

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS - GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL**

EVELIZE CRISTINA MOREIRA

COMIDA DE TERANGA:
A migração senegalesa à mesa.

Porto Alegre
2019

EVELIZE CRISTINA MOREIRA

COMIDA DE TERANGA:
A migração senegalesa à mesa.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social, sob orientação da Prof^a. Dr^a. Maria Eunice de Souza Maciel.

Porto Alegre
2019

CIP - Catalogação na Publicação

Moreira, Evelize Cristina
COMIDA DE TERANGA: A migração senegalesa à mesa. /
Evelize Cristina Moreira. -- 2019.
123 f.
Orientadora: Maria Eunice de Souza Maciel.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências
Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia
Social, Porto Alegre, BR-RS, 2019.

1. Antropologia da Alimentação. 2. Migração
Senegalesa. 3. Teranga. 4. identidades . I. de Souza
Maciel, Maria Eunice, orient. II. Título.

EVELIZE CRISTINA MOREIRA

COMIDA DE TERANGA:
A migração senegalesa à mesa.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social, sob orientação da Prof^a. Dr^a. Maria Eunice de Souza Maciel.

Porto Alegre, ____ de _____ de _____

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dra Maria Eunice de Souza Maciel - Orientadora

Prof.^a Dra. Deise Cristina Schell
UNISINOS

Prof.^a Dra. Denise Fagundes Jardim
UFRGS

Prof.^a Dra. Rogéria Campos de Almeida Dutra
UFJF

À Babacar Niang e Elhadji Amadou (*in memoriam*).

AGRADECIMENTOS

Os 30 meses do mestrado trouxeram diversas experiências, sentidos e sentimentos. Se eu pudesse pensar em uma metáfora para este período, com certeza seria o de um passeio em uma montanha russa. Risos, lágrimas, excitações e medos se intensificaram. No entanto, existem àquelas pessoas (e não pessoas) que tornaram a jornada um pouco mais leve.

Obrigada a aquel@ que aprendi a chamar de Deus, mas que pode ter um nome diferente em cada uma das crenças. Eu consegui manter a esperança com a ideia da sua existência.

Obrigada à minha mãe, Maria Helena, à minha tia Dionézia e à minha avó Cesarina. Embora vocês não compreendam muito bem meu trabalho na universidade, sempre me apoiaram de diversas formas. Mãe, se o seu sonho era “me ver formada”, acho que consegui chegar um pouco além! Obrigada porque mesmo não tendo conseguido terminar o ensino fundamental, você sempre me motivou a enxergar a importância dos estudos.

Obrigada ao meu tio Lauro e meu primo Leonardo, que sempre se preocuparam com minha situação financeira durante a vida acadêmica e me ajudaram como podiam.

Às amigas e amigos de Juiz de Fora, obrigada por todo o apoio, mesmo de longe.

Às amigas de São José dos Campos, obrigada irmãs!

Às amigas e amigos de Porto Alegre, obrigada pela acolhida e força.

Às amigas e amigos da pós-graduação, obrigada pelo apoio e por não me deixarem desistir.

Ao Gustavo, meu companheiro e sua família, que sorte a minha os encontrar!

Agradeço a minha “companheirinha” felina Salém, obrigada por me acompanhar horas a fio estudando e escrevendo, mesmo nos momentos em que você roubava minhas canetas!

Aos colegas da Red Balloon, meu local de trabalho atual. Obrigada pela paciência quando eu precisei terminar a escrita desta dissertação e pela “*best of luck*” sempre desejada!

Às professoras e professores que estiveram presentes em minha trajetória acadêmica, tanto em Juiz de Fora, quanto em Porto Alegre, muito obrigada por me

mostrarem um caminho a ser trilhado e me darem ferramentas para que eu pudesse alcançar meus objetivos.

Maria Eunice, minha querida orientadora, obrigada pela paciência, sabedoria, orientações, almoços e presentes! Você é luz por onde passa.

Às professoras Deise Cristina Schell, Denise Fagundes Jardim e Rogéria Campos Dutra, obrigada por se disporem a ler esta dissertação e me ajudarem na caminhada acadêmica. Rogéria, obrigada por ter me “iniciado” na antropologia da alimentação.

À Roberta Simon, obrigada por ter me auxiliado na entrada em campo, me dado dicas e emprestado os livros de *wolof*. Obrigada também pela torcida em relação a esta pesquisa.

Ao *Chef* Mamadou Sene, obrigada pela palestra proferida no Seminário “O saber do Sabor”, você me ajudou muito na construção do conhecimento.

Ao antropólogo Gana Ndiaye, obrigada por me ajudar a pensar minha pesquisa e por enxergar importância neste trabalho. Mesmo no final da escrita, seu olhar sobre minha pesquisa foi essencial.

À Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, obrigada pela acolhida, por me ensinarem tanto e me apresentarem ao mundo da *teranga*! Obrigada pela paciência, por me alimentarem e por aceitarem essa intrusa na comunidade. Mor Ndyae, Omar Mourid, Absa Wade, Maimouna Ndao, Lamine Dieng, Serigne Fallou, Serigne Seck, Moudou e a todos os *Baay Faal, Jërëjëf!!!*

Macodou Seye, você foi meu grande professor, *jërëjëf* pela construção do conhecimento, pela paciência, pelas caronas, pelas orações e principalmente pela amizade. *Jërëjëf sama xarit!*

Por fim, agradeço àqueles e àquelas que acreditam na inclusão das pessoas pobres no ensino superior. A nossa luta diária possibilitou que eu fosse a primeira pessoa da minha família a acessar a pós-graduação. Mais do que nunca, sejamos resistência!

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

*deixar seu país
não foi fácil para minha mãe
ainda a vejo procurando sua terra
nos filmes estrangeiros
e na prateleira de importados*

Rupi Kaur

RESUMO

Guiada pela antropologia da alimentação, busco compreender como as identidades nacionais de imigrantes senegaleses em Porto Alegre, se manifestam através de suas culturas alimentares. Vindos de uma sociedade multiétnica e com diferentes irmandades religiosas, estes imigrantes trazem consigo a noção de *teranga*, que parece figurar como uma construção unificadora de identidade nacional hospitaleira. Dessa forma, através da pesquisa etnográfica em eventos da Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, apresento algumas discussões sobre os principais aspectos da alimentação de imigrantes senegaleses na imigração em Porto Alegre. Procuo também construir a pesquisa e o texto através das histórias contadas sobre a comida senegalesa e as interferências coloniais em seus hábitos alimentares. Com base nisso, penso a comida senegalesa produzida na imigração em Porto Alegre como “*comida de teranga*”.

Palavras-chave: Imigrantes senegaleses, antropologia da alimentação, *teranga*, identidades nacionais, Porto Alegre.

ABSTRACT

Guided by food anthropology, I intend to understand how the national identities of Senegalese immigrants in Porto Alegre manifest themselves through their food cultures. Coming from a multi-ethnic society and with different religious brotherhoods, these immigrants bring with them the notion of *teranga*, which seems to figure as a unifying construction of hospitable national identity. Thus, through ethnographic research at events of the Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, I bring up some discussions about the main aspects of the feeding of Senegalese immigrants in Porto Alegre immigration. I also seek to build the research and the text through stories told about Senegalese food and colonial interference in their eating habits. Based on that, I bring the Senegalese food produced in immigration in Porto Alegre as “*teranga* food”.

Keywords: Senegalese immigrants, food anthropology, *teranga*, national identities, Porto Alegre.

LISTA DE ABREVIações

CIE- Cédula de identidade de estrangeiro

CNIG- Conselho Nacional de Imigração

CONARE – Comitê Nacional de Refugiados

DMLU- Departamento Municipal de Limpeza Urbana de Porto Alegre

GAW – Grupo Afric World Construção

NAVISUAL – Núcleo de Antropologia Visual do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

NEICA – Núcleo de Estudos Interdisciplinares em Cultura e Alimentação do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

PUC – Pontifícia Universidade Católica

RAM – Reunião de Antropologia do Mercosul

UFJF – Universidade Federal de Juiz de Fora

UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa do Senegal. Fonte: IBGE.....	29
Figura 2: Mapa de rotas da migração senegalesa para o Rio Grande do Sul. Fonte: Uebel, 2017.....	41
Figura 3:Primeiras anotações e contatos em campo. Fonte: Autoria própria, 2017.....	45
Figura 4: Comendo <i>Yassa Poulet</i> na barbearia de Seydou. Fonte: Acervo próprio, 2017.....	48
Figura 5: <i>Ceebu Yapp</i> com salada no dia do Gamou. Fonte: Autoria própria, 2017.....	53
Figura 6: Na cozinha do 30º aniversário da Associação Negra de Cultura em Porto Alegre. Fonte: Associação Negra de Cultura em Porto Alegre.....	58
Figura 7:Banner do Festival de Arte e Cultura Senegalesa. Fonte: Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, 2018.	59
Figura 8:Cardápio do Festival de Arte e Cultura Senegalesa. Fonte: Associação dos senegaleses de Porto Alegre, 2018.....	60
Figura 9: Comprando legumes e verduras no Ceasa. Fonte: Autoria própria, 2018.....	60
Figura 10:Os alimentos para o festival. Fonte: Autoria própria, 2018.....	61
Figura 11:Moudou e Fallou cozinhando no festival. Fonte: Autoria própria, 2018.	61
Figura 12:Trabalho na cozinha do Festival. Fonte: Autoria própria, 2018.	61
Figura 13; Montando pratos. Fonte: Autoria própria, 2018.	62
Figura 14: Salão de almoço do Festival. Fonte: Autoria própria, 2018.....	62
Figura 15: Peixe para o <i>ceebu jën</i> . Fonte: Autoria própria, 2018.	67
Figura 16: O preparo do peixe. Fonte: Autoria própria, 2018.....	68
Figura 17: Caldo do <i>ceebu jën</i> . Fonte: Autoria própria, 2018.	69
Figura 18: <i>Ceebu</i> . Fonte: Autoria própria, 2018.	70
Figura 19: <i>Jën</i> e legumes. Fonte: Autoria própria, 2018.	70
Figura 20: Cozinha majoritariamente de homens em uma celebração religiosa. Fonte: Autoria própria, 2018.....	79
Figura 21:Maimouna e a cozinha. Fonte: Autoria própria, 2018.....	79
Figura 22:Preparando o <i>Mel</i> . Fonte: Autoria própria, 2019.....	85
Figura 23: Esfriando o <i>Mel</i> . Fonte: Autoria própria, 2019.	85
Figura 24: <i>Jus de Bsap</i> sendo preparado por Moudou. Fonte: Autoria própria, 2018.	85
Figura 25: O “fazer” da cozinha no chão em um dia festa. Fonte: Autoria própria, 2018.....	89
Figura 26: Que cozinha é essa? Fonte: Autoria própria, 2018.....	90
Figura 27: Que panela é essa? Fonte: Autoria própria, 2018.	91
Figura 28: Preparos e mais preparos. Fonte: Autoria própria, 2018.....	91

Figura 29: Bacias com comida dispostas no chão em dia de celebração religiosa. Fonte: Autoria própria, 2018.....	92
Figura 30: Os vários usos da bacia de metal . Fonte: Autoria própria, 2017 e 2018.	92
Figura 31: O universo da bacia de metal. Fonte: Autoria própria, 2018.	93
Figura 32: Café touba no Centro de Porto Alegre. Fonte:Leonardo Savaris, 2017.....	102
Figura 33: Cânticos da <i>Khassida</i> no Largo Glênio Peres. Fonte: Autoria própria, 2017.....	102
Figura 34: Lamine e as palavras de Serigne Touba. Fonte: Autoria própria, 2017.	103
Figura 35: Caminhada simbólica. Fonte: Associação dos senegaleses de Porto Alegre, 2017.	104
Figura 36: O Magal de Touba. Fonte: Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, 2017.	105
Figura 37: Tempo de oração. Fonte: Maria Eunice de Souza Maciel, 2017.....	105
Figura 38: Funcionários da DMLU almoçando no Magal. Fonte: Associação dos senegaleses de Porto Alegre, 2017.....	106
Figura 39: Churrasco gaúcho-senegales. Fonte: Maria Eunice de Souza Maciel, 2017.....	107
Figura 40: <i>Ceebu Yapp</i> de churrasco. Fonte: Autoria própria, 2017.	108
Figura 41: Fartura. Fonte: Autoria própria, 2017.	108
Figura 42: Servindo café Touba. Fonte: Maria Eunice de Souza Maciel, 2017.....	109
Figura 43: Os <i>Baay Faal</i> no Magal de Touba. Fonte: Associação dos senegaleses de Porto Alegre, 2017.	110

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
1 OS SENEGALESES	29
1.1 No Senegal	29
1.1.1 <i>Os Wolof</i>	32
1.1.2 <i>O Islamismo no Senegal</i>	33
1.1.3 <i>Senegal, o país da teranga</i>	35
1.1.4 <i>Migrações e Motivações</i>	36
1.2 No Brasil	41
2 TRILHANDO MAPAS POSSÍVEIS	46
2.1 O Cine Brisa	51
2.2 O <i>Gamou</i>	53
2.3 Os 30 anos da Associação Negra de Cultura em Porto Alegre	57
2.4 O Festival de Arte e Cultura Senegalesa	59
2.5 Eu queria ser <i>Yaay Faal</i>	64
3 ASPECTOS DA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DE COMIDA DE SENEGALESES NA MIGRAÇÃO EM PORTO ALEGRE: UM OLHAR ANTROPOLÓGICO	66
3.1 <i>Ceebu Jën</i>, o prato emblema dos senegaleses	66
3.2 A colonialidade do que se come: o <i>riz brisé</i> senegalês	72
3.3 A cozinha fica morna na migração?	76
3.4 A comida da <i>djaboot</i>	82
3.5 Saberes, sabores e técnicas	84
3.5.1 <i>As técnicas corporais</i>	89
3.5.2 <i>As bacias de metal e o comer junto</i>	92
4 A RELIGIOSIDADE NO QUE SE COME	96
4.1 Ramadã	98
4.2 <i>Magal de Touba</i>	100
4.2.1 <i>Magal de Touba em Porto Alegre: o encontro com a teranga</i>	102
4.2.2 <i>O que nos revela o Magal de Touba</i>	111
CONSIDERAÇÕES FINAIS	114
REFERÊNCIAS	117

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa etnográfica tem como fio condutor um ato que para algumas pessoas é rotineiro: a alimentação. Os esforços teóricos e metodológicos na área da antropologia da alimentação foram realizados somente a partir dos anos 80 do século XX, mesma época em que começaram a despontar os primeiros estudos em alimentação na área das Ciências Sociais nos países da América do Sul. Muitos autores já trouxeram a perspectiva de que a comida é boa para pensar (LEVI-STRAUSS, 2004; MACIEL, 2013; HARRIS, 1994) e é neste sentido que esta etnografia busca figurar.

Foi no final da graduação em Ciências Sociais, como bolsista de iniciação científica na Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), que comecei a pensar os objetos que permeavam as culturas alimentares. O tema da pesquisa era “Culinária virtual: estratégias de transmissão e compartilhamento de saberes culinários na internet”¹. Daí nasceu e floresceu meu interesse na antropologia da alimentação e suas possibilidades.

Os estudos migratórios, da mesma forma, fazem parte da minha trajetória acadêmica. Minha primeira pesquisa de campo, que resultou em meu trabalho de conclusão de curso da primeira graduação, Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas, foi sobre migração estudantil e identidades de estudantes cabo verdianos intercambistas. Hoje, depois de um tempo a mais no meio acadêmico vejo que aquele empreendimento, ainda que não fosse novidade no campo de estudo, me ajudou a refletir sobre a alteridade, no entanto, eu ainda carregava a perspectiva de “estar dando voz” àqueles estudantes. Mal sabia eu que este pensamento dizia muito mais sobre minha imaturidade como pesquisadora, me fazendo repensar minhas práticas alguns anos depois. Aqueles estudantes cabo verdianos possuíam seus próprios modos de autorrepresentação no meio acadêmico, onde definitivamente não dependiam de minhas subjetividades etnográficas.

Por muito tempo Stuart Hall foi minha inspiração e quando conheci os Estudos Culturais pensei ter encontrado a mina de ouro das Ciências Sociais. Hoje ainda admiro muito Stuart Hall e toda a sua contribuição para a área de estudos

¹ Projeto de pesquisa desenvolvido entre os anos de 2013 a 2016, coordenado pela Professora Dr^a Rogéria Campos Dutra, financiado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa da UFJF.

sobre migrações, diásporas e identidades, mas consigo vislumbrar a mina de ouro mais vasta e diversa do que antes.

Para o mestrado pensei então em me dedicar aos dois temas que mais me despertaram interesse durante a graduação e com os quais eu já vinha trabalhando: estudos migratórios e alimentação.

No entanto, mesmo sabendo quais as temáticas e áreas nas quais eu gostaria de desenvolver a pesquisa, não sabia qual seria o objeto de estudo. A intenção inicial era trabalhar com refugiados sírios, pensando o contexto de migração forçada em massa devido às questões do conflito político religioso que se apresenta na Síria. Os interesses de uma pesquisa, no entanto, não são fixos e vão delineando os caminhos que irão ser traçados.

Quando cheguei a Porto Alegre, para cursar os dois anos do mestrado, me deparei com um fenômeno migratório escancarado nas ruas da capital gaúcha: a presença de senegaleses transformando as paisagens urbanas da cidade. Passei então a pensar quais poderiam ser as possibilidades de estudar a alimentação a partir da construção conjunta com estes imigrantes senegaleses. Nos primeiros passos curiosos, comecei a descobrir peças de um quebra-cabeça que diziam respeito a questões sobre religiosidade e hospitalidade, que se revelavam na alimentação e formas de comer destes imigrantes

Consegui então contemplar elementos que dialogavam com a pretensão do estudo e, do mesmo modo, como as identidades alimentares se revelavam para aquele grupo e para a minha percepção. Dessa forma, a partir da minha motivação inicial e depois influenciada pela identificação que tive com aqueles imigrantes, me envolvi no universo senegalês presente em Porto Alegre.

Quanto mais me debruço sobre a área da antropologia da alimentação, mais considero que o campo de estudo revela processos que dizem respeito a diversas esferas sociais, como sua história, economia e saúde, por exemplo. É possível pensar com algumas pesquisas sobre alimentação entre migrantes (CAGLAR, 1995; HARBOTTLE, 1997), como os hábitos alimentares fora do seu “lugar de origem” podem afetar ou reforçar algumas práticas tanto em relação a tradição cultural, como em questões de dietética e nutrição. A pesquisa de Caglar (1995), por exemplo, nos indica como um simples sanduíche pode ser símbolo de resistência política e identitária para um grupo.

A autora nos revela que em Berlim, na Alemanha, com a migração turca, o *doner kebab*² tornou-se difundido e acabou se figurando como um prato presente no dia-a-dia de moradores da capital alemã. Segundo a autora, o *doner kebab* pode ser visto como um símbolo positivo no discurso do multiculturalismo, em contraste com o lenço usados por meninas e mulheres turcas, que se tornou um símbolo negativo em discussões sobre a falta de integração de turcos alemães. Atualmente existem dezenas de diferentes formas de fazer *kebab* na Alemanha e as lojas que vendem o sanduíche se espalharam não somente na capital, mas do mesmo modo, no interior do país. Para Caglar (1995), o *kebab* é mais do que um alimento étnico aceito e difundido na sociedade alemã, é um campo simbólico de luta e identidade turca fora de seu país.

Pesquisando bibliografias, constatei que, sobre as recentes migrações de senegaleses para o Brasil, há algumas produções sobre a prática religiosa destes imigrantes e sobre suas motivações e rotas migratórias (UEBEL, 2017; ROMERO, 2017; HERÉDIA E GONÇALVES, 2017; TEDESCO, 2013; entre outros). No entanto, nenhuma pesquisa ainda, trouxe a migração senegalesa à mesa.

Dessa forma, meu objetivo é, através de uma abordagem qualitativa, explorar como as identidades nacionais são apresentadas através da alimentação e práticas comensais de imigrantes senegaleses em Porto Alegre. Em primeira instância posso afirmar que há uma noção que permeia todas estas práticas, que é a noção de *teranga*³. Acredito que o aspecto alimentar apresenta-se como um elemento de grandes possibilidades exploratórias no campo entre senegaleses e senegalesas em Porto Alegre, uma vez que a alimentação traz aspectos de representação de processos históricos, culturais e reinterpretação da própria identidade nacional, onde crenças e hábitos alimentares estão em jogo.

Atenta à questão dos contextos, Carrasco i Pons (2005), propõe algumas possibilidades teórico metodológicas para o estudo sociocultural da alimentação em cenários de transformação. Como contextos de transformação são considerados escassez de alimentos ligados à economia, deslocamentos, proletarização dos trabalhos agrícolas, assim como incorporação de novos produtos na vida urbana. A questão migratória, conforme Carrasco i Pons (2005), produz processos de

² Kebab, em português.

³ Detalharei nos capítulos que se seguem desta dissertação.

readaptação segundo trajetórias de êxito e projeto, gerando assim, diferentes impactos nutricionais.

Através do fio condutor citado inicialmente, essa dissertação de mestrado diz respeito à pesquisa que foi construída por mim e por integrantes da comunidade de imigrantes senegaleses que se encontram em Porto Alegre. Alguns ainda residem na capital gaúcha, outros se mudaram da cidade, retornando ao país natal, ou mesmo para outras cidades do Brasil, ou outros países. No entanto, a construção dessa pesquisa não traz à tona somente o tema da alimentação a partir de senegaleses imigrantes em Porto Alegre, mas também sobre como a alimentação e o preparo de comidas emblemáticas me possibilitou compreender elementos culturais deste grupo e me aproximar da comunidade senegalesa presente na capital gaúcha.

Sobre Antropologia e Alimentação

A “alimentação é um tema antropológico por excelência” (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2017, p.10). Para as antropólogas uma vez que a alimentação se aplica em âmbito universal e rotineiro, mas sobretudo, como ato social e cultural, está repleto de significados que se refletem tanto no cotidiano quanto em momentos de festa e técnicas de preparo. Como afirma Mintz (2000), a antropologia, desde seu início demonstrou interesse pela comida e pelas formas de comer. Comer é uma ação central do ser humano, não apenas pela frequência, mas pela possibilidade de escolha que cedo se apresenta.

O estudo da alimentação, seus fazeres, sentidos e técnicas, se situa em um campo no qual a abordagem através da antropologia nos permite um olhar que perpassa necessidades biológicas e culturais, caracterizando a alimentação como um fenômeno biocultural. Trabalhar com a alimentação de migrantes, diz respeito não apenas ao que é comumente considerado necessidades orgânicas de um corpo físico, mas também nos auxilia a pensar em quais características de sua alimentação, modos de comer, modos de vida, estilos de cozinhar, tipos de alimentos e escolhas fazem com que haja aspectos de diferença nas ações e digam respeito a memórias, tradições, religiosidade e questões estruturais de sua sociedade.

Como demonstrou Levi-Strauss (2004), o estudo dos alimentos nos ajuda a compreender melhor o que nos faz humanos e que o comer é bom para pensar. A alimentação como fenômeno biocultural opera em uma dinâmica de substâncias que se compõem por nutrientes, mas do mesmo modo como forma de comunicação e códigos complexos.

Maciel e De Castro (2013), explicam que Lévi-Strauss instiga a pensar a comida a partir de funções de semiótica e comunicação. Dentro deste pensamento a cozinha, assim como a linguagem, é capaz de comunicar códigos complexos que nos concedem a compreensão de mecanismos da sociedade as quais pertencemos, nos dão sentido e integram as múltiplas dimensões do indivíduo.

Se o ser humano cria diferentes maneiras de viver (Maciel, 2005), também cria maneiras diferentes de comer e assim, diversos sistemas alimentares são produzidos. Contreras e Gracia (2011), definem um sistema alimentar como um conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que vão sendo transformados desde a colheita até a cozinha. Estes processos possibilitam que o alimento chegue até quem consome e seja reconhecido como comestível. Os sistemas alimentares, conforme Maciel (2005), podem ser vistos também enquanto sistemas simbólicos onde códigos sociais estabelecem relações entre o ser humano e a natureza.

Pensando a relação entre ser humano e natureza, e conseqüentemente a relação natureza *versus* cultura, DaMatta (1986,) traça uma distinção entre comida e alimento. Para o antropólogo, comida não é apenas uma substância que alimenta, mas é também um modo, ou jeito de se alimentar e não apenas aquilo que é ingerido é definido pelo jeito de comer, mas do mesmo modo, aquele que come. Montanari (2013), apresenta a comida como um fato cultural, ainda que o ato seja continuamente interpretado como natural, de forma que os valores em que um sistema alimentar se baseia não se definem em termos de naturalidade, mas são resultados de interpretações e representações de transformação da natureza.

Temos por outro lado, Sanchez Parga (1988), que aborda o sistema alimentar como um subconjunto no âmbito econômico nacional, onde são localizados, operados e reproduzidos todos os processos, que vão desde a produção até o consumo. Fischler (1995), prefere pensar em um sistema culinário, como algo que se caracteriza por um conjunto de técnicas que envolvem não apenas o preparo de refeições, como técnicas, ingredientes e combinações, mas do mesmo modo, por

normas que governam as escolhas, onde os ingredientes e combinações são guiados por crenças e hábitos que refletem em parte a cultura.

Se desdobrando sobre a dimensão cultural da alimentação, Contreras e Gracia (2011), afirmam que a cultura alimentar consiste em um conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas que são herdadas e aprendidas através da alimentação e são compartilhadas por um indivíduo ou grupo social. A cultura interfere através de códigos nas prescrições e interdições alimentares, determinando o que é comestível do que não é e criando hierarquias de gosto.

Maciel (2005, p.50) coloca a cozinha como “maneiras que são culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas, de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos”. Sendo assim, a cozinha de um grupo vai além de uma quantidade de pratos característicos, sendo um conjunto de elementos que se referem a tradição e se articulam na direção de constituí-la como singular e reconhecível entre outras cozinhas. A autora afirma ainda que as cozinhas dos grupos agem como referenciais de identidade e estão sujeitos a constantes transformações.

A partir dessas dimensões teóricas buscarei desenvolver a escrita desta dissertação.

Sobre migrações e identidades

Uma das questões que pretende ser respondida ao longo da dissertação, considerando o contexto migratório, é permeada justamente pelo caminho da cultura alimentar e das identidades: De que forma as dimensões de identidade se manifestam através da cultura alimentar de senegaleses em Porto Alegre?

Hall (2005), em seu estudo sobre as identidades nacionais, afirma que não nascemos com as identidades estabelecidas, mas que são formadas e transformadas no interior da representação.

Nós só sabemos o que significa ser “inglês” devido ao modo como a “inglesidade” (*Englishness*) veio a ser representada — como um conjunto de significados — pela cultura nacional inglesa. Segue-se que a nação não é apenas uma entidade política, mas algo que produz sentidos — um sistema de representação cultural. As pessoas não são apenas cidadãos/ãs legais de uma nação; elas participam da idéia da nação tal como representada em sua cultura nacional. Uma nação é uma comunidade simbólica e é isso que

explica seu "poder para gerar um sentimento de identidade e lealdade" (Schwarz, 1986, p.106 apud Hall, 2005, p.49)

Para Sayad (1998), a questão da identidade vem como um caminho de mão dupla, uma vez que o modo como o emigrante (emigrante de lá) e o imigrante (imigrante aqui) se vê, não é como a sociedade da imigração o vê, neste sentido os itinerários migrantes servem como objetos de reflexão em diferentes etapas. Sayad (1998), se apresenta como importante teórico para entender o contexto migratório e algumas definições de conceitos, além de trazer expressivamente o caso da migração em busca de trabalho.

Segundo o autor, a imigração seria um deslocamento de pessoas no espaço e antes, um deslocamento no espaço físico, porém, esse espaço de deslocamento não é apenas físico, mas do mesmo modo, um espaço com muitos aspectos: sociais, econômicos, políticos e culturais.

Na origem da imigração encontramos a emigração, ato inicial do processo, mas igualmente necessidade de ordem epistemológica, pois o que chamamos de imigração, e que tratamos como tal em um lugar e em uma sociedade dados, é chamado, em outro lugar, em outra sociedade ou para outra sociedade, de emigração; como duas faces de uma mesma realidade, a emigração fica como outra vertente da imigração, na qual se prolonga e sobrevive, e que continuará acompanhando, enquanto o imigrante, como duplo do emigrante, não desaparecer ou não tiver sido definitivamente esquecido como tal(...) (Sayad, 1998, p.14)

Sayad (1998) ilustra o mecanismo da reprodução da emigração através da *Elghorba* argelina. Um relato trazido pelo autor, sobre um argelino da Cabília que migrou para a França dá todo o sentido ao que é a *Elghorba*. Neste mecanismo, há todo um ciclo envolvendo expectativas e projetos de vida que só podem ser alcançados fora de seu país de origem, sendo alimentados por ilusões e discursos daqueles que migram e retornam para sua terra, onde a experiência por mais sofrimentos que possa trazer, deve ser partilhada de modo ficcional, para que as futuras migrações sejam sustentadas e onde "o desconhecimento coletivo da verdade objetiva da emigração que todo grupo se esforça por manter constitui a mediação necessária através da qual se pode exercer a necessidade econômica" (Sayad, 1998, p.44). A expansão econômica mundial consome muitos imigrantes,

como afirma Sayad (1998), neste sentido o imigrante é visto como uma força de trabalho provisória, onde o trabalho condiciona sua existência.

Pensando a expansão econômica que produz interdependências através também do trabalho migratório, Stuart Hall (2003), trata o multiculturalismo como decorrência de migrações, classificando as experiências globalizantes como muito bem estruturadas dentro das sociedades, assim, como consequência há formações de interdependências entre países. Para Hall (2003) além das interdependências, a migração causa o deslocamento e descentramento do ocidente, trazendo as margens para o centro, onde as transitoriedades acontecem em diversas instâncias.

Radhay (2008) entende que compreender narrativas em contextos de migração é um processo complexo que não envolve apenas os protagonistas, mas do mesmo modo, fatores externos que advém da globalização e questões econômicas, por exemplo, fazendo com que alguns momentos da investigação se tornem transitórios.

É interessante pensar como um trabalho de campo com imigrantes pode ser marcado por essas transitoriedades e não por acaso, estudar migrações laborais, e os elementos que a envolvem, deixam essa questão bem nítida. Para Sayad (1998), a migração consiste em um estado temporário conflituoso, onde não se sabe se é provisório e irá se prolongar, ou se de fato é algo duradouro, onde deverá ser mantida a esperança do provisório.

Eu mesma conheci e estive em contato com dezenas de interlocutores durante o tempo da pesquisa, no entanto, alguns deles mudaram de Estado, ou mesmo retornaram ao Senegal, deixando não apenas uma interlocução a menos em minha narrativa, mas do mesmo modo, a falta da presença que já havia me afetado e a preocupação com os novos desafios que os esperam em outros lugares. A migração laboral tem esse efeito e as economias utilizam-se das vantagens da mão de obra migrante, no entanto, como afirma Sayad (1998, p.47) "a garantia da permanência e da continuidade da presença do imigrante é partilhada por todos e antes de tudo pelos próprios imigrantes"

Dessa forma, a escrita também será construída a partir dos desenlaces de identidades e imigração, sobretudo a migração laboral.

Sobre método e epistemologias

A pesquisa de campo que culminou nesta dissertação foi iniciada em junho de 2017 e terminou em 2019. Este marco temporal, no entanto, é mais simbólico do que concreto, pois alguns interlocutores se tornaram amigos próximos. De alguma forma, o fato de eu ser uma “estrangeira” em meu próprio país, vindo estudar no Rio Grande do Sul, fez com que laços de identificação fossem estreitados entre mim e os interlocutores.

A pesquisa ocorreu unicamente na cidade de Porto Alegre, no Rio Grande do Sul. O centro de Porto Alegre permeia a pesquisa, sobretudo o Mercado Público da cidade. Como nos traz Velho (2003), principalmente a partir dos anos 70, a expansão dos campos da antropologia tem se dado muito porque a cidade permite a identificação e construção dos objetos de pesquisa, por parte de antropólogos, no meio urbano.

O método etnográfico, como nos traz Rocha e Eckert (2008), é o método específico praticado na antropologia, que permite e exige a inter-relação do pesquisador e sujeitos pesquisados, a partir da observação direta, e conversas formais e informais.

Em um constante processo de aprendizagem e acreditando na dimensão educativa da antropologia (INGOLD, 2016), o envolvimento em campo com imigrantes senegaleses foi e tem sido um momento de vastas descobertas, não apenas sobre o universo dos interlocutores, mas do próprio fazer etnográfico.

Através do método etnográfico busquei me guiar pelo viés educativo deste recurso, como trazido por Ingold (2016). Para o autor, a pesquisa deve ser estruturada tomando os fatos não simplesmente como se sempre estivessem estado prontos a serem descobertos e organizados conforme conceitos, a partir de um viés de que o conhecimento sempre esteve presente e que não passa pela construção, mas sim de que o conhecimento se nutre pela relação com os outros.

Para o autor, a etnografia e a antropologia deveriam seguir nesse sentido educacional, onde pessoas e coisas se unem ao longo dos processos.

Em relação a questões éticas e ao anonimato em campo, refleti sobre o que Fonseca (2011) traz na discussão sobre o anonimato na pesquisa antropológica. A autora considera que reconhecer o anonimato de um interlocutor não significa

necessariamente um sinal de respeito e que mascarar nomes pessoais em alguns momentos pode ser como designar pessoas que tem algo a esconder, como aquelas que quando estão na televisão, aparecem com os rostos com tarjas ou borrados.

Por esse motivo, seria questionável uma orientação profissional que traçasse uma distinção sistemática entre as situações etnográficas em que mantêm-se os nomes reais dos informantes (subentendido, dos cidadãos honestos) e as outras em que mascaram-se as identidades (dos, subentendidos, bandidos). Tal política discriminatória serviria apenas a reforçar os estereótipos que procuramos questionar. (FONSECA, 2011, p.41)

A partir desse apontamento e depois de conversar com os interlocutores, decidi manter os nomes reais. Alguns dos interlocutores são inclusive pessoas públicas que aparecem na televisão e no jornal quando são acionados para falar sobre a comunidade senegalesa em Porto Alegre, ou sobre as festas que realizam na cidade. No entanto, há momentos em que decidi colocar um nome fictício para os interlocutores, porque não os encontrei novamente para pedir permissão sobre este trabalho. Estes momentos serão especificados ao longo do texto.

Meu campo de pesquisa se mostrou desafiador de uma maneira que não havia imaginado. Este desafio, acredito, encontra-se mais em relação a questões que se referem à reflexão da minha atuação como pesquisadora, do que à dificuldade de interação com meus interlocutores que sempre se mostraram receptivos a minha presença, embora sem a compreensão total dela. Além disso, meus próprios hábitos alimentares acabaram se transformando em meio a pesquisa e parei de consumir carne.

Todo encontro gera conflitos, em alguma dimensão. A cada nova descoberta inicial sentia um grande abismo entre imigrantes senegaleses, em sua grande maioria homens, negros, muçulmanos, pouco falantes, ou falantes médios de português e uma jovem aprendiz de antropóloga, brasileira, branca, cristã e que se arriscava em poucas palavras tanto no francês, quanto no *wolof*, a língua mais falada pelos interlocutores. Quando tentei trabalhar questões identitárias entre estudantes provenientes de Cabo-Verde estes abismos não pareciam tão grandes, afinal, embora houvesse enormes diferenças entre mim e os interlocutores, na época, de certa forma fazíamos parte de um mesmo universo acadêmico, falávamos a mesma língua na maior parte do tempo e alguns deles eram meus amigos consideravelmente próximos.

Como considera Quijano (2006), a antropologia é marcada constantemente em sua produção pela relação sujeito-objeto, advinda do pensamento hegemônico moderno. Desta forma, tentei construir uma narrativa que buscasse se afastar dessa lógica. Reconheço, no entanto, que a neutralidade não existe nessa pesquisa. Podemos lembrar rapidamente do debate de Abu-Lughod (2000) e Strathern (2013), por exemplo, onde suas discussões circundam a questão não apenas da prática antropológica, mas principalmente da escrita e de como o antropólogo ou antropóloga se coloca no texto, atentando-se a questão de contextos e de seu local de partida.

Para construir a escrita, os estudos pós-coloniais e suas consequentes críticas oferecem a oportunidade de renovar o modo de olhar a modernidade em seu conjunto, a partir de uma leitura que considere pluralidades e que se desloque da narrativa central europeia, de forma a desconfiar de interpretações que se relacionem de modo estrito às relações entre centro e periferia e discussões que levem a uma ideia de narrativa linear.

Por fim, em meu campo de pesquisa pude captar muitas fotografias, neste sentido, as imagens nesta dissertação servem como a materialização de um olhar (ACHUTTI, 2004), a partir da perspectiva da fotoetnografia.

Quem são os atores desta etnografia?

Os principais atores desta etnografia são homens e mulheres senegaleses que saíram do Senegal e vieram para Porto Alegre em um movimento migratório contemporâneo que se apresentou mais intenso a partir do ano de 2012. Estes imigrantes fazem parte da Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, que foi criada em 2015 por Mor Ndyae, imigrante senegalês que está no Brasil há 10 anos.

Esta associação é gerida totalmente pela comunidade de imigrantes senegaleses em Porto Alegre e possui sua própria diretoria. As ações desta associação consistem em promoção de eventos realizados, apoio à comunidade senegalesa em Porto Alegre e às vezes também no restante do país, apoio e acolhida a novos imigrantes e serviço à comunidade, o que inclui ações na sociedade porto alegreense. Segundo Mor Ndyae, esta associação conta com 1.200 registros de senegaleses, destes, em torno de 14 são de senegalesas. Esses

números, no entanto, não são necessariamente precisos, uma vez que estes imigrantes estão em constante trânsito, seja dentro do Brasil ou para outros países.

O desenvolvimento da pesquisa se deu praticamente toda entre os eventos organizados por esta associação e seus membros. A fim de dinamizar a leitura do texto, irei me referir à Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, apenas como Associação, com letra maiúscula.

A pesquisa não diz respeito a venda de alimentos por parte destes imigrantes, mas sim a produção de comidas através de eventos promovidos pela Associação.

Houveram, no entanto, os principais interlocutores que se tornaram meus parceiros na construção desta dissertação, me conduzindo nos diálogos, me ensinando e provendo dados, apresentando pessoas da comunidade senegalesa, ou mesmo lendo os textos da pesquisa conforme iam sendo construídos: Macodou Seye, Omar Mourid e Mor Ndyae. Mas foi Macodou o meu grande professor em campo. No primeiro capítulo, junto com a contextualização da migração senegalesa, apresentarei melhor estes interlocutores principais e outros que também me auxiliaram na pesquisa.

A estrutura da dissertação

Primeiro capítulo – No primeiro capítulo contextualizo os interlocutores historicamente e socialmente. Apresento um panorama de suas questões de pertencimento e motivações para a emigração, a partir de pesquisas já realizadas sobre a migração contemporânea dos senegaleses para o Brasil e o deslocamento para o Rio Grande do Sul e Porto Alegre.

Segundo capítulo – Neste capítulo narro o meu mapa possível (VELHO, 2003) dentro do universo senegalês em Porto Alegre. Descrevo os principais episódios dos eventos da Associação dos Senegaleses de Porto Alegre em que estive presente e os marcos destes momentos que me possibilitaram pensar a alimentação através da migração senegalesa.

Terceiro Capítulo – No terceiro capítulo tento condensar os principais aspectos da alimentação dos imigrantes senegaleses. Os hábitos alimentares durante a migração se mantém ou se modificam? Quais elementos de identidades

nacionais se revelam através da comida produzida nos eventos da Associação? Quais rearranjos identitários se revelam através da prática na cozinha?

Quarto Capítulo – Neste capítulo final me proponho a discutir a religiosidade no que se come, através do Ramadã praticado pelos senegaleses, mas principalmente através do Grande *Magal* de Touba realizado em 2017, uma das mais importantes celebrações no Senegal, que é reproduzida em Porto Alegre.

Esta pesquisa não é conclusiva. Busco através dela possibilidades de contribuir para o conhecimento antropológico, sobretudo para o campo da antropologia da alimentação e estudos migratórios. Nas próximas páginas, disserto através da interpretação que foi possível a partir de minhas subjetividades e do que os interlocutores me permitiram acessar.

1 OS SENEGALESES

Neste capítulo irei contextualizar brevemente a história do Senegal e alguns aspectos da sociedade senegalesa, que dizem respeito aos interlocutores desta etnografia. Sobretudo a dimensão das etnias, da religião e das motivações migratórias.

A história do Senegal, suas etnias, línguas e práticas religiosas trazem elementos riquíssimos para o estudo das migrações e sociedades da África Ocidental. No entanto, enfatizarei a contextualização na etnia *Wolof* e na linha mouridista do islamismo praticado no Senegal, devido aos históricos dos interlocutores com os quais tive a experiência etnográfica.

Devo especificar que quando me refiro a senegaleses, no contexto desta pesquisa, estou falando de senegaleses e senegalesas que vieram ao Brasil em um movimento chamado de migração laboral, ou seja, migram em busca de trabalho. Estas pessoas são em sua maioria jovens adultos entre 20 e 40 anos, da etnia *Wolof*, praticantes da linha do islamismo sufista denominada de Mouridismo⁴ e são membros da Associação dos Senegaleses de Porto Alegre.

1.1. No Senegal

O Senegal é um país situado na África Ocidental e faz fronteiras com Mali, Mauritânia, Guiné-Bissau, Guiné e Gâmbia. A Gâmbia, podemos dizer que é mais do que um país de fronteira, pois corta o sul do Senegal com o resto do país.

⁴ Falo do mouridismo porque é a irmandade religiosa que prevalece entre os imigrantes senegaleses em Porto Alegre. Macodou, por exemplo, pertence à irmandade *Tijaniyyah*, mas me disse que em Porto Alegre é simplesmente muçulmano, porque a intenção é unir a comunidade.



Figura 1: Mapa do Senegal. Fonte: IBGE

No século XIII o grande reino senegalês *Wolof* foi fundado por Ndiadiagne Ndiaye, onde aos poucos foram se afastando dos poderes imperiais do Mali e de Gana que influenciavam o território. Como nos traz Thioune (2017), a figura de Ndiadiagne Ndiaye é apresentada de forma mística na história do Senegal, denominando-o de mágico fundador do império *Wolof* e imortal, devido ao apaziguamento de disputas agrárias em torno do território do país. Dessa forma, as etnias que na época formavam o território lhe juraram submissão. O império *Wolof* teve seu desmembramento a partir de 1444, com a chegada dos europeus. Primeiro chegaram os portugueses, depois ingleses, holandeses e finalmente os franceses, que ocuparam e exploraram o país por quase 200 anos.

Quando o império *Wolof* foi desmembrado, os reinos Cayor, Walo, Baol e Sine-Saloum, que serviam e formavam este grande império assumiram a própria autonomia. No entanto, esta autonomia durou pouco, devido às ações coloniais.

O Senegal fez parte do projeto colonial francês na África Ocidental, como local de sede. O país apresentava-se como porta de entrada para o interior da África Ocidental e como local de referência e desenvolvimento econômico para exportação de amendoim pelos franceses. O governo colonial recrutava marabús⁵, para que fossem aliados na produção econômica, no controle de terras e trabalho.

A independência do Senegal veio apenas em 1960, após as lutas separatistas que aconteciam desde o século XIX e seu primeiro presidente foi

⁵ Líder religioso, visto como uma santidade.

Léopold Sédar Senghor, escritor e estadista. O Senegal adotou um sistema econômico e político que foi denominado de socialismo islâmico. Em 1982, decidiu-se pela união com a Gâmbia, pois ambos os países formavam uma única área territorial. Para este território unido, deram o nome de Senegâmbia que, no entanto, foi desfeito devido a divergências políticas entre seus líderes de Estado, em 1989.

Dakar é a capital do país desde antes da independência, pois serviu como capital da África Ocidental Francesa desde 1902. Com uma população com cerca de três milhões de pessoas, a capital agrega o convívio das tradições e da arquitetura moderna. O Senegal tem atualmente uma população total em torno de 16 milhões de habitantes⁶, nunca tendo sofrido um golpe militar ou político, é referenciado como uma das sociedades mais estáveis e abertas da região da África Ocidental.

Situado em um quadro multicultural, o Senegal possui diversas famílias e grupos étnicos, marcados em um espaço geográfico entre as margens do rio Senegal e Casamance, que representam a fusão do Império *Wolof* com as etnias que durante o período colonial foram transferidas para seu território.

A relação entre esfera religiosa e Estado foi muito presente e continuou no período pós-colonial, na relação entre líderes muçulmanos e o Estado senegalês, com caráter de apoio em eleições e decisões políticas. O islamismo, no entanto, na época colonial se apresentava também como defesa contra os franceses e como um local de negociação.

A tradição e ensinamentos dos griôs, “guardiões das tradições orais nas sociedades senegambianas” (BARRY, 2000, p.5), são ímpares na transmissão oral dos saberes e fazeres na construção dos mitos senegaleses. Segundo o autor, o núcleo de toda organização social é a família. A criança é vista como patrimônio coletivo, a partir do qual todos fazem parte do compromisso da educação, em que há um comprometimento com a transmissão de valores e saberes da sua comunidade.

Embora a ação colonial tenha dispersado o império *Wolof*, a etnia *Wolof* figura como a predominante no Senegal. Isso não significa, no entanto que as outras etnias presentes no país não exerçam papel de grande importância no desenvolvimento histórico, econômico e político no Senegal.

⁶ Dado retirado de <https://paises.ibge.gov.br/dados/senegal>, acesso em 01/05/2019.

1.1.1. Os Wolof

A etnia predominante no Senegal é a *Wolof*, que convive com outras etnias como *Fulas*, *Mandingas*, *Sereres*, *Diolas*, *Mandês*, *Toucouler* e *Soninquês*. Para que as tradições desse país interétnico se mantenham vivas, o papel dos griôs se torna imprescindível, com a disseminação da história oral que reproduz a profundidade histórica do país. As etnias fazem parte de uma complexa diversidade cultural da região conhecida na história social como “Senegâmbia”, nome dado à região das bacias dos rios Senegal e Gâmbia. Como nos traz Barry (2000),

Certos reinos são privilegiados pelo papel que desempenharam antes da colonização e sobretudo pelo local preponderante que ocupam no Estado pós-colonial. Assim, no Senegal, a memória coletiva Wolof domina tanto nos estudos quanto nas narrativas das tradições orais. Ou melhor, em função da força das confrarias mouride ou tidjane – na bacia do amendoim, no coração da economia senegalesa, a representação histórica islâmica tende a suplantar as tradições dinásticas. O peso político considerável das confrarias que controlam o mundo camponês explica essa oscilação e o florescimento das tradições orais que celebram os pais fundadores, Ahmadou Bamba no caso dos Mourides e Malick Sy, no dos Tidjanes. (BARRY, 2000, p.28)

As marcas por ter sido um império, antes do processo de colonização fazem com que a etnia *Wolof* se apresente como a que possui a maioria quantitativa da população e a língua mais falada, que também leva o nome de *wolof*. Além de ser falado no Senegal, o *wolof* é falado em outros países como Mali, Gâmbia, Costa do Marfim e Mauritânia, além de se espalhar nas diásporas.

Os *Wolof*, como nos informa Leitão (2007), possuem um talento comercial e desde 2002 sofreram uma ascensão política, onde passaram de grandes cultivadores de amendoim a comerciantes que influenciam a economia senegalesa. As irmandades religiosas estão diretamente envolvidas com esse desenvolvimento econômico.

A etnia *Wolof* também teve seu destaque devido aos escritos sobre a sociedade senegalesa por causa da sua importância no período colonial. Cruise O'Brien (1998), acredita em um processo de wolofização no Senegal, que foi responsável pela criação de uma identidade étnica hegemônica no país, especialmente em Dakar.

Os principais fatores que contribuíram para um suposto “domínio *Wolof*” (RILEY, 2016), foram a questão de a capital colonial Saint-Louis ser uma fortaleza da etnia e por Dakar se apresentar como um local *Wolof*, quando se tornou a capital. Outro motivo foi a dependência colonial em relação à bacia do amendoim, que era controlada por líderes do mouridismo e os talibes⁷ *Wolofs*, que marcavam presença no sistema de mercado colonial.

A relação entre religião e Estado no Senegal, como já vimos, é de longa data, desde o período da colonização. Atualmente, o país possui uma população com 95% de muçulmanos e uma minoria católica. Explico a seguir como se organiza o islamismo no Senegal.

1.1.2. O islamismo no Senegal

A presença islâmica no Senegal, conforme explica Mota (2017), se deu desde o século XI, quando do movimento dos marabús rumo ao Magreb⁸. Para o autor, as tradições familiares orais do reino de Cayor e as instalações do Islã no Mali, a partir do século XIII, se conectam, pois, as famílias mais antigas do reino se ligavam às linhagens marabúlicas. O processo de islamização no Senegal esteve vinculado principalmente às elites com quem os comerciantes muçulmanos tinham contato.

Bouléque (2013, *apud* Mota, 2017) afirma que houve a continuidade de aspectos culturais que se ligavam às religiões locais, anteriores ao islã, agregados aos referenciais islâmicos. Dessa forma, havia simultaneidade entre islã e crenças locais.

Tal interpretação mobiliza o conceito de conversão comunitária em detrimento de individual, conforme elaborado por Nehemia Levtzion. Segundo este, o Islã foi adotado pelas sociedades africanas sem implicar modificação da identidade cultural e, portanto, sem rupturas com tradições, costumes e crenças locais. Por este processo, a população passaria a sofrer influência islâmica, que tomaria longo tempo para superar a religião anterior. Este intervalo temporal é compreendido como continuidade, em detrimento de ruptura: desde a aceitação nominal do Islã até o engajamento popular em seus aspectos fundamentais. (MOTA, 2017, p.40 e 41)

⁷ Meninos que são entregues aos líderes religiosos, denominados de marabús e são educados no Alcorão.

⁸ Região que comporta o Marrocos, Tunísia, Argélia, Mauritânia e Saara Ocidental.

A partir do século XII, o sufismo⁹ se organizou através das *tariqas*¹⁰. *Qādiriyya*, *Tijaniyyah*, *Muridiyya* e *Layene*. Cada uma das *tariqas* tem suas próprias doutrinas e formas para praticar a religião. Também cada uma delas é liderada por um marabu, que é eleito segundo a sua *barak*¹¹ e pertencimento à linhagem do fundador. Reiter (2017) afirma que a ação dos marabús foi determinante para a islamização no Senegal. A autora afirma ainda que as *tariqas* foram um espaço onde os fiéis puderam resistir ao processo de opressão colonial, representando uma resistência frente às mudanças e dissoluções das dinastias.

Romero (2017), que pesquisou a irmandade religiosa *Muridiyya* (Mouride)¹², no contexto migratório de africanos senegaleses no Brasil, nos dá um panorama histórico do mouridismo: a irmandade mouride nasceu no século XIX e é considerada como a mais recente confraria da África islamizada, entretanto, se configura como a irmandade religiosa que mais tem repercussão na África Ocidental e no contexto diaspórico. O Mouridismo, é uma irmandade nascida no Senegal e fundada por Cheikh Ahmadou Bamba. Segundo Rossa (2017), Cheikh Ahmadou Bamba Mbacké, também conhecido como Serigne Touba¹³, foi fundamental na história do Senegal, munido de carisma e autoridade espiritual e política. A ação de Bamba foi essencial para a criação de pontes entre os poderes coloniais e a população senegalesa da época, fundando uma ética de trabalho que buscava o desenvolvimento espiritual e social, com o mandamento essencial: Ore, trabalhe e não provoque ninguém.

Ademais da força das etnias e *tariqas*, há um elemento que figura como uma ideia de identidade unificadora: a *teranga*.

1.1.3. Senegal, o país da *teranga*

O Senegal é conhecido pelos senegaleses e visitantes como a terra de *teranga*. A *teranga* é, indiscutivelmente, símbolo e parte fundamental da cultura

⁹ Corrente mística e contemplativa do islamismo.

¹⁰ Irmandades religiosas

¹¹ Benção, graça divina.

¹² Vou me referir a esta *tariqa* dessa forma até o final do trabalho.

¹³ O Senhor de Touba. Touba é uma cidade situada no Senegal e fundada por Cheikh Ahmadou Bamba.

senegalesa em diferentes grupos étnicos, classes sociais e crenças religiosas do país.

Em contato com imigrantes senegaleses em Porto Alegre, percebi como este aspecto é marcante entre o grupo. Embora não tenha uma tradução literal, a *teranga* pode significar hospitalidade, no entanto é mais do que isso. Em mais de uma vez, em campo, foi possível ouvir a expressão, *somos um povo de teranga, muita teranga!* O que se tem percebido é que a *teranga* senegalesa está intimamente ligada a religião e se dá principalmente através da alimentação e da preocupação em alimentar os irmãos e irmãs, que não apenas os de sangue.

A *teranga* abriga as qualidades generosas e cívicas dos senegaleses e transmite um padrão moral e social que é incorporado em ações e falas dos indivíduos, a partir de uma construção de símbolo central de nacionalismo e identidade senegalesa. Como nos traz Sylla (1987), a *teranga* é a virtude de um indivíduo que sabe acolher os hóspedes com generosidade e cordialidade. Para o autor, a *teranga* é manifestada, por exemplo, em forma de presentes dados durante cerimônias familiares.

Para Riley (2016), *teranga* e hospitalidade são, sem dúvida, os principais aspectos da socialidade senegalesa. Hospedar, visitar, dar presentes, ser aberto e generoso para com os outros, assim como a maneira pela qual esses atos são conduzidos e as intenções por trás deles, criam a estrutura da sociedade senegalesa. Cerimônias familiares como casamentos, batismos e funerais são ocasiões de rituais, onde a *teranga* é publicamente exibida e atinge os convidados. A criação de reputações positivas por meio da participação em cerimônias é crucial para o acesso de uma pessoa a recursos e a ajuda de familiares e amigos.

Para o *chef* senegalês Pierre Thiam (2015), em uma entrevista para *The Splendid Table*¹⁴, *teranga* é a palavra que simboliza o melhor do Senegal¹⁵. *Teranga* é o modo como você trata o seu próximo, todos são como convidados. A partir do que Thiam (2015) traz na entrevista, posso considerar que há três ações que poderiam explicar a *teranga* de uma forma mais inteligível:

- I. Você precisa tratar o próximo com muito respeito;

¹⁴*The Splendid Table* é um programa televisivo norte americano sobre comida e gastronomia - <https://www.splendidtable.org/story/chef-pierre-thiam-teranga-is-the-word-that-symbolizes-senegal-the-best>, acesso em 18 de julho de 2019. Uso esta entrevista algumas vezes ao longo do texto.

¹⁵ Tradução nossa.

- II. Você precisa oferecer tudo o que tem;
- III. Você deve convidar o seu próximo para se sentar com você ao redor de sua bacia de comida.

Para Riley (2016), é provável que a *teranga* tenha se tornado notável pela primeira vez internacionalmente em 1961, um ano após a independência do Senegal, com a recém-criada equipe nacional de futebol chamada *Lions de la Teranga*, ou Leões da *Teranga*. A seleção de futebol do país e seu nome faziam parte da construção de uma narrativa nacionalista da elite política na época e foi usada em algumas ocasiões, principalmente em campeonatos mundiais de futebol. A Copa do Mundo de 2002, por exemplo, trouxe à tona este discurso, com a vitória sobre a França em um dos jogos, promovendo uma ideia de convivência, para o público.

Contraditoriamente, a *teranga* é ao mesmo tempo a fonte de debates contenciosos e polarizadores sobre suas qualidades e definições. Existe uma tensão entre aqueles que valorizam a *teranga* como a manifestação material da generosidade, enquanto outros argumentam que esses dons devem ser meros símbolos da bondade interna de um indivíduo (RILEY, 2016).

1.1.4. Migrações e motivações

A história do Senegal traz a narrativa de impérios, reinos, migrações e conquistas muito antes da chegada da exploração colonial francesa. As migrações fazem parte da história da humanidade e isso mais do que provavelmente já sabemos, em toda história podemos observar deslocamentos constantes em diferentes regiões do mundo, onde os sujeitos estão em contínuo movimento, por iniciativa, a contragosto, por desígnio ou por rebeldia. O que move as pessoas a migrar se diferencia em muitos aspectos, mas não há como não concordar que há processos que marcam as trajetórias daqueles que decidem, ou são obrigados a se deslocar.

A migração senegalesa não se apresenta como um fenômeno recente. Além dos movimentos de conquista, expansão e lutas por território, que foram determinantes para a formação e delimitação do que é o território do Senegal atualmente, Romero (2017) afirma que as primeiras migrações contemporâneas

datam entre as décadas de 60 e 90, para países do Continente Africano, Europa e Estados Unidos. Como nos traz a autora, a imigração senegalesa no continente africano possuía um aspecto de demanda das estruturas de economia local, com o cultivo do amendoim e crise econômica de mercados regionais e internacionais.

No caso da migração senegalesa, o processo emigratório se dá por iniciativa. No entanto, embora não haja um conflito que obriga senegaleses a emigrarem, há muitas responsabilidades e tradições que envolvem a migração, como trabalho, sustento da família e convenções religiosas.

Os processos de deslocamento geram não apenas esforços e impactos individuais, mas, da mesma forma, sociais, transformações econômicas e mudanças em estilos de vida. Jardim (2015), em sua pesquisa sobre projeto migratório palestino e conflitos em narrativas intrafamiliares, nos traz a questão do projeto migratório e de como o tema está ligado à questão do parentesco e das manutenções estratégicas de resistência de famílias, onde o local de destino e de origem se conectam. Não apenas, a ideia de projeto como retratado por antropólogos nos remete a uma rede de parentesco apoiadora ainda que distante geograficamente. “Mesmo que possamos falar em um projeto familiar realizado individualmente, a imigração expressa uma conexidade do sujeito com a sociedade de origem – que se dá de diferentes maneiras.” (JARDIM, 2015, p.66)

Para Jardim (2015), ao afirmar que um projeto migratório é evidenciado por um projeto familiar está se iniciando um “quebra-cabeça” de muitas peças, no qual há detalhes que precisam ser explorados dentro de negociações na vida familiar, em que alguns comportamentos são imprescindíveis para a repercussão e manutenção do fluxo migratório entre parentes, que mesmo fora do campo de intimidade buscam conservar redes parentais.

Contudo, quando faço referência a projetos migratórios e que estes são influenciados em certa ou grande medida pela família, é devido não somente aos referenciais teóricos, mas do mesmo modo, a questões que foram presenciadas em campo.

No entanto, não podemos deixar de pensar contextualmente que estes migrantes são responsáveis, segundo a tradição senegalesa, pelo sustento dos pais

aposentados. Segundo Vania Beatriz Merlotti Herédia¹⁶, socióloga da Universidade de Caxias do Sul, embora o Senegal esteja em "paz" atualmente, os conflitos da disputa europeia deixaram marcas bélicas e políticas, e 90% da população é de jovens, em um país com uma economia que não consegue acolher toda a mão de obra, dessa forma, a migração é uma alternativa que se apresenta como estratégia. Neste sentido podemos considerar forças sociais em que estes sujeitos estão entrelaçados (JARDIM, 2015). Segundo Romero (2017),

as experiências imigratórias destes senegaleses envolvem uma dinâmica de redes sociais e de gênero que condiciona a saída de homens e, em menor medida, das mulheres dos seus lugares de origem. Os homens mantêm compromissos afetivos com as mulheres nas suas regiões de origem, que envolvem a promessa de casamentos arranjados pelas famílias e envio de dinheiro para mães, esposas e filhos. (ROMERO, 2017, p.281)

Diongue et al (2017), pesquisadores da Universidade Cheikh Anta Diop, em Dakar, fizeram um estudo sobre a relação da migração senegalesa e desenvolvimento do Senegal, relacionando o investimento migrante e um projeto econômico e social. Segundo os autores, a região urbana de Dakar se tornou o principal ponto de partida, retorno e investimento do migrante internacional senegalês.

Neste enfoque os autores trabalham de forma a se distanciar das teorias da modernização de ideal desenvolvimentista, onde o migrante só investe em seu país de origem no retorno, numa relação aprisionada na abordagem norte-sul, em uma única trajetória, ou no desenvolvimento desigual e relações de domínio entre centro e periferia. Dessa forma, para os autores, uma abordagem transnacional poderia contribuir para o complexo do fenômeno migratório, principalmente após os anos 90, onde houve mais diversificação de categorias e perfis migrantes, bem como áreas de partida e destino, uma vez que a ideia de desenvolvimento não está mais delimitada apenas aos países de saída destes migrantes, mas diz respeito a todas as áreas geográficas em contato direto com a migração internacional.

Como apresentam Diongue et al (2017), a contribuição da abordagem transnacional é ter destacado a integração do migrante na sociedade de acolhimento

¹⁶ Texto presente em: <https://www.ucs.br/site/revista-ucs/revista-ucs-11a-edicao/senegal-a-nova-cara-doimigrante/>, acesso em 21 de agosto de 2017.

e país de origem, como complementares. Neste sentido, a integração do migrante na sociedade anfitriã pode movê-lo a se tornar um ator de desenvolvimento em seus país de origem. Neste caso, o compromisso do migrante com o desenvolvimento de seu país não é condicionado apenas pelo retorno. Com a pesquisa dos autores conseguimos compreender que os migrantes internacionais senegaleses favorecem o mercado imobiliário do país, com a migração, tanto em questão de rentabilidade quanto na garantia de estadia e estabilidade familiar, principalmente em Dakar. Enquanto lia esse resultado de pesquisa, me lembrei da vez em que Macodou comentou em uma conversa que aproveitou as vezes em que pode visitar sua família no Senegal para terminar a casa que estava construindo para sua esposa e filha.

Dakar, que sempre foi vista pelos senegaleses como um centro de trânsito para imigração tem se tornado polo de investimento de seus emigrantes. A migração que anteriormente era muito focada na França e outros países da África francófona começou a incluir destinos como Itália, Espanha, Estados Unidos e países da América do Sul. Diongue et al (2017), afirmam que essa mudança no espaço migratório senegalês vem acompanhada de uma mudança nos fluxos dentro do país. Dakar, que antes dos anos 90 sempre foi vista como uma área de trânsito e conexão entre a migração interna e internacional, está posicionada como uma área de embarque específica.

Dakar e as áreas da antiga bacia do amendoim (Diourbel, Louga, Kaolack) tornaram-se os principais locais de partida de migrantes internacionais. A capital é o principal polo de emigração proporcionando 30,3% de senegaleses que emigraram nos últimos cinco anos. Essas pessoas têm entre 20 e 30 anos e 82,9% são do sexo masculino. Procura por emprego e estudo são os dois principais motivos para a migração: 73,4% e 12,2%, respectivamente. No Senegal, em 2008, uma em cada duas famílias em Dakar tinha pelo menos um migrante que retornou ao país ou em curso.

As motivações para a migração de senegaleses se encontram em âmbitos que vão além do econômico-familiar. Além das motivações econômicas, Moreno Maestro (2005), nos traz a perspectiva de que a migração senegalesa faz parte de um projeto de desenvolvimento pensado por Cheikh Ahmadou Bamba, fundador do Mouridismo. Especificamente os senegaleses mourides têm como marca de sua

religião uma estratégia de desenvolvimento do Senegal que é determinada na migração (MORENO MAESTRO, 2005). Neste sentido, os integrantes das irmandades mourides, dentro das experiências migratórias, estão inseridos em uma lógica de imigração transnacional denominada de Circuito Islã Mouride (ROMERO, 2017).

Como podemos ver até agora os fluxos migratórios em contexto são motivados por ideais e estratégias não apenas econômicos ou de projetos familiares, mas do mesmo modo, por tradições religiosas que dizem respeito à prática do islamismo mouridista. Essas dimensões circundam as experiências migratórias de senegaleses e conseqüentemente esta etnografia.

1.2. No Brasil

Os países da América Latina, onde Brasil e Argentina se destacam como países de destino, têm se tornado uma alternativa para a migração senegalesa, frente as barreiras que alguns países do continente europeu têm imposto para a chegada de imigrantes. Segundo Romero (2017), em relação a esse fluxo podemos considerar uma migração recente, tomando força nos anos 90 e se intensificando a partir de 2005.

O “boom” da emigração senegalesa para o sul do país, no entanto, se deu apenas em 2012 e atualmente, atrás somente de haitianos, senegaleses se configuram como o maior grupo que cruza fronteiras do Peru com o Brasil, por exemplo. Muitas vezes, os senegaleses, assim como outros imigrantes que buscam atravessar fronteiras, são vítimas de “coiotes”¹⁷ e valores que ultrapassam três mil dólares por pessoa são cobrados pela travessia que totaliza em média nove dias, saindo do Senegal e passando por lugares como Madri, Quito, Lima, e por fim Acre, já em solo brasileiro. Outros fazem o trajeto entre Equador, Paraguai, Argentina, e finalmente Rio Grande do Sul. Segundo matéria veiculada pelo jornal online “Estadão”¹⁸, de janeiro a outubro de 2014, os senegaleses foram os maiores solicitantes de refúgio no Brasil, para o Comitê Nacional de Refugiados (CONARE).

¹⁷ Nome dado a agentes que auxiliam ilegalmente imigrantes a atravessar fronteiras de países.

¹⁸ Dado retirado da notícia em <http://sao-paulo.estadao.com.br/noticias/geral,senegaleses-formam-nova-onda-deestrangeirostrazidos-por-coiotes-ao-pais,1721175>, acesso em 21 de agosto de 2017.

Estes senegaleses vêm ao Brasil em busca de trabalho e meios de subsistência que garantam sustentos para si próprios e para a família no país de origem. Andar nas ruas centrais de Porto Alegre, atualmente, é estar de frente com a imagem de um fluxo migratório em contexto transnacional. Este fluxo, ou movimento de migração laboral, vai ao encontro com o que pode ser denominado de transnacionalismo. Este conceito se refere a fenômenos que embora não sejam recentes atingiram sua intensidade em uma escala global no final do século XX.

Para Smith e Guarnizo (1998), existem alguns impactos que os fluxos transnacionais têm sobre as sociedades envolvidas. Estas consequências incluem globalização do capitalismo com seus efeitos desestabilizantes em países menos industrializados, revolução tecnológica de meios de transporte e comunicação, transformações globais incluindo processos de descolonização, universalização de direitos humanos e expansão de redes sociais que facilitam a reprodução da migração transnacional, como também da organização política e econômica.

Uebel (2017), se dedicou a traçar um panorama e perfil do novo fluxo migratório senegalês para o Sul do Brasil. A partir de seu trabalho é possível compreender algumas características da migração senegalesa para o Rio Grande do Sul. A primeira questão que nos é trazida pelo autor é o senso comum das percepções em torno da migração senegalesa e de como é facilmente confundida com a dos haitianos, por questões étnico-raciais. Apesar de a migração senegalesa ser recente para o Rio Grande do Sul o fluxo se assemelha a algumas origens e reproduções de rotas. As rotas muitas vezes são iguais ou muito parecidas aos trajetos realizados por haitianos, quando já se encontram na América do Sul.

Embora o movimento migratório senegalês em fluxo para o Brasil, e principalmente para o Rio Grande do Sul, seja algo que vem sendo notado, até 2015 no ranking de concentrações imigratórias no Rio Grande do Sul, os senegaleses ocupavam a 16ª posição. Apesar de não ocupar as primeiras posições no ranking, Uebel (2017) afirma que ainda assim estão à frente de alguns fluxos que já foram notáveis, como de paraguaios, bolivianos e libaneses.

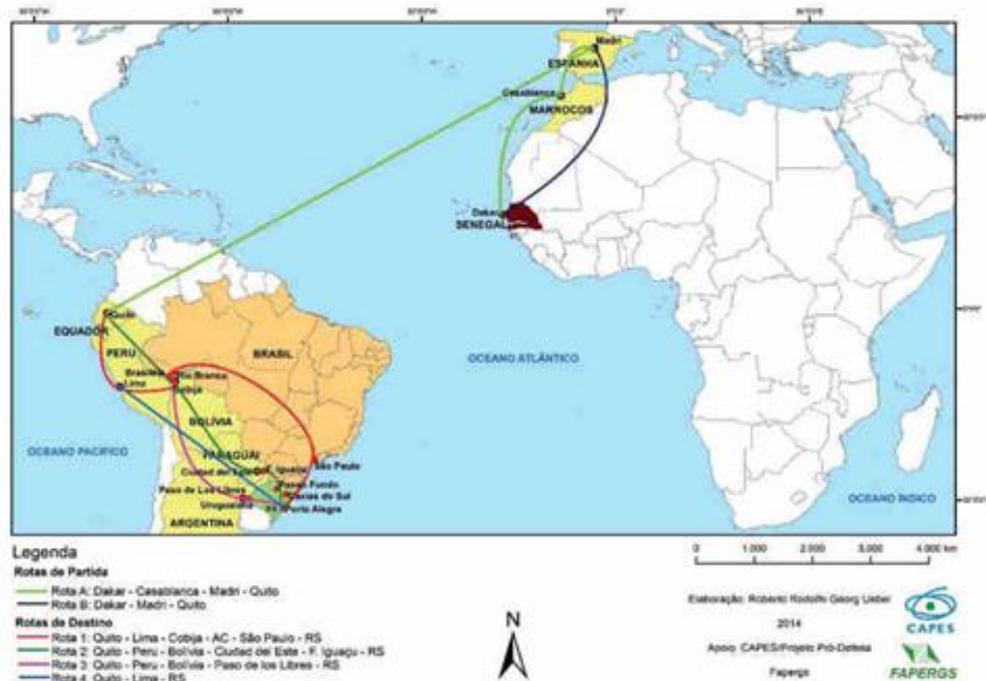


Figura 2: Mapa de rotas da migração senegalesa para o Rio Grande do Sul. Fonte: Uebel, 2017

Uebel (2017), com sua pesquisa, também observa que a migração senegalesa em direção ao Brasil e ao Rio Grande do Sul não se configura como refúgio, mas é caracterizada por questões econômicas e busca de trabalho. Segundo o autor, esta imigração se caracteriza como uma imigração majoritariamente de homens sozinhos.

Para permanência no Brasil, é necessário que seja concedida, pelo Conselho Nacional de Imigração (CNIG), a aprovação de pedidos de permanência no Brasil. Após a aprovação, é necessário registro junto a polícia federal, para dessa forma, retirar a Cédula de Identidade de Estrangeiro (CIE). Em 2017, somente no primeiro semestre, foram aprovados 900 pedidos de permanência no Brasil para ganeses e senegaleses¹⁹.

Tanto no interior do Estado como na capital gaúcha, Porto Alegre, os trabalhos exercidos por senegaleses geralmente giram em torno de frigoríficos, indústrias de diversos setores em demandas operacionais, construção civil e comércio de rua, o qual tornou esta migração extremamente visível.

¹⁹ Dado retirado de: <http://www.brasil.gov.br/cidadania-e-justica/2017/02/conselho-de-imigracao-aprovamais-de-900-pedidos-de-permanencia-no-brasil>, acesso em 21 de agosto de 2017.

Grande parte dos senegaleses que residem em Porto Alegre veio de cidades como Dakar, a capital do Senegal, Diourbel, Fatick e Kaolack. Estas cidades são como grandes regiões que abrigam pequenos territórios no país.

Especificando os contextos dos interlocutores, Macodou Seye vem de Dakar, mas já morou em Saint-Louis também. No Senegal ele possuía uma pequena empresa, pois tem formação de eletricista, então ele e seu sócio trabalhavam nesta área. No entanto, levou um desfalque do sócio e a empresa faliu. Isto o motivou a sair do Senegal, em 2013, mas segundo ele, os senegaleses também têm *cultura de viajar*. Primeiro Macodou tentou trabalhar na Argentina, como comerciante, mas os negócios não iam muito bem, então resolveu se mudar para o Rio Grande do Sul, porque ouviu dizer que aqui haviam oportunidades. Atualmente ele tem uma empresa de serviços de construção civil aqui no Brasil, junto com Mor Ndyae, que se chama Grupo Afric World Construção (GAW) e presta serviços em Porto Alegre, Pelotas e Brasília, com um corpo de funcionários totalmente de senegaleses. No Senegal moram seus pais, esposa e filha e os irmãos de Macodou também emigraram.

Mor Ndyae é o presidente da Associação e também faz parte da gestão da GAW, ele vem de Diourbel e está em Porto Alegre há 10 anos. Criou a Associação e isso fez com que ele tivesse destaque na atuação dos senegaleses em Porto Alegre. Mor já palestrou no *TEDxTalks*²⁰, por exemplo. Assim como muitos senegaleses, já trabalhou em frigoríficos no interior do Estado do Rio Grande do Sul. No Senegal mora sua família. Sua esposa é gaúcha e reside com ele em Montenegro, Rio Grande do Sul.

Omar Mouride tem 29 anos e está no Brasil há 7. Ele me contou um pouco de suas motivações para a emigração:

O motivo é pra trabalhar com dignidade, para ajudar também minha mãe, como eu falo sempre. Por que eu escolhi o Brasil? Era um país que eu gostava quando era criança, então quando ser adulto eu tentei realizar meu sonho né? Que era sempre de viajar algum outro país do mundo, mas Brasil foi meu primeira escolha, daí, então outros país não sei, mas o Brasil é o que eu gosto mais. Eu trabalho como comerciante, já trabalhei também com construção civil, então, costureiro também, então era isso que eu já trabalhei né?

²⁰ Palestra de Mor Ndyae disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=JNzjYAHzmNU>, acesso em 01 de agosto de 2019.

Outros imigrantes senegaleses também me ajudaram a construir essa dissertação:

Maimouna Ndao, que em Dakar é casada e atualmente vive entre Senegal e Brasil. Ela vende café e *beignets* no centro de Porto Alegre.

Absa Wade, é de Fatick e já trabalhou em Porto Alegre como comerciante de rua, cuidadora de idosos e agora tem se dedicado a cozinhar e vender comida senegalesa para alguns imigrantes da comunidade e cuidar do seu filho Fallou, que tem 1 ano e 5 meses. Ela é casada com Serigne Moudou, que também é imigrante senegalês. Eles se casaram aqui em Porto Alegre. No Senegal estão seu pai e seu filho mais velho.

Fallou, que mora em Canoas e trabalha em uma indústria. Me contou uma vez que enquanto estava no Brasil, voltou ao Senegal para se casar e agora trabalha aqui para poder sustentar sua esposa, que continua na terra natal.

Moudou, que chegou a Porto Alegre em 2018 e trabalha em uma indústria. Ele é primo de Mor Ndyae.

Serigne Seck, que veio para o Rio Grande do Sul em 2014 e trabalhava como comerciante de rua na avenida Ipiranga, em Porto Alegre. Ele foi embora para São Paulo, para trabalhar na rua 25 de março, como vendedor ambulante. Tem uma filha no Senegal, ele e sua esposa se separaram depois de um tempo em que ele estava no Brasil.

Lamine Dieng, que está em Porto Alegre há mais ou menos 4 anos. Ele trabalha em um restaurante japonês como *sushiman* e tem uma esposa que mora no Senegal.

Os deslocamentos migratórios, além de promoverem transformações econômicas não apenas para estes imigrantes, mas do mesmo modo, para o país de origem e país de destino, trazem ainda transformações no âmbito identitário desses sujeitos. Castro e Fabron (2018) acentuam a importância da captação dos dinamismos das identidades durante a migração através da alimentação,

En particular, el contexto migrante, posibilita también captar el dinamismo y la flexibilidad de las identidades dentro del cosmopolitismo que caracteriza a las ciudades en la actualidad considerando que los migrantes reestructuran activamente sus identidades al mismo tiempo que negocian permanentemente y redefinen sus valores, normas y prácticas. Este proceso puede evidenciarse en la comida como medio simbólico en el que se centran y expresan emociones, identidades, tradiciones, valores culturales, normas, fuerzas políticas y condiciones económicas. (CASTRO E FABRON, 2018, p.8)

A cozinha senegalesa é influenciada pela colonização francesa, porém, incorporada com suas próprias iguarias e pratos, que integram temperos de países africanos. Em sua jornada migratória, senegaleses trazem consigo seus históricos de vida, planos, e dentre outros elementos, a dimensão que interessa para a pesquisa em questão, que são hábitos alimentares e identidade cultural através da alimentação.

2 TRILHANDO MAPAS POSSÍVEIS

Tudo começou em uma pausa para um café. Eu estava no primeiro semestre do mestrado em Antropologia Social e fazia a disciplina de Antropologia das Emoções, no período da tarde. Em um intervalo de aula, eu e os colegas de turma nos dirigimos para um dos restaurantes dentro do Campus do Vale, próximo ao Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Dentro do restaurante, outros colegas de departamento estavam presentes, dentre eles, minha orientadora Maria Eunice Maciel.

Ao ser avistada por minha orientadora, ela me chamou e me apresentou Roberta Simon²¹, que participava do Núcleo de Antropologia Visual do Programa de Antropologia Social da UFRGS (Navisual) e é doutoranda em Comunicação Social pela Pontifícia Universidade Católica (PUC). Segundo Maria Eunice, nós tínhamos muito o que conversar, já que eu estava interessada em desenvolver minha pesquisa do mestrado junto com imigrantes senegaleses.

Roberta morou no Senegal por três anos e se interessou muito quando soube que eu gostaria de trabalhar com senegaleses e mais ainda por saber que eu abordaria a dimensão alimentar. Ela me explicou algumas questões, principalmente sobre o cultivo do arroz e do amendoim no país, e me passou dois contatos. Ainda tenho uma anotação feita por Roberta daquele dia.

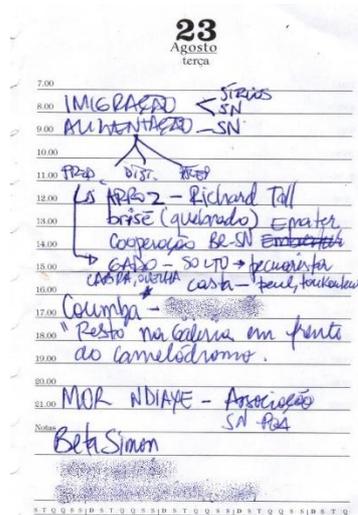


Figura 3: Primeiras anotações e contatos em campo. Fonte: Autoria própria, 2017.

²¹ SIMON, R. De charla con las imágenes: ¿tiene que ver con su historia de vida?. REVISTA MEXICANA DE SOCIOLOGÍA, v. 1, p. Multimedida, 2018.

Roberta havia me dito que se lembrava vagamente de um restaurante senegalês funcionando em uma galeria no centro de Porto Alegre e que poderíamos ir juntas ao local. Em 05 de julho de 2017, combinamos que dali a dois dias iríamos nos encontrar no horário do almoço em frente ao Camelódromo, em Porto Alegre.

Dessa forma, a fim de trilhar meus mapas possíveis (VELHO, 2003), meu campo exploratório se iniciou oficialmente no dia 7 de julho de 2017, em busca do “restô” senegalês na galeria em frente ao Camelódromo.

Eu e Roberta nos encontramos na rua Voluntários da Pátria, aquelas típicas ruas de centros urbanos onde se encontra quase tudo à venda, com preços e procedências dos mais variados possíveis. Rocha e Eckert (2008) trazem em um de seus artigos, a importância das primeiras explorações ao campo. Para as antropólogas, as saídas exploratórias devem ser guiadas por um olhar atento aos contextos e ao espaço que será observado. Dessa forma a curiosidade inicial que moveu o interesse do pesquisador é substituída por indagações sobre como a realidade social é construída.

Estávamos perdidas, Roberta se lembrava vagamente de onde era a galeria em que deveríamos ir. Ela havia combinado ao meio dia com a Sra. Bintu²², conhecida de Roberta, de nos encontrarmos na galeria para que eu pudesse experimentar comida senegalesa. O jeito foi perguntar. A saudação *salamaleikum*²³ automaticamente fazia com que o clima de acolhimento se estabelecesse. Roberta se aproximou de um rapaz senegalês que era vendedor ambulante e falou em *wolof* com ele. No momento não compreendi o que eles haviam conversado, mas depois Roberta me disse que perguntou para ele onde poderíamos comer um *ceebu jën* ou uma *yassa poulet*. Conseguimos as informações que precisávamos e ele fez questão de nos levar até o local.

Nos encontramos com Bintu que falava um pouco de português, mas buscava na maior parte do tempo falar em *wolof*. Bintu nos disse que o restaurante havia fechado, mas que o cozinheiro continuava fazendo comida para entregar e que era possível fazer o pedido de um prato, pois havia comida sendo preparada perto dali. Os pratos que poderiam ser escolhidos eram um *yassa poulet* ou *mafê*. Mas o que

²² Nome fictício.

²³ Saudação que serve para cumprimentar alguém.

eram *yassa poulet* e *mafê*? Roberta me explicou que *yassa* era um arroz com frango e molho de cebola, e *mafê* arroz com carne e molho de amendoim.

Pagamos 10 reais por uma “quentinha”, que vinha acompanhada de um pequeno refrigerante. Escolhi o que era mais próximo ao meu paladar e à refeição do meu dia-a-dia, *yassa*. Confesso que estranhei a ideia de comer carne com molho de pasta de amendoim. Mal sabia eu que, futuramente, seria um dos meus pratos preferidos da culinária senegalesa.

Explicando mais detalhadamente, o *yassa poulet*, é um prato que tem base de arroz e por cima é colocado um molho feito com cebolas caramelizadas, muita pimenta preta e vermelha, limão, óleo e carne de frango, geralmente sobrecoxas. Já o *mafê*, tem a mesma base com arroz e o molho é feito com pasta de amendoim, molho de tomates batidos com temperos e especiarias, como cebola, alho, pimentas e carne de boi ou de cordeiro. Das vezes que comi o prato todas foram com carne de boi. A carne de cordeiro além de ter um custo alto em Porto Alegre, é mais facilmente encontrada apenas no interior do Estado²⁴.

Após o pedido precisávamos esperar. Bintu então nos levou até a barbearia do Sr. Seydou²⁵, outro senegalês, para aguardar a comida e enquanto isso Roberta aproveitava para me apresentar. Em poucos minutos nos tornamos a atração do salão, onde circulavam muitos senegaleses que trabalhavam pela volta e passavam por ali para almoçar, ligar para a família (a barbearia servia também como um local fixo de ligação para o Senegal), fazer barba e cabelo, ou mesmo apenas para conversar. Na vivência das intersubjetividades eu já estava me tornando um objeto de observação (ROCHA E ECKERT, 2008).

Roberta falava *wolof* e me ajudava traduzindo algumas palavras. Tentávamos nos comunicar um pouco em português. Vi que a língua seria um desafio, embora conseguíssemos nos fazer entender. As informações eram muitas e eu tentava acompanhar as falas e os gestos. Era uma energia e animação contagiante. Em meio a tantas expressões e palavras que tentaram me ensinar aquele dia, consegui reter duas: *Jërejëf*, que quer dizer obrigada e *Nanga tudd*, qual é o seu nome.

Quando a comida chegou fui surpreendida. Aquela marmitta daria para umas duas ou três pessoas. Fui aconselhada por Roberta que deveria comer tudo. No fim

²⁴ Segundo os interlocutores.

²⁵ Nome fictício.

das contas não houve nenhum sacrifício, a comida estava muito boa, os sabores eram familiares e diferentes ao mesmo tempo. Abaixo trago a primeira foto que tirei em campo, com Omar, o cozinheiro.



Figura 3: Comendo Yassa Poulet na barbearia de Seydou. Fonte: Acervo próprio , 2017.

Após o almoço na barbearia de Seydou foi que aumentaram as curiosidades e os questionamentos em relação àquele universo da migração senegalesa e seus idiomas culturais (CARDOSO DE OLIVEIRA, 2000). Tive o privilégio de poder contar com a grande receptividade das pessoas que estavam ali no primeiro encontro. A presença de Roberta foi essencial e serviu como ponto de intersecção para que soubessem que de alguma forma poderiam desenvolver confiança em mim. Radhay (2008) considera que a questão da confiança influencia diretamente nas confidências da etnografia.

A imigração não se trata apenas do discurso institucional-imigratório e da identidade nacional coletiva, trata-se de mundos pessoais – as experiências do dia-a-dia de imigrantes(...). De certa forma, esses relatos dependem do contexto, e também remetem a questões de confiança e confidências na etnografia – até que ponto podem confiar no(a) pesquisador(a)? (RADHAY, 2008,p.48)

Ao perguntar para Serigne, um dos senegaleses que estava presente na barbearia, se eu poderia voltar ao local para conversar com eles novamente, o que ouvi foi: *Claro, você pode vir aqui, vai ser muito bom conversar, mas vai ser melhor*

ainda se você fala wolof. Troquei contatos com Seydou, Serigne e Bintu, com a intenção de marcar um retorno ao local. Do primeiro dia surgiu o combinado de ensinar português a Seydou e aprender *wolof* em troca.

Como afirma Cardoso Oliveira (2000), a primeira experiência no campo é a domesticação teórica do olhar, uma vez que o objeto a que dirigimos nosso olhar já foi modificado a partir do momento que nos consideramos aptos a ir a campo. O ouvir, da mesma maneira, torna-se um elemento essencial no trabalho antropológico. Complementarmente, servem como muletas ao antropólogo. Dessa forma, busquei me aventurar no método etnográfico, em campo, auxiliada por bibliografias que me permitiram compreender melhor o universo senegalês em Porto Alegre.

Dei algum tempo para digerir o primeiro contato e aproveitei para enviar uma mensagem via *Facebook* a Mor Ndyae, presidente da Associação dos Senegaleses de Porto Alegre. Estava acompanhando os trabalhos da Associação há algum tempo e achei que seria coerente pedir autorização a Mor para estar entre a comunidade senegalesa, uma vez que o envolvimento não seria apenas para participar das programações, mas também para contar histórias de vida. Mor foi muito receptivo desde o princípio e continua sendo.

Autorizada a fazer meu trabalho passei a me sentir um pouco mais confortável em voltar à barbearia. Claro, as autorizações e delimitações de aproximação e afastamento não passavam apenas pela mediação de Mor, eu sempre perguntava para as pessoas com quem entrava em contato se podia me aproximar, fazer perguntas e conversar.

Comecei a ir em algumas tardes na barbearia de Seydou, para conversar, conhecer mais senegaleses e aprender um pouco de *wolof*. Embora eu soubesse que meu foco era a alimentação, eu precisava me ambientar e conhecer a história de vida dos interlocutores. Muitas das vezes quem acabava sendo arguida era eu, com as perguntas curiosas e olhares para dentro da barbearia. Nestes momentos, eu me tornava uma atração.

Com o tempo fui conhecendo outros imigrantes senegaleses e me aproximei mais das lideranças da Associação: Mor Ndyae, Macodou Seye e Omar Mourid. Foi assim também que consegui conhecer mais mulheres: Absa Wade e Maimouna

Ndao. Foi a partir dessa aproximação que comecei a estar mais a par dos eventos e programações da Associação e da comunidade.

A partir disso, neste capítulo irei narrar parte do que vivi participando de eventos promovidos pela Associação ou programações em que estavam envolvidos. A narrativa não é referente a minha participação em todos os eventos, mas sim dos que, acredito eu, foram marcos em meu trabalho de campo e me ajudaram a traçar um mapa que me auxiliou a pensar as lógicas da aproximação dos interlocutores, questões para serem trazidas à tona no texto e a reflexão da prática antropológica. Importante frisar que até mesmo eventos que teoricamente eram públicos necessitaram de negociações para a minha “entrada”. Primeiro fui aceita apenas como espectadora, depois pude lavar louças e panelas e só após 5 meses em trabalho de campo comecei a manusear alimentos.

Os eventos escolhidos para este capítulo foram: Cine Brisa, *Gamou*, 30 anos da Associação Negra de Cultura em Porto Alegre e Festival de Arte e Cultura Senegalesa.

2.1. O Cine Brisa

No dia 07 de outubro de 2017 aconteceu o Cine Brisa #2 - Senegal, na cidade de Porto Alegre, em um complexo casa chamado Origami.co. O Cine Brisa, como descrito pela própria organização do evento é um projeto que nasceu em parceria com a casa Origami.Co, que desenvolveu em seu jardim uma estrutura de cinema ao ar livre e convidou a Lora²⁶ para fazer a curadoria dos filmes e montar uma programação fixa mensal. Para isso, desenvolveram programações de eventos experienciais, onde cada exibição trabalhou com um tema e uma nacionalidade, envolvendo desde gastronomia, cultura, arte e música, além de convidados especiais para expandir as perspectivas de cada temática em questão. A descrição do evento do *Facebook* dizia: “Em busca de grãos em solo brasileiro, nos unimos a Associação Dos Senegaleses de Porto Alegre para comemorarmos juntos as semelhanças entre as brasilidades e as senegalidades da nossa vida”. O evento foi uma parceria entre a Lora, o complexo Origami.co e a Associação dos Senegaleses de Porto Alegre.

²⁶ Uma plataforma de curadoria e experiência de cinema independente.

Foi neste dia que enfim conheci Mor Ndyae pessoalmente e pude me apresentar oficialmente. Neste dia também conheci Omar Mourid, Macodou Seye e Maimouna Ndao.

O evento demorou a começar, cheguei cedo para aproveitar o tempo para fazer contatos e observações, tendo conversado bastante com Omar Mourid e com Macodou. O privilégio de ter a companhia de uma amiga que falava francês facilitava os diálogos e trocas de ideia. Havia alguns senegaleses, homens e o maior público eram brasileiros. No evento do *Facebook* estava anunciado que seria servido o famoso prato típico senegalês: *ceebu jën*.

As pessoas que chegavam ao Cine Brisa pareciam curiosas pelo filme que seria transmitido, mas ainda mais curiosas pela culinária típica. Nesta época eu me portava ainda apenas como uma espectadora, conhecendo aos poucos aquele universo.

A comida demorou um pouco a chegar, estava sendo preparada em outro local e quando chegou não era o *ceebu jën*. Hoje, sei que o preparo do *ceebu jën* demora horas, além disso, não havia suporte de preparo para toda a grandeza daquele prato. Algumas páginas à frente o descreverei com detalhes.

Mais ao fim da tarde os pratos chegaram. Naquele dia foi servido *fataya*, *sandwich* senegalês e *thiacry*. A *fataya* é um tipo de pastel e a que foi servida no dia foi *fataya à la viande*, ou traduzindo, *fataya* de carne moída. A massa da *fataya*, no Senegal, pode tanto ser feita manualmente, com farinha, ovos, sal, óleo vegetal e açúcar, como também pode ser feita com uma massa de pastel chinesa, ou como aprendi com Macodou, *pain chinois* e leva popularmente o nome de *pains chinois à la sénégalaise*. Macodou, em Porto Alegre, usa massa de pastel industrializada, encontrada em supermercados.

O recheio da *fataya* pode ser de diferentes tipos, os mais comuns são peixe e carne moída. No caso da *fataya à la viande* o recheio é feito com carne moída, molho de tomate, cebola, ovos cozidos, cenouras picadas, queijo, batata picada, pimenta vermelha, pimenta preta, pimentão, salsa, e tempero pronto com sal. O tempero pronto geralmente usado no Senegal é o *maggi nokoss*. O *maggi* é um tempero pronto industrializado igual aos temperos de tablete que usamos no Brasil. Aqui no Brasil os temperos prontos mais utilizados são os preparos industrializados que vem em potes e são vendidos em supermercados.

Já o sanduíche trazia basicamente o mesmo recheio da *fataya*, no entanto, a carne usada era carne de boi em pedaços. O pão em que foi servido era o nosso pão de sal, popularmente conhecido como pão francês, ou como costumam chamar os gaúchos, “cacetinho”. No Senegal o pão geralmente utilizado é a baguete.

O *thiacry* é um dos poucos pratos doces que tive a oportunidade de conhecer. Talvez possamos fazer uma associação rápida com o arroz doce brasileiro, ou arroz de leite, em alguns locais do Brasil. O *thiacry* é feito com cuscuz, iogurte de coco, leite condensado, suco de abacaxi, açúcar, noz moscada, essência de baunilha, uva passa branca, creme de leite e leite. No entanto, fui aprendendo ao longo da pesquisa que grande parte das famílias tem seus próprios modos de fazer as receitas.

Este dia foi muito importante não apenas para conhecer mais senegaleses, mas para entender como a Associação dos Senegaleses de Porto Alegre trabalha como uma instituição que coopera não apenas como acolhimento e assistência para senegaleses imigrantes, mas busca transmitir através de eventos e serviço à comunidade porto alegre a cultura senegalesa e a realidade vivida no Senegal.

2.2. O *Gamou*

O *Gamou* se configura como uma das festas mais importantes depois do Grande *Magal Toubá*²⁷. Em *wolof*, a palavra *gamou* marca a comemoração do aniversário do nascimento do profeta Muhammad²⁸. Em árabe a celebração é chamada de *Mawloud* que significa nascimento. A celebração do nascimento do profeta é feita todos os anos na noite do dia 11 ao dia 12 do mês de *RabihulAwwal* (terceiro mês do calendário Hegira, ou calendário lunar).

Eu nunca havia ouvido falar sobre o *Gamou*. Fui convidada por uma colega da turma do mestrado, Aliziane²⁹, que também não sabia muito sobre a celebração. Ela havia encontrado Maimouna na rua, em um dia em que Maimouna vendia café e

²⁷ Uma das maiores festas dos senegaleses mourides. Trarei uma narrativa sobre a celebração no quarto capítulo.

²⁸ Abū al-Qāsim Muhammad ibn ‘Abd Allāh ibn ‘Abd al-Muṭṭalib ibn Hāshim, fundador do Islã e o proclamador do Alcorão.

²⁹ KERSTING, Aliziane Bandeira. **Se eu ficar pensando só em voltar, eu não faço nada da minha vida**”: uma etnografia das territorialidades e reciprocidades na diáspora haitiana. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, p. 126. 2019.

beignet no centro de Porto Alegre e passaram um tempo conversando. Maimouna, então, a convidou para o *Gamou*. Aliziane imediatamente me contactou e fez o convite, pois já conhecia a minha pesquisa e interesse. O campo de pesquisa de Aliziane tem algumas intersecções com o meu, no entanto trabalha com imigrantes haitianos.

Combinamos de nos encontrar no terminal Parobé, em frente ao Mercado Público de Porto Alegre e fomos até o local da celebração de ônibus. O *Gamou* acontecia em um restaurante na Zona Norte, próximo à avenida Farrapos. O ambiente remontava uma mesquita³⁰. Os tapetes estavam dispostos no chão, os homens estavam ajoelhados e rezando, alguém do grupo os guiava. Em meio a cânticos e orações era possível sentir os aromas vindos da cozinha.

Chegamos e avistamos Maimouna. *Oi amiga!* Nos saudou. Ela parecia feliz com a nossa presença. Logo fomos servidas com pratos repletos de *ceebu yapp*. *Ceebu Yapp*, em *wolof* significa arroz com carne e é preparado com uma base de tomate, alho, cebola e pimentas. A carne refogada quando está pronta é separada, e o arroz cozido no caldo. Abaixo podemos ver o prato de *ceebu yapp* servido no dia do *Gamou*.



Figura 4: *Ceebu Yapp* com salada no dia do *Gamou*. Fonte: Autoria própria, 2017

A este ponto eu já sabia que seria uma grande desfeita me negar a comer, ou mesmo deixar a comida sobrar, mas o prato era imenso e a quantidade quase transbordava. Depois vim a entender que, para um grupo que está acostumado a

³⁰ Local de culto e oração dos que praticam a religião muçulmana.

servir grandes quantidades de comida nas bacias de alumínio, a medida para servir um prato pode parecer pouca.

Tentamos socializar com as mulheres senegalesas que estavam sentadas ao nosso lado da mesa, mas foi uma tentativa um tanto quanto frustrada. Embora as mulheres fossem receptivas à nossa presença, nossa investida em conversar as deixava um pouco sem jeito, pois em sua maioria falam pouco, ou nada de português.

Eu e Aliziane chegamos à conclusão que seria melhor comermos e depois tentar oferecer algum tipo de ajuda, para conseguirmos nos entrosar. Após comermos, imediatamente nos dirigimos à cozinha e oferecemos ajuda, mas queriam que comêssemos mais. Mais do que satisfeitas, dessa vez fomos obrigadas a negar.

Me incomodava o fato de ver tantas pessoas “para cá e para lá” na cozinha, servindo os convidados, cozinhando, fazendo café, descascando cebolas e eu parada. As tentativas de conversas para saber algo sobre a comida senegalesa não fluíam tanto, queriam que comêssemos ou que ficássemos descansando, afinal, nós éramos convidadas.

Até o momento em que resolvi ser “rebelde” e começar a lavar panelas. Lavar panelas foi algo decisivo e divisor de águas para o desenvolvimento da minha pesquisa. Hoje penso que não existe um manual de antropologia que nos ensine a lavar panelas, mas foi dessa forma que ganhei a confiança dos senegaleses ali presentes.

Me instalei na pia da cozinha e comecei a lavar muitos pratos, panelas e bacias. Os utensílios eram enormes e isso fazia com que a curiosidade das pessoas que passavam por ali fosse despertada. Muitos senegaleses riam de mim no alto dos meus um metro e meio tentando lavar panelas maiores que eu. Alguns me chamavam de “trabalhadora”, pois mesmo aqueles que falam pouco ou nada de português sabem de cor a palavra trabalho e suas variações.

Foi assim que muitos senegaleses pararam para conversar comigo, alguns se ofereciam para me ajudar, ou mesmo queriam que eu saísse do posto oficial de lavadora de panelas e pratos, mas eu não revidava. Lavando pratos e posteriormente, descascando cebolas consegui captar histórias de vidas migrantes

senegalesas, muito mais do que com um gravador e um roteiro de entrevistas delimitadamente estruturado. Cada etnografia possui sua realidade particular.

A cada senegalês que passava pelo ambiente da cozinha, uma frase curiosa do porquê eu estar ali era manifesta, ou então riam e diziam: *você está trabalhando muito, hein*. Em meia hora lavando louça ganhei um avental para que, segundo meus interlocutores, minha roupa não ficasse suja, depois ganhei uma camiseta da equipe do Gamou e uma touca de cozinha.

Mais do que simples instrumentos de cozinha para proteger minha roupa, me tornar uniformizada entre a comunidade senegalesa estava me fazendo ocupar um espaço que originalmente não era meu e nem das mulheres senegalesas que estavam ali, mas um espaço dos homens, lavando panelas pesadas, carregando sacos de lixo e tirando mesas. Continuamente era questionada se aquele trabalho não estava demais para mim, e minha resposta era prontamente um *não, está tudo tranquilo*.

Foi também neste mesmo dia que as mulheres de fato me notaram, conversaram comigo, passaram seus contatos, me alimentaram, me mostraram suas músicas e disseram que eu já era uma delas (até esse momento só havia ouvido isso de homens). Voltei para casa com uma sacola cheia de *beignets* e tomates.

As risadas devido ao meu esforço totalmente desproporcional ao meu tamanho continuavam e naquele momento a minha maior satisfação não foi ter o status de pesquisadora que tanto achava que deveria ser reconhecido, mas sim ser acolhida tanto por homens quanto por mulheres. Teria a minha própria demonstração de *teranga* me deslocado para um lugar que poderia acessar que não era apenas das mulheres, mas também dos homens?

Como Dias (2007) traz em seu trabalho, os fatos tanto observados como os sentidos são o que realmente importam em nossas viagens antropológicas e muitas vezes são dificilmente explicados.

Em campo, pude considerar que observei e senti as experiências de uma forma maior do que poderia considerar inicialmente. Ser uma mulher estudando uma migração majoritariamente masculina me trouxe algumas vantagens, ainda que essas vantagens se encontrassem no acesso devido aos jogos das dúvidas em relação ao meu estado civil. Por outro lado, sei que alguns lugares não puderam ser acessados por mim em campo, principalmente no que concerne a questão religiosa.

Busquei, através das leituras e da prática, exercer o esforço cuidadoso (MACHADO, 2007) em campo, estando em contato com uma cultura tão diferente. Há um jogo nisso tudo em que não apenas eu como pesquisadora queria ser acolhida em meio aos meus interlocutores, mas de senegaleses que precisavam não apenas ser acolhidos, mas reconhecidos como cidadãos de direitos na experiência migratória. Se eu não passei despercebida em campo, muito menos passam meus interlocutores em meio a paisagem urbana de Porto Alegre. Ocupamos espaços ambíguos.

Após o *Gamou* solidifiquei relações com os interlocutores que já acompanhava há mais tempo, principalmente com Macodou e também com uma interlocutora, Absa. No próximo tópico é possível compreender como essas relações foram se fortalecendo.

2.3. Os 30 anos da Associação Negra de Cultura em Porto Alegre

Comecei também a participar de algumas reuniões da Associação dos Senegaleses de Porto Alegre. Após um destes encontros, em que a pauta eram as novas leis trabalhistas, Macodou comentou comigo sobre um evento que aconteceria e que achava que eu iria gostar. Macodou havia sido convidado para cozinhar na comemoração dos 30 anos da Associação Negra de Cultura em Porto Alegre. Eu prontamente me voluntariei para auxiliar na cozinha.

Eu e Macodou continuamos em contato direto, mas devo dizer que a internet me auxiliou muito no desenvolvimento da pesquisa, tanto para obter dados quanto para acompanhar a página da Associação, assim como contatar os interlocutores.

Quando o dia da comemoração da Associação Negra estava marcado, combinamos os preparativos. No dia 09 de dezembro deveríamos ir até a casa de Absa deixar a comida pré-pronta. O cardápio seria *yassa poulet* e *mafê*.

Minha ida até a casa de Absa foi um pouco atrapalhada. Na época, ela morava na Avenida Baltazar de Oliveira Garcia, na Zona Norte de Porto Alegre e eu nunca havia estado naquela região. Me guiei por mapas e aplicativos e enfim cheguei até o local. Me perdi um pouco, fui ao endereço da frente, mas por fim ouço: *oi amiga!* Era Absa me acenando da janela. Esta foi a primeira vez em que fui à casa de um dos interlocutores, no caso, interlocutora.

A casa de Absa era em um prédio que parecia um misto entre prédio residencial e comercial. No espaço moravam ela e o marido e separados por uma parede moravam outros senegaleses, os quais em torno de 5 dividiam o espaço com camas e pertences e possuíam uma cozinha muito grande, sendo que a cozinha era como se fosse em um espaço “de fora”. Como era a primeira vez que visitava Absa, achei que seria invasivo pedir para tirar fotos ou documentar, afinal, eu era uma convidada.

Estava muito calor no dia. Cheguei e me sentei no sofá, que ficava na cozinha, pois a residência não tinha divisões muito definidas, mas era espaçosa. Absa me oferecia o que beber e comer desde a hora em que coloquei os pés em sua casa. Eu acabara de almoçar, mas aceitei alguns *beignets*. Não é fácil dizer não para um *beignet*. O *beignet* é um bolinho que nos remete ao bolinho de chuva. Ele é inspirado nas carolinas, doce típico francês, porém sem recheio, tem um marcante sabor de laranja e coco, pode levar noz moscada, ou não.

Absa reclamava de calor, eu também. *O calor aqui é difícil*, eu dizia. *Sim amiga, tudo aqui é difícil*. Engatando a frase, Absa começou a me contar que estava grávida e sentia dor nas pernas. Convidei-a para se sentar ao meu lado e começamos a picar cebolas e conversar. Ela me dizia que ainda não sabia o sexo do bebê e nem havia contado para muitas pessoas, mas que para mim tudo bem, porque eu era amiga dela. Entre cebolas, cenouras e pimentões, Absa me contava um pouco de sua história, às vezes espontaneamente, outras devido a minhas inúmeras perguntas. Em alguns momentos a conversa era interrompida pelas mensagens de áudio do *whatsapp* de familiares e amigos do Senegal, em outros ela “dava uma olhadinha” em uma novela senegalesa transmitida pelo *Youtube*. Seu marido, Serigne Moudou, chegou ao fim da tarde, após o trabalho.

Após um tempo, Macodou chegou, junto estava Omar, com caixas repletas de legumes e carnes. Batata, cenoura, repolho, coxa e sobrecoxa de frango e carne de boi. Passamos a noite e início da madrugada cozinhando e conversando sobre a vida no Senegal, curiosidades sobre o Brasil e o Senegal e política.

Estávamos todos cozinhando, sendo apenas Absa e eu de mulheres. Passado um tempo era o momento da oração que deve ser feita cinco vezes ao dia, na tradição do islamismo. Em um modo curioso, eu disse: *somente para homens, né*. Macodou num tom amigável e de brincadeira respondeu: *você pode vir se*

quiser, não tem problema. Neste momento Absa é taxativa se dirigindo a mim: *só pra homem, ta, amor? Homem é homem, mulher é mulher.*

Esta frase de Absa me remeteu a alguns questionamentos sobre a emigração de mulheres senegalesas e sobre a atuação delas na cozinha e preparo de alimentos. Achei melhor talvez esperar um pouco mais para questionar sobre este assunto.



Figura 5: Na cozinha do 30º aniversário da Associação Negra de Cultura em Porto Alegre. Fonte: Associação Negra de Cultura em Porto Alegre

Desenvolvo a questão sobre as mulheres no próximo capítulo. Por ora, continuarei a narrativa, partindo para o dia do Festival de Arte e Cultura Senegalesa, que aconteceu em Porto Alegre no ano de 2018.

2.4. O Festival de Arte e Cultura Senegalesa

Talvez o maior evento que foi promovido pela Associação tenha sido o 1º Festival de Arte e Cultura Senegalesa, que aconteceu nos dias 13 e 14 de outubro de 2018. Foi um festival planejado por meses e que abordou diversos aspectos culturais do Senegal, dentre eles a comida típica. Particpei de grande parte das reuniões e obviamente me envolvi com a comissão da cozinha. Inicialmente me candidatei apenas para ajudar, como sempre, mas para Mor eu já sabia tudo de comida senegalesa.



Figura 6: Banner do Festival de Arte e Cultura Senegalesa. Fonte: Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, 2018.

Foi me dada a responsabilidade de coordenar a comissão da cozinha do festival. Embora eu estivesse em dúvida se realmente deveria estar exercendo aquele papel me senti naqueles momentos da narrativa compensadora. No fim, tudo são trocas, mas também acolhimento e percepção. Nas reuniões, Mor dizia: *Evelize já sabe tudo de comida senegalesa*. De fato, eu já sabia alguma coisa, mas muito menos do que eu gostaria.

Pensei nos pratos junto com Macodou, ele muito mais do que eu. Realmente senti medo de estar interferindo em algo que não era meu. Apesar de saber que o que os membros da Associação mais queriam era a ajuda de diversas pessoas, há toda uma discussão dentro e fora da antropologia³¹ que me fazia pensar e repensar minhas ações em todo tempo.

Os pratos escolhidos foram o famoso *ceebu jën*, *yassa yapp*, *mafê* e *ceebu yapp*. Tive a liberdade de acrescentar um prato vegetariano, guiada pelos meus ideais, não posso negar. Para este prato, eu e Macodou pensamos então em um *yassa au poulet*, sem o *poulet* e Macodou nos deu a ideia de fazer também uma salada que comumente se come no Senegal, chamada *ordinaire*.

A mim, como “senegalesa brasileira”³² foi conferida também a responsabilidade de medir o nível de pimenta dos pratos, para que as pessoas pudessem usar este como um dos critérios na hora da escolha. A descrição dos pratos e separação de imagens também foi minha responsabilidade.

³¹ Me refiro à questão do “lugar de fala”. Sobretudo Spivak (2010) trata desse tema em seu livro “Pode o subalterno falar?”

³² Segundo alguns interlocutores



Figura 8: Cardápio do Festival de Arte e Cultura Senegalesa. Fonte: Associação dos senegaleses de Porto Alegre, 2018.

No fim das contas, ao lado de Macodou, como sempre, acabei me tornando a *subchef* da cozinha. Foram dois dias de festival e três dias cozinhando. Participei de todo o processo culinário, desde a escolha dos pratos, compra dos alimentos e ingredientes, preparo e apresentação.



Figura 7: Comprando legumes e verduras no Ceasa. Fonte: Autoria própria, 2018



Figura 8: Os alimentos para o festival. Fonte: Autoria própria, 2018.



Figura 9: Moudou e Fallou cozinhando no festival. Fonte: Autoria própria, 2018.



Figura 10: Trabalho na cozinha do Festival. Fonte: Autoria própria, 2018.



Figura 11: Montando pratos. Fonte: Autoria própria, 2018.



Figura 12: Salão de almoço do Festival. Fonte: Autoria própria, 2018.

2.5. Eu queria ser *Yaay Faal*

No cenário islâmico mouride existem os *Baay Faal*. Os *Baay Faal* são uma categoria dentro do islamismo senegalês e tem em sua característica física os *dreads*³³ e amuletos espirituais. No entanto, a particularidade mais marcante desses homens é o princípio do trabalho árduo. Sua filosofia é imitar Cheikh Ibrahima Faal³⁴ e guiarem-se pela *jëf*, que significa ação, em *wolof*.

Pezeril (2008) estudou os *Baay Faal* e afirma que a figura e o comportamento deles se apresentam em dualidade, uma vez que sua imagem desde o tempo colonial foi construída a partir de um comportamento desviante do ideal mouride. Este comportamento desviante pauta-se em uma conduta onde não são priorizadas

³³ Estilo de penteado.

³⁴ Discípulo de Cheikh Ahmadou Bamba, teve um papel importante durante a luta anticolonial e no mouridismo.

as ordens de culto e a meditação no alcorão, mas sim o servir a *Allah*³⁵ através do trabalho e da caridade.

Em todos os eventos os quais participei haviam senegaleses que estavam vestidos com blusas estampadas com as palavras *BAYE FALL*³⁶ e estas pessoas eram geralmente as que estavam servindo as comidas, carregando bacias e panelas, lavando louças e se disponibilizando para todo o tipo de trabalho. Inclusive, muitas das vezes quando perguntava seus nomes, simplesmente diziam, *eu sou Baay Faal, pode me chamar de Baay Faal*. Nisso, comecei a compreender as formas que estava se delineando o meu próprio trabalho entre a comunidade e seus eventos. Eu estava tentando ser *Baay Faal*.

Assim como o mundo do islamismo mouride sufista se apresentou cheio de particularidades e descobertas, o ser *Baay Faal* também não apenas foi uma descoberta, como me conferiu certa autoridade etnográfica (CLIFFORD, 2002).

Foi através do trabalho, da demonstração da *jëf*, que meu campo passou a se desenvolver, até o dia em que além de me conferirem uma identidade senegalesa, também me colocaram na categoria de *Baay Faal*. Em nenhum momento algum de meus interlocutores chegou com clareza me chamando de *Baay Faal*, afinal, só aos homens é conferido esse título, até que um dia em que a frase dita por um dos interlocutores, *todo mundo aqui é Baay Faal, tu também é Baay Faal*, me fez perceber as categorias que me envolviam, embora de certo eu não estivesse muito consciente de nenhuma delas. Em campo eu não era uma pesquisadora, meu trabalho etnográfico era basicamente ignorado, mas a possibilidade de ser considerada *Baay Faal* era o que realmente importava em alguns momentos, era isso o que me deixava mais próxima dos interlocutores e conquistava a simpatia recíproca.

Comecei a ser chamada para todos os eventos em que era preciso cozinhar, inicialmente apenas lavando as louças. Depois consegui começar a picar alimentos e até mesmo escolhê-los. Confesso que muitas vezes eu quis pular as etapas e fronteiras que me eram estabelecidas. Até que chegou o momento em que eu fui convidada a escolher o cardápio.

³⁵ Palavra utilizada no árabe para designar Deus.

³⁶ Grafia do francês.

Um dia perguntei a Macodou: *Uma mulher pode ser Baay Faal? Não*, disse ele, *mas mulher pode ser Yaay Faal*. Macodou me explicou que a única diferença entre um *Baay Faal* e uma *Yaay Faal* é que um é homem e outra é mulher. Ambos trabalham dia e noite para ajudar as pessoas. Raramente se encontrará um “*Baay Faal certo*”³⁷ aqui em Porto Alegre, mas sim pessoas que são *Baay Faal* por um dia e que irão trabalhar arduamente naquele dia de evento, por exemplo. Então, descobri que era nessa lógica que eu tentava existir em campo, eu queria ser *Yaay Faal*.

Frente a leve dificuldade inicial de me envolver em campo, acabei adentrado à lógica *Baay Faal* e *Yaay Faal*, de trabalho árduo, embora saiba que esta é apenas uma analogia para as possibilidades que “demonstrar trabalho” me permitiu pensar.

A partir da minha *jëf*, algumas questões foram sendo descobertas e desenvolvidas. No próximo capítulo, parto para a discussão dos principais aspectos da alimentação e produção de comida dos senegaleses em Porto Alegre.

³⁷ Pessoas que dedicam sua vida a servir como *Baay Faal* à sociedade.

3 ASPECTOS DA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DE COMIDA DE SENEGALESES NA MIGRAÇÃO EM PORTO ALEGRE: UM OLHAR ANTROPOLÓGICO

Neste capítulo trago algumas perspectivas e discussões sobre os questionamentos e percepções que tive no meu campo de observação. Dessa forma, os subcapítulos a seguir buscam condensar os principais aspectos que se revelaram na pesquisa e, assim, tentarei pensar a comida e o comer através da comunidade senegalesa em Porto Alegre.

3.1. *Ceebu Jën*, o prato emblema dos senegaleses

A constituição de uma cozinha típica, como nos traz Maciel (2001), implica em pratos constituídos através de práticas da cozinha que se associam ao pertencimento de um grupo. O prato ‘típico’ nem sempre é o mais comido diariamente por um grupo, ou em uma região, mas é selecionado como emblema alimentar e representa o modo como as pessoas gostariam de ser reconhecidas (MACIEL, 2001). “O emblema como figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade.” (MACIEL, 2005, p.50).

Assim, apresento o *ceebu jën*, ou *thiep* como é chamado popularmente no Senegal, como o prato emblema (MACIEL, 1996) dos senegaleses. Quando se pesquisa ou se fala sobre comida senegalesa, o *ceebu jën* é o prato mais citado e referenciado. Em trabalho de campo, pude compreender que o *ceebu jën* é um emblema e faz parte do que de mais típico é evocado pelos interlocutores quando o assunto é a comida de seu país.

Segundo a tradição dos griôs, as origens do *ceebu jën* se conectam a uma mulher chamada Penda Mbaye, da cidade de Saint-Louis, a capital colonial do Senegal. Conta-se que Mbaye era cozinheira na casa do governador da colônia na virada do século XIX e criou o prato unindo o peixe fresco, abundante na costa da África Ocidental, com o arroz que começava a ser importado de países asiáticos. Além disso, ela acrescentou purê de tomate cereja ao cozido, o que segundo a história, agradou ao paladar dos superiores do governo. O prato posteriormente se

espalhou por todo o Senegal e países vizinhos, como a Costa do Marfim e Guiné, onde é conhecido como arroz de gordura, ou arroz senegalês. É comum ainda hoje, no Senegal, chamarem o prato de *Ceebu Jën Penda Mbaye*, em homenagem a sua criadora.

Para o *chef* senegalês Pierre Thiam (2015), o *ceebu jën* não recebe justiça em seu nome, que traduzindo do *wolof* significa simplesmente peixe com arroz. No entanto, a sua forma de preparo e temperos, faz com que o prato seja muito mais do que isso. Inspirada em *chef* Thiam (2015) devo afirmar que o *ceebu jën* como foi experienciado por mim é a própria materialização da *teranga* e da identidade dos senegaleses que conheci. É forte, intenso, diferente e acolhedor. É cozido aos poucos e o defumado do peixe toma o sabor do prato, a combinação com os legumes cozidos vêm para suavizar o acentuado sabor da pimenta.

Me lembro do dia em que comi *ceebu jën* na casa de Absa. Foi a segunda vez que comi em grupo com os interlocutores e era a primeira vez que estava experimentando o prato. Estávamos eu, Absa, Macodou, Omar, Mor e Serigne, marido de Absa. Nos sentamos todos ao redor de uma bacia de metal posta sobre um tapete de oração, foi a primeira vez que me sentei em um tapete de oração. Todos comiam com a mão, com exceção de mim. Não me deixaram comer com a mão, me deram um garfo, queriam me dar um prato, me neguei.

No início foi difícil, afinal, o sabor da pimenta era intenso para o meu paladar. Os presentes na “mesa” riam de mim. *Come cenoura amor*, dizia Absa. Neste dia descobri que os legumes em grande parte das vezes são utilizados para neutralizar o sabor da pimenta, quando muito forte. Na casa de Absa não consegui acompanhar as etapas de preparo do prato. Foi só no Festival de Arte e Cultura Senegalesa que acompanhei o preparo do *thiep*.

A grandeza do *ceebu jën*, citada algumas linhas acima, é construída a partir do seu preparo. Realmente, se pararmos para olhar superficialmente para o prato, vemos arroz com peixe e alguns legumes. No entanto, sua preparação é minuciosa e demorada.

Seus ingredientes básicos são arroz, peixe, cenoura, repolho, berinjela, tomate, pimentões, cebola, alho, pimenta preta e vermelha, algumas vezes se acrescenta também peixe seco. Tomate, pimentões, cebola, salsa e pimenta dedo de moça são batidas no liquidificador e formam uma base de molho para ser

refogado. Este refogado apimentado é base para grande parte dos pratos principais. O molho lembra um *sofrito*³⁸ espanhol, em certa medida.

A primeira etapa é o preparo do peixe. O peixe escolhido para o dia do festival foi uma Corvina. Macodou me disse que o critério de escolha foi o preço e que no Senegal cozinha-se com o peixe que estiver mais fresco e com o melhor preço também. Quem estava responsável por comprar o peixe no dia era Bintu. Ela chegou com os peixes embrulhados em papel, eles haviam sido recém comprados no Mercado Público de Porto Alegre. Após desembulhá-los e descamá-los, Bintu os colocou em uma panela com água.



Figura 13: Peixe para o *ceebu jën*. Fonte: Autoria própria, 2018.

Enquanto o peixe estava de molho, descascávamos cebolas, batata doce, e limpávamos os repolhos.

O peixe foi cortado em pedaços e banhado em tempero pronto. Depois, levou-se o peixe ao lume para ser frito em óleo de soja. Quem tomava conta das panelas era Fallou. Após ser frito, o peixe foi retirado da gordura e colocado em uma bacia, onde descansou por uma noite inteira.³⁹

³⁸ Refogado feito com tomate, cebola e algumas ervas frescas.

³⁹ Por motivos de logística do local do evento, não por tradição ou sentido ritualístico.



Figura 14: O preparo do peixe. Fonte: Autoria própria, 2018.

Apenas no outro dia o arroz pôde ser preparado. Primeiro foi colocado o óleo para esquentar e depois o molho apimentado para refogar. Macodou me deixou bater os ingredientes do molho no liquidificador e depois jogar na panela. Macodou e Fallou alternavam a vigia das panelas. Após um tempo fritando esse preparo, colocou-se muita água quente e um pouco mais de molho de tomate. Este outro molho era extrato de tomate em lata. Todo este molho, quando incorporado à água torna-se um caldo.



Figura 15: Caldo do *ceebu jën*. Fonte: Autoria própria, 2018.

Apenas depois de muito bem infundados os sabores é que se acrescentou o arroz branco, cenouras, batata doce e repolho. O tempo todo Fallou mexia a panela para que o arroz não queimasse ou acumulasse ao fundo. Também era regulado o tempero e teor de pimenta. Embora fosse Fallou quem estivesse cuidando das panelas, era Macodou quem o orientava todo o tempo.

O peixe foi incorporado por último e o arroz cozinhou mais um tempo para fixar o sabor da proteína um pouco fermentada. Para servirmos, Macodou separou todos os legumes e pedaços de peixe nas bacias, para a praticidade na hora de montar os pratos para os convidados. Mas este é um prato que se costuma comer nas próprias bacias.



Figura 16: Ceebu. Fonte: Autoria própria, 2018.



Figura 17: Jën e legumes. Fonte: Autoria própria, 2018.

“A constituição de uma cozinha em um país colonizado pode seguir caminhos diversos” (MACIEL, 2005, p.51). O *ceebu jën* pode ser considerado como um prato que mescla hábitos alimentares senegaleses e novos hábitos transportados pelo processo de exploração colonial, como o arroz trazido da Ásia. Neste caso, como veremos no próximo tópico, este hábito trazido foi muito mais por um interesse econômico.

Como Maciel (2005) afirma, é importante levar em consideração os processos histórico-culturais das cozinhas. Por isso, mostrar o arroz, além do *ceebu jën*, em destaque neste texto é importante para se compreender a figuração do grão para a constituição da identidade senegalesa, da história e identificação do país.

3.2. A colonialidade do que se come: o *riz brisé* senegalês

Podemos considerar que o arroz é uma das bases da cozinha senegalesa. Os principais pratos que compõem uma refeição senegalesa têm como base o arroz. O *yassa*, seja *yassa yapp* ou *yassa poulet*, o *mafê*, o *ceebu yapp*, o *ceebu jënn* levam arroz em sua base. Segundo Crandall (2016)⁴⁰, jornalista que estuda agricultura em países do Continente Africano, os senegaleses se destacam no consumo do arroz dentre os países da África Ocidental, que são grandes consumidores do grão. O chamariz do arroz é seu fácil preparo e preço acessível no país.

O arroz branco no Senegal tem sua especificidade: o grão é quebrado e lembra o cuscuz. Como afirma Crandall (2016), conta-se a história de que os franceses introduziram o arroz quebrado, o *riz brisé*, no Senegal durante o período colonial. Os comerciantes franceses faziam de tudo para vender o arroz que era exportado do Vietnã, porque os grãos eram quebrados durante o processo de moagem. Considerado de má qualidade, o arroz quebrado não se adequava ao consumo humano e era vendido como alimento para animais, o que fazia com que o valor do grão fosse acessível, acabando no mercado africano ocidental.

Chef Pierre Thiam (2015), em entrevista já citada, nos dá um panorama sobre o interesse das forças coloniais francesas na importação do arroz para o Senegal. Quando o arroz quebrado começou a ser usado no Senegal, ele era importado de onde na época era chamado de Indochina, que fazia parte do império colonial da França. Os franceses levaram ao Senegal o *riz brisé*, que era jogado fora pelos vietnamitas após o processamento. O interesse dos franceses nesse consumo era para que os agricultores do Senegal se ocupassem com o cultivo do amendoim, que dava retorno aos poderes coloniais através da venda do óleo de amendoim. Como afirma Crandall (2016), ainda hoje no Senegal o arroz quebrado importado faz diferença nas vendas, sendo mais consumido o arroz que contém mais grãos quebrados devido ao seu baixo valor.

Fiquei pensando então se o arroz vendido, consumido e disponibilizado nas prateleiras dos supermercados gaúchos, com maior popularidade, seria um

⁴⁰ Entrevista completa de Victoria Crandall em <http://wynriver.com/blog-and-news/2016/10/16/a-story-about-rice-and-senegal-on-world-food-day.htm>, acesso em 01 de junho de 2019.

ingrediente que poderia influenciar nas escolhas alimentares de imigrantes senegaleses, e se os pratos produzidos em Porto Alegre, tanto nas festas quanto em suas próprias casas poderiam não corresponder de fato com o que se come no Senegal. Para Macodou, por exemplo:

as diferenças entre arroz do Senegal e daqui eu acho que é quase o mesmo, só arroz do Brasil foi melhorado. Isso eu quer dizer que eu acho que tem produto químico e tem arroz natural também aqui mas maioria usa arroz que já foi melhorado e a diferença acho que também do jeito que cozido o arroz, isso também é um pouco diferente.

Para Mor,

Arroz daqui e arroz de Senegal eu acho que a diferença é qualidades né? Arroz de vocês tem mais qualidade. No Senegal além da maioria ser importado não tem cuidados que deve ter. Aqui não, aqui maioria é produzido aqui então no Senegal demora mais para ser consumido aqui demora menos tempo para ser consumido, então a sabor de arroz daqui é mais original, mais natural. Mas nos últimos anos governo senegalês lançou campanha porque lá no Senegal temos um região do norte do Senegal que produz arroz, fortemente tá sendo ajudado pelo governo sensibilizar o povo para o consumo, consumir arroz que está sendo produzido lá, então a diferença desses dois é isso.

O interesse no arroz importado no Senegal muito se dá pelo baixo valor, como já afirmado anteriormente, além da ideia de que é um arroz de melhor qualidade em relação ao arroz produzido localmente. Dessa forma, a produção do arroz local acaba sendo encarecida. Com isso, os governos da África Ocidental iniciaram a criação de políticas de restrição comercial para proteger a produção local de arroz. À vista disso, o governo senegalês exige que os comerciantes primeiro comprem os estoques de arroz produzidos localmente e apenas depois, caso seja necessário, invistam no arroz importado, que também é limitado por cotas aos comerciantes. Segundo Crandall (2016), no entanto, estas ações não impediram o contrabando de arroz importado no país.

Para Maciel (1996), o que constitui uma cozinha em um país colonizado segue caminhos diversos, em que pode haver tanto mesclas nos hábitos alimentares, como interdições e prescrições. Mas há também os aspectos ligados à dominação, neste caso em circunstâncias em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento de práticas tradicionais, devido a imposições. Já em outros casos alguns hábitos alimentares do colonizador são adotados como símbolo de diferenciação e hierarquias. Quijano (2006), afirma que a dominação que é conhecida como colonialismo afetou, sobretudo, o continente

africano e latino-americano. Para *chef* Thiam (2015), a tragédia do colonialismo foi ter levado o povo senegalês a acreditar que tudo o que viria da Europa seria melhor.

A fim de pensar o arroz e a representatividade deste grão para os interlocutores desta etnografia, me deparei com questões que dizem respeito a todo processo histórico-cultural do Senegal. Neste momento acredito ser importante trazer ao texto um ingrediente presente no Senegal que ao menos para mim era desconhecido: o *fonio*.

O *fonio* é um uma variação do painço, que pode ser considerado como uma mescla entre a sêmola de trigo e a quinoa e é cultivado há pelo menos cinco mil anos em países do continente africano. Atualmente o *fonio* alimenta, sobretudo, as populações mais pobres e camponesas do Senegal e segundo Thiam (2015), provavelmente não será encontrado em nenhum restaurante de Dakar, por exemplo, ou entre os hábitos alimentares de senegaleses que moram em grandes cidades.

Ndoye e M'Baye (1987) revelam que a agricultura de painço e suas variações têm papel chave no plano cultural, organização da vida e inter-relação de parentesco e valores na África Ocidental. "Saber moer este cereal com o tradicional pilão e a cuia e torná-lo comestível era parte do processo de aprendizagem e iniciação à arte culinária de toda jovem" (Ndoye e M'Baye, 1987, p.8).

Para *chef* Thiam (2015), o *fonio* foi relegado em detrimento do arroz por não ser suficientemente ocidental. Como nos traz Ndoye e M'Baye (1987) a consequência da mudança de hábitos alimentares foi o aumento do déficit alimentar de diversos países do Sahel⁴¹ e acentuou as vulnerabilidades no aspecto alimentar. A substituição dos cereais pelo arroz, como afirmam os autores, teve um determinado contexto histórico no século XV e se desenvolveu em um quadro de economia colonial de mercado, que colocou em desvantagem as culturas que proporcionavam a autossuficiência de agricultores.

Nasceram assim novos hábitos alimentares. Adotado pela sociedade urbana do Senegal, o arroz logo conquistou todo o país até se tornar o cereal das refeições de festas e chegou mesmo a colocar em segundo plano um aspecto sócio-econômico essencial das civilizações africanas de celeiros. A sociedade urbana impôs à população rural outros modos de vida, outros modelos de pensamento e, principalmente, revolucionou os hábitos

⁴¹ Faixa do deserto do Saara que compreende os seguintes países: Mauritânia, Senegal, Burkina Faso, Mali, Níger, Chade e Sudão.

alimentares, acabando por fazer triunfar o arroz sobre o peixe e a carne. (NDOYE e M'BAYE, 1987, p.9)

Trazendo o debate pós-colonial⁴², vemos que o capitalismo, a ascensão do discurso global e suas interferências trazem marcas de um imperialismo que se traduz em novo tipo de colonialismo. Segundo Mezzadra (2008), o que é pós-colonial pode ser denotado por continuidades e descontinuidades, colocando uma ênfase em novas formas colonialistas e em suas velhas práticas, de forma a alcançar perspectivas críticas que compreendam as novas configurações das políticas imperiais contemporâneas.

Para Mignolo (2010), há um feitiço do neoliberalismo ao qual vivemos submetidos, onde os meios de comunicação promovem a modernidade e a modernização, junto da democracia, como um pacote de viagens ao paraíso. No entanto, este paraíso está monopolizado por aqueles que tem o controle e concentração da terra. A naturalização da modernidade como um processo universal e global oculta o seu lado obscuro, da reprodução constante da colonialidade. Sucessor do colonialismo, o imperialismo é uma associação entre interesses comuns de grupos dominantes. A matriz colonial do poder se configura dentro de uma estrutura complexa que inclui: controle da economia, da autoridade, natureza e recursos naturais, gênero, sexualidade, controle da subjetividade e conhecimento, onde as teorias políticas e econômicas são dependentes dessas bases e a matriz colonial do poder em última instância é uma rede de crenças, onde se atua sobre ela ou sofre suas consequências.

Pensando em uma atuação que poderia ser considerada muito importante neste contexto temos a ação de mulheres em uma cidade do Norte do Senegal onde há um sindicato de produtoras de arroz que estão treinando a geração mais nova para o agronegócio.⁴³ Mas também há a resistência pela preservação das tradições e hábitos alimentares. Ndoye e M'baye (1987) revelam que o consumidor rural, no Senegal, ainda prefere as receitas tradicionais de painço, que possui um número insubstituível de receitas. Estas preferências evidenciam a

⁴² Os estudos pós-coloniais e anticoloniais produziram e produzem deslocamentos a partir de suas críticas não apenas ao pensamento ocidental hegemônico, mas do mesmo modo, em como esse pensamento é capaz de exercer relações de poder e novas maneiras de colonização em relação a certas camadas das sociedades.

⁴³ Dado retirado do website do International Food policy Research Institute <http://www.ifpri.org/blog/what-can-we-learn-rising-rice-production-senegal>, acessado em 01 de junho de 2019.

importância do simbolismo alimentar na manutenção dos modos de alimentação tradicionais nas identidades culturais.

Esta tentativa de trazer um debate sobre uma colonialidade do que se come e de como está presente nas falas, imaginários e práticas alimentares em relação a comida no Senegal e em decorrência também no momento migratório, com as reflexões sobre um grão que é ingrediente base atualmente na cozinha dos centros urbanos senegaleses, centra-se na busca em pensar o que Fischler (1995) afirma, de que o ser humano come significados.

Desta forma, podemos pensar como dois cereais podem ter significados tão simbólicos que dizem respeito a estruturas da sociedade senegalesa e se relacionam diretamente com um sistema alimentar, onde este sistema alimentar passa por processos de transformação, elaboração e consumo que envolvem sujeitos (POULAIN, 2002) e suas heranças históricas e como estas heranças se apresentam através de seus elementos constitutivos de cultura, como a comida e escolhas, ou falta de escolhas, alimentares.

Pensando nas questões de estrutura da sociedade senegalesa, parto agora para discussão sobre a posição da mulher senegalesa na migração, de forma a tentar entender se há impactos nas maneiras como se delinea a cozinha senegalesa e os fazeres culinários.

3.3. A cozinha fica morna na migração?

Os interlocutores e interlocutoras desta etnografia são provenientes de uma sociedade islâmica e poligâmica⁴⁴, onde desde cedo meninos e meninas são iniciados em seus devidos papéis na sociedade. As mulheres recebem uma educação diferente da que é dada aos homens. As meninas são guiadas pelas mães

⁴⁴ Sabe-se que o povo árabe adotou, durante vários séculos, a poligamia. No passado, foram inúmeros os povos que a adotaram. Desde o Patriarca Abraão até a vinda de Cristo, o Velho Testamento, por exemplo, apresenta inúmeras passagens da existência de vida conjugal polígama. Fundamentalmente, a poligamia resultou de dois fatores inexoráveis e incontornáveis do passado: 1º) a mortalidade maior do sexo masculino, pelas guerras; 2º) o repúdio dos orientais à instituição chamada prostituição. O Islã foi a primeira religião que limitou o número de esposas, no contexto poligâmico, impondo três condições ao homem: não ultrapassar o número de quatro esposas; não ser injusto com nenhuma delas; e ser apto a sustentá-las equitativamente. Ao admitir esta modalidade poligâmica, o Islã apenas corrigiu uma situação anárquica, que reinava no mundo todo. Impôs a justiça no matrimônio a fim de garantir os direitos da mulher, algo absolutamente desconhecido na antiga prática de contrair casamento até com mais de vinte mulheres, ao mesmo tempo. (MANÉ, 2017, p.148)

nas tarefas domésticas e os meninos pelos pais em atividades de consertos e na lavoura. "Enquanto as moças são iniciadas ao fogo, elemento quente (alusão à cozinha), os moços são iniciados a construir casas, barcos etc. Trata-se de uma prova da filosofia da "mulher no lar" na África" (Mané, 2017, p.148). A tradição mencionada é historicamente presente no Senegal, onde tanto o processo de islamização quanto de colonização teve papel crucial na solidificação de certos costumes.

Utilizei-me da análise do romance *Riwan*, feita por Mané (2017), linguista senegalês, para compreender um pouco mais como se dão as relações de gênero no Senegal. Este romance retrata a condição da mulher na sociedade senegalesa, "em uma história movimentada, baseada em fatos reais, este livro conta os destinos cruzados de mulheres africanas em relação ao casamento, visto nos ângulos tradicionalistas" (Mané, 2017, p.151), onde vivem entre as tradições e os costumes introduzidos pela islamização e pela colonização. Concordo com Mané (2017), quando afirma que "a desigualdade de gênero é uma realidade histórica atestada em todas as sociedades. Entre o feixe de causalidades por trás do que parece ser uma invariante universal, as religiões têm, obviamente, o seu lugar. " (MANÉ, 2017, p. 148)

De acordo com o Alcorão, um homem muçulmano pode se casar com até quatro mulheres. Sem dúvida, um dos fatores catalizadores dessa prática, além da presença do islamismo, foi a administração colonial, quando o papel da mulher era relegado às atividades domésticas e à procriação (MANÉ, 2017). Naquela época, os senegaleses empregados na administração colonial ganhavam uma indenização por número de filhos. Isso foi importante para o aumento da taxa de natalidade e da prática da poligamia. (MANÉ, 2017, p.156). Como nos traz Hall (2003, p.56), quando trata da questão do multiculturalismo e de sociedades que passaram pelo processo de colonização e conseqüentemente de pós colonização, "o pós-colonial marca a passagem de uma configuração ou conjuntura histórica de poder, para outra".

Entretanto, não tenho a pretensão de colocar a questão religiosa como estandarte de uma diferença de gênero, assim como o autor não coloca em seu trabalho, uma vez que reconheço que as diferenças de gênero e seus problemas conseqüentes vão muito além da dimensão religiosa.

Auxiliada pelo trabalho de Mané (2017), foi possível compreender que apesar do legado histórico da “mulher no lar”, as mulheres senegalesas enfrentam uma dicotomia entre tradição e modernidade. Isso é possível ver em campo, onde as mulheres são poucas, mas ainda assim emigram em busca de trabalho, como os homens. Por exemplo, apesar de toda esta tradição da filosofia da mulher no lar, o cenário político no Senegal conta com quase 43% de mulheres ocupando o cargo de deputadas em consequência da Lei de Paridade, aprovada no ano de 2010, no país.⁴⁵

Para Moreno Maestro (2008), que pesquisou uma comunidade de mulheres *Wolof* em Sevilha, na Espanha, a migração senegalesa é caracterizada por uma globalização que tem marcas no patriarcalismo e neoliberalismo. Para a autora, observar a presença das mulheres na migração deve levar em conta todo o contexto de posição da mulher dentro da família, da comunidade e da sociedade na conjuntura mundial. Segundo sua análise, a economia senegalesa é movida fortemente pelo trabalho informal e as mulheres têm buscado acompanhar este mercado, de forma atuante. Neste sentido, ainda que dentro de estruturas que reforçam uma dominação da mulher pela família, sobretudo pelo marido, mulheres têm emigrado para outros países, ainda que em menor número. Elas também são importantes na provisão de necessidades financeiras e atuam como mantenedoras de algumas casas no Senegal, inclusive como chefes de família.

Para algumas mulheres, nesse contexto, a migração ainda se apresenta como um obstáculo, pois prevalece a tradição da exigência de autorização dos maridos para a saída do país, ou a prova de que o marido tenha condições suficientes para manter a esposa no exterior.

"A sexualização das tarefas é baseada nos fundamentos da distribuição de ocupações com base em gêneros. As razões são baseadas nas tradições, que continuam se perpetuando. Assim, um homem se sentirá incomodado se cozinhar ou lavar roupas, por exemplo." (Mané, 2017, p.148). No entanto, ao menos no contexto migratório porto alegreense, é possível ver que a tarefa culinária não é tão delimitada.

⁴⁵ Dado retirado da reportagem em: <https://www.efe.com/efe/brasil/sociedade/precisamos-de-uma-mulher-presidente-do-senegal-diz-1-prefeita-da-capital/50000246-3919137#>, acesso em 09 de julho de 2019.

Tanto em observação como em conversas com interlocutores e interlocutoras, as tarefas de cozinhar e lavar as roupas acabam se tornando uma responsabilidade individual em Porto Alegre, uma vez que grande parte desses imigrantes vem desacompanhados de suas famílias.

Para Menasche e Abdala (2008), um olhar comum sobre a comida e cozinha nos remete imediatamente para uma associação que parece óbvia em relação à cozinha como lugar da mulher e, do mesmo modo, como um entendimento das práticas da mulher na cozinha como atividades menores, que muitas vezes permanecem invisíveis entre os estudos sobre gênero. Até mesmo os estudos sobre comida apresentam-se um tanto quanto limitados, uma vez que sofreram um *boom* somente a partir dos anos 90, como as autoras explicam. É neste sentido que há a uma tentativa de conseguir pensar o espaço da alimentação e a presença limitada de mulheres senegalesas na migração para Porto Alegre.

Segundo Riley (2016), as mulheres principalmente são ensinadas a adotar uma consciência constante de *teranga* como uma das formas mais importantes do desenvolvimento para a feminilidade. Para isto, devem sempre estar atentas para as necessidades dos hóspedes e pessoas de passagem. Neste contexto, a preparação de alimentos e sua apresentação é fundamental, assim como o comportamento de uma mulher disposta a servir. Através de uma generosidade de tempo, recursos e emoções, a mulher demonstra respeito ao próximo e pela cultura do país.

Podemos considerar que a presença das mulheres nos espaços de cozinha senegalesa passa por um processo de diminuição e transformação no contexto migratório, justamente devido a estruturas de tradição patriarcal da migração senegalesa?

Para Dória (2012), as categorias de “homem na cozinha” e “mulher na cozinha” se diferem, onde atrás dessa diferença há outros níveis de profundidades relativas à cultura. Entre essas diferenças está a divisão sexual do trabalho que é variável entre diferentes tipos de sociedades, mas que operam para hierarquizações de gênero. Para o autor, há momentos de desfeminização em campos hierárquicos na cozinha, que são determinados pela sociedade como campos masculinos, principalmente no que se refere a espaço público.

Além disso, e muito mais tarde, como nos sugere Annie Hubert (2006:3), especialmente nas sociedades onde as representações são dadas através

dos livros religiosos (os judeus, os muçulmanos e os cristãos), o comer aparece ligado ao amor materno e recusar a comida é sinônimo de recusar essa modalidade fundante de amor, um ato que exprime grande emoção. (HUBERT, 2006:3 apud DÓRIA, 2012, p.254)



Figura 18: Cozinha majoritariamente de homens em uma celebração religiosa. Fonte: Autoria própria, 2018.



Figura 19: Maimouna e a cozinha. Fonte: Autoria própria, 2018.

A foto acima diz muito sobre essa característica que trago em texto. Na imagem vemos uma mulher sentada em uma cadeira, esta mulher é Maimouna.

Maimouna está tomando conta de panelas e embora não seja possível enxergar explicitamente na imagem, ela está servindo *ceebu yapp*.

Voltando à foto de Maimouna, como dizia, nos eventos embora o trabalho dos homens na cozinha seja intenso, a presença das mulheres é significativa na produção pública da alimentação. Elas parecem ser como conselheiras, algumas vezes falando o que fazer, outras vezes, como já vi Absa fazer, regulando o tempero da comida ou dando seu toque final.

Esta foi uma imagem comum em campo, ao menos nas produções de comida em festas e celebrações religiosas. Muitos homens presentes na cozinha. Nos eventos públicos, Macodou era o *chef* em grande parte das vezes, mas havia sempre uma mulher a ser consultada e quando não havia, eu ouvia-o dizer: *minha mãe faz assim*.

No entanto, em um evento privado, um batizado, estavam duas mulheres na cozinha, sentadas em bancos de plástico, com as bacias de metal posicionadas no chão. Elas picavam ovos cozidos. Na sala havia muitos homens, convidados para o batismo, conversando e conhecendo o recém-nascido. Assim, posso inferir que no privado, a tradição da mulher na cozinha continua em casas onde há mulheres.

É nítido que a imigração de mulheres é muito menor que a de homens no contexto da migração senegalesa, neste sentido, há uma mescla de fatores sócio estruturais que é transmitido na cozinha e na apresentação dessa cozinha.

Portanto, voltando à pergunta que dá título a este subcapítulo, podemos considerar que a iniciação ao fogo que remete à cozinha, como nos traz Mané (2017), na migração sofre ações que tornam as temperaturas mornas, ainda que sejam nos momentos de evento público. Podemos pensar que no momento migratório é dessa forma que os homens senegaleses estão se apresentando em relação à cozinha e práticas culinárias, encarregando-se de tarefas que não são realizadas comumente no Senegal, mas que no momento da migração tornam-se necessárias. A tradição da iniciação ao conhecimento do fogo, por partes das mulheres, permanece e quando a cozinha esfria, é à sabedoria do fogo que os homens recorrem.

Aproveitando a parte da narrativa onde há a evocação da mãe e a questão da tradição dos costumes, trago um pouco do que consegui captar sobre a questão familiar nos fazeres dentro da cozinha e preparo das comidas nos eventos. Meu

trabalho de campo e conseqüentemente o afetamento (FAVRET-SAADA, 2005) que me causou, possibilitou com que o olhar sobre a dimensão familiar fosse despertado.

3.4. A comida da *djaboot*⁴⁶

Neste enredo, entre sabores e tradições as narrativas familiares apresentaram-se como um aspecto que se manifestava desde os detalhes de receitas específicas de cada família, até momentos em que as conexões eram acionadas. Conexões estas tanto simbólicas, em palavras, em saudosismos e manifestações da falta até através de dispositivos tecnológicos, como celulares.

Em relação a dimensão da conectividade principalmente através das telecomunicações, a pesquisa de Sargent (2007) mostra que estes tipos de relações diminuem o peso emocional da distância da família e ao mesmo tempo reforça as relações de dependência entre imigrantes e seus familiares.

Embora os modos de fazer da família marquem muito a cozinha senegalesa, não foi dentro das famílias onde pude desenvolver a maior parte do meu trabalho. Em primeiro lugar, se pararmos para pensar, a migração senegalesa ainda não é uma migração familiar. Embora as famílias exerçam grande influência na migração, desde o momento da decisão, até no dia-a-dia no país de acolhida, a migração senegalesa para o Brasil e para Porto Alegre, não pode ser considerada uma migração familiar, pois como já vimos, é uma migração caracterizada majoritariamente por “homens sozinhos”.

No caso senegalês as famílias e as esposas, em grande parte das vezes são dependentes do processo migratório dos maridos e filhos mais velhos. Neste sentido a lógica de trabalhar e orar, que é um preceito mouridista, se torna ainda mais relevante. Além de cumprir com a filosofia de desenvolvimento do Senegal a partir das raízes religiosas, há o compromisso com a família no país de origem e seu sustento.

A família e sobretudo a mãe quase sempre é evocada nas falas de Macodou. Um dia Macodou me contou sobre a primeira vez em que cozinhou, em sua vida. Não tive a oportunidade de gravar a história em áudio, então contarei com minhas

⁴⁶ Família, em *wolof*, *djaboot*.

palavras. Ele me narrou essa história mais de uma vez e das duas vezes começou da seguinte forma:

Você sabe qual foi a primeira vez que cozinhei? Foi uma yassa poulet! Segundo Macodou, um dia quando ainda era criança sua mãe adoeceu e não podia sair da cama, seu pai não estava em casa. Macodou como filho mais velho não poderia deixar sua mãe e irmãos com fome, então pegou um papel e uma caneta, anotou todos os ingredientes que seriam necessários para cozinhar uma yassa e as explicações de como preparar o prato e foi ao supermercado. Neste dia então foi a primeira vez que cozinhou e dessa forma, pôde alimentar sua mãe que estava doente, a si mesmo e seus irmãos, para que pudessem ir à escola. *Eu nunca me esqueço disso*, disse Macodou.

A comida que é trazida para a migração, seguindo essa lógica de pensamento, é a comida da *djaboot*, ou em português, comida da família. Grande parte das vezes que tive contato com a comida senegalesa em Porto Alegre, não posso afirmar que seja a comida senegalesa, mas sim a comida da família de Macodou, de Absa, de Fallou. Diversas vezes quando estava conversando com algum colega senegalês que não era o responsável pela cozinha e pelas receitas do dia e eu perguntava sobre a receita, ou sobre como fazer aquela comida, a resposta era: *essa é comida de Macodou, eu não faço assim, cada família tem seu jeito*.

Assim, o peso do pertencimento familiar está presente nos modos de fazer a culinária senegalesa na migração. Mesmo nos momentos em que teoricamente existe uma cozinha coletiva do país, principalmente quando se trata de eventos que buscam demonstrar coesão nacional, como no Festival de Arte e Cultura Senegalesa e comemoração da Independência do Senegal, as subjetividades e memórias familiares falam. Neste sentido, podemos considerar que as emoções também estão presentes no ato de cozinhar e comer, onde a saudade e lembrança de casa se manifestam.

Estas subjetividades e tradições não dizem respeito apenas aos modos de pensar e reproduzir as receitas, mas da mesma forma, nos modos de fazer a cozinha na migração e em momentos de comensalidade, como veremos no próximo subcapítulo.

3.5 Saberes, Sabores e Técnicas

O mundo da comida senegalesa tem sido uma deliciosa descoberta. Embora grande parte dos ingredientes sejam conhecidos e facilmente encontrados nos supermercados gaúchos e, sobretudo, no Mercado Público de Porto Alegre, o sabor resultante do saber culinário senegalês é incomparável. As tentativas, frustradas, diga-se de passagem, de reproduzir pratos e sabores não foram poucas. Existe uma sabedoria, uma técnica e um gosto na cozinha senegalesa que não é tão fácil de reproduzir.

O sabor do *yassa*, por exemplo, ou mesmo as texturas da cebola, são meticulosamente preparadas pelas mãos daqueles que cresceram em meio a sabedoria e tradição de uma cozinha que é feita e refeita lentamente e cuidadosamente. E embora eu classifique como uma cozinha lenta e cuidadosa, descobri em campo que o modo como descasco as cebolas *faz descascar cebola até no outro dia*, segundo Omar. Aprendi que com dois cortes laterais a casca da cebola sai mais facilmente e assim o tempo do processo de descascar diminui. Assim como aprendi que para cozinhar o cuscuz não preciso de uma cuscuzeira⁴⁷, mas apenas de uma panela e sacos plásticos, que em um improviso se torna uma panela que cozinha o cuscuz no vapor. E que esse cuscuz com uva passa e iogurte, o *thiacry*, se torna um dos alimentos mais saborosos que se pode experimentar, mesmo vindo de outra tradição alimentar, conforme relatos de brasileiros e minha própria experiência.

A pasta de amendoim e a carne vermelha, quando cozidos juntos e incorporados de uma forma que Macodou faz, se torna o que é conhecido como uma explosão de sabores na boca, tal a intensidade dos temperos. Como afirma Montanari (2013), a comida não é boa ou ruim por si só, nós somos ensinados a reconhecê-la de uma forma ou de outra. Para o autor, o principal órgão que determina o gosto não é a boca e sim o cérebro que é um órgão culturalmente determinado através de aprendizados e transmissões de critérios de valoração.

⁴⁷ Panela onde se cozinha a farinha do cuscuz.

Os gostos podem mudar conforme a época e lugar. Segundo Montanari (2013), o gosto é saber, porque também é avaliação do que é bom ou ruim⁴⁸. O gosto é uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento junto com as demais variáveis que são responsáveis pela definição de valores. Maciel (2001) afirma que as classificações sobre o que é comida, assim como sobre o que é forte, fraco, bom ou ruim são indicadas pela cultura e suas hierarquias culturalmente definidas.

Trazendo alguns sabores senegaleses temos, por exemplo, o *beignet* coco, que Macodou cozinhou no dia do evento de comemoração de Independência do Senegal, que trazia o sabor doce do coco e o contraste da noz moscada. Um pouco diferente do *beignet* já citado anteriormente, Macodou me disse que o *beignet* coco havia sido uma ideia sua. O coco ralado fresco foi refogado com óleo de soja e açúcar, depois ele acrescentou essência de baunilha e noz mocada. O coco ficou caramelizado com o açúcar. Macodou recheou massa de pastel com esse preparado. Segundo ele, esta receita já foi feita no Senegal, com a *pain chinois*.

Há ainda algumas bebidas, como o *jus de bissap* (suco de hibisco), suco de gengibre e o *mel*, onde junto coloca-se balas de menta.

Para o preparo do *mel*, por exemplo, ferve-se leite, depois adiciona-se leite condensado, açúcar e balas de menta. A temperatura faz com que as balas derretam e tomem o sabor da bebida. É uma bebida quente, doce e extremamente refrescante. Pude experimentá-la na visita de Cheikh Serigne Habib Sy⁴⁹ a Porto Alegre, visita essa que movimentou os esforços da comunidade senegalesa. O *Baay Faal* que preparava o *mel* começou a me contar que no Senegal é muito comum aquela bebida e que eu ia ver como era bom, mas que faltava o *Biskrem*⁵⁰. Pedi que me explicasse melhor, e ele disse que *mel* com *Biskrem* é a combinação perfeita para beber e comer em reuniões de amigos, e que se tivesse *Biskrem* ficaria perfeito.

⁴⁸ Em português, a palavra “saber” indica também a percepção do gosto: “as moquecas capixabas não sabem a coco”

⁴⁹ Um dos líderes religiosos da *tariqa Tijaniyyah*.

⁵⁰ *Biskrem* é uma marca de biscoito com recheio de chocolate, famoso no Senegal.



Figura 20: Preparando o Mel. Fonte: Autoria própria, 2019.



Figura 21: Esfriando o Mel. Fonte: Autoria própria, 2019.



Figura 22: *Jus de Bissap* sendo preparado por Moudou. Fonte: Autoria própria, 2018.

Pensando no gosto, devo dizer que um sabor muito característico presente nas comidas senegalesas é o da pimenta. A pimenta está presente em todos os pratos salgados. Nos eventos da Associação, eu via que o medo de apimentar muito

as comidas, conforme o gosto senegalês por pimenta, era comum. Omar me contou um pouco sobre quando cozinham nos eventos e a falta dos temperos “de casa”,

Geralmente quando a gente cozinha a gente vai evitar de colocar muita pimenta preta né, a pimenta vermelha pra evitar pra colocar, porque a gente come bastante desse tempero, mas também o tempero de legumes né, como a gente mistura é o que faz grande diferença porque Brasil geralmente as comidas são separada com os legumes, mas geralmente nosso comida colocamos junto com os legumes, então a diferença é isso, mais é tempero. Tempero de Senegal e aqui é bem diferente.

Já Macodou, ressalta as maiores diferenças que encontrou entre o gosto que descobriu no Brasil e o gosto que trouxe consigo de sua terra natal:

Maiores diferenças que tem entre comida senegalês e comida de Brasil é jeito que cozinhamos e ingredientes e aqui encontramos bastante ingrediente mas não tem todos. Outra coisa também, nós gostamos sempre colocar pimenta, pimenta preta e vermelho. Gostamos muito de pimenta e azeite⁵¹. Eu vi que brasileiro não gosta muito azeite, só um pouco na comida, mas nós colocamos bastante azeite.

Mor, enfatiza muito a questão do sabor e as dificuldades de adaptações iniciais aos temperos brasileiros:

Os ingredientes na verdade o problema maior é isso, ou seja, a dificuldade maior é isso encontrar os ingredientes que nós usamos lá no Senegal por aqui. Apesar de ter algumas coisas parecidos mas mais importantes ingredientes que a gente acha é muito essencial para dar aquele sabor, para ser comida típico não é encontrado por aqui, infelizmente. Alguns ingredientes tem sim, mas as ingredientes mais importante pra ser comida senegalês que costumamos de comer por lá não se encontra por aqui. Por exemplo tem um legume que é chamado djarude, não se encontra por aqui. Tem o tempero que é folhas de hibisco nova né, claro tem hibisco por aqui, mas as folhas não se encontra por aqui. Tem várias ingredientes que não se encontra por aqui. A diferença de comida senegalesa e comida brasileiro, é totalmente diferente né. As comidas senegaleses são muito mais saborosos, aliás quem costuma comer comida senegalesa vai ter dificuldade acostumar com comida brasileira eu reparo isso. Eu mesmo quando cheguei tive essa dificuldade de comer comida brasileiro, principalmente arroz com feijão, que não te dá aquele sabor. Por falta de ingredientes que nós utilizamos. A pimenta, comida senegalês geralmente é forte a pimenta, e aqui não, aqui é contrário. Comida senegalês tudo, tudo que nós comemos, nós se preocupamos mais com sabor, até às vezes mais do que com saúde, até salada que vocês usam aqui, quando a gente usamos salada lá comemos salada lá a gente tempera salada pra ser consumida. Então é isso, nos preocupamos mais com sabor.

Pensando no feijão, por exemplo, que na fala de Mor revela-se um ingrediente sem sabor, ou ao menos sem o sabor que ele costuma classificar como

⁵¹ O azeite a que Macodou se refere é o óleo de soja, comumente chamado de azeite no Rio Grande do Sul, aonde azeite e óleo chegaram a ser sinônimos.

bom, acredito que costumeiramente se deduz que o feijão bem temperado é aquele com a presença da proteína animal, como linguiças defumadas e calabresas. Ou ainda temos a imagem da feijoada, que traz pedaços de porco em seu caldo. Pensando nos hábitos alimentares de Mor, imagino que ele nunca tenha experimentado este feijão que classificamos como temperado, ou saboroso, em decorrência das suas interdições alimentares devido a religião muçulmana⁵². Mas dizer que o feijão temperado com linguiças de porco é saboroso, também passa pela questão do gosto.

Como podemos ver, o gosto dos interlocutores foi construído em cima de sabores apimentados, com muito tempero e gordura. Embora sintam falta de alguns sabores, devido à indisponibilidade de produtos nos mercados brasileiros, tentam manter a construção dos paladares senegaleses na culinária praticada em Porto Alegre. Embora não haja as folhas de hibisco frescas, como encontradas no Senegal, usam flores secas de hibisco vendidas em pacotes, no Mercado Público. O *mafê* que é cozido com pasta de amendoim feita da farinha de amendoim moída no pilão nos momentos mais tradicionais, é substituído por pasta de amendoim industrializada. Os temperos, como o *Netétou*⁵³, por exemplo, que é muito usado na culinária senegalesa para garantir o sabor considerado bom, mas que não é encontrado no Brasil, embora não tenha uma substituição é comumente lembrado. O gosto pela pimenta, ao menos nos eventos, é um pouco ponderado, tentando fazer com que os sabores sejam agradáveis para os convidados.

As falas revelam certo estranhamento em relação a sabores e gostos. Acredito que as construções desses sabores se dão também pelo tempo de preparo do alimento. Conheci uma pesquisadora, Maria do Carmo⁵⁴, doutoranda em Ciências Sociais da PUC, que tem como objeto de pesquisa a religião dos senegaleses. Quando estávamos trocando experiências e impressões sobre nossos campos de investigação, começamos a refletir em como as ações dos senegaleses são exercidas no tempo da religião. Essa conversa fez eu me atentar sobre o caráter

⁵² Tratarei do assunto no próximo capítulo.

⁵³ Um condimento tradicional da África Ocidental, que também é conhecido como *soumbala* em Guiné, *dadawa* no Mali, e *iru* na Nigéria.

⁵⁴ GONÇALVES, Maria do Carmo dos Santos. Participação feminina nos fluxos migratórios de senegaleses para o Rio Grande do Sul. In: TEDESCO, João Carlos, KLEIDERMACHER, Gisele. **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares**. Porto Alegre, EST edições, 2017.

contemplativo do islamismo sufista. Percebi então que as técnicas da cozinha dos senegaleses passam também pela dimensão do tempo contemplativo religioso.

Assim como os gostos, as técnicas corporais na cozinha e maneiras de preparar e comer o alimento não são destituídas de significados. Assim, trago a questão das técnicas corporais para que possamos continuar a reflexão.

3.5.1. As técnicas corporais

As técnicas corporais envolvidas nos processos culinários e de alimentação dizem respeito a dinâmicas as quais envolvem o corpo exercendo ações sobre utensílios ou diretamente aos alimentos. Como nos traz o clássico estudos sobre as noções de técnicas do corpo de Mauss (2003), as técnicas ou atitudes do corpo são influenciadas pelo contexto em que os indivíduos estão inseridos e possui alguns determinantes, como idade, sexo e classe social. Neste sentido, o corpo seria então o primeiro e mais natural instrumento humano (LE BRETON, 2006). Para o autor, o uso corporal do ser humano depende de um conjunto de sistemas simbólicos, que nascem e se propagam a partir do corpo produzindo significações que são fundamentais a existências individuais e coletivas. O corpo é o eixo que relaciona mundo, lugar e tempo e onde a existência toma forma por meio da fisionomia de um ator. Através do corpo, o homem apropria-se da substância de sua vida traduzindo-a para os outros, servindo-se dos sistemas simbólicos que compartilha com os membros da comunidade (LE BRETON, 2006).



Figura 23: O “fazer” da cozinha no chão em um dia festa. Fonte: Autoria própria, 2018

Le Breton (2006, p.43) afirma que, “uma técnica corporal atinge seu melhor nível quando se torna uma somatória de reflexos e se impõe imediatamente ao ator sem esforço de adaptação ou de preparação de sua parte”. Estes gestos executados, no entanto, segundo o autor, nunca são destituídos de significados, por mais técnica que envolva. Para Mauss (2003), as técnicas corporais estariam envolvidas por um *habitus* que varia conforme a sociedade e que age principalmente em memórias e ações conjuntas, dessa forma então há a importância do olhar sobre dimensões que alcancem as técnicas do corpo em conjunto e individuais.

Observei que muitos dos processos dentro da cozinha feita pelos senegaleses são realizados no chão. Macodou me explicou por que existe esse hábito de colocar as bacias e panelas no chão e o porquê de o chão estar tão presente nos modos de fazer da cozinha senegalesa:

Acostumamos a fazer isso porque antes não tinha mesa, para nós comer é sempre no chão. As crianças que vão comer junto, vai ajudar para comer e é mais fácil para dividir. Isso é tradição, nunca vamos deixar. Isso ensina a criança o que fazer da vida dela.

Macodou me explicou que na casa de sua mãe, no Senegal, existem três salões. No primeiro salão sua mãe colocou um tapete no chão, para almoçarem ou jantarem todos juntos. No segundo salão há uma mesa, para quando querem dar um jantar, ou querem comer na mesa e o terceiro salão é para quando alguém da

família tem muitas visitas, ou para quando não cabem muitas pessoas nos outros salões. Este terceiro salão é como um salão de festas.

Na comemoração da Independência do Senegal, que aconteceu em Porto Alegre, no Origami.Co em 05 de abril de 2018, Macodou estava à procura de um lugar para poder cozinhar. Ofereci minha casa, caso não encontrassem nenhum lugar mais amplo para o preparo dos pratos para a comemoração, pois a minha cozinha era pequena e nesse tempo já sabia que uma cozinha ampla é importante para os senegaleses cozinhareem, pois, o uso do chão faz parte das técnicas.

Como não encontramos outro lugar para cozinhar, a minha casa tornou-se a cozinha do evento de comemoração da independência do Senegal. Enquanto eu picava batatas e cenouras para a *fataya*, aproveitava também para tirar fotos daquela cozinha que já não era mais a que eu estava acostumada a ver todos os dias. Embora eu não tivesse as bacias de metal em minha casa, Macodou deu a função das bacias aos potes de plástico que eu tinha. As imagens abaixo mostram um pouco de como Macodou adaptou as faltas de panelas grandes na minha casa e adaptou os potes com função das bacias.



Figura 24: Que cozinha é essa? Fonte: Autoria própria, 2018.



Figura 25: Que panela é essa? Fonte: Autoria própria, 2018.



Figura 26: Preparos e mais preparos. Fonte: Autoria própria, 2018.

Embora os potes plásticos tenham sido adaptados conforme o uso que se dá para as bacias de metal, o utensílio não é apenas um instrumento a mais para a cozinha. "Fazer a cozinha" no chão está totalmente relacionada a esta bacia e os seus usos. Dessa forma, trarei então algumas reflexões sobre a bacia de metal e sua simbologia dentro do mundo senegalês.

3.5.2. *As bacias de metal e o comer junto*

As bacias são elementos presentes em todo o tempo na cozinha senegalesa, desde o preparo dos alimentos ao momento das refeições. Basicamente as bacias servem para limpar, conservar, servir e se alimentar. Dentro do meu campo de observação, foi possível notar que essas bacias eram utilizadas não apenas dentro da cozinha, ou para servir a comida, mas os senegaleses as utilizavam para comer. No entanto, a bacia tem também seu significado subjetivo.



Figura 27: Bacias com comida dispostas no chão em dia de celebração religiosa. Fonte: Autoria própria, 2018.

Através de Macodou compreendi que as bacias na verdade são instrumentos essenciais para a cozinha e a vida das famílias senegalesas.

Quando estamos comendo na mesa estamos todos juntos. Se você colocar os filhos para comer em pratos, aquele momento que era para ser junto fica dividido. Então a mãe coloca a comida na bacia porque aprendemos que nada é de uma pessoa só



Figura 28: Os vários usos da bacia de metal. Fonte: Autoria própria, 2017 e 2018.

Não é comum que comam sozinhos, a comida é quase sempre compartilhada e a comensalidade senegalesa não é apenas comer junto, mas é a partilha do alimento que se dá nesta bacia. Para Ishigue (1987), “una comida tomada a solas pierde casi todo su sabor, aun cuando se trate del manjar más exquisito. Para que podamos apreciarla, es necesaria alguna compañía. ” (Ishigue, 1987 p.18). O autor afirma ainda que,

Reunirse durante las comidas fortalece al grupo y contribuye sin duda a su cohesión. Es también un medio de comunicación que permite a sus integrantes expresar su identidad dentro de él. Compartir una comida es también compartir sensaciones y esta es la razón de que en numerosas

sociedades los ritos suelen ir acompañados de festines y se prestan para establecer lazos entre las personas y para estrecharlos. (Ishigue, 1987, p. 18)

Como nos traz Montanari (2013) a ação de comer junto é algo típico do ser humano, embora não seja exclusivo da espécie. Comer juntos inclui movimentos que unidos a outros assumem um valor comunicativo, onde o convívio traduz em sentido os gestos que são feitos enquanto se come. Para os senegaleses, a comida deve ser comida com a mão direita e os dedos não podem ser encostados na boca, a mão esquerda não deve ser usada, uma vez que é utilizada para outras coisas que se dão na lógica da impureza, conforme os preceitos do islamismo. Isso não quer dizer que não utilizem talheres em momentos que sentem a necessidade.



Figura 29: O universo da bacia de metal. Fonte: Autoria própria, 2018.

As bacias fazem parte das técnicas corporais, da transmissão das tradições dos modos de comer para as crianças e são possibilitadoras de uma comensalidade muito próxima pela partilha não só do alimento, mas também do recipiente onde a comida está. Comer com as mãos pode parecer menos civilizado (ELIAS, 1994) para algumas sociedades, porém, para o grupo, trata-se de vivenciar uma proximidade com a comida e com os outros que a partilham.

Para Montanari (2013), outra questão essencial em comer junto é o ato de partilhar a comida, “a atribuição de um pedaço em vez de outro nunca é casual” (Montanari, 2013, p.163). A partilha ainda segundo o historiador, reproduz relações de poder e prestígio em um grupo. A primeira vez em que comi junto com alguns interlocutores, em uma das celebrações do *Magal* Touba, pude ter a experiência da

comida compartilhada, o que na minha interpretação foi um exercício de acolhimento e diferenciação, ao mesmo tempo.

Eu estava na cozinha do evento e na época ainda não era uma ajudante. Aminata⁵⁵ me perguntou se eu estava com fome e eu respondi que não, mas que gostaria de comer uma batata frita. Aminata então pegou uma bacia e colocou muitas batatas com carne e chamou mais três rapazes senegaleses que também estavam na cozinha. Fui colocada em uma cadeira, com a bacia a minha frente e estes três rapazes começaram a comer e partilhar sua comida comigo. Eles me explicavam que aquele dia era dia de caridade. Na época já estava reduzindo muito meu consumo de carne e por isso priorizava as batatas fritas. Um deles, Dawda⁵⁶, reparando que eu estava comendo apenas as batatas, separava para mim alguns pedaços de carne e dizia: *come, pode comer*.

Se a bacia é um elemento agregador, ousou afirmar que este utensílio é a personificação do *cum-vivere* que Montanari traz em seu livro “Comida como cultura”. A bacia também é um canal de *barak*, afinal, se pensarmos a partir da lógica da *teranga*, quanto mais pessoas um senegalês convida para comer ao redor de sua bacia, mais abençoada com a fartura de alimentos aquela bacia será. A respeito disso, Macodou me contou que sua mãe sempre cozinha uma quantidade a mais de comida para a família e separa uma porção em outro recipiente, pois existe a possibilidade de chegar alguém com fome e ela precisa dividir.

Neste momento então, entrarei no tema que concerne ao simbolismo da religiosidade no comer para pensarmos em como a religião muçulmana se relaciona com os hábitos alimentares senegaleses. Através da narrativa do *Magal* Touba, veremos como uma festa emblemática que mescla religião e política demonstra força através do serviço que inclui alimentar o outro.

⁵⁵ Nome fictício.

⁵⁶ Nome fictício.

4 A RELIGIOSIDADE NO QUE SE COME

Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras (Bessis, 1995)

Para Contreras (2007), a alimentação está pautada em crenças e valores em todas as culturas, onde a alimentação pode ser aceita ou recusada em diferentes situações. Em todas as sociedades os comportamentos alimentares estão marcados por normas de juízos morais e de valor e a religiosidade se configura como uma dessas normas (FISCHLER, 1995), estabelecendo prescrições e proibições alimentares em diferentes religiões. Segundo Contreras (2007) as prescrições ou proibições alimentares funcionam como ferramentas que determinam desde concepções do que é bom para o corpo, ou para santificação da alma, até para definir um grupo social e se diferenciar de outro. Essas diversas proibições alimentares ajudam a delimitar as comunidades e suas diferentes visões.

Os referenciais de identidade senegaleses giram em torno da prática do islamismo sufista mouride, o que influencia diretamente em seus hábitos alimentares não apenas no que concerne aos tabus religiosos de seu sistema alimentar, mas do mesmo modo, na questão da comensalidade, do jejum, de calendários festivos e na prática da *teranga*.

Na observação entre senegaleses em Porto Alegre, podemos considerar que o alimento físico, palpável e que está munido de manifestações culturais, muitas vezes é substituído por “alimentos da alma”, guiados por oração e jejum, dedicados para a santificação do corpo e da mente. Neste sentido, estudar o que alimenta é também olhar para os momentos de abstenção do que comumente chamamos de comida, para pensarmos as significações de tabus alimentares e momentos de jejum.

A lei do Alcorão distingue alimentos *hallal*, permitidos, dos *haram*, proibidos. As principais proibições dentro do islamismo são em relação a carne de porco, tanto a carne, como a gordura. As noções de puro e impuro permeiam a relação com o alimento e se comportam da mesma forma que as abominações do Levítico⁵⁷, trazidos por Douglas (1966). Segundo a autora, animais com aspecto ambíguo seriam proibidos em função de sua característica “diferente”, por exemplo: peixe sem escamas e aves que não voam. No entanto, o livro que guia os senegaleses é o

⁵⁷ O livro de Levítico é o terceiro livro bíblico hebraico e do Antigo Testamento da Bíblia cristã.

Alcorão e nele temos passagens que deixam bem claras a restrição a carne de porco e ao álcool: “Ele só vos vedou a carniça, o sangue, a carne de suíno e tudo o que for sacrificado sob invocação de outro nome que não seja de Deus” (ALCORÃO, 2:173)⁵⁸, já em relação ao álcool, temos:

Ó vós que credes! As bebidas inebriantes, os jogos de azar, a dedicação às pedras e as adivinhações com setas, são manobras abomináveis de Satanás. Evitai-os, pois, para que prospereis. Satanás só ambiciona infundir-vos a inimizade e o rancor, mediante as bebidas inebriantes e os jogos de azar, bem como afastar-vos da recordação de Deus e da oração. Não vos abstereis, diante disso? (ALCORÃO, 5:90-91)

Em Douglas (1966), podemos compreender que os preceitos religiosos em relação aos alimentos são considerados eficazes para aqueles que os seguem e capazes de trazer tanto prosperidade quanto perigo para os crentes. Já Soler (1998) afirma que os critérios que são escolhidos para distinguir os animais puros dos impuros na religião judaica, no livro Levítico, dizem respeito aos seus órgãos de locomoção. Ter o casco fendido, partido em duas unhas e ruminar são critérios de inclusão ou exclusão de animais da alimentação do crente. O porco, como nos traz tanto Soler (1998) quanto Douglas (1966) é um animal com a pata fendida, porém não ruma, não se conformando então aos elementos de pureza que condenam todo o tipo de ambiguidade.

Os animais que não são sacrificados de modo *halla* também são proibidos. Este sacrifício consiste na degola do animal em sentido a Meca⁵⁹ e deve ser feita por um muçulmano, pois de outra forma a carne não será comestível. Das vezes em que estive presente na compra de alimentos, com Macodou, não era mencionada essa questão no momento da aquisição das carnes, mas como veremos adiante, o *Magal Toubá* é uma celebração onde se prioriza o rito de sacrifício do animal.

Neste sentido, como os alimentos ou as abstenções alimentares podem ser significativos para a santificação de almas e corpos? De que modo operam nos modos de vida e na compreensão do que é o alimento e para que serve? Assim, visitar as práticas religiosas no caso desta dissertação se torna também imprescindível, uma vez que, pensar a comunidade senegalesa *Wolof* que se

⁵⁸ Passagens retiradas de <https://www.islamreligion.com/pt/articles/2513/por-que-o-consumo-de-porco-e-proibido-no-islam-parte-1-de-2/>, acesso em 30 de janeiro de 2018.

⁵⁹ Cidade sagrada para os muçulmanos.

encontra em Porto Alegre é pensar o mouridismo e suas manifestações, sendo a dimensão alimentar apenas um dos fatores os quais sustentam corpo físico e santificado.

Neste capítulo trarei algumas pontuações sobre o Ramadã, fase de pertencimento islâmico e a narrativa sobre o *Magal* de Touba, a mais importante festa para os muçulmanos mourides. Foram escolhidos estes dois momentos para a narrativa porque o Ramadã é um caso claro em que os senegaleses se alinham com o islamismo mundial e praticam uma abstinência voluntária do alimento e o *Magal* é uma festa específica do islamismo mouride, onde há fartura de alimentos e o compromisso com a caridade através da alimentação do próximo. O *Tabaski*⁶⁰ que é também uma celebração de tradição islâmica não faz parte deste capítulo, pois não tive a oportunidade de participar deste momento em meu trabalho de campo.

4.1. Ramadã

Como nos traz Ferreira (2006), o período do jejum caracteriza-se por ser um momento limiar⁶¹, onde é restaurado o mito da revelação do Alcorão que se integra a experiências que transformam o cotidiano. Na religião islâmica, anualmente é praticado o jejum no mês de Ramadã, que é determinado pelo calendário lunar. Mas também há outros momentos em que o jejum é praticado. Tanto Mor, quanto Macodou me contaram que às vezes fazem jejum fora do Ramadã, para ficarem mais perto de Deus e ter um momento de reflexão.

O Ramadã acontece no nono mês do calendário lunar, e como afirma Ferreira (2006), o momento do Ramadã funciona como um estado de purificação e fortalecimento da fé para aqueles que o praticam. O Ramadã deve ser praticado por todo muçulmano que já alcançou a puberdade e tenha boa saúde, as mulheres em caso de gestação, lactação e períodos menstruais estão isentas do jejum, mas devem repor o período até o mês Ramadã do ano próximo.

⁶⁰ A cerimônia do *Tabaski* consiste na Festa do Sacrifício, de origem islâmica. Para ler mais: BRISEBARRE, Anne-Marie; KUCZYNSKI, Liliane. **La Tabaski au Sénégal: une fête musulmane em milieu urbain**. KARTHALA Editions, 2009.

⁶¹ A autora trabalha com a noção de limiaridade do antropólogo britânico Victor Turner.

Como explica Contreras (2007), durante o período do Ramadã, que dura em média um mês, deve-se fazer um jejum chamado *sawm*⁶², de manhã até a noite. Toda comida, bebida e relação sexual deve ser excluída. A última noite do Ramadã é chamada de *Layat al-Qadr*⁶³ ou noite do destino. Perguntei para Omar, qual o sentido do Ramadã para ele:

O Ramadã é um mês sagrado, um mês que é regra da islã pelo que eu saiba mesmo é tentar aprender fome para se lembrar das pessoas que já tem a dificuldade de comer, então com isso posso aprender o duro de ficar com fome pra quando uma pessoa te pedir uma comida, daí tú ajuda ele. Segundo, pra aprender também por exemplo pecado no mês Ramadã. Como é um mês sagrado é proibido de fazer pecado. Lembra quando a pessoa faz pecado durante o ano, pode aprender no mês Ramadã para perdoar também. Pedir um perdoar de Deus né? Para pecado que já passaram no seu ano, daí pode pedir o perdão de Deus né, no momento Ramadã. Então é um mês que pode ser bastante perdoado. Eu me sinto bem, é confortável o momento de Ramadã, um momento que me lembra bastante Allah né? É Deus. Um mês que me lembra bastante também de aprender as coisas que eu não aprendi antes, no passado, cada vez mais, um momento que eu gosto sempre de estar. Porque eu faz jejum fora de Ramadã também, mas com o Ramadã o momento é mais sagrado né, daí é um momento que eu gosto mais de auxiliar as pessoas, mesmo se eu não tenho mais eu gosto de ajudar as pessoas que tem necessidade pra abrir seu coração também, aprender também de orar toda hora né

O sentido do Ramadã, do seu jejum e a fala de Omar me fizeram pensar na questão sacrificial relacionada a privação do alimento. Neste sentido Mauss (2005), nos revela a função social do sacrifício religioso e assim posso considerar neste momento o próprio corpo como instrumento de sacrifício, onde a privação do alimento possibilita o contato com o divino. Como podemos ver em Mauss (2005), o corpo do fiel através de atos e ritos é o que dá o significado ao sacrifício, num movimento de conexão entre sagrado e profano, em um contrato selado com Deus.

Quando no seminário “O saber do Sabor”⁶⁴, o *chef* senegalês Mamadou Sene salientou que o suco de gengibre se torna essencial para a hidratação dos praticantes do Ramadã no Senegal e de como o suco tem um papel importante para as refeições pós jejum. Neste caso, poderíamos considerar que o suco de gengibre tem uma função dentro do sacrifício do jejum praticado por senegaleses?

⁶² Nome atribuído ao jejum no mês Ramadã.

⁶³ Celebração da revelação do Alcorão ao profeta Muhammad.

⁶⁴ Evento realizado pelo NEICA – Núcleo de Estudos Interdisciplinares em Cultura e Alimentação, do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social/UFRGS e do Museu da UFRGS, nos dias 20 e 21 de novembro de 2017, na UFRGS.

Se pensarmos sob a ótica de Mauss (2005), que considera que no ato sacrificial cada elemento tem seu papel, podemos considerar que o suco de gengibre opera na função de auxiliar a manutenção sacrificial do corpo. Pode considerar que o suco de gengibre é uma bebida que faz parte dos hábitos alimentares senegaleses e que traz consigo um símbolo de concepção religiosa do que faz bem para o corpo. Neste sentido, uma bebida tradicional do Senegal torna-se importante elemento de um episódio em que se busca purificação. O rito é o mesmo praticado por muçulmanos no mundo todo, as formas de manutenção dos corpos sacrificiais através da alimentação são feitas a seu próprio modo.

O caráter da caridade sobre a reflexão da fome do próximo, na fala de Omar, traz um discurso que se alinha ao islamismo de forma mais ampla, mas também à prática da *teranga* que por tradição auxilia os senegaleses a pensar na fome do outro.

Para isto, acredito que o *Magal Touba* faz muito bem a marcação sobre as práticas de caridade dos senegaleses. Práticas estas que foram narradas durante os dois últimos capítulos desta dissertação e circundam, sobretudo, a partilha do alimento. Com o relato a seguir veremos que a festa do *Magal Touba* é um grande momento onde a *jëf* dos *Baay Faal* se apresenta constantemente através da alimentação e da performance religiosa, fazendo-se conhecer um pouco mais da *teranga* e do islamismo mouride.

4.2. Magal de Touba

Como afirma Ferreira (2006), nas festas de contexto religioso, mais especificamente do islamismo, é onde aprendemos sobre os ritos, mas sobretudo sobre os mitos e outras questões como tempo e espaço, sociabilidade, conflitos e rearranjos de um grupo.

O *Grand Magal* de Touba, ou a Grande Festa de Touba se configura como a maior comemoração e peregrinação no Senegal. Nesta data rememora-se a partida de Cheik Ahmadou Bamba, popularmente chamado de *Serigne Touba* (O senhor de Touba), para o exílio ao Gabão, em Mayombe, de 1895 a 1902.

Como nos apresenta Romero (2017), Cheik Ahmadou Bamba Mbacké foi um marabú muito importante no Senegal e para a etnia *Wolof*. Bamba nasceu na cidade

de Mbacké-Baol, em 1853 e sua morte, em 1927 foi em Diourbel, que se localiza ao sul do país.

Através da memória histórica, Ahmadou Bamba se configura na atualidade como o principal guia religioso de africanos senegaleses muçulmanos, pertencentes à irmandade Mouridiyya, em diáspora. Na concepção desses sujeitos, o Cheikh Bamba os orienta e protege dos males do mundo; Serigne Touba, como é comumente nomeado o Cheikh, tem baraka, ou seja, “uma concepção da maneira como o divino chega ao mundo” (Geertz, 2004, p. 55). Considerado o fundador da mouridiyya, o Cheikh Bamba é uma personagem chave para se entender a conformação de um ethos de um islã sufi. (ROMERO, 2017, p.276)

A partida de Cheikh Ahmadou Bamba e seu posterior retorno são considerados momentos milagrosos dentro da história dos senegaleses mourides, devido às perseguições que o líder sofreu dos poderes coloniais. Assim, como explica Romero (2017), Ahmadou Bamba criou conexões com a ordem colonial francesa e se ergueu como resistência a partir de negociações e alianças entre poderes coloniais e locais, tanto antes de seu exílio, quanto no seu retorno. Dessa forma, para a autora, o mouridismo se apresenta com uma relevância interpretativa que se deriva das relações construídas entre o islamismo e o colonialismo, como fenômenos sociais e que proporcionam chaves analíticas que cooperam para a compreensão de movimentos migratórios através do viés religioso.

Durante a segunda metade do século XIX, o Senegal, como grande parte dos países da África Ocidental, esteve sob dominação colonial. Após a conquista dos reinos e o comprometimento do sistema econômico e social, as forças colonizadoras trilharam uma luta contra o islã, que se apresentava como obstáculo para sua tática de dominação. Foi neste contexto que Cheikh Ahmadou Bamba surgiu com a missão de salvaguardar os direitos dos senegaleses de manifestar sua religiosidade.

Neste sentido, como uma resposta política, o islã aparece conforme uma ideologia de liberdade para os grupos camponeses, onde as comunidades religiosas, munidas da doutrina da igualdade perante as linhagens da hierarquia *Wolof* e diante do imperialismo francês, foram os lugares de contestação durante a segunda metade do século XIX (MORENO MAESTRO, 2005). Dessa forma então, Cheikh Ahmadou Bamba é considerado tão importante ao mouridismo quanto o profeta Muhammad. Os descendentes de Bamba exercem o papel das grandes autoridades e lideranças religiosas no Senegal.

Nesse memorável 5 de setembro, O Cheikh Bamba acionou a potencialidade da sua fé no islã para responder às imposições das

autoridades coloniais. Na sala do governador, ele recitou duas suras do Alcorão invocando a presença, o poder e a proteção de Allah. A força assertiva da resistência pacífica, o exílio forçado e o retorno triunfal do marabout ao Senegal norteiam as representações sociais dos imigrantes senegaleses mourides, que vivenciam a experiência da diáspora no mundo contemporâneo, na virada do século XX, dentro e fora do continente africano. (ROMERO, 2017.p 278)

4.2.1. *Magal Touba em Porto Alegre: o encontro com a teranga*

Toda a celebração do *Magal* de Touba em Porto Alegre é pensada e financiada pela própria Associação, através de doações dos seus membros. Participei da celebração denominada de *Magal* de Touba nos anos de 2017 e 2018. No entanto, em 2017 como expectadora e acompanhada de minha orientadora e em 2018 como expectadora e ajudante na cozinha.

As visões sobre esta festa em ambos os anos foram totalmente diferentes e, por isso, acredito que a narrativa do ano de 2017 conferiu um olhar para a celebração que me permitiu compreender questões estruturais da sociedade senegalesa e de como sua religião é regida por práticas particulares do islamismo que foi construído com Cheikh Ahmadou Bamba. O *Magal* Touba me fez compreender a migração senegalesa além do aspecto laboral, mas do mesmo modo, com uma faceta de peregrinação religiosa.

No ano de 2017 a comemoração do Grande *Magal* de Touba, em Porto Alegre, ocorreu no dia 08 de novembro, de acordo com a comemoração mundial. Esta data é guiada pelo 18º dia de Safar, do calendário lunar. No Senegal, milhões de pessoas se reúnem na cidade de Touba, fundada pelo próprio Cheikh Ahmadou Bamba, onde ele foi enterrado em sua morte, no ano de 1927. Segundo Moreno Maestro (2005), o objetivo da fundação de Touba veio com propósito de encontrar prosperidade e ser um lugar de retorno por excelência.

No ano de 2017, em Porto Alegre, as festividades iniciaram com uma concentração para a caminhada até o local da celebração, um ginásio chamado Soccer Associados. No Largo Glênio Peres, em frente ao famoso Mercado Público, mesmo em um dia chuvoso, homens senegaleses estavam presentes com seus

cânticos da *Khassida*⁶⁵, orações e distribuindo café Touba e *croissants* a todas as pessoas que passavam pelo local. Conta-se que o café Touba foi introduzido no Senegal pelo próprio Cheikh Ahmadou e é temperado com cravos e pimenta da Guiné.

A presença dos senegaleses no Largo Glênio Peres tinha tanto destaque, que em torno se reuniam fotógrafos, jornalistas e muitas pessoas curiosas, a fim de compreender a que se destinava àquela ação. Mais tarde, naquele mesmo dia, o *Magal* de Touba estava televisionado nos principais jornais de Porto Alegre.



Figura 30: Café Touba no centro de Porto Alegre. Fonte: Leonardo Savaris, 2017.



Figura 31: Cânticos da *Khassida* no Largo Glênio Peres. Fonte: Autoria própria, 2017.

65 “Poemas escritos em árabe, denominados *Khassidas*, integram o conjunto do que há de mais significativo para os mourides, que, em suas práticas religiosas, os vocalizam em cantos. A prática desses cantos expressa especiais técnicas vocais de modulação de timbres, que suscitam na audiência reações emocionais que envolvem a corporeidade, constituindo uma performance coletiva.” (ROSSA, 2017, p.298)



Figura 32: Lamine e as palavras de *Serigne* Touba. Fonte: Autoria própria, 2017.

Após o tempo de concentração, no qual buscava-se além da distribuição de comida, divulgar o *Magal*, seguiu-se uma caminhada pela avenida Farrapos, como um símbolo de peregrinação até o local do evento. Gana Ndiaye⁶⁶, antropólogo senegalês, que tive a oportunidade de conhecer na XIII Reunião de Antropologia do Mercosul (RAM)⁶⁷, me explicou que a caminhada que foi feita é um momento de performance identitária religiosa, uma vez que esta caminhada não é feita em Touba. A caminhada corresponde a uma tradição reinventada no país de migração, como uma forma de disseminação dos costumes religiosos e reafirmação de sua identidade.

Como nos traz Imilan (2015), a produção pública de alimentos por migrantes, ancorada a uma concepção de identidade nacional, resulta em um fenômeno de várias dimensões, dentre elas, a transformação de paisagens urbanas, que perpassam por reconhecimento e renovação de uma narrativa de identidade nacional que é ressignificada e reapropriada através da experiência migratória. É interessante pensar em como a narrativa na migração senegalesa em Porto Alegre tem justamente este caráter quando se trata da religião, quando muitas vezes os

⁶⁶ NDIAYE, G. Looking at Senegalese Migrations in Brazil through the Lens of Superdiversity. 2014.

⁶⁷ Evento realizado na UFRGS, Campus Central, de 22 a 25 de julho de 2019.

imigrantes se identificam simplesmente como muçulmanos⁶⁸, sem as especificações das *tariqas*.



Figura 33: Caminhada simbólica. Fonte: Associação dos senegaleses de Porto Alegre, 2017.

Desde o Largo Glênio Peres, até o destino, as ruas foram tomadas não apenas pelos integrantes da caminhada, mas por aquelas pessoas que num tom curioso batiam palmas, acenavam e observavam uma manifestação de performance religiosa, que se dava através de gestos, cantos e distribuição de alimentos por todo o trajeto. No percurso, os *Baay Faal* que serviam a comida aproveitavam para explicar um pouco sobre o que representava o *Magal* e para chamar as pessoas para a comemoração. Principalmente pessoas em situação de rua se juntavam à caminhada e aceitavam os alimentos distribuídos.

Após a caminhada, o local do evento remontava a uma grande mesquita, com tapetes distribuídos pelo ginásio e cadeiras para o público, separando homens e mulheres. Havia também espaço de mesas para o almoço, cozinha e banheiros. O palco, como podemos ver na imagem abaixo, servia para guiar os participantes em orações e cânticos, além de abrigar falas de representantes da sociedade porto alegreense, como na época, a suplente vereadora, Reginete Bispo⁶⁹.

⁶⁸ Segundo os interlocutores.

⁶⁹ Reginete Bispo é coordenadora do Instituto Akanni, uma organização de mulheres negras de promoção dos Direitos Humanos.



Figura 34: O *Magal* de Touba. Fonte: Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, 2017.



Figura 35: Tempo de oração. Fonte: Maria Eunice de Souza Maciel, 2017.

O *Magal* de Touba se apresenta como uma celebração em memória dos feitos de Cheikh Ahmadou Bamba e logo, em prol do serviço, onde a necessidade de alimentar e servir os convidados são um carro-chefe da festa. Foram oferecidos gratuitamente tanto para os convidados do *Magal*, quanto para aqueles que passavam na rua e trabalhadores do entorno, desde o café da manhã até o jantar. O local da festa era localizado na Avenida Farrapos, que abriga muitas pessoas em situação de rua e usuários de drogas, sendo um local tido como perigoso na capital gaúcha.

A preocupação dos senegaleses em alimentar as pessoas era emblemática e a pergunta *já comeu?* nos acompanhou por todo o evento. Estar sentada em uma mesa com pratos vazios mesmo após já ter almoçado era algo que inquietava muitos dos senegaleses ali presentes. Após um tempo de pesquisa descobri que a

preocupação da pergunta a todo tempo era devido ao “dever com a caridade” e porque ninguém pode sentir fome estando em uma casa de *Serigne Touba*⁷⁰.

As mesas eram representativas, não apenas por demonstrar o acolhimento de muitos segmentos da sociedade, mas, sobretudo porque essas pessoas eram alocadas nas mesmas mesas, ou próximas. Me recorde de ver pessoas que possuíam cargos políticos, por exemplo, sentadas junto com pessoas consideradas de camadas sociais mais baixas, ou mesmo pessoas em situação de rua. Abaixo podemos ver uma imagem dos trabalhadores do Departamento Municipal de Limpeza Urbana de Porto Alegre (DMLU), comendo à mesa no *Magal*.



Figura 36: Funcionários da DMLU almoçando no Magal. Fonte: Associação dos senegaleses de Porto Alegre, 2017.

Como afirma Montanari (2013), que vê a mesa como uma metáfora para a vida, quando fazemos um convite para dividir uma refeição não convidamos as pessoas simplesmente para comer e beber, mas sim para comer e beber juntos, onde a linguagem da comida comunica e assimila os gestos que fazem sentido quando se come. Rodrigues (2012), em sua pesquisa sobre alimentação e hospitalidade, nos transporta para a importância da simbologia de um banquete e a interação entre seus participantes,

Dentro de seus múltiplos papéis, o banquete pode ser destacado através da forte função social que exerce nas primeiras civilizações, proporcionando integração entre os indivíduos. O que funda a refeição ou banquete é a comensalidade entre seus participantes, que remete a uma das expressões

⁷⁰ A casa de *Serigne Touba* é um local eleito por consenso entre os próprios senegaleses para que seja um lugar de acolhida na migração. Aqui em Porto Alegre, na época, era a casa de um casal de senegaleses, onde membros da comunidade se encontravam para comer juntos e fazerem suas orações. É como a casa de todos. Minha leitura é que a casa de *Serigne Touba* havia sido transferida simbolicamente para aquele local de evento, no dia 08 de novembro de 2017.

da solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade. (RODRIGUES, 2012, p. 88)

Devemos considerar, no entanto, que embora a simbologia do “comer junto” garanta solidariedade, não necessariamente as pessoas que estavam sentadas na mesma mesa compartilhavam de solidariedade e integração uns com os outros. Ainda assim, podemos ponderar que apesar da mesa não borrar papéis de hierarquia presentes na sociedade, ela desnivela esses papéis em algum sentido.

Outro ponto que chamava atenção na celebração era a fartura de alimentos que revelava um valor comunicativo e de identidade social (MONTANARI, 2013). O prato principal do dia era o churrasco, que segundo Omar buscava agregar a cultura gaúcha⁷¹ para aquele momento de celebração, dentro dos preceitos muçulmanos da comida *halla*. A carne que estava sendo assada havia sido totalmente preparada pelas mãos dos próprios senegaleses. Foram comprados cinco bois para a festa e imolados nos dias anteriores ao *Magal*, não apenas por uma questão econômica, mas também pela tradição sacrificial da comida *halla*, que como pudemos ver, é uma prescrição da religião muçulmana. Podemos ver abaixo a imagem do churrasco sendo assado.



Figura 37: Churrasco gaúcho-senegalês. Fonte: Maria Eunice de Souza Maciel, 2017.

A imolação do boi em direção à Meca é uma tradição no Senegal, onde as famílias abatem os próprios animais em alguns momentos, principalmente em datas comemorativas. A questão da alimentação *halla* ou *haram*, dentro do islamismo,

⁷¹ Maciel (1996) traz o churrasco enquanto prato emblemático do Rio Grande do Sul e de sua comensalidade.

está totalmente ligada ao que denominamos tabu religioso alimentar que foi explicada no início deste capítulo.

A carne, apesar de ser o prato principal da celebração, não foi o único elemento em destaque. Outras comidas, também preparadas de uma forma “tipicamente senegalesa” acompanhavam o churrasco e faziam os sabores da terra natal presentes.

Para acompanhar o churrasco havia salada de alface e tomate, maionese de legumes apimentada (com muita pimenta preta) e *ceebu yapp*, como podemos ver nas imagens abaixo. Além dos pratos principais, havia frutas a vontade, *café toubá* (podemos ver a manipulação em uma das imagens abaixo), *beignet* e batatas fritas.



Figura 38: *Ceebu Yapp* de churrasco. Fonte: Autoria própria, 2017.



Figura 39: Fartura. Fonte: Autoria própria, 2017.



Figura 40: Servindo café Touba. Fonte: Maria Eunice de Souza Maciel, 2017.

Em meio a tantos elementos e fartura, a lógica da alimentação no *Magal Touba* estava muito mais ligada a um prato completo e acompanhamentos que sustentavam, do que um sistema com início, meio e fim, como trazidos por Douglas (1972), em *Deciphering a Meal*.

Contudo, se a ordem do menu servido na celebração não respondia a uma “ordem trivial”, o trabalho demonstrava uma organização sem precedentes. O trabalho na cozinha foi feito todo em conjunto, não apenas por senegaleses e senegalesas, mas também por participantes brasileiros convidados da festa.



Figura 41: Os *Baay Faal* no *Magal* de Touba. Fonte: Associação dos senegaleses de Porto Alegre, 2017.

A prática do “comer junto”, trazida no capítulo anterior, estava muito presente neste dia. Mesmo àqueles que passaram a maior parte do evento no tapete de oração comeram sentados e compartilhando com os demais irmãos em bacias e pratos com frutas.

O envolvimento com todos esses atos de comensalidade, linguagens comunicadas através da comida, das *Khassidas* e orações, das falas formais e informais ao público em meio ao evento, nas mesas e nas cozinhas, fizeram com que a comemoração nos deslocasse para fora de nossos locais iniciais. A sensação ao sair daquele espaço era de que em meio a uma comum quarta-feira de novembro houvéssemos sido conduzidas direto para o Senegal e seu feriado nacional.

4.2.2 O que nos revela o *Magal* de Touba

A participação no *Magal* de Touba, nos anos de 2017 e 2018 me provocaram algumas reflexões sobre as construções de narrativas na festa e os símbolos de caridade trazidos através da comida. A partir da ideia de *Dádiva*, desenvolvida por Marcel Mauss (1974), trago algumas considerações.

A *dádiva*, como nos apresenta Mauss (1974), produz alianças tanto matrimoniais, como políticas, religiosas, econômicas, jurídicas e diplomáticas. As festas, por exemplo, são lugares onde a *dádiva* se manifesta. Na *dádiva*, a constituição da vida social se dá por um constante dar, receber e retribuir. No caso da hospitalidade, por exemplo, a *dádiva* possibilita que, ao receber alguém, o

hospedeiro se torne hóspede em outro momento. Segundo o autor, dar e receber cria uma comunicação entre almas, uma vez que quando dou algo a alguém, dou algo de mim mesmo.

O ato de dar, no entanto, não é um ato desinteressado, uma vez que não existe dívida sem a expectativa de retribuição. No caso do *Magal* Touba, por exemplo, há um interesse na benção de *Allah*, na disseminação do mouridismo, dos feitos de Cheikh Ahmadou Bamba e no contrato com os moradores de Porto Alegre. Trazer o churrasco como símbolo agregador de cultura, diz muito sobre isso, o churrasco pode simbolizar o contrato a partir do momento em que são incluídos sabores e técnicas de preparo do país de acolhida em uma festa de representação nacional, como o *Magal*. A noção de *teranga*, por exemplo, nos dá a perspectiva de que a falta da prática da dívida implica na perda da benção da fartura da comida. Neste caso, o alimento é a moeda de troca não apenas com o próximo, mas também com o sagrado, para que a benção retorne à sua bacia.

Riley (2016) nos lembra que as significações e práticas em torno da *teranga* vão além de uma simples definição de hospitalidade. A *teranga*, para a autora possui um caráter de hospitalidade móvel que é tomada onde quer que se vá, como uma "estrutura cultural de boas-vindas", guiando interações, decisões e representações pessoais em face de indivíduos desconhecidos e conhecidos.

Para Riley (2016), o conceito de *teranga* é tanto uma identidade individual quanto nacional, presente em objetos materiais e medida pela maneira como uma pessoa conduz e representa a si mesma através do vestuário e das maneiras de comportamento. Apesar dos argumentos que pedem uma reinterpretação da hospitalidade e do presente, a dívida como Marcel Mauss (1974) a vê, representa um catálogo abrangente de laços sociais. Para a autora, Mauss (1974) mantém no presente a abrangência dos laços sociais relacionados à hospitalidade, quando, há também a busca pela criação de uma memória duradoura de reputação.

Além das dimensões de troca e retribuição, vemos a mensagem transponível do desenvolvimento de um país viajando com os sujeitos que estão envolvidos nessa ação. Dessa forma, estes imigrantes são agentes de desenvolvimento em seu país de origem estando no país de acolhida e exercendo ações neste espaço através da autorepresentação.

Não podemos esquecer que o *Magal* se configura como uma festa de ato de caridade, mas também política. A imagem de Cheikh Ahmadou Bamba é de um líder religioso e de luta anticolonial. Na festa, louva-se a dádiva de Bamba através da frase constantemente evocada pelos senegaleses: *Jerëjef Serigne Touba* (obrigada Senhor de Touba!), que traz em si mais do que uma expressão de gratidão, mas um grito de resistência e a questão da luta anticolonial que faz eco nas transitoriedades migrantes.

Ao nos deslocarmos geograficamente, nos deslocamos também simbolicamente e neste movimento de transitoriedades levamos nossos elementos constitutivos de cultura conosco. No caso da migração senegalesa fica clara a importância de levar consigo no contexto migratório, seus elementos de religiosidade e práticas comensais que dizem respeito ao grande compromisso com a *teranga*, retratando assim uma identidade hospitaleira e pronta a servir. Aí temos a personificação da dádiva.

Mais do que isso, o Grande *Magal* de Touba comunicou aos convidados e convidadas elementos decodificadores da sociedade senegalesa através da comida e da ação de imigrantes transformando as paisagens de Porto Alegre. Neste sentido, é possível ver a religião “portátil” (CSORDAS, 2009), e a característica do pertencimento a dois mundos, na busca em adequar o cardápio a elementos da terra de acolhida. Através deste elemento, o trânsito entre o “aqui” e o “lá” é constante na observação e na narrativa, seja através dos símbolos ou mesmo na interação através da tecnologia pelos dispositivos eletrônicos que apoiam o vínculo familiar a distância.

A fim de pesquisar um aspecto que permeia o deslocamento de senegaleses, ao final da celebração, vi a mim mesma deslocada, podendo experimentar um pouco do que busquei compreender em minhas investigações. Depois deste dia, sempre que estou em campo é inevitável não trazer a mente a expressão continuamente repetida no *Magal*: *Jerëjef Serigne Touba!*

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo desta etnografia, busquei condensar as experiências vividas na observação participante entre imigrantes senegaleses em Porto Alegre.

Sem dúvida, as ferramentas etnográficas foram essenciais para que fosse possível captar as dimensões sobre alimentação e identidades, a que me propus para esta pesquisa. Ao longo da investigação o método foi se delineando e sendo construído conforme as particularidades da convivência com os senegaleses.

Pensando na dimensão educativa da etnografia (INGOLD, 2016), que expus na introdução desta dissertação, posso considerar que na prática da pesquisa, as dimensões que eu tinha como aprendiz de antropóloga, se reestabeleceram. Eu precisei reaprender a fazer antropologia, agora remanejando os métodos para que melhor servissem também aos interlocutores. O mapa para chegar às informações que construíram esta dissertação se tornou possível através das negociações que foram se estabelecendo ao longo da pesquisa.

As lógicas das identidades que permeiam o universo dos senegaleses se refletiram diretamente nas possibilidades que se apresentavam para o desenvolvimento deste trabalho. Em um contexto de migração laboral, onde o trabalho não é caracterizado apenas por ser aquilo que é necessário para o sustento financeiro, mas do mesmo modo, para o sustento de uma prática religiosa que os fazem melhores muçulmanos, melhores servidores de *Allah* e melhores imitadores de Cheikh Ahmadou Bamba e Ibrahima Faal, o trabalho de uma pesquisadora não pôde consistir em “apenas” observar. Foi necessário adentrar aos princípios que dizem respeito a serviço contínuo, onde a valoração de minha prática foi permeada pela ideia de trabalho árduo.

Como podemos entender, ao entrar em contato com as teorias que versam sobre a alimentação humana, mais estritamente no campo das Ciências Sociais, a comida, o ato de comer, e as práticas da cozinha não se configuram apenas como meios para sanar uma necessidade biológica. Um simples elemento em nossos pratos, os modos como comemos, nossas escolhas alimentares dizem e traduzem muitos de nossos aspectos culturais, sendo a dimensão da alimentação condicionada e influenciada por questões não apenas culturais, mas de espaços

geográficos e disponibilidades. Nossos gostos, do mesmo modo, são moldados nesse âmbito.

A antropologia da alimentação nos possibilita compreender que as estruturas sociais e histórico-culturais de um grupo podem ser entendidas através de sua alimentação, seus hábitos alimentares e principalmente através de seu sistema alimentar. As formas de alimentação, de preparação do alimento e mesmo suas histórias são capazes de reiterar debates e problematizações referentes a um país e seus processos de formação e reintegração de identidades.

O universo da alimentação e, sobretudo a cultura alimentar dos atores desta pesquisa revelaram códigos que a “olho nu” se apresentam demasiadamente confusos para serem decodificados. A antropologia, seu método e teorias, permitem que a leitura sobre o mundo possibilite que o emaranhado das complexidades seja descoberto e trazido à tona para responder às questões que dizem respeito às integralidades das práticas humanas.

As tradições contadas pelos griôs, em relação a formação dos mitos e histórias do Senegal e da África Ocidental, evocam a alimentação para manter a história viva, seja através do *ceebu jën* de Penda Mbaye, ou do café Touba de Cheikh Ahmadou Bamba. No país de imigração também há o esforço de se evocar tradições e identidades que se manifestam através do ato culinário e das formas de comer. A linguagem da alimentação é capaz de explicar as conexões, dissidências e comportamentos de um grupo que trata a comensalidade como aspecto fundamental da filosofia que de certa maneira unifica o reconhecimento do que é ser senegalês: a *teranga*.

Foi neste sentido que, pensando as formas como as identidades nacionais foram percebidas através da comida e das práticas culinárias, entre a comunidade de imigrantes senegaleses em Porto Alegre, passei a pensar a comida senegalesa como “comida de *teranga*”, uma vez que a cozinha senegalesa e as práticas comensais que os imigrantes praticam, são diretamente delineadas não apenas por restrições ou prescrições alimentares do islamismo sufista, mas, sobretudo pela noção de *teranga* e pelo compromisso de perpetuá-la, mesmo fora do Senegal. Os conflitos que Riley (2016) afirma que são criados devido ao exercício da *teranga*, como citados no primeiro capítulo, são perceptíveis também através da comida.

A bacia de comida e o ato de alimentar o próximo demonstram não apenas a prática da *teranga* como um caminho contemplativo para praticar uma filosofia de hospitalidade, mas do mesmo modo, como um meio para conseguir com que a benção da fartura retorne à sua mesa e que o ato sirva para construir uma reputação frente ao próximo e frente àquele que concede a benção: *Allah*.

Através da construção da reputação memorável para o próximo, os contratos (MAUSS, 1974) vão sendo assinados, seja por meio de um churrasco, ou pela adequação do sabor da pimenta ao paladar dos gaúchos. Considero que a busca pela construção de reputações não faz com que a identidade alimentar dos imigrantes senegaleses seja mantida em uma posição secundária, mas é entrelaçada com a cultura alimentar gaúcha, nos momentos de festas públicas.

Se lembrarmos da fala de Macodou, que diz, *isso é tradição, nunca vamos deixar. Isso ensina a criança o que fazer da vida dela*, quando ele está explicando os usos do chão na cozinha senegalesa, podemos considerar que os ensinamentos sobre a comensalidade, que são parte essencial para as famílias senegalesas e para o ensino das crianças, além de serem mantidas na imigração em Porto Alegre, são transmitidas também para aqueles que visitam as festas e os eventos promovidos pela Associação dos Senegaleses de Porto Alegre.

São imigrantes buscando estabelecer suas identidades e tradições, de forma a se apresentarem em um momento que pode ser caracterizado por conflitos e olhares, que como Sayad (1998) nos revela, não são iguais as autopercepções destes imigrantes.

Neste sentido, a “comida de *teranga*” também se torna política, porque se caracteriza como um elo entre sociedade gaúcha e imigrantes senegaleses, a partir da representação e da afirmação das identidades imigrantes. Também por conter suas marcas do colonialismo, esta comida é boa para pensar as resistências contidas nas práticas da cozinha, nos modos de fazer e ingredientes que continuam como os elementos principais de pratos mesclados pelas imposições coloniais.

Como já afirmado na introdução deste trabalho, as motivações para esta pesquisa também são as possíveis contribuições para a área da antropologia da alimentação e dos estudos migratórios.

REFERÊNCIAS:

ABU-LUGHOD, Lila. Locating ethnography. **Ethnography**, v.1, n. 2, p. 261-267, 2000.

ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia da Biblioteca Jardim**. Porto Alegre: Editora da UFRGS: Tomo Editorial, 2004.

BARRY, Boubacar. **Senegâmbia: o desafio da história regional**. Rio de Janeiro: Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2000.

BESSIS, S. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles. **Autrement**, 154, 1995.

CAGLAR, Ayse. **McDoner: Doner Kebap and the social positioning struggle of German Turks**. London: Sage, 1995.

CASTRO, Mora; FABRON, Giorgina. Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. **Estudios sociales**, v. 28, n. 51, p. 0-0, 2018.

CARDOSO DE OLIVEIRA, R. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In: CARDOSO DE OLIVEIRA, R. **O trabalho do Antropólogo**. São Paulo, UNESP, 2000.

Carrasco i Pons S. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. In: Canesqui A, Diez-Garcia RW, organizadores. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005.

CLIFFORD, James. Sobre a autoridade etnográfica e sobre a alegoria etnográfica. _____. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, p. 17-99, 2002.

CONTRERAS, Jesús. Alimentación y religión. **HUMANITAS, HUMANIDADES MÉDICAS: Tema del mes on-line**, n. 16, p. 1-31, 2007.

Contreras J, Gracia M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

CRUISE O'BRIEN, Donal. The shadow-politics of Wolofisation. **Journal of Modern African Studies**, v. 36, n. 1, p. 25-46, 1998.

CSORDAS, Thomas. **Transnational Transcendence. Essays on Religion and Globalization**. Los Angeles: University of California Press, 2009.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 8, p. 321-328, 2013.

DIAS, Mónica. A pesquisa tem “mironga”: notas etnográficas sobre o fazer etnográfico. In: In: BONETTI, A.; FLEISCHER, S. **Entre saias justas e jogos de cintura**. Florianópolis: Editora Mulheres. Florianópolis: Ed. Mulheres, p. 73-92, 2007.

DIONGUE, Momar; TIMERA, Mamadou Bouna ;SOW, Souleymane. Les stratégies d'investissement individuel des migrants internationaux sénégalais de France, d'Espagne et d'Italie dans la métropole Dakar In: TEDESCO, João Carlos, KLEIDERMACHER, Gisele. **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares**. Porto Alegre, EST edições, 2017.

DOUGLAS, Mary. As abominações do Levítico. In: **Pureza e Perigo**. São Paulo, Perspectiva, 1966.

_____. Les structures du culinaire. **Communications**, 31, 1979.

_____. **Deciphering a meal**. Daedalus, p. 61-81, 1972.

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **cadernos pagu**, n. 39, p. 251-271, 2012.

FABIAN, Johannes. O tempo e o outro emergente. In: _____. **O tempo e o outro: como a antropologia estabelece seu objeto**. Petrópolis: Vozes, 2013 [1983], p.39-70

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. (Vol. 1). Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994

FAVRET-SAADA, Jeanne. “Ser Afetado”. **Cadernos de Campo**, n.13, p.155-161, 2005.

FERREIRA, Francirosy. O jejum do mês do Ramadã e o Sacrifício do carneiro – momentos liminares e de communitas no Islã. **Encontro Anual da ANPOCS**, 2006, Caxambu-MG.

FISCHLER, Claude. **El Homnivoros: el gusto la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FONSECA, Claudia. O anônimo e o texto antropológico: Dilemas éticos e políticos da etnografia 'em casa'. **Teoria e Cultura**, v. 2, n. 1 e 2, 2011.

GOODY, Jack. Panorama general. **Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada**. Barcelona: Gedisa, 1995.

HALL, Stuart. A questão Multicultural. In: **Da diáspora: Identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

_____. **A identidade cultural na pós - modernidade**. DP&A Editora, 10ª edição, 2005.

HARBOTTLE, Lynn. Fast food/spoiled identity: Iranian migrants in the British catering trade. **Food, health and identity**. P. 87-110, 1997.

HARRIS, Marvin et al. **Bueno para comer**. Alianza editorial, 1994.

HERÉDIA, VBM; GONÇALVES, MCS. Deslocamentos populacionais no Sul do Brasil: o caso dos senegaleses. **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares**. Porto Alegre: EST, p. 209-228, 2017.

IMILAN, Walter. Performing national identity through Peruvian food migration in Santiago de Chile. **Fennia- International Journal of Geography**. V. 193, n.2, p.227-241, 2015.

INGOLD, Tim. Chega de etnografia! A educação da atenção como propósito da antropologia. **Educação**, v. 39, n. 3, 2016.

ISHIGE, Naomichi. O homem, o comensal. **O Correio da UNESCO – O Sal da Terra, Alimentação e Culturas**. Edição Brasileira, FGV, Julho, 1987, ano 15, nº 7.

JARDIM, Denise Fagundes. O projeto migratório palestino: uma releitura de narrativas e conflitos intrafamiliares em uma perspectiva etnográfica. **História oral: revista da Associação Brasileira de História Oral**. Recife, PE. Vol. 18, n. 1 (2015), p.[63]-92, 2015.

LE BRETON, David. **A Sociologia do Corpo**. Editora Vozes, Petrópolis, 2006.

LEITÃO, Maria de Lurdes Pires Gomes Martins Reis. **O Senegal nas rotas Lusíadas: contributo para o estudo da presença da língua portuguesa na África Ocidental a partir do século XV**. Dissertação (Mestrado em Estudos Africanos) - Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto - Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Porto, p.200, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. **Estructuralismo y dialéctica**, p.39-57, 1968.

_____. **O cru e o cozido: Mitológicas 1**. Editora Cosac Naify, 2004.

MACHADO, Paula Sandrine; BONETTI, A.; FLEISCHER, S. Entre homens: espaços de gênero em uma pesquisa antropológica sobre masculinidade e decisões sexuais e reprodutivas. In: BONETTI, A.; FLEISCHER, S. **Entre saias justas e jogos de cintura**. Florianópolis: Editora Mulheres, 2007.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes antropológicos**, v. 2, n. 4, p. 34-48, 1996.

_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

_____. Identidade cultural e alimentação. In: DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. **Coleção antropologia e saúde**. Fiocruz, 2005. p. 49-55.

MANÉ, DJIBY. Gênero e sociedade patriarcal no Senegal: uma análise da obra Riwan, de Ken Bugul. **Revista Alpha**, Patos de Minas, 18(1):147-163, jan/jul. 2017

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: _____. **Sociologia e Antropologia**. v. II. São Paulo: Edusp, 1974.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: _____. **Sociologia e antropologia**, Cosac Naify, 2003.

MAUSS, M.; HUBERT, H. **Sobre o sacrifício**. São Paulo: Cosac Naify, 2005. 174p.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. UFRGS Editora, 2012.

MENASCHE, Renata; ABDALA, Mônica. Apresentação-Comida e Gênero: repensando teorias e práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.01, Jan/Jul, 2008.

MEZZADRA, Sandro et al. Introducción. **Estudios postcoloniales: ensayos fundamentales**. Madrid: Traficantes de sueños, 2008.

MIGNOLO, Walter. Desprendimiento epistemológico, emancipación, liberación, descolonización. In: **Desobediência Epistêmica: retórica de la modernidade. Lógica de la Colonialidad y Gramática de la Descolonialidad**. Buenos Aires, Ediciones del Signo, 2010.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Red Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 2000.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2013.

MORENO MAESTRO, Susana. La Cofradía Mouride en la emigración senegalesa: ¿ agente de desarrollo? In: **Culturas y desarrollo en el marco de la globalización capitalista**. Fundación El Monte, 2005. p. 199-216.

_____. Mujeres senegalesas y economía informal en Sevilla: repercusiones en los roles de género. **Actas del I Congreso Internacional sobre Género, Trabajo y Economía Informal**. Universidad Miguel Hernández. Elche, 27-29 febrero 2008.

MOTA, Thiago Henrique. Instrução islâmica na Senegâmbia e práticas de muçulmanos africanos em Portugal: uma abordagem atlântica (séculos XVI e XVII). **Revista Estudos Históricos**, v. 30, n. 60, p. 35-54, 2017.

NDOYE, Thianar; M'BAYE, Malick. Do painço ao arroz. **O Correio da UNESCO – O Sal da Terra, Alimentação e Culturas**. Edição Brasileira, FGV, Julho, 1987, ano 15, nº 7.

PEZERIL, Charlotte. **Islam, mysticisme et marginalité: les Baay Faal du Sénégal**. 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. The contemporary diet in France: “de-structuration” or from commensalism to “vagabond feeding”. **Appetite**, v. 39, n. 1, p. 43-55, 2002.

QUIJANO, Anibal. Colonialidade e Modernidade- Racionalidade. In: BONILLA, Heráclio. **Os conquistados: 1942 e população indígena**. São Paulo, Editora Hucitec, 2006.

RADHAY, R. A. A imigração, a etnografia e a ética. **Cadernos de Linguagem e Sociedade**, Nelis/Ceam/UnB, v. 9, n. 2, 2008.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: **SINAIS – Revista Eletrônica. Ciências Sociais**. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1,2012.

RENZAHO, Andre; BURNS, Cate. Post-Migration food habits of sub-Saharan African migrants in Victoria: a cross-sectional study. **Nutrition & Dietetics**, v.63, n.2, p.91-102, 2006.

REITER, Paula M. Contextos de origen: colonización y religiosidad en la región de Senegambia. In: TEDESCO, João Carlos, KLEIDERMACHER, Gisele. **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares**. Porto Alegre, EST edições, 2017.

RILEY, Emily Jenan. **Terànga and the art of hospitality: Engendering the nation, politics, and religion in Dakar, Senegal**. Michigan State University, 2016

ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. Etnografia: saberes e práticas. **Illuminuras**, n. 21, Porto Alegre, 2008.

ROMERO, Fanny Longa. Islã, parentesco e ritual na irmandade religiosa Mouridiyya: percursos da etnografia no contexto da imigração de africanos senegaleses no Brasil. In: TEDESCO, João Carlos, KLEIDERMACHER, Gisele. **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares**. Porto Alegre, EST edições, 2017.

ROSSA, Juliana. Poética vocal religiosa de imigrantes senegaleses mourides em Caxias do Sul-RS. In: TEDESCO, João Carlos, KLEIDERMACHER, Gisele. **A**

imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares. Porto Alegre, EST edições, 2017.

SÁNCHEZ PARGA, José. El sistema alimentario em Ecuador. In: AINSWORTH, G et al. **Carência alimentaria: uma perspectiva antropológica.** Barcelona: Serbal, Unesco, 1988.

SARGENT, Carolyn. Migração e telecomunicações: tecnologias e famílias transnacionais na França e África Ocidental. **cadernos pagu**, n. 29, p. 257-284, 2007.

SAYAD, Abdelmalek. **A Imigração ou os Paradoxos da Alteridade.** Edusp, 1998.

SMITH, Michael Peter; GUARNIZO, Luis Eduardo (Ed.). **Transnationalism from below.** Transaction Publishers, 1998

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, Jean- Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

STRATHERN, Marilyn. **Fora de contexto: as ficções persuasivas da antropologia (seguido de comentários e resposta).** Editora Terceiro Nome, 2013.

SYLLA, Assane. **La philosophie morale des Wolofs.** Dakar: Sankoré, 1978.

TEDESCO, João Carlos; GRZYBOVSKI, Denize. Dinâmica migratória dos senegaleses no norte do Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Estudos de População**, v. 30, n. 1, p. 317-324, 2013.

THIOUNE, Rosane Cristina Prudente Rose. **Brasil e Senegal: a migração senegalesa retorna à Salvador.** Salvador, 2017.

UEBEL, Roberto Rodolfo Georg. Senegaleses no Rio Grande do Sul: panorama e perfil do novo fluxo migratório “África-Sul do Brasil In: TEDESCO, João Carlos, KLEIDERMACHER, Gisele. **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares.** Porto Alegre, EST edições, 2017.

VELHO, Gilberto. O desafio da proximidade. In: VELHO, G. e KUSCHNIR, K. (orgs.) **Pesquisas urbanas.** Rio de Janeiro, Zahar, 2003.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios.** 2017.

OUTRAS REFERÊNCIAS ONLINE

<http://www1.folha.uol.com.br/mundo/2013/12/1385564-cidades-do-interior-gauchorecebem-onda-de-migracao-senegalesa.shtml>, acesso em 21 de agosto de 2017.

<http://www.brasil.gov.br/cidadania-e-justica/2017/02/conselho-de-imigracao-aprovamais-de-900-pedidos-de-permanencia-no-brasil>, acesso em 21 de agosto de 2017.

<http://sao-paulo.estadao.com.br/noticias/geral,senegaleses-formam-nova-onda-de-estrangeiros-trazidos-por-coiotes-ao-pais,1721175>, acesso em 21 de agosto de 2017.

<http://thepoint.gm/africa/gambia/article/magal-of-touba-origins-and-significances-of-the-18-safar>, acesso em 30 de janeiro de 2018.

https://www.lejournalinternational.fr/O-grande-Magal-a-maior-peregrinacao-do-Senegal_a2325.html, acesso em 30 de janeiro de 2018.

<https://24.sapo.pt/vida/artigos/fonio-o-grao-milagroso-senegales-que-surge-como-alimento-saudavel-do-futuro>, acesso em 30/08/2019.