

**“Ele comeu tudo”:
a circulação de óleo de palma e dinheiro na floresta do Mayombe (RDC)**

Rosa C. R. Vieira¹

O óleo de palma é o óleo vegetal mais produzido e consumido internacionalmente. Em 2019, a produção global do óleo é 72,27 milhões de toneladas, praticamente duplicando desde 2005. A Indonésia e a Malásia concentram mais de 80% da produção². Ele é utilizado sobretudo pelas indústrias alimentícias e de cosméticos para produção de produtos manufaturados. Campanhas de ONGs, movimentos ambientalistas, organismos internacionais denunciam a deflorestação que a agroindústria do óleo acarreta, e os malefícios que seu consumo pode causar à saúde.

Ao longo das últimas décadas, a substância extraída dos grãos da palmeira *Elaeis guineensis*, assim como a própria palmeira e suas sementes, foram cada vez mais modificadas. Gerou um óleo “invisível”, desterritorializado, uma gordura componente fundamental dos alimentos ultraprocessados, escondida nos rótulos dos produtos das prateleiras de supermercado pela categoria *fat* (cf. Robins, 2018). Este óleo se contrasta, assim, com o óleo utilizado na República Democrática do Congo (RDC), em vários países africanos e no Brasil. Nestes locais, o que caracteriza o óleo é exatamente a sua “visibilidade”, o seu cheiro e o seu gosto que são compartilhados pelas pessoas e constitutivos de uma comunidade (Mintz, 1996:96)³. Se o óleo de palma é criticado pela agroindústria por ser prejudicial à vida (vidas dos seres vivos e à saúde dos humanos), neste texto proponho uma visão inversa: o óleo de palma como ligado à “vida”. Tanto “vida” num sentido ecológico (cf. Tsing, 2015) e “vida” também como forma de “procurar vida”, tal como já discutido por Neiburg (2020) e Evangelista (2019).

Baseado em uma pesquisa de campo de longa duração, analiso a elaboração e circulação do óleo de palma no vilarejo Mbandaka situado na floresta do Mayombe, província do Kongo Central, República Democrática do Congo (RDC)⁴. Exploro o óleo

¹ Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (PPGAS/UFRJ).

² Cf. <https://gro-intelligence.com/insights/articles/palm-oil-sparks-eu-indonesia-trade-war> (data de acesso: 07.08.2020).

³ No Brasil, o óleo de palma é chamado de azeite de dendê e constitui uma substância central das práticas culinárias e religiosas afro-brasileiras (cf. Lody, 1992).

⁴ O nome Mbandaka é fictício, assim como os nomes das pessoas referenciadas ao longo do texto. Os dados apresentados neste artigo são frutos de minha pesquisa de doutorado que compreendeu um trabalho de campo em três fases entre 2017-2019, um total de onze meses, dos quais seis meses em Mbandaka. A floresta do Mayombe é parte da Bacia do Congo, segunda maior região florestal e reserva de carbono do planeta que conta com 2 milhões km² de floresta húmida.

enquanto um processo de adquirir “forma”, descrevendo como ele é composto (quais técnicas, pessoas envolvidas, relações entre estas pessoas) e como ele se transforma em uma unidade (com preço e medida), circulando entre homens do vilarejo e comerciantes da cidade⁵.

Neste vilarejo, o óleo de palma é elaborado a partir de grãos extraídos de palmeiras semi-selvagens situadas na floresta, a qual constitui um compósito de áreas sagradas, roçados e palmeiras. As palmeiras não estão, portanto, dispostas em uma plantação, mas sim entremeadas entre outras espécies vegetais e animais. Todavia, o óleo feito no Mayombe não pode ser considerado como “tradicional”, uma “resistência primitiva” ao progresso, localizada em um tempo imaginário anterior à escalabilidade (Tsing, 2015)⁶. O vilarejo Mbandaka oferece uma janela para discutir outros agregados ecológicos e econômicos, que se contrastam com as paisagens escaláveis da agroindústria do sudeste asiático, como propõe Watkins (2015) a partir da Costa do Dendê⁷. Entretanto, ao longo dos séculos, o vilarejo foi afetado pela presença dos brancos. De comerciantes portugueses, que compravam pessoas, grãos e óleo. E dos belgas, que fizeram da produção de óleo palma, a partir da implementação de plantações da palmeira e de usinas uma das bases da economia colonial. Em Mbandaka, foi feita pelos belgas a chamada plantação “em colaboração” (Nicolai, 2013) que visava a renovação das palmeiras para aumentar o fornecimento de grãos dos habitantes às empresas. O interesse dos brancos propiciou uma maior monetização dos grãos, transformações nas técnicas de elaboração do óleo, e tiraram os grãos do âmbito unicamente feminino da cozinha. Hoje em dia, embora em muitos locais da RDC o óleo de palma seja um ingrediente central da culinária, em Mbandaka, ele é trocado por dinheiro quando vendido localmente para comerciantes das cidades (Boma, Matadi e Kinshasa) e é também usado como dinheiro.

O óleo movimenta, portanto, uma economia local, que neste texto analiso pela sua dimensão relacional e moral. Descrevo como esta relacionalidade constitutiva do óleo é marcada pela articulação de domínios da vida social destinados a um ou outro sexo

⁵ O óleo visto como um processo não concluído dialoga com a noção de “produção” de Ingold. Ele a compreende enquanto um verbo intransitivo, o ato não trata de uma imagem inicial que depois de executada resulta em um objeto, mas continua indefinidamente (2015:29). Esta perspectiva permite compreender produção, venda e circulação do óleo como interdependente, num contínuo.

⁶ Anna Tsing (2015) faz uma diferenciação entre escalabilidade e não-escalabilidade (2015). “Scalability” diria respeito ao tipo de paisagem que passou a ser construída com as plantações de cana de açúcar na América no período colonial, pautada na pouca variação dos seres e relações interespecies, onde os trabalhadores se tornaram “self-contained” e “interchangeable units”.

⁷ Embora, considerando os limites e objetivos do artigo, não será possível explorar o compósito de humanos, não humanos e espíritos que do qual participam as pessoas de Mbandaka.

(Strathern, 2006:118)⁸. Esta articulação pode indicar hierarquia dos homens sobre as mulheres em algumas situações, mas suas próprias fissuras explicitam posições frágeis e negociáveis. Além disso, mostro como um universo moral interfere na elaboração e circulação do óleo de palma. Mobilizado nas práticas, ele qualifica as ações das pessoas e o dinheiro, definindo maneiras mais (ou menos) aceitas de se comportar. Dentre algumas categorias do kiyombe que são discutidas, enfatizo a centralidade da expressão “comer dinheiro do outro”.

A primeira parte deste artigo descreve a elaboração do óleo. Não propriamente a produção de uma mercadoria pelo trabalho masculino, o óleo configura a produção de relações. Tanto uma relação entre homens, mulheres, crianças e a palmeira. Quanto uma relação entre homens, parentes, amigos ou vizinhos. A segunda parte apresenta a circulação do óleo como galão e como dinheiro, onde discuto as conexões das pessoas por laços de dívidas. A noção de “comer dinheiro” é sublinhada para discutir gênero e o contato do vilarejo com a cidade. Na parte final, recupero a relação entre homens e mulheres, mencionada na primeira parte, para refletir sobre diferença e hierarquia.

Ao longo de todo texto, coloco trechos em itálico com uma narrativa de caráter mais romanceado inspirada em notas feitas em campo.

Os destinos dos grãos

Quando maduro, o grão da palmeira *Elaeis guineensis* é vermelho, de 4 a 6 cm, de onde um líquido alaranjado de cheiro forte é extraído da polpa.

Mbandaka é um dos setes vilarejos do agrupamento Daka, localizado na floresta do Mayombe na província do Kongo Central, extremo oeste da República Democrática do Congo (RDC). Seus habitantes são Yombe, um subgrupo étnico-linguístico dos Bakongo, e falam kiyombe, língua considerada do *Kikongo Language Cluster* (KLC). Eles vivem da plantação de mandioca, banana, amendoim, feijão, inhame, da criação de animais (galinhas, porcos, cabrito e vacas), da confecção de cestos e esteiras. Também dependem das coisas extraídas da palmeira, chamada no kiyombe de *diba* e conhecida no Brasil pelo nome dendezeiro. A maioria das palmeiras (*elaeis guineenses*) de onde se corta os grãos não está em uma plantação, mas no interior da floresta, junto a outras

⁸ Neste texto considero gênero a partir da perspectiva de Marilyn Strathern que entende a diferença de sexo como diferença de âmbito de suas ações sociais. Como ela aponta: “Quando áreas inteiras da vida social (“domínios”) se tornam a preocupação manifesta de um ou outro sexo, sua relação ou articulação precisa ser investigada” (1988[2006]:118).

espécies vegetais, embora faça parte de terrenos individuais, comprados, alugados ou herdados. Estas são as palmeiras *yombe*, vistas como originárias do Mayombe. Elas são diferentes, como dizem os habitantes de Mbandaka, das palmeiras *phúutu* [palmeira branca, estrangeira], oriundas de mudas trazidas pelos belgas durante o período colonial.

A palmeira *yombe* é considerada uma árvore/planta que sempre esteve ali, sendo referenciada em histórias ancestrais. Em *Nyimi corta um cacho de grãos em sua mãe*,⁹ notamos uma diferença importante que atravessa também a relação dos Yombe de Mbandaka com a palmeira. O conto relata o episódio em que a figura masculina de Nyimi sobe no alto da palmeira para cortar grãos para sua mãe catar para cozinhar. Mas ele corta o cacho de grãos de palma em cima da cabeça de sua mãe, que logo em seguida falece. Alguns aspectos são explicitados no conto: a relação ancestral Yombe com a palmeira; a relação palmeira e vida, a palmeira aparece no início e no fim da vida, explicitando uma relação cíclica, de renovação e não encerramento entre as pessoas e gerações; e como a relação das pessoas com a palmeira é atravessada por uma divisão de gênero, na qual os homens estão ligados ao alto da palmeira e as mulheres ao baixo.

Do alto da palmeira, os homens extraem o vinho de palma, cortam os grãos e as grandes folhas¹⁰. As mulheres fazem vassouras destas folhas caídas, além de serem responsáveis por catar e separar os grãos, usados para o preparo da *muambe* [molho feito dos grãos, base da culinária Yombe], ou para a elaboração do óleo de palma nas máquinas¹¹. As “coisas” (substâncias ou objetos) feitas a partir da palmeira são, primeiro, geridas pelos homens ou pelas mulheres. O vinho e óleo são elaborados e suas circulações são geridas pelos homens, a *muambe* e vassoura pelas mulheres. Além disso, os circuitos dessas “coisas” possuem extensões diferentes. O vinho e a *muamba* são compartilhados sobretudo dentro do vilarejo, conectando pessoas e casas. A vassoura e o óleo são feitos para serem vendidos fora do vilarejo, ligam a floresta às cidades e estão associados à circulação de dinheiro¹².

⁹ Traduções de contos em kiyombe foram feitos por mim em parceria com a escola primária de Mbandaka. A tradução para as línguas latinas do conto faz com que se perca as ambiguidades dos termos do kiyombe, as quais podem ser interpretadas tanto como Nyimi cortará grãos para sua mãe quanto ele corta em sua mãe. Uma análise deste conto pode ser encontrada em Mbwangi, 2000.

¹⁰ O vinho de palma é uma bebida fermentada, obtida a partir de um corte horizontal na parte superior da palmeira, na inflorescência masculina.

¹¹ As máquinas de extração do óleo das polpas dos grãos são chamadas de *waksi*. Em todo o agrupamento, há 32 máquinas. Elas estão localizadas no meio da floresta, são feitas a partir de tonéis de ferro e troncos de madeira. Segundo relatos dos habitantes, elas foram feitas inspiradas em máquinas das empresas belgas e se proliferaram na região do Mayombe na segunda metade do século XX.

¹² As vassouras são vendidas duas por 150 *franc congolais* (0,10 dólares). O preço do galão de 25 l de óleo varia bastante ao longo do ano, no período de seca pode chegar a 17000fc (10,5\$) e no período de chuva

Quarta-feira. – Está vendo? Ela tem que vir até aqui. Jean segura o aro na vertical, em frente ao seu corpo, mostrando que este instrumento usado para subir na palmeira deve ir até a altura do peitoral do homem. Coloca-a pendurada em um dos ombros. Numa mão leva seu facão (peixeira) e também uma faca específica para pegar vinho da palmeira. No outro braço, carrega uma garrafa de vidro de 1,5 l e um galão pequeno de 2 l. Segue em direção a uma das várias trilhas que liga a parte das casas do vilarejo à floresta. Jean pega vinho em três palmeiras, o que faz todos os dias em dois turnos (manhã e final da tarde). Até sua terra, o caminho é cheio de subidas e descidas. Ele havia passado os dois dias anteriores tirando o mato do entorno das suas palmeiras para poder cortar os grãos de palma¹³. Abre o aro, envolve-o em uma palmeira de sua terra, apoiando seus pés e caminhando perpendicular pelo tronco para alcançar a copa da árvore. Para. Confere se seu corpo está equilibrado, corta as grandes folhas da palmeira, avista o cacho de grãos que, com forte pressão de sua mão e da faca, desprende-se da árvore e vai ao chão de forma barulhenta.

Após ir buscar água na fonte, através de bacia e garrafas de plástico cheias, Benedicte, esposa de Jean, come um pouco de mandioca que ainda havia na panela na cozinha situada na área externa da casa. Pega seu facão e seu cesto que é levado às suas costas pendurado à testa e vai, acompanhada de suas três crianças (de 3, 5 e 7 anos) para a terra onde está Jean. Depois de atravessar quatro máquinas [waksi] e alguns pequenos riachos, ela olha no entorno da palmeira situada à esquerda da trilha pontos vermelhos espalhados pelo chão. Tira o cesto das costas, inclina o corpo e começa a catá-las. Um, dois, três, quatro, enche uma mão com quase oito, a outra também, rapidamente, jogando todos de uma vez dentro do cesto. Os meninos continuam e ela se senta na grama, começa a cortar com as mãos tiras das grandes folhas caídas para fazer vassouras. Mas na terceira palmeira, quando o cesto encheu, levou-o para um espaço [lala] da terra de Jean onde ficam os grãos e dos cachos armazenados¹⁴.

Este ato de catar grãos é feito geralmente pelas mulheres, esposas ou mães do homem que corta os grãos, e por seus filhos pequenos/as. Ele exige uma inclinação

(abundância de grãos) a 9000fc (5,5\$). O vinho é muitas vezes ofertado, mas também pode ser vendido, sobretudo dentro do vilarejo, constituindo uma pequena fonte de renda para o pegador de vinho de palma.

¹³ Em Mbandaka, e em todo o agrupamento do qual faz parte, não é possível cortar grãos da palmeira de outra pessoa, a não ser mediante autorização. Entretanto, pode-se pegar vinho da palmeira situada na terra dos outros.

¹⁴ Toda terra em Mbandaka possui um *lala*. Trata-se de um espaço no terreno onde se acumula os cachos de grãos de palma. Na maior parte das vezes, tem uma pequena cabana e configura um local de repouso, de conversa e de compartilhamento de vinho.

constante do corpo frente ao chão, de modo a recuperar todos os grãos que durante o corte se separaram do cacho [inflorescência feminina] e se espalharam no entorno da palmeira. Além de catar grãos, também é necessário arrancar os grãos dos cachos. Depois do corte dos cachos de trinta e quatro palmeiras, Jean, sua esposa e seus filhos passam um dia inteiro no lala para separar os grãos. Benedicte chega mais cedo com os meninos e senta-se no chão. Ela com as pernas esticadas, enroladas em um tecido, corta com o facão partes dos cachos para, assim, poder separar com as mãos os grãos, tirados um a um da parte central. Neste processo, as mulheres separam aqueles que elas consideram “bons” para cozinhar em suas casas e os outros ela põe no cesto e em sacos que são levados para a máquina [waksi].

É um grande monte de cachos que parece não diminuir. A mãe de Jean chega e se junta à Benedicte, sentando-se do mesmo jeito para separar e procurando igualmente grãos bons para levar para casa. Jean aparece no lala apenas com o seu facão, pois estava fazendo o óleo de um camarada. Ele pega um pedaço de tronco, sobre o qual se senta, para dar ritmo e incentivar os meninos pequenos a continuarem.

Jean coloca sobre sua cabeça um saco grande e Benedicte um cesto cheio, os dois carregam os grãos até à máquina do pessoal de Bula (vilarejo próximo). Voltam para encher novamente os grãos que tinham sido catados e separados. Mais um saco e um cesto foram virados nos tonéis de 100 L posicionados cada um sobre três pedras na máquina de Bula. Jean gosta de deixar tudo organizado para segunda-feira, quando fará o óleo.

Cada homem de Mbandaka faz o óleo uma vez por mês, a não ser que sua terra seja muito grande ou que alugue alguma e, assim, passe a fazer duas ou três vezes. Jean costuma observar se as palmeiras de sua terra já estão dando grão novamente, percebe primeiro pelo chão, alguns grãos já caíram e olha para o alto para avaliar se os frutos do cacho estão maduros. Faz o que chama de um *programme* em sua cabeça e com a sua esposa, organizando a semana em função da elaboração. O tempo levado para aparar o mato, cortar os grãos e catá-los depende do ritmo da tarefa de cada um e também dos dias da semana, tendo em vista que a feira principal da redondeza acontece na terça e geralmente os galões precisam estar prontos para este dia.

Este primeiro momento de corte e separação dos grãos depende da combinação de atividades dos homens e de suas esposas. Os homens cortam os grãos e as mulheres são encarregadas de catá-los. Neste processo, elas focam também no que são seus “domínios”, separar grãos para cozinhar e fazer as vassouras para serem vendidas na feira. As crianças

pequenas, até os 10-12 anos, acompanham a esposa. A idade adulta e a masculinidade estão pautadas num domínio das técnicas para subir no alto da palmeira e para elaborar o óleo. À medida que vão crescendo, os meninos deixam de catar os grãos e passam a fazer as mesmas atividades que seus pais. Inversamente, quando um homem envelhece, ele para de subir na palmeira, deixando a tarefa para um filho ou um neto.

O dinheiro, comida e bebida (o vinho) da casa estão associados à palmeira, são fundamentais para a constituição da casa, das relações entre as casas e da composição das pessoas. Certamente a comida e o vinho, pouco transformados em dinheiro, conferem conectividades entre as pessoas e as casas distintas das que o óleo movimentam. Mas estas “coisas” precisam ser consideradas em relação, uma vez que as suas extrações, elaborações e circulações estão imbricadas, alimentando a casa. Ultrapassa os limites deste texto adentrar nos detalhes de cada uma dessas “coisas” advindas da palmeira. Entretanto, cabe salientar que as suas importâncias no dia a dia da casa permitem pensar a elaboração do óleo como parte, junto com estas outras “coisas”, de uma relação: entre o homem, a mulher (muitas vezes as crianças) e a palmeira, através da qual a casa é constituída.

O movimento do homem direcionado ao alto, corta grãos e pega vinho, e o da mulher, direcionado ao baixo, cata grãos e faz vassouras de folhas caídas, indicam como as atividades práticas de homens e mulheres estão voltadas para o alto ou baixo da palmeira. São atividades complementares, a partir das quais circulam os grãos. Esta mesma associação alto (homens) e baixo (mulheres) pode ser percebida nas casas e para o sentar. As mulheres estão direcionadas ao chão, para cozinhar e para sentar-se, e os homens ao alto, são eles que se ocupam de cuidar e consertar o telhado e, sempre que podem, estão sentados em cadeiras. A noção do *kiyombe káala* poderia ser traduzida como sentar, morar, estar, viver, ficar, repousar. Ela é mobilizada também como uma avaliação moral, aqueles que *káala* bem (ou não), uma forma de qualificar as pessoas de acordo com suas ações e comportamentos, identificando se as pessoas sabem viver [*zaba zúnga*] com os outros. Uma das explicações do que é *káala mboté* foi, “ah, é se você sabe se sentar bem, se você, por exemplo, chega no vilarejo, você não vai vestir uma saia muito curta para se sentar”. *Káala mboté*, como indicado nesta frase, teria a ver com o saber sentar do jeito que se espera, uma ênfase no “modo de se sentar”.

Deve ser sublinhado que a associação dos termos sentar e morar é encontrada em todas as zonas da família linguística Bantu. Isso nos leva a olhar seriamente para os modos de sentar - como se senta, onde se senta, quem tem prioridade para sentar. No caso

descrito aqui, é possível pensar a relação alto (masculino)/ baixo (feminino) para discutir a casa, como mencionaram Cunningham (1964) e Bourdieu (1970), mas parece fundamental para compreender o *káala* (sentar, morar, viver, estar) e o *zaba zíinga* [saber viver], que abarca a palmeira e a divisão de tarefas para a elaboração do óleo.¹⁵

Segunda-feira. Jean levanta cedo, antes das 6h da manhã. Tira vinho e parte em direção à máquina de Bula. Ainda precisa buscar um saco que ficou na sua terra e cortar dois troncos para servir de lenha e alimentar o fogo que ferve os grãos na água dentro dos tonéis. A fumaça preenche todo o ambiente e o cheiro forte indica que os grãos já estão bons para o preparo do óleo. – Cadê os outros? Me pergunta Jean. Não tarda e Serge, Djengo, Leblanc aparecem na trilha, aproximando-se. Jean pega o balde de alumínio e enche de grãos fervidos, passa para Serge que, com rapidez para não se queimar, vira-o dentro do cilindro da máquina¹⁶. Novo balde. E mais um, e outro, por fim um tonel e meio foi esvaziado. Charlie, Gere e Teo chegam, trazendo três galões amarelos de 25L vazios. Dois homens se posicionam de um lado do eixo, e outros dois do outro. Caminham, fazendo força com o braço para rodar as hastes. Jean está dentro do buraco [vumu]¹⁷, controlando e avaliando o líquido avermelhado, recém saído dos grãos espremidos que cai dentro de um galão aberto, com sua boca cortada. Este é o óleo chamado de primeira qualidade, considerado “bom”, porque pouco concentrado. Quando para de sair líquido da máquina, inicia-se o óleo de segunda qualidade. Djengo e Leblanc pegam os baldes, enche-os de água do riacho, correm, jogam a água dentro da máquina. Os homens nas hastes continuam a girar. O ritmo da elaboração acelera. Mais água é jogada, misturando-se aos grãos espremidos e adquirindo um tom amarronzado. Mais água. O movimento se repete até o buraco ficar completamente cheio. Jean indica para parar, o líquido (composto de água e óleo) já transborda sobre o matinho em volta. Os homens estendem-se na grama, exaustos. Teo, o menino mais jovem do grupo, agacha-se próximo ao buraco e, com um recipiente prateado, passa a retirar o óleo que se sobressai na superfície da água amarronzada. Uma pausa até o óleo de segunda qualidade preencher o resto de um galão. Na sombra, os caras conversam.

¹⁵ Não apresento aqui pares de contraste, numa perspectiva estruturalista, mas visou apontar como o alto/baixo apareceu nas atividades do cotidiano e nas técnicas para manuseio da palmeira e das “coisas” extraídas desta árvore. Inclusive, passei a perceber esta diferenciação alto e baixo quando senti fortes dores na lombar e passei a observar com mais atenção as atividades das mulheres e o posicionamento dos seus corpos.

¹⁶ *Kivu* é a parte central da máquina (*waksi*). Um grande cilindro aberto, onde se coloca os grãos no interior que, com a ajuda da força dos homens empurrando as hastes, é girado de forma a espremer os grãos.

¹⁷ *Vumu* no *kiyombe* significa barriga, mas também é o nome utilizado para o buraco na terra, em forma de cubo (de dois metros quadrados), onde líquido que sai do *kivu* cai.

Djegno tira rapé do bolso e cheira. Charlie abre uma folha com mandioca dentro e coloca para o seu cachorro comer. Teo foi pra o riacho tentar pegar pequenos peixinhos. Leblanc pergunta se tem vinho, mas Jean responde que só à noite.

Os grãos bons levados por Benedicte no sábado também foram para o fogo. Ela aguarda-os ferver do lado de fora da cozinha de sua casa, sentada sobre um pequeno tronquinho, fazendo as vassouras para vender na feira no dia seguinte. O cheiro do dendê no fogo é o mesmo que se sente na máquina. A água borbulha. Benedicte se levanta, curva-se perto da panela, recolhe a tampa e avalia. Espera ainda um pouco até tirar do fogo. Posiciona-se agora dentro da cozinha, também próxima ao chão, para passar com uma grande colher de madeira, os grãos da panela para o socador¹⁸. Segura com sua mão direita o bastão de madeira para fazer o movimento de socar os grãos, até se desfazerem, deixando a sua parte interna, amarelada e fibrosa, toda à vista. A massa dos grãos desfeitos é, posteriormente, colocada dentro de uma panela com água, faz-se um líquido amarelo ovo que é passado numa peneira duas vezes e depois inserido numa outra panela onde está o feijão cozido. O que tinha um tom marrom de feijão fica numa cor mostarda e volta para o fogo. Ferve um tempo até ficar um molho mais espesso, joga cebola, alho, pimenta e sal. Benedicte mistura com a grande colher de madeira, observa se ele está mais concentrado. Prova. O ‘feijão na muambe’ está pronto. Começa agora a fazer o arroz.

Duas cumbucas de metal Benedicte pegou com sua sogra e a outra com Joseline. Separa também suas louças, colheres, coloca no cesto por cima da panela de arroz. A de ‘feijão na muambe’ é levada em sua cabeça, em cima de um travesseirinho de pano feito com um pedaço de roupa. Quando chega na máquina, o óleo de segunda qualidade havia acabado de ser feito, faltava apenas um último momento do líquido novamente no tonel no fogo, mas apenas Jean se ocupa disso. Com ajuda, Benedicte tira a panela da cabeça e o cesto das costas. Passa uma água nas louças no riacho perto. Serge posiciona as cumbucas umas ao lado das outras, conta os homens que estão na máquina e divide a comida. Primeiro, uma grande colher de arroz em cada recipiente, gesto que se repete até a panela de arroz ficar vazia. O feijão é jogado por cima, também cada pouco que se coloca é avaliado para ninguém sair prejudicado. Pronto. Serge distribui para os outros. Pega o seu e se senta na sombra. Jean quer esperar terminar de organizar tudo para

¹⁸ O mesmo nome utilizado para o centro da máquina *waksi* é utilizado para se referir a um instrumento da cozinha, um grande socador de madeira usado para fazer a muamba.

comer. Benedicte aguarda, dá umas colheradas no pouco do que foi servido para seu filho e retorna ao vilarejo.

Neste dia, havia apenas três tonéis de grãos (pode chegar a sete, oito), portanto, tinha pouca gente para fazer o óleo e não precisou de muita comida. O *laso*, como é chamada a refeição que se oferece como troca a alguma ajuda ou atividade, é central no preparo do óleo. O responsável pela elaboração, aquele que leva os grãos cortados de suas palmeiras ou de palmeiras de outros homens que o pagaram pelo serviço de corte e produção do óleo, deve encarregar sua esposa (se não tiver uma, a sua mãe ou irmã) para fazer o *laso*. Uma maneira de garantir que outros homens participem da elaboração é avisar que terá *laso*. Se há poucos tonéis, como um ou um e meio, não se oferece *laso* e, nestes casos, pode ser que apenas dois parentes ou amigos vão ajudar. Mas há homens, como o chefe do vilarejo, que independente do número de galões, nunca oferece *laso*. Ou oferecem pouco *laso*, não correspondente à quantidade de grãos que havia e ao esforço físico exigido.

Disponibilizar sempre um bom *laso* é importante para garantir a presença de parentes, camaradas ou conhecidos quando se faz o óleo. Mas não apenas isso. Há pessoas de quem Jean sempre faz o óleo e outras que ele nunca ajuda. Da elaboração do óleo do chefe, por exemplo, ele nunca participa, porque o chefe, além de quase não oferecer *laso*, raramente está nas máquinas fazendo o óleo dos outros. Também há aqueles que ele não é próximo ou não são pessoas de confiança. Há um pequeno grupo, compreendendo amigos e parentes por afinidade (como o marido de sua irmã), de quem ele sempre fará o óleo e ele espera igualmente que venham fazer o seu.

Os próprios instrumentos necessários para a elaboração do óleo, como as máquinas e os tonéis, também são compartilhados entre os homens. Jean pegou o tonel de Blebe, um de Geremie e um do dono da máquina de Bula. As máquinas também são de pessoas específicas, geralmente de quem é o proprietário da terra onde está a máquina ou também dos homens que ajudaram financeiramente a construírem-na. Se a pessoa é próxima do dono da máquina, é só consultá-lo e lhe pedir para fazer o óleo, mas caso não seja, é preciso pagar 10l de óleo.

Conflitos ocorreram não apenas quando o *laso* não foi oferecido, mas também quando um homem cobrou os 10 l e o responsável pela elaboração não concordou, pois considerou que eram pessoas próximas e que não deveria ser cobrado. Igualmente quando um homem não leva seu tonel, reclamam com ele de que ele nunca quer emprestá-lo, embora sempre utilize os dos outros.

Há uma relação de obrigações e expectativas mútuas, que se produzem e reproduzem no ambiente da máquina através da elaboração do óleo, da comida compartilhada e da divisão e empréstimo dos utensílios necessários para o processo (a máquina, tonel, galão). Isso faz com que a máquina seja não só uma máquina, mas todo um espaço masculino, de conversa, troca, parceria, de constituição de relações entre os homens através da elaboração do óleo. Ela é frequentada principalmente por homens adultos, nunca há mulheres no ambiente, a não ser no momento quando a esposa leva a comida. As crianças do sexo masculino passam a ir desde cedo acompanhar seus pais, ajudam em pequenas coisas, e a partir dos 10, 11 anos, começam a fazer número em um do lado dos eixos da máquina.

A máquina marca um momento em que o processo de fazer o óleo deixa de ser baseado na relação constitutiva da casa – homem, mulher, filhos/as e a palmeira, como passa a depender de um universo masculino com dinâmicas internas das quais as mulheres não participam diretamente. Além disso, também marca a transformação dos grãos em óleo, que com sua forte cor e cheiro é colocado em um galão de 25 l. O galão estabelece uma unidade que pode variar de preço a cada semana (entre 6 a 10 dólares).

A circulação de galões

Segunda-feira à noite. O total da elaboração do óleo dos grãos de Jean foi de dois galões de 25 l, e mais um pouco (uns 15L que não chegam a completar um galão), levados de volta para o vilarejo. No cair da tarde de segunda geralmente se vê homens voltando da floresta com galões na cabeça. Se a estação é de chuva, com abundância de grãos, é possível dizer que nas três máquinas de Mbandaka havia gente fazendo óleo, às vezes em várias rodadas (de grãos de pessoas diferentes)¹⁹.

É a véspera da principal feira semanal que ocorre em um vilarejo a sete km de distância, onde comerciantes chegam para comprar galões de óleo palma para revendê-los nas cidades de Boma e Matadi. Serge, Djengo, Leblanc estavam na casa de Jean bebendo vinho. É esperado que Jean ofereça vinho aos que fizeram o seu óleo. Separa os copos de vidro numa mesa de centro rodeada de cadeiras de plástico, normalmente usada para estes momentos de bebida. Serve um pouco em um copo, e em seguida vira o vinho deste copo nos outros copos, um a um, por fim, bebe um gole para mostrar que o vinho está bom, livre de feitiços e/ou venenos. Os copos são servidos até a beirada. Uma

¹⁹ A RDC possui duas estações, a da seca (maio – setembro), quando não há quase elaboração de óleo, e a da chuva (outubro – abril), quando as palmeiras dão muito fruto.

garrafa de 1L termina, Jean serve outra, a terceira Djengo resolve comprar e lhe dá 500fc (0,3 dólares). O vinho acaba. Chama a filha de Papi, que aparece com uma garrafa de keluwele vendendo pequenas doses (0,10 dólares)²⁰. O lado de fora está um breu e saímos com lanternas para ir ao vilarejo próximo. Djengo e Jean estão procurando galões para “pegar emprestado” e souberam que Victor, marido da irmã de Jean, fez óleo hoje. Caminhamos, ainda sóbrios, até a sua casa.

Dos três galões elaborados, dois foram usados por Jean para “pagar” pessoas, retornar galões que havia pego em semanas anteriores, como seu pai e um amigo de outro vilarejo. Para a maior parte dos homens, quando os galões são elaborados eles servem para pagar dívidas. De um lado, entre os próprios homens, pois eles se “emprestam” galões o tempo todo²¹. Se a pessoa não fez o óleo, ela dependerá de pegar com amigos ou parentes para ter dinheiro para comprar comida na feira, lidar com eventuais gastos, ou também, e sobretudo, porque precisam pagar as comerciantes da cidade. Jean, por exemplo, foi procurar galões nesta noite, porque há duas semanas havia pego com Julie (irmã de Djengo e comerciante da cidade de Matadi), o “dinheiro de cinco galões”. Dois galões ele já havia lhe entregue na semana passada (estes que tinha pego com seu pai e com o camarada do outro vilarejo), mas faltavam ainda três e ele sabia que, para evitar conflito com Julie, precisava lhe dar dois ou pelo menos um.

Este é um sistema padronizado em Mbandaka. A maioria dos homens “pega emprestado”, por exemplo, dinheiro com comerciantes da cidade, muitas vezes mulheres, que depois é pago (“retornado”) em galões. Para os homens do vilarejo, este é um mecanismo de ter acesso a dinheiro em espécie, como dizem. Para as comerciantes da cidade, “deixar dinheiro” com estes homens é uma maneira de garantir com antecedência os galões de óleo, tendo em vista a dificuldade de comprá-los no dia da feira semanal, pois nem sempre há uma oferta suficiente para a demanda. Também é um meio para elas “guardarem”, investirem o próprio dinheiro, evitando assim que o gastem.

Depende muito de cada relação, mas os homens geralmente possuem duas a três semanas para devolver o que foi investido em galões. Pegam uns com os outros para não prejudicarem as relações com comerciantes da cidade, assim estão sempre fazendo óleo para “devolver” aos amigos e colegas. Este esquema criado com o pessoal da cidade faz

²⁰ *Keluwele* é uma feita a partir da destilação de um líquido que sai da palmeira. No agrupamento de Mbandaka não se faz esta bebida, o pessoal compra já pronto na feira de um vilarejo próximo.

²¹ No kiyombe, o termo usado para fazer referência a pegar algo e pagar depois significa também pegar emprestado.

com que os galões sejam trocados por dinheiro e, neste processo, eles também passam a funcionar, dentro do vilarejo, como dinheiro, servindo para pagar hospital, escola e aluguel de terras²². Os galões se tornam igualmente medida do dinheiro, de modo que quando se fala de uma quantia elevada, farão referência ao número de galões, o “dinheiro de dez galões”. Esta forma de contar pode ser explicada por que uma quantia na mão de alguém normalmente se pressupõe que o dinheiro advém de uma relação de troca de galão por dinheiro ou é um empréstimo que será retornado como galão²³.

Os laços de dívidas que conectam as pessoas passam, assim, pela circulação de galões. Os conflitos surgem quando alguém “come dinheiro” do outro, prejudicando-o. A expressão “comer dinheiro” é utilizada para qualquer tipo de gasto e nem sempre tem uma conotação negativa. Em alguma medida, o lamento é inerente ao uso desta concepção, “o dinheiro que eu tinha, eu comi”. Mas o ato é negativo quando a pessoa come algo que não é visto como dela. Isso acontece com frequência na circulação de dinheiro e galões. Quando alguém está devendo dinheiro, não significa que ela “comeu o dinheiro”, ela come se nega a dívida, se foge ou se mente.

A irmã de Djengo e comerciante da cidade, Julie, difamou publicamente um homem na feira semanal porque já fazia quatro meses que ele não lhe retornava os galões. O moço negou que “comeu o dinheiro” e disse que havia devolvido a Djengo. Benedicte, esposa de Jean, que assistia à cena, olhou pra mim e disse, “ele comeu”, fazendo um gesto de passar a mão na lateral em frente à boca. Algumas pessoas traduziram o gesto como “acabou”, “não tem mais”, outras remetiam a “acabou de comer e está limpando a boca”. Ele traz dois indicativos interessantes para pensar o ato de comer (dinheiro, comida, e até mesmo pessoas pela feitiçaria), diz respeito a acabar com algo que antes circulava, encerrar uma “coisa” para si e para as outras pessoas: uma vez comida, não há mais a “coisa”. É certo que o “dinheiro comido” continua circulando e não desaparece materialmente, como é o caso da comida. Mas “dinheiro comido”, é o dinheiro gasto, portanto, dinheiro que não retorna, diferente de dinheiro investido. É por isso que quem assistia a cena considerou que ele comeu, porque o dinheiro de Julie acabou pra ela, deixou de ser um investimento, para ser um gasto.

Mas o que está em jogo na situação específica é também indicado pelo gesto, ele “comeu” e foi descoberto, só o vemos limpando a boca. Este tipo de situação motiva comentários como: a pessoa não é “boa”, não “sabe viver” com os outros. “Comer o

²² Para uma terra considerada de tamanho médio se paga de seis a oito galões ao longo de um ano.

²³ É importante salientar que os galões de gasolina também são utilizados como medida do dinheiro.

dinheiro” do outro fere um saber dividir, morar e viver com as pessoas, prejudica as relações de troca, podendo, inclusive, rompê-las. Seria possível pensar que o estatuto das “coisas”, como “coisas” que “acabam” de maneira escondida (o uso do gesto) estaria relacionado aos efeitos que suas ingestões geram nos outros. Comer é negativo quando não está se alimentando uma relação, interferindo na continuidade da troca. Diferente de “saber viver” ou *káala mboté* que implica em preservar a continuidade das trocas.

A concepção negativa da expressão “comer dinheiro” remete a um ato que pode ser considerado egoísta por prejudicar os outros. O “comer” associado à riqueza foi explorado por François Bayart ao descrever o que denominou como “política do ventre” (1989). Ele analisa a dinâmica política dos países africanos, refletindo sobre um acesso à riqueza mediatizado pela participação em menor ou maior grau nas redes estatais. Embora a associação entre comer, riqueza e política seja vista de maneira sobretudo negativa pelo autor, ele menciona que não se trata apenas de indivíduos egoístas “comendo dinheiro” através de suas posições. Ele assinala também uma dimensão redistributiva, distribuir os recursos “comido” permitem ao homem de poder adquirir prestígio e ser um homem com honra.

Não é que haja no Mayombe uma concepção positiva de “comer dinheiro”. Quando se usa a expressão ela remete a um ato muito mal visto, quando se come o dinheiro de outro, ou simplesmente ao ato de gastar o próprio dinheiro, o que no cotidiano pode ser necessário, mas ninguém gosta de gastar. Mas é importante pensar nesta dimensão não egoísta e distributiva do “comer dinheiro”, que está relacionado à honra, mas também ao medo da feitiçaria e a não evidente relação entre indivíduo e propriedade.

A feitiçaria é motivada pelo olhar invejoso. As pessoas em Mbandaka escondem sempre comida e dinheiro visando não motivar inveja no outro e procurando, assim, proteger-se de feitiços. Se você tem muita comida ou muito dinheiro, é importante que ninguém saiba ou você deve oferecer um pouco do que tem, sobretudo às pessoas próximas, familiares, para evitar que te “comam”.

Além disso, o ato de “comer dinheiro” do outro, os conflitos desencadeados e a maneira como são contornados levantam questões sobre dádiva, propriedade e circulação. Quando um homem faz o óleo, este óleo é referido como “seu” (hoje é dia de fazer o óleo do Jean, por exemplo), mas, como busquei descrever, este galão de óleo objetiva relações sociais (Strathern, 1988:246), ele concentra estas relações – de gênero, de amizade, de parentesco. Uma vez feito, a identificação de um proprietário com um produto (a metáfora

da propriedade, como se refere Strathern)²⁴ parece ser o tempo todo questionada por dois aspectos.

Primeiro, a frequente circulação de galões entre os homens do vilarejo, já descrita aqui, que os permite dar continuidade aos empréstimos com comerciantes da cidade. Um galão feito por Jean não necessariamente é dele, no sentido que ele não o venderá, mas “retornará” um galão de quem havia “pego emprestado”. Não por acaso, era bem difícil acompanhar os destinos dos galões – porque Jean devolvia para um camarada de outro vilarejo, que precisava retornar igualmente a um vizinho, o qual, por sua vez, pagava uma comerciante.

Segundo, as discussões desencadeadas entre a esposa e seu marido quando o homem não lhe dá parte do dinheiro recebido de um/a comerciante da cidade revela esta relação entre casa, palmeira e óleo, constitutiva dos homens e das mulheres. Os homens não são proprietários do óleo, uma vez que quando o óleo é transformado em dinheiro (o “futuro óleo”, porque vira dinheiro numa situação de empréstimo) o trabalho realizado para produzi-lo (de homens e suas mulheres) deve ser reconhecido. Quando ele não é reconhecido, surgem discussões e reclamações por parte da esposa. Um dos casos foi com o chefe do vilarejo, que tem duas mulheres. Quando conseguiu dinheiro com galões de óleo, deu metade para uma e metade para outra. Entretanto, sua “primeira” esposa reclamou que ela fez todo o trabalho e que a “segunda” não deveria ganhar a mesma quantia. Outra situação assistida, uma grande briga de casal no meio da feira, também dizia respeito ao dinheiro que não foi bem dividido entre as duas mulheres. Nos conflitos conjugais, mesmo quando o homem não tem uma segunda esposa, pode ser colocada a reclamação de que o dinheiro do óleo foi “comido” com alguma outra mulher (“de fora da casa”) ou com bebida, ou seja, não se preservou e alimentou as relações constitutivas da casa e das pessoas que nela vivem.

Mas se olharmos para o conflito na feira, entre Julie e o moço que “comeu” seu dinheiro, podemos pensar que há ali a percepção de que o galão de óleo lhe pertence, afinal, o moço comeu um dinheiro que não era dele. Um momento importante da feira é quando o caminhão está para partir e as comerciantes, como Julie, começam a escrever as suas iniciais nos galões de óleo. Apesar de ter uma dimensão prática, o intuito é que eles não sejam perdidos no trajeto de caminhão, parece haver ali um processo de identificação de um produto a uma pessoa. Seria possível traçar um paralelo com a noção

²⁴ Strathern critica a ideologia ocidental sobre alienação e a tese da troca mercantil que pressupõe a noção comum de um “ego unitário”, o indivíduo possuidor (Strathern, 1988 :243).

de “transformação” que Strathern (1988) menciona em sua análise sobre a circulação de porcos Hagen. Neste momento, em que as letras JL em maiúscula são escritas no galão, ocorre uma transformação, a criação de uma identidade unitária para Julie a partir de um galão. As iniciais nos galões marcam esta identidade, como parece indicar uma situação que aconteceu num momento festivo do vilarejo.

O grupo de música de Kintuene, quando toca em Mbandaka, chama por vezes determinadas pessoas para irem dançar e dar uma contribuição. Certo dia, quando chamaram Julie, fizeram um coro depois: “madame JL, madame JL”. “Madame” é um termo utilizado sobretudo pelos homens para se referirem às mulheres, complementando com o nome do esposo ou com a profissão do esposo. Sem dúvida Julie não possui um marido e, portanto, não poderia ser associada a ele. Mas ela ser chamada de “madame”, sinal de respeito, e uma “madame” associada a suas iniciais como comerciante indica o peso que JL tem enquanto uma identidade singular pautada num galão de óleo.

Em suma, ressaltai a ambivalência da noção “comer dinheiro do outro”. Explicita uma motivação individualista e egoísta, “comeu pra si”, pensando apenas em suas próprias necessidades e vontades, prejudicando o planejamento de outras pessoas. Mas também aparece como uma forma de distribuição da riqueza daqueles que têm ou parecem ter mais dinheiro, seja motivado pela honra, seja por medo de feitiçaria. Ou ainda, permite discutir a propriedade, pois indica as várias relações que compõem a “coisa” comida, e, assim, mais de uma pessoa reivindicará o seu direito de comer também.

Pensando a hierarquia

Na língua kiyombe, o termo esquerda é o mesmo que usado para mulher, enquanto o termo direita para o homem. Esquerda também está associado ao baixo e direita ao alto (MacGaffey, 1986:60). Estas associações linguísticas permitem fazer uma reflexão final sobre diferença e hierarquia retomando a relação entre homens e mulheres explorada neste texto.

Se estas diferenças linguísticas forem discutidas apenas em diálogo com o texto de Hertz sobre a preeminência da mão direita (1980[1909]), poderia ser concluído que na diferenciação entre domínios da vida social de um ou outro sexo há hierarquia. Nesta perspectiva, as mulheres estariam numa posição hierarquicamente inferior.

Certamente, os numerosos casos de estupro e violência contra mulheres reportados na RDC tornam difícil discutir relações entre homens e mulheres sem considerar questões políticas de dominação e superioridade masculina. Mas o ponto é não

definir hierarquia *a priori*, e sim, verificar se há situações em que é possível verificá-la e no que a hierarquia repousa. O alto/baixo da palmeira, da casa e do sentar seria uma diferença hierárquica entre homens/mulheres?

Quando olhamos para os modos de sentar seria possível afirmar que há sim uma hierarquia, certa prioridade para quem pode e deve sentar-se na cadeira. A um visitante sempre deve se oferecer a cadeira, sobretudo da cidade, seja homem ou mulher. Se o visitante tiver uma posição profissional importante, ou se for branco, jamais vão deixá-lo se sentar no chão, em pequenos tronquinhos de madeira. No geral os homens sentam-se em cadeira, principalmente se são considerados pessoas com poder e/ou dinheiro no vilarejo, como o diretor da escola ou o padre. O sentar em cadeiras, pensando nos homens e nos visitantes, está também muito associado ao vinho. Os homens geralmente sentam-se em cadeiras, dentro ou fora de casa, para beber. Ao visitante, o comum é lhe oferecer uma cadeira e uma garrafa de vinho quando ele chega. No cair da tarde em Mbandaka, os homens costumam beber e conversar, enquanto as mulheres, cansadas da plantação, dedicam-se à cozinha e organizar a casa.

O óleo é a “coisa” que mais rende dinheiro no vilarejo e ela é considerada responsabilidade dos homens. Eles têm, assim, mais acesso ao dinheiro que as mulheres. Mas parte deste dinheiro precisa retornar para a casa. As mulheres ajudam os homens em algo que é domínio deles e eles que vão gerir. Mas, se olharmos da perspectiva da casa, os homens ajudam as mulheres com dinheiro advindo do óleo em algo que é domínio delas e elas que vão gerir. O domínio sobre o alto da palmeira aparece, todavia, como um desequilíbrio, uma questão conjugal, quando o homem “come” o dinheiro adquirido através do óleo e dá pouco dinheiro para a casa.

O domínio sobre o alto é, portanto, fonte de prestígio e também, por outro lado, potencial fonte de fraqueza e vergonha. O enriquecimento e o prestígio no vilarejo são buscados principalmente através do óleo, como é o caso de alguns poucos homens que conseguiram enriquecer levando seus galões para vender em Matadi ou em Kinshasa e se tornam pessoas a quem é possível se pedir dinheiro emprestado. Além disso, o domínio sobre o vinho alimenta todo um universo masculino, de parceria, amizade, respeito, fundamental para a elaboração do óleo.

Mas é igualmente o domínio sobre o alto, sobre o vinho, que faz alguns homens muitas vezes não terem limites com a bebida, motivando brigas conjugais e sendo motivo de piada ou vistos, aos olhos do pessoal do vilarejo, como não provendo a casa com o que se espera. O dinheiro é “comido” na bebida porque ele acaba para um proveito próprio

ou para manter a convivialidade e conectividade entre os homens, e não para manter e dar continuidade às relações constitutivas da casa.

A relação com a cidade também permite problematizar a hierarquia. Mais de uma vez Julie comentou comigo que os homens e mulheres do vilarejo não sabem fazer dinheiro. Dizia que seu irmão, Djengo, ao em vez de “procurar dinheiro” (pensar em formas de fazer e multiplicar o dinheiro), ficava bebendo. O masculino/feminino tratado aqui como áreas da vida social destinadas a um ou outro sexo também pode ser reconfigurado à luz da relação com a cidade. Toda circulação de galões entre os homens do vilarejo parece acontecer para dar continuidade a uma relação de empréstimo com comerciantes da cidade, em muitos casos, mulheres, que, simultaneamente, limita e complementa a vida no vilarejo.

Referências bibliográficas:

- Bayart, François. *L'Etat en Afrique. La politique du ventre*. Paris: Fayard, 2006 [1989].
- Bourdieu, Pierre. La maison Kabyle ou le monde renversé. In: Pouillon, J. & Maranda, P. Echanges et communications – mélanges offerts à Claude Lévi-Strauss à l'occasion de son 60^e anniversaire. Paris : Haye Mouton, 1970. pp. 739-758.
- Cunningham, Clark. “Order in the Atoni house”. *Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde* 120 (1964), no: 1, Leiden, 34-68.
- Evangelista, Felipe. Comércio, mobilidade e dinheiro: a busca pela vida no Plateau Central, Haiti. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2019.
- Hertz, Robert. A preeminência da mão direita: um estudo sobre a polaridade religiosa. *Religião e Sociedade*, 1980 [1909], 6: 99-128.
- Ingold, Tim. *Estar vivo. Ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição*. Petrópolis: Vozes, 2015.
- Lody, Raul. *Tem dendê, tem axé. Uma etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- MacGaffey, Wyatt. *Religion and Society in Central Africa: The Bakongo of Lower Zaire*. Chicago, Chicago Univ. Press, 1986.
- Mbwangi, Julien. Les personnages – Types des contes Yombe comme modèle d' éducation pragmatique. Monografia (Graduação em Letras e Ciências Humanas). Université de Kinshasa. 1999.
- Mintz, Sidney. *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past*. Boston: Beacon press, 1996.

Neiburg, Federico. Searching for life in the economy and ethnography (no prelo), 2020.

Nicolaï, Henri. “Le Congo et l’huile de palme. Un siècle. Un cycle?”. *Belgeo Revue belge de géographie*, 2013, n. 4.

Robins, Jonathan. Oil Boom: Agriculture, Chemistry, and the Rise of Global Plant Fat Industries, ca. 1850–1920. *Journal of World History*, 2018. v. 29, n. 3, Set. 2018, p. 313-342.

Strathern, Marilyn. *O gênero da dádiva. Problemas com as mulheres e problemas com a sociedade na melanésia*. Campinas: Unicamp, 2006 [1988].

Tsing, Anna. Tsing, A. *The mushroom at the end of the world: On the possibility of life in capitalist ruins*. Princeton: Princeton University press. 2015

Watkins, Case. An afro-brazilian landscape: African oil palms and socioecological change in Bahia, Brazil. Tese (Doutorado em Filosofia). Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College. 2015.