Índia.

26 Uma declaração feita por um dos assistentes na loja de “vada pao” em Goa, em fevereiro de 2016.

27 Um encontro que aconteceu em junho de 2016 em Maputo.

28 A Rodésia do Sul se tornou independente em 1980 e mudou seu nome para Zimbábue.

29 Depois do êxodo da antiga população colonial portuguesa, o centro de Maputo, a cidade de cimento, foi ocupado pela população negra, que antes morava principalmente nas periferias da cidade.

O mundo experimentado através de sensações múltiplas

Tocar e saborear com profundidade, duas formas de contato imediato, permitem um entendimento relacional da intimidade e do corpo, proporcionando uma gramática para as mais íntimas formas de ser e saber. Ao ralar o coco e moer os temperos, o cheiro, gosto e a sensação da textura da mistura me ensinou sobre o uso do corpo como um órgão sensorial.

Em Goa, pessoas frequentemente comem com os dedos: em várias refeições compartilhadas, sinto que talheres são colocados na mesa em respeito a mim. O desafio tem sido aprender como comer com meus dedos³⁰. Esse ato é precedido por um ritual de higiene que me aproxima da comida que como. Quando uso meus dedos, não há separação entre mim e a comida. Os dedos aprendem como embalar a comida e combinam texturas e sabores antes de entregá-la à boca – e, ao final da refeição, como um sinal de agradecimento, eles são lambidos. Lamber é também uma forma de experienciar sensualmente a comida e o corpo, aproveitando o desejo despertado pela comida.

Em um poema cativante, Boaventura de Sousa Santos explora a ligação próxima entre o desejo sexual e pela comida, um ato que satisfaz tanto mente como corpo, a experiência de Moçambique.

*Comer o mastro com a lagosta grelhada em sua chama.
Açafrão dourado. Cheiro do mar em terra.
Toque de loucura. Torrada.
Pensando, suficiente. Sentindo, insuficiente.
Mão no branco coco mulato.
Branco coco mulato coco.
Coco loco tocossado.
Wuputsu para encontros.
Suave xinoni e sura.
Até que o restaurante seja aberto.
Os pratos lambidos. Lamber. Permanecer
Gosto do oceano em um dedo. Tempero.
Não alho salgado.
Leão açafrão.
Canela fervendo.
Tempero e endurecimento.
Endurecer.
Sal do anoitecer sal da noite.
Sal do suor da manhã*

Santos, 2017, p. 76-78.

Sentir profundamente enfatiza a existência relacional entre o “eu” e a outra pessoa que amo, que me quer, com quem eu dialogo. A conexão tangível enfatiza o sentimento e a ligação para que visão, som, paladar e olfato sejam apreciados e compartilhados, mesmo que não sejam representados conscientemente.

Como podemos reviver o gosto de forma precisa e a experiência sensória e corporal para entender a diversidade ontológica e epistemológica no mundo? Uma das ideias-chave nas epistemologias do Sul é que entender o mundo estende-se para além de um entendimento eurocêntrico do mundo (SANTOS, 2018). Por um longo tempo, a filosofia europeia negou uma

³⁰ O uso de talheres estabeleceu uma distância entre o corpo e a comida que era ingerida, um fato que, de acordo com Elias (1994), foi usado para diferenciar um homem civilizado de um selvagem.

legitimidade estética às experiências com a língua, apesar de especular sobre gostos em geral. Ao separar o “eu” do mundo, a visão cria a ilusão de uma faculdade racional autônoma literal. Associada com essa dissociação hierárquica está a ideia de que a distância entre aquele que sabe e o objeto que é percebido reflete uma “vantagem cognitiva, moral e estética” (KORSMEYER, 1999, p. 12). Os outros sentidos são vistos como muito próximos e incapazes de estabelecer a distância analítica necessária do objeto de percepção. Gradualmente, o saber deixou de ser entendido como corporificado, com a ciência moderna concebendo os sentidos como dispensáveis, veículos indignos de confiança para o entendimento do mundo, que é controlado pela razão (SANTOS, 2018, p.166).

Como discutiram Leong-Salobir, Ray e Rohel (LEONG-SALOBIR et al., 2016, p. 11), a estética emergiu como um campo discursivo na filosofia europeia do século XVIII, quando foi afirmado que o gosto era inconsciente, subjetivo e muito íntimo para qualquer vazão racional. Apesar disso, este consenso não tem mais base legítima. Pensando em termos do Sul e dos corpos que estão reclamando saber e poder, é possível ver que o saber não é mais possível sem experiências corpóreas, que são impensáveis sem sentidos e sensações (SANTOS, 2018, p. 165). Merleau-Ponty (1992) aponta que, em grande parte, nós “desaprendemos” o que significa pensar como um corpo (MERLEAU-PONTY, 1992, p. 89). É através dos nossos sentidos que sabemos e consumimos o mundo e nos tornamos parte dele. Em termos de comida, embora o ambiente natural influencie no paladar, é o aspecto cultural, a preparação da comida que cria o sabor do lugar que é incorporado na relação entre comida e comer, juntos durante as refeições.

O sabor e o aroma da comida, que são formas de fazer contato direto com o mundo externo, são também formas de interpretar a realidade. A forma real de cozinhar e o ato de dividir comida criam hierarquias culturais e até exclusão. Como Boaventura de Sousa Santos (2018) aponta, superar qualquer caso de exclusão abissal envolve experimentar mutualidade, sentir o mundo estando consciente de suas assimetrias e a necessidade urgente por reciprocidade (SANTOS, 2018, p. 167). Ao falhar em reconhecer outras formas de sentir o mundo, em contextos que experienciamos – e continuamos a experienciar – a violência tripla que marca os nossos tempos, a exclusão ou subalternização de outros sentidos continua a reproduzir relações de poder hegemônicas e reformula exclusões abissais. As razões experienciadas através de emoções requerem outras abordagens para ser, viver e experienciar o mundo. A lógica das epistemologias do Sul emerge quando vivemos juntos comendo e saboreando, temperando conversas com saber enquanto saboreamos afetos. Para Avó Ndzima,

Cozinhar é o ato mais privado e arriscado. Você pode colocar ternura ou ódio na comida. Você pode colocar tempero ou veneno na panela. Quem seria responsável pela pureza da peneira ou do pilão? Como eu poderia deixar essa tarefa íntima nas mãos de alguma pessoa anônima? Impensável, nunca na minha vida, se sujeitar a um cozinheiro que você nunca nem viu. Cozinhar não é um trabalho [...]. Cozinhar é uma forma de amar os outros (COUTO, 2003, p. 86).

Através de receitas podemos ir além de qualquer representação colonial que nega a contribuição das mulheres do Sul; nas receitas podemos ouvir as lutas e reconstruir os arquivos dos saberes testemunhados por mulheres dentro dos circuitos de violência colonial, relações comerciais e a diáspora (MENESES, 2013). O saber que receitas revelam através das vozes daquelas que as preparam tanto é profundamente local quanto, ao mesmo tempo, tem uma dimensão universal, graças à natureza dos temas e ingredientes. É conhecimento situado, experienciado intensamente através de cheiros, gostos e ternura que claramente não podem ser capturados pela escrita. É conhecimento que é poderoso o suficiente para fortalecer lutas sociais porque

possibilita a criação de razões desconhecidas ao raciocínio frio, razões calorosas que nutrem a luta e mobilizam um senso de solidariedade (SANTOS, 2018, p. 190).

Ao ajudar a recuperar as histórias dos não seres, estes arquivos orais reconfiguram a reexistência do Sul, confrontada por tentativas incontáveis de aniquilação na forma de genocídio, escravidão, patriarcalismo, colonização e erradicação de memórias culturais. Ao incluir mulheres como sujeitos completos, nas áreas em que elas são ativas, aumentamos a possibilidade de desafiar a hegemonia do conhecimento científico moderno. Ao estudar os diversos contextos da comida, ao redor do mundo, é possível identificar alternativas locais, as utopias concretas por inovação e sustentabilidade que estão emergindo. O desafio é dar a elas credibilidade, ao torná-las mais conhecidas, descolonizando a imaginação e expandindo a justiça cognitiva (MENESES, 2009b, 2018).

Saboreando contatos no mundo

O movimento e o contato entre culturas são características-chave dos seres humanos. O movimento muda a materialidade das coisas porque implica a transferência de objetos ou práticas (incluindo adaptações) que possam produzir diferentes materialidades, dependendo dos caminhos seguidos e das mudanças introduzidas (BASU e COLEMAN, 2008, p. 328). Paradoxalmente, a comida se baseia no mito de pertencimento ao “local”. Qualquer receita culinária tem suas raízes: o contexto cultural que gera os saberes que criam o prato, os ingredientes e os utensílios. No entanto, isso não significa que receitas não possam viajar; ao contrário, elas se adaptam, de forma flexível, às novas circunstâncias, reinserindo-se no novo “local”. São a relação entre produtos e também entre produtos e processos de transformação que fazem uma receita ser o que é e lhe concede individualidade, transformando a cozinha, o lugar onde a comida é preparada, em um laboratório para cozinhar sentimentos. O calor da hospitalidade foi revelado em conversas animadas sobre a preparação da comida e, acima de tudo, através da descoberta das comidas e das receitas que ligam Goa e Moçambique. Palavras para pratos específicos como *bebinca*, *samosas*, *rissoles*, *sura*, *picles de achar*, *apas* e *sannas*, ou mesmo ingredientes como *lanho*³¹ ou *nachenim*, que são comuns nos dois lados do Oceano Índico, revelam encontros esquecidos e a gramática de saberes na fusão de sabores e texturas preparadas na cozinha.³²

Mulheres raramente seguem receitas para esse tipo de culinária. Elas adicionam, subtraem ou mudam os ingredientes, dependendo do que elas têm à mão. Consequentemente, os pratos viajam para territórios diferentes e circulam entre diferentes grupos culturais, ressurgindo com novos nomes, sabores e texturas. As conversas que formam a base deste texto mostram como narrativas marginalizadas transmitem um entendimento estruturado profundo das lutas diárias; elas também revelam experiências que têm implicações profundas no entendimento das relações humanas em contextos socialmente definidos pela desigualdade resultado da opressão que define nossos tempos.

Ouvir tornou-se uma arte, um ato político praticado através da proximidade e do contato; nesse sentido, inevitavelmente invoca a corporalidade daqueles envolvidos em conversas, cujas respostas são expressas pelo corpo. As histórias transmitidas em receitas contêm os saberes e os sabores do passado, apesar de cada uma ressoar em formas consagradas específicas. Seu

31 Coko verde (HORTA, 1891, p. 244).

32 Ver Dalgado (1919). Deve ser notado que vários destes pratos, como o picles de achar e *samosas*, são comuns em vários territórios do Oceano Índico.

potencial transformador é realizado através da reciprocidade de traduções interculturais, quando ouvir e ser ouvido torna-se um desafio transformador (LAMBEK, 2002).

No caso do Oceano Índico, o oral e os arquivos escritos mostram que a penetração do comércio europeu combinou uma presença formal com meios informais (ALPERS, 2014). Os próprios portugueses (e outros europeus) usaram as redes de comércio existentes no Oceano Índico para obter produtos desejados na Europa. A fase inicial da presença europeia na costa leste da África pode ser descrita como uma transição do controle do comércio e do conhecimento por diferentes grupos sociais para o controle colonial-capitalista por grupos europeus (MENESES, 2009^a). Atualmente, o(s) sentido(s) atual(is) de lugar são parte de um uma série complexa de relações – cruzamentos culturais envolvendo pessoas, comida, espaço e emoções.

Contatos transoceânicos de longa duração são revelados em trocas culturais, fazendo das receitas um arquivo de saber. Ao cozinhar, mulheres compartilham receitas cujas histórias são uma forma de pensar sobre o mundo. Elas contam sobre as relações baseadas em violência, dominação e subordinação que definem as vidas de suas narradoras:

Nos dias dos colonos [dos colonizadores], aqui na ilha, não havia restaurante onde você poderia comer um curry como o nosso; os restaurantes serviam comida indiana de Goa usando as receitas deles. Talvez nós cozinhásemos assim há muito tempo... não sei. Mas os goeses queriam ser vistos como portugueses, como brancos. E os europeus só comiam [curry] quando eles eram convidados para casas goenses. Atualmente, eu acho que pessoas que visitam a ilha preferem esse curry indiano porque ele lhes lembra desses dias antigos, tempos coloniais...

Mesmo aqueles poucos brancos [que] comem curry com a gente, negros... Pessoas comem com seus dedos, você tem que lavar suas mãos apropriadamente e aprende como fazer isso. Mas naqueles dias eles diriam – você é um nativo, você come com seus dedos! E isso não mudou muito...³³

Nos tempos coloniais, a principal divisão social era entre o colonizador e o colonizado. No entanto, o debate sobre o papel das mulheres já tinha começado. Como resultado, apesar de as mulheres que alcançaram posições de poder terem recuperado o direito de auto-identificação, este processo de re-ocupar o ser e o saber não se estendeu para toda a sociedade. Mulheres subalternas ainda são incapazes de fazer o melhor com o “direito à voz”, tanto porque seu saber permanece silenciado quanto porque o conceito e o saber que expressam não são reconhecidos. Aqui, a troca de saberes ainda é definida por desigualdades.

Ainda assim, comida é poder – e este poder deriva não apenas de controlar o consumo, a produção ou a distribuição, mas também as ligações entre gastronomia e identidade, comida e saber. Por meio das conversas e ao saborear os pratos que foram preparados, as relações desiguais que ainda definem essas sociedades estão sendo renegociadas. Além disso, através da escuta profunda e reflexiva, é possível recuperar histórias multissensoriais e localmente situadas que revelam saber além do cânon colonial historiográfico. Embora contar histórias seja obviamente uma forma de comunicação oral e performativa, também envolve outras formas de comunicação, como gesto, toque, cheiro e sabor.

A comida e as sensações que ela desperta nos apresentam ao processo de negociação contínua entre agência e limitação, pessoas e lugares. As jornadas de pessoas e mercadorias se combinaram, nas margens do Oceano Índico, para moldar paisagens culinárias. De fato, talvez não haja nada mais onipresente nos dois lados deste oceano do que *vada pao*/badjia ou curry. Assim,

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

ambos representam ligações culturais “ausentes”, o sinal de uma história compartilhada entre o que é atualmente a Índia e as margens ocidentais do Oceano Índico, particularmente Moçambique. Nesse sentido, estes pratos (e a tentativa da narrativa colonial e nacional de seletivamente esquecer estas ligações históricas) funcionam como marcadores de uma zona de contato culinária geográfica em relação à maneira como são preparados e consumidos. Como um exemplo da resistência dos saberes e sabores subalternos, o *badjia/vada pao* e o *curry*, como uma metáfora, fazem alusão a uma história mais ampla, reconhecendo o papel que culturas através do mundo desempenharam em estabelecer esta conexão através do sabor. Isso reflete o que Vergès (2006) descreve como cozinha crioula,³⁴ que renuncia à pureza e a qualquer tentativa de essencialismo, uma cozinha que encarna processos e práticas trans-éticos e transculturais (VERGÈS, 2006).

Desafiando o silenciamento e a subalternação, as várias cozinhas têm emprestado, reformulado e adaptado os sabores e os saberes umas das outras, em uma forma de criouliização: “imitação, apropriação e tradução” (VERGÈS, 2006, p. 245).

A paisagem sugerida pelos sabores do Oceano Índico é imensamente rica, preenchida por séculos de história e conhecimento. A comida desafia as barreiras essencialistas que separam culturas, atravessam tempos e permeiam a vida de cada geração. Definir caminhos para encontros e identificar possíveis zonas de contato envolvem conectar diferentes formas de pensar e sentir, possibilitando que as várias histórias, exemplos e conceitos interajam de uma forma que não é hierárquica. Há também um convite para nos encontrarmos a nós mesmos neste território, circulando dentro dele e conversando com aqueles que são parte dele, como uma forma de superar o pensamento abissal.

Referências

ALPERS, E. A. **East Africa and the Indian Ocean**. Princeton: Markus Wiener, 2009.

ALPERS, E. A. **The Indian Ocean in World History**. New York: Oxford University Press, 2014

APPADURAI, A. Introduction: Commodities and the Politics of Value. In: APPADURAI, A. (Ed.). **The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective**. Cambridge: Cambridge University Press, 199, p. 3-63.

BASU, P.; COLEMAN, S. Introduction: Migrant Worlds, Material Cultures. **Mobilities**, v. 3, n. 3, p. 313-330, 2008.

BOSWELL, R. Sensuous Stories in the Indian Ocean Islands. **Senses and Society**, v. 12, n. 2, p. 193-208, 2017.

BOTELHO, S. X. **Estatística sobre os Domínios Portugueses na África Oriental**. Lisbon: Tipografia de José Baptista Morando, 1835.

³⁴ No contexto do sul da África, Nuttall (2000) e Michael (2000) diferenciam o multiculturalismo do hibridismo da criouliização. O primeiro é baseado em um sentido de contenção que é diferente de criouliização, que mistura o íntimo e o público, incluindo o domínio dos sentidos. No entanto, a noção de identidade Crioula não tem concordância em seu significado. Para Boswell (2017), a ideia de mal-estar Crioulo é usada para se referir às implicações de espoliação e violência, que fragmentaram identidades, economias e solidariedade. Entre os muitos exemplos que o autor fornece, a identidade Crioula como um projeto para harmonizar culturas não permite reconhecer o impacto da escravidão na limitação do acesso a recursos.

- CASTANHEDA, F. L. de História do Descobrimento e Conquista da Índia pelos Portugueses. Coimbra, 8 vol., 1552-1561.
- CLASSEN, C.; HOWES, D.; and SYNNOTT, A. **Aroma: The Cultural History of Smell**. London, Routledge, 1994.
- COLLINGHAM, L. **Curry: A Tale of Cooks and Conquerors**. London: Vintage Books, 2006.
- COUTO, M. A Avó, a Cidade e o Semáforo. In: **O Fio das Missangas**. Lisboa: Caminho, 2003.
- DALAL, K. F. Here's Why the Cuisine of Maharashtra is a Cultural Hot Pot. **India Today**, 21 July 2017.
- DALGADO, S. R. M. **Glossário Luso-asiático**. Coimbra: Imprensa da Universidade, 2 vol., 1919.
- DOUGLAS, M. Purity and Danger: An Analysis of the Concept of Pollution and Taboo. London: Routledge, 1991.
- ELIAS, N. **The Civilizing Process**. Oxford: Blackwell, (1939) 1994.
- FERGUSON, P. P. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597-641, 1998.
- HELDKE, L. Foodmaking as a Thoughtful Practice. In: CURTIN, D.; HELDKE, L. (ed.). **Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food**. Indianapolis: Indiana University Press, 1992, p. 203-229.
- HORTA, G. da. **Colóquios dos Simples e Drogas da Índia**. Lisbon: Imprensa Nacional, (1563) 1891.
- INGOLD, T. **Being Alive: Essays on Movement, Knowledge and Description**. London: Routledge, 2011.
- ISAACMAN, A. **Mozambique: The Africanization of a European Institution, the Zambesi Prazos (1750-1902)**. Madison, WI: University of Wisconsin Press, 1982.
- KORSMEYER, C. **Making Sense of Taste: Food and Philosophy**. Ithaca, NY: Cornell University Press, 1999.
- LACERDA, F. G. **Figuras e Episódios da Zambézia**. Lisbon: Livraria Rodrigues, 1929.
- LAMBEK, M. **The Weight of the Past: Living with history in Mahajanga, Madagascar**. New York: Palgrave Macmillan, 2002.
- LAPORTE, D. **History of Shit**. Cambridge, MA: MIT Press, 2000.
- LEE, S. **The Travels of Ibn Batuta**. Translated from the abridged Arabic manuscript copies, preserved in the Public Library of Cambridge. London: Oriental Translation Committee, 1829.
- LEONG-SALOBIR, C. Y.; RAY, K.; ROHEL, J. Introducing a Special Issue on Rescuing Taste from the Nation: Oceans, Borders, and Culinary Flows. **Gastronomica: The Journal of Food and Culture**, v. 16, n. 1, p. 9-15, 2016.
- MENESES, M. P. Food, Recipes and Commodities of Empires: Mozambique in the Indian Ocean Network. **Oficina do CES**, n. 335, 2009a.
- MENESES, M. P. Justiça Cognitiva. In: CATTANI, A. (ed.), **Dicionário Internacional da Outra Economia**. Coimbra: Almedina, 2009b, p. 231-236.

- MENESES, M. P. Para Ampliar as Epistemologias do Sul: Verbalizando sabores e revelando lutas. **Configurações**, n. 12, p. 13-27, 2013.
- MENESES, M. P. Ampliando las epistemologías del sur a partir de los sabores: diálogos desde los saberes de las mujeres de Mozambique. **Revista Andaluza de Antropología**, n. 10, p. 10-28, 2016.
- MENESES, M. P. Cozinha Nacional, Processos Identitários y Retos de Soberanía: Las recetas culinarias construyendo Mozambique. *Debates Insubmissos*, v. 1, n. 2, p. 7-32, 2018.
- MERLEAU-PONTY, M. **The Phenomenology of Perception**. New York: Routledge, (1945) 1992.
- NUTTALL, S.; MICHAEL, C.-A. Imagining the Present. In: NUTTALL, S. MICHAEL, C.-A (ed.). **Senses of Culture: South African Culture Studies**. Oxford: Oxford University Press, 2000, p. 1-23.
- PALMER, C. From Theory to Practice: Experiencing the Nation in Everyday Life. **Journal of Material Culture**, v. 3, n. 2, p. 175-199, 1998.
- PRATT, M.-L. **Imperial Eyes: Travel Writing and Transculturation**. New York: Routledge, 1992.
- RODRIGUES, M. L. B. C. **Tasty Goan Morsels: Food, Ingredients and Preparation**. Goa: L. & L, 2004.
- SANTOS, B. S. Beyond Abyssal Thinking: From Global Lines to Ecologies of Knowledges. **Review**, v. 30, n. 1, p. 45-89, 2007.
- SANTOS, B. S. **Epistemologies of the South: Justice against Epistemicide**. New York: Routledge, 2014.
- SANTOS, B. S. **Manifesto Antipteridófitas**. Rio de Janeiro: Confraria do Vento, 2017.
- SANTOS, B. S. **The End of the Cognitive Empire: The Coming of Age of Epistemologies of the South**. Durham, NC: Duke University Press, 2018.
- SHERIFF, A. **Slaves, Spices and Ivory in Zanzibar: Integration of an East African Commercial Empire into the World Economy, 1770-1873**. London: James Currey, 1987.
- STOLER, A. L. **Colonial Archives and the Arts of Governance**. *Archival Science*, v. 2, p. 87-109, 2002.
- SUBRAHMANYAM, S. **Explorations in Connected History: From the Tagus to the Ganges**. Oxford: Oxford University Press, 2011.
- VERGÈS, F. Let's Cook. In: NUTTALL, S. (ed.). **Beautiful/Ugly: Diaspora Aesthetics**. Durham: Duke University Press, 2006, p. 241-256.
- WILSON, B. Badjia Domina Ruas e Avenidas da Cidade. **Jornal Domingo**, 2 Maio 2015.