

# COZINHA MOÇAMBICANA UMA QUESTÃO CULTURAL

27/5/79

*Dona Celeste não tem problemas com comida*

Já os últimos raios solares minquavam no horizonte, naquela tarde de quinta-feira.

Sentada à sombra projectada pela sua pequena cabana de caniço, quarto e sala, aquela mulher, de semblante atento, retirava pacientemente alguns grãos escuros que se misturaram no feijão «nhemba» contido na panela a seu lado. Estava preparando o jantar do dia.

T — Que prato é esse que está a preparar, Dona...?

C.M. — Olha, depois de eu retirar estes grãos escuros, e outros que tenham bichos, vou cozer o feijão em água para depois moê-lo na game-la. E assim começou a conversa que tivemos com uma mulher de nome Celeste Manuel; moradora num bairro de caniço de Maputo.

*Está a ver esse camarão fresco que está aqui nesta panela? Diz ela a dado passo com ar inquiritivo. Prossegue:*

*Comprei agora mesmo, num pescador ambulante que sempre passa aqui, e, como não gosto de coisas com óle-*

*os, vou guisar em água com cebola. Depois, vou misturar com o feijão moído para fazer caril. Isto é «Daly»!*

T — E que tal é?

C.M. — Oíça: Se eu lhe sirvo um prato de «Daly», você até é capaz de querer repetir...

*Muitos dizem que este feijão, como é do ano passado, já não se pode cozer. E num gesto humorístico, Dona Celeste pisca-nos um olho e leva dois dedos à ponta da orelha, acrescentando: «Mas coze-se tão bem...»*

«DESCOLONIZAR» AS PÁPIAS GOSTATIVAS

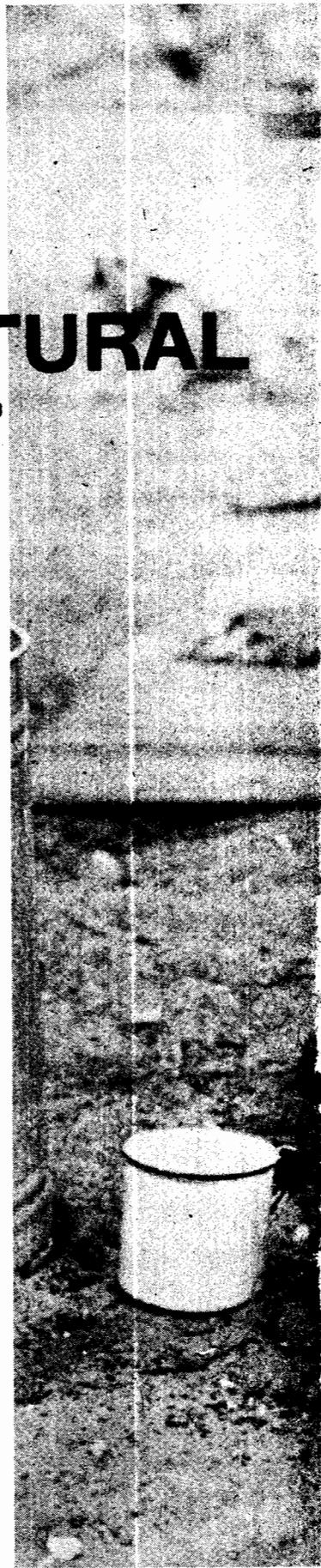
Sempre que se fala de cozinha moçambicana

vem-nos a imagem de um prato cheio de matapa. É uma concepção que nos foi inculcada por um certo folclorismo.

Vem-me à ideia a lembrança de um episódio passado num restaurante do Maputo que alguém nos contou:

Na mesa, estavam dois amigos a observar a ementa do dia quando um deles optou por um prato de «Bupsa» acompanhado por um caril também moçambicano.

É então que se levanta a voz do outro amigo para dizer: «Você... Você cresceu comendo «Bupsa» e quando vem ao restaurante também quer comer isso?»





Os hábitos alimentares são reflexo da nossa cultura. Nas zonas urbanas, onde a colonização, em todos os aspectos, mais se acentuou, nota-se, como o episódio de há pouco demonstra, uma persistente alienação de hábitos alimentares. O gosto desenfreado por tudo que é ocidental.

A cozinha moçambicana que durante muito tempo foi votada ao esquecimento nos grandes restaurantes tende agora a firmar a sua presença em vários estabelecimentos hoteleiros do país.

#### OS SUCESSOS DO «MATCHEDJE»

«Matchejde» é nome do local onde se realizou o II Congresso da Frelimo. Mas também é nome dum restaurante em Maputo. Está sob orientação do Partido Frelimo.

Conforme nos disse Luciano Manhiça responsável daquele restaurante, desde a sua fundação, a 27 de Janeiro de 1977, «Matchejde» dedicou-se sempre à divulgação de pratos moçambicanos e são eles

que figuram em maior parte nas ementas diárias daquele restaurante. (Por vezes, 14 a 20 pratos nacionais).

Se considerarmos as várias obras que actualmente estão a ser realizadas no sentido de ampliar e melhorar as instalações daquele estabelecimento hoteleiro, cujas despesas rondam à volta de três mil contos, e que serão sustentadas pela receita do próprio restaurante, é notável a rentabilidade dos serviços ali levados a cabo.

Matchedje tem os seus canais de abastecimento garantidos, por cooperativas de produção agrícola e pecuária. Por isso não tem problemas com os condimentos necessários para a confecção de uma variedade de pratos moçambicanos.

«Mas acontece que nós chamamos comida moçambicana, mas não é bem isso porque é só comida da zona sul que nós fazemos aqui — esclareceu-nos o mesmo elemento, que para justificar este facto, fez referência à falta de troca de experiências com trabalhadores do ramo da indústria hoteleira de outras províncias.

Mas, a experiência do «Matchedje» é a que deveria servir de exemplo para os milhares de restaurantes e estabelecimentos similares que abundam nos grandes e pequenos aglomerados populacionais do país.

#### SÓ MULHERES É QUE PODEM COZINHAR?

A cozinha moçambicana faz parte da cultura do Povo moçambicano. Ela desenvolveu-se também durante as diversas fases da nossa socieda-

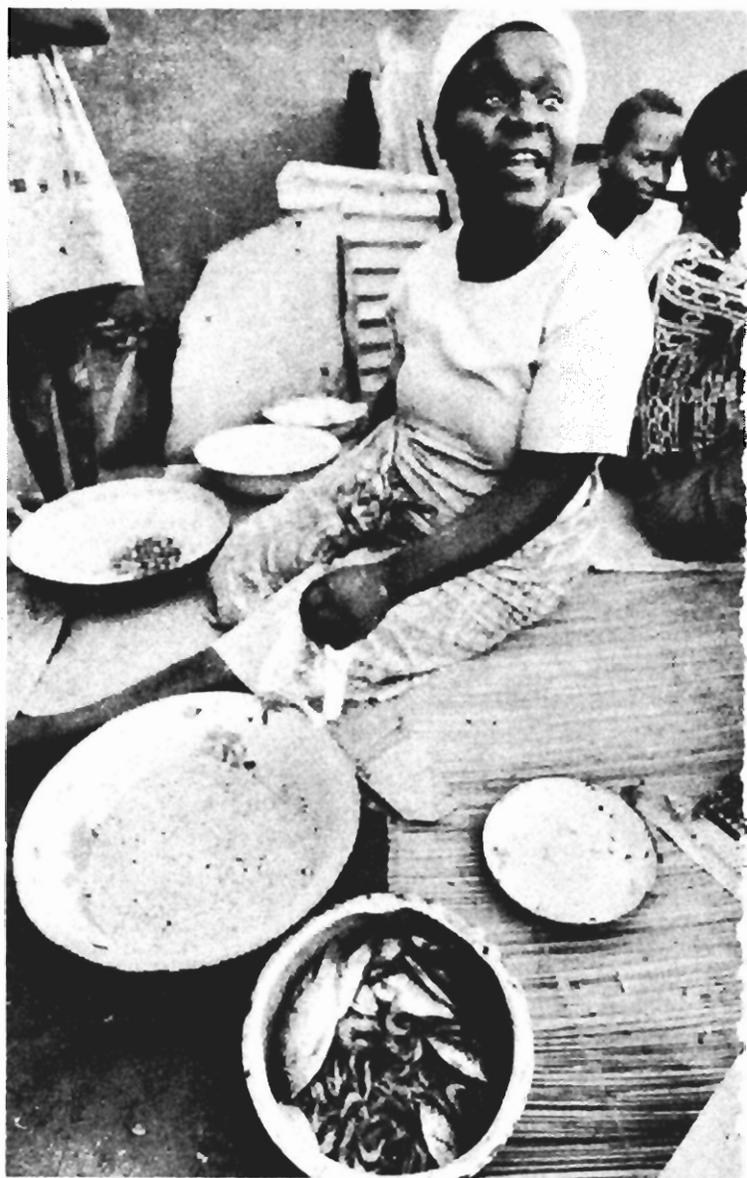
de. Podemos citar o exemplo da acentuada influência árabe que caracteriza os cozinhados de extensas zonas da costa moçambicana, onde os árabes se fixaram antes do século XIV. Este contacto determinou algumas transformações no modo de vida de várias camadas sociais que habitavam o território que hoje é Moçambique. Essa influência vai-se desvanecendo conforme penetramos no interior. Ai surgem outros hábitos alimentares.

Mas então, porque será este «pôr-de-lado» a que parecem estar votados os costumes alimentares do Povo moçambicano em grande parte dos nossos restaurantes?

Vimos anteriormente que a aculturação que nos foi inculcada pelo colonialismo é uma das causas que originaram este facto. Outro, que surge precisamente na sequência dessa alienação, é o facto de em quase todos os restaurantes serem indivíduos de sexo masculino quem trabalham na cozinha. A «formação» culinária dos homens reduz-se, na generalidade, à sua experiência transitória como empregados domésticos de colonos.

São as mulheres, lá em casa, que fazem as comidas moçambicanas. A mulher neste caso é guardiã de uma rica cultura.

Para o trabalho de divulgação do nosso rico manancial alimentar para que esse trabalho transcenda as barreiras que lhe foram impostas, é importante a contri-



«É só saber jeitar...» Celeste Manuel



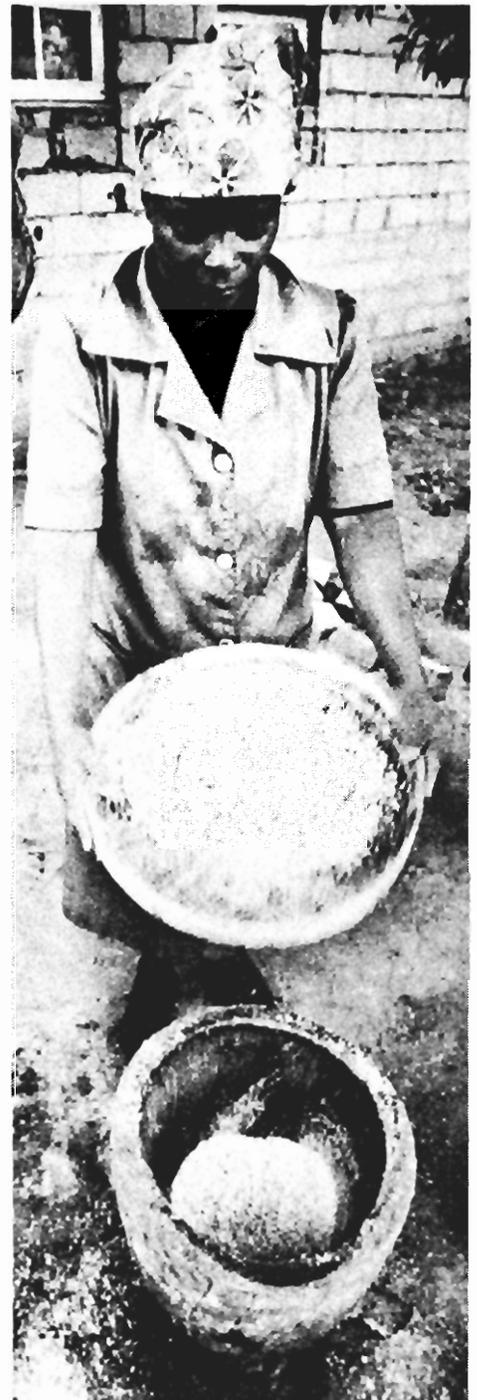
Almoço no «Matchedje». Ali na ementa diária chegam a figurar 14 a 20 pratos moçambicanos



*António Muwai é cozinheiro de longa data: «Trabalhei como cozinheiro nos «quintais» (empregado doméstico), no Hotel Universo, na pensão «Guadiana», no «Astória», e agora aqui no «Atelier», mas nada sei de cozinha moçambicana*

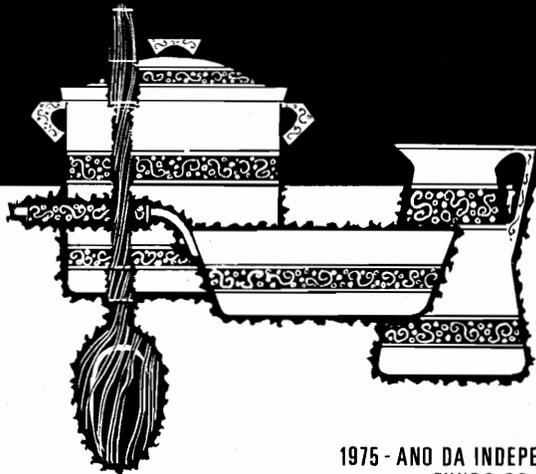


*Pilando...*



*Peneirando milho pilado que servirá para cozinhar «Upsua»*

## COZINHA MOÇAMBICANA



1975 - ANO DA INDEPENDÊNCIA  
FUNDO DE TURISMO  
LOURENÇO MARQUES

### ALGUMAS DAS NOSSAS REALIDADES ALIMENTARES

No âmbito da divulgação e valorização do nosso rico manancial em variedades alimentares, o CIT (Centro de Informação e Turismo) divulgou no ano de 1975 o primeiro manual intitulado «COZINHA MOÇAMBICANA», o qual foi elaborado através de contribuições populares. Esse manual foi posto à venda em várias livrarias.

Tem por objectivo educar os trabalhadores de todos os estabelecimentos hoteleiros e similares a incluírem pratos, frutas ou bebidas moçambicanas nas suas ementas.



## COZINHA MOÇAMBICANA UMA QUESTÃO CULTURAL



Maria Maguengue, cozinheira do «Matchedje». Já ensinou os seus colegas a confeccionar pratos moçambicanos



«Nós chamamos comida moçambicana, mas não é comida moçambicana o que nós fazemos aqui.» Disse Luciano Manhica, responsável pelo restaurante «Matchedje», fazendo alusão à falta de troca de experiências entre os trabalhadores da indústria hoteleira de todas as províncias moçambicanas

buição da mulher moçambicana.

A experiência colhida pelo restaurante «Matchedje» é, neste campo, digna de menção:

«Eu sou membro da OMM no meu bairro.» É Maria Celeste Maguengue, uma das cozinheiras do «Matchedje», quem assim nos fala. «Quando foi da realização do III Congresso, logo abriu este restaurante e nós viemos trabalhar para aqui, a fazer comida moçambicana.

Alguns homens que aqui trabalham conosco, que nada sabiam de cozinha moçambicana, e que entretanto sabem fazer pratos de fora, já aprenderam a fazer comida moçambicana.»

«É SÓ SABER AJEITAR...»

Voltamos para o diálogo que mantivemos com a dona Celeste Manuel, quando, em sua casa, a encontramos preparando o jantar do dia:

«Eu já me habituei a que sempre que há uma coisa, não há outra.» — Diz-nos ela fazendo re-

ferência aos problemas de abastecimento em gêneros de primeira necessidade que por várias vezes se verificam.

T — Dona Celeste, como encara a actual situação dos abastecimentos na cidade de Maputo?

C.M. — Eu já lhe disse que estou habituada a estas coisas de haver isto e faltar aquilo.

Dona Celeste vira-se para o lado onde, em pé, a sua filha ia acompanhando o diálogo que mantínhamos com a mãe e manda-lhe buscar alguma coisa que a princípio não entendemos bem o que seria.

Enquanto isso, ora debruçando-se sob a peneira que continha feijão nhemba, ora gesticulando como que para dar mais força às suas palavras, dona Celeste continua a falar-nos: «Eu, mesmo nos dias em que não consigo arranjar pão, pego na mandioca, ou na batata-doce, faço chá e tomo com as minhas filhas.»

Da pequena abertura que serve de entrada da barraca onde vivem dona Celeste e família, sai

a filha com um pacote branco nas mãos:

«Estes pacotes estão à venda aí em todas as cantinas! Tomara que toda a gente soubesse que coisa é que está escondida aí dentro... Estes pacotes contêm mandioca seca moída (xiguema, designação que se lhe dá numa das línguas locais). Isto tanto serve de «arroz», ou de «bupsua».

Há quem quando não arranja carne, batata, e sei lá que mais, fica sem saber o que há-de fazer para comer nesse dia. Não morro de fome, não. É só saber ajeitar

Nesse mesmo momento, uma motorizada interrompe pelo quintal da casa da dona Celeste. Alguém nos esclarece que é Manuel, irmão mais novo da dona da casa, que a vem visitar.

Manuel só deu as «boas-tardes», quando uma meia dúzia de colheradas de caril feito com feijão nhemba, acompanhado de arroz, já lhe tinha passado para o fundo da boca!

Textó  
de Bartomeu Tomé  
Fotos de Kok Nam