

O ARROZ, O FONIO¹ E O AMENDOIM NO SENEGAL:

Colonialismo e Resistência no que se produz e se come.²

Evelize Cristina Moreira, UFJF/MG.

Palavras chave: Senegal, sistema alimentar, emigração.

1. Introdução

O presente trabalho refere-se a uma pesquisa inicial em andamento e tem como tema central o Senegal e a produção de certos alimentos dentro de seu sistema alimentar. A escolha por este tema para o estudo no doutorado se constituiu a partir de uma experiência que vem sendo trilhada desde 2017, a fim de investigar a cultura alimentar de senegaleses em contexto migratório na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul. As histórias que se revelaram através dos elementos da cultura alimentar senegalesa foram protagonistas para dar continuidade à pesquisa. Sobretudo a antropologia e sociologia da alimentação, que até agora foram base para a minha investigação, se apresentaram como campos de estudos capazes de revelar processos que dizem respeito a diversas esferas sociais, como história, economia e saúde, por exemplo.

As teorias das Ciências Sociais, tanto mais clássicas como contemporâneas trouxeram a perspectiva de que a comida é boa para pensar (LEVI-STRAUSS, 2004; DE CASTRO E MACIEL, 2013; HARRIS, 1994) e é neste sentido que esta pesquisa busca refletir sobre o sistema alimentar senegalês. Como nos traz Mintz (2000), a temática da alimentação sempre esteve presente nas pesquisas devido à sua prática cotidiana e central na vida do ser humano.

O Senegal é um país situado no Continente Africano e faz parte da África Ocidental, seu território encontra-se na localização mais ocidental do Continente e faz fronteiras com países como Mali, Mauritânia, Guiné-Bissau, Guiné e Gâmbia

O território relativo ao que conhecemos hoje como Senegal esteve sob

¹ 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 5 mil anos em países do continente africano. Atualmente, o fonio alimenta sobretudo as populações mais pobres e camponesas do Senegal.

² Trabalho apresentado na 32ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 30 de outubro e 06 de novembro de 2020.

exploração colonial por quase 200 anos, sob disputa de portugueses, ingleses, holandeses, e finalmente franceses. A independência do país veio em 1960, como consequência de lutas separatistas que ocorriam desde o século XIX. Leopold Sedar Senghor, escritor e estadista senegalês foi o primeiro presidente do Senegal. O país é considerado uma das sociedades mais estáveis da África Ocidental, por nunca ter sofrido um golpe militar ou político, Dakar é a capital com uma população de três milhões de pessoas.

O Senegal se situa em quadro multiétnico, onde as etnias que mais se destacam são *Fulas*, *Mandingas*, *Sereres*, *Diolas*, *Mandês*, *Toucouler*, *Soninquês* e *Wolof*. Esta última se evidencia ainda mais, uma vez que carrega um legado histórico por ter sido um grande império antes da exploração colonial.

Religião e Estado se apresentam em uma relação presente tanto nos tempos coloniais, como contemporaneamente, hora como aliadas, hora como canal de negociações e resistências. Atualmente no país há uma população com 95% de muçulmanos e uma minoria católica. Este islamismo, de linha sufista³, mas com características próprias, se organiza através de *tariqas*, ou irmandades religiosas: *Quadiriyya*, *Tijaniyya*, *Muridiyya*, e *Layene*.

Ademais da força das etnias e *tariqas*, há um elemento que figura como uma identidade contemporânea unificadora: a *teranga*. O Senegal é conhecido pelos senegaleses e visitantes do país como terra da *teranga*. A *teranga* não tem uma tradução literal, pode significar hospitalidade e está intimamente ligada à religião e se dá principalmente através do ato de alimentar-se e alimentar o próximo. A *teranga* é parte de uma identificação e prática que é “levada na mala” de todo senegalês.

A História do Senegal traz a narrativa de impérios, reinos, migrações e conquistas muito antes da chegada da exploração colonial francesa. A migração senegalesa não é um fenômeno recente, segundo Romero (2017) as migrações contemporâneas de senegaleses datam entre as décadas de 60 e 90, para países do Continente Africano, Europa e Estados Unidos. Esses deslocamentos buscavam suprir questões econômicas, familiares e religiosas.

Os países da América Latina, sobretudo Brasil e a Argentina, tem se apresentado como alternativa para a migração de senegaleses, frente às barreiras que países de destinos comumente procurados tem imposto através de políticas anti-

³ Corrente mística e contemplativa do islamismo.

imigração. A partir do ano de 2012, a imigração senegalesa passou a ser vista como fenômeno migratório recente no Brasil (UEBEL, 2017; ROMERO, 2017; HERÉDIA E GONÇALVES, 2017; TEDESCO, 2013; entre outros). Este movimento especificamente pode ser denominado como migração laboral (SAYAD, 1998). No Rio Grande do Sul, por exemplo, a migração laboral senegalesa tornou-se extremamente visível através da atuação de imigrantes senegaleses no comércio de rua.

Esta visibilidade fez com que o interesse em pesquisar a migração senegalesa fosse despertado e passei a trabalhar junto da comunidade em Porto Alegre, em minha pesquisa de mestrado.

Guiada pela antropologia da alimentação, busquei compreender como as identidades nacionais de imigrantes senegaleses em Porto Alegre, se manifestam através de suas culturas alimentares. Através da pesquisa etnográfica em eventos da Associação dos Senegaleses de Porto Alegre, se tornou possível promover algumas discussões sobre os principais aspectos da alimentação destes imigrantes. Procurei também construir a pesquisa e o texto através das histórias e mitos contadas sobre a comida senegalesa e as interferências coloniais em seus hábitos alimentares. A partir disso, trouxe a comida produzida por estes imigrantes 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 país de origem.

Consegui dimensionar que a “comida de *teranga*” é política, com fortes características de 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, os modos de fazer e ingredientes que continuam como os elementos principais de pratos mesclados pelas imposições coloniais.

O arroz, o amendoim e o fonio se revelaram como alimentos que fazem parte não apenas da história social senegalesa, mas do mesmo modo como símbolos de imposições e resistências coloniais que deixaram marcas estruturais no país. Atualmente os cereais e a semente estão extremamente ligados à manutenção da economia e migração no Senegal.

Sobre estas questões, têm sido produzidos trabalhos que versam sobre desenvolvimento e economia. Trazendo apenas algumas referências, Sakho *et al* (2017), por exemplo, apresentam a Bacia do Amendoim, no Senegal, como um local que se tornou centro de emigração internacional. Para os autores a bacia do amendoim é um território moldado por séculos de mobilidade rural, impulsionado pela economia global. Diop *et al* (2018), trazem o fonio como um cereal negligenciado, no entanto, reconhecido como uma cultura⁴ para o futuro devido aos seus valores culturais, nutricionais e econômicos. Segundo os autores o fonio carrega um aspecto cultural relacionado com algumas etnias específicas do Senegal e como uma fonte de renda especialmente para as mulheres, e neste sentido temos Paraíso *et al* (2011), que analisa a rentabilidade do cultivo do fonio para as mulheres.

A minha intenção neste sentido é pensar estes alimentos além do âmbito da produtividade e desenvolvimento, mas contribuir para pensar a comida com caráter político numa sociedade pós-colonial, passando a influenciar as dinâmicas e projetos migratórios em uma dimensão transnacional.

2. O contexto da investigação

Investigar um sistema alimentar diz respeito a pensar os processos que constroem uma cultura alimentar, desde o plantio até o momento da comensalidade. 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.

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 as prescrições e interdições alimentares, determinando o que pode ser comestível do que não é e criando hierarquias de gosto.

⁴ Cultura neste contexto está se referindo a cultivo.

Podemos considerar, por exemplo, que o arroz é uma das bases do sistema e cultura alimentar senegalês. Os principais pratos que compõem uma refeição senegalesa têm como base o arroz. Segundo Crandall (2016)⁵, 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 arroz branco no Senegal tem sua especificidade por ter o grão quebrado. 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. 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.

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.

Esta ação institucional pode ser pensada através da prática do locavorismo. Segundo Azevedo (2015), o locavorismo é um movimento alimentar que incorpora noções de alimento local,

Tais conceitos são transversais às discussões sobre agricultura e consumo alimentar sustentáveis e processos decoloniais, bem como em perspectivas que abordam a territorialidade dos hábitos alimentares e da gastronomia a partir da sua tendência ecossocial contemporânea que percebe a culinária local como estratégia de reforço da identidade cultural dos povos e como apoio à agricultura familiar. (AZEVEDO, 2015, p 81)

Embora a ação dos governos da África Ocidental se distancie de diversas maneiras das dimensões mais específicas do locavorismo, este conceito auxilia a

⁵ A story about Rice and Senegal on World Food Day in <http://wynriver.com/blog-and-news/2016/10/16/a-story-about-rice-and-senegal-on-world-food-day.htm>, acesso em 01/06/2019.

pensar o consumo e produção local e as políticas de fomento ao retorno e valorização da soberania e segurança alimentar no Senegal.

Para Maciel (1996), o que constitui uma cozinha em um país colonizado segue caminhos diversos, onde pode haver tanto mesclas nos hábitos alimentares, como interdições e prescrições. Mas há também os aspectos ligados a 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.

Ndoye e M'Baye (1987), nos auxiliam a pensar a questão da substituição do fonio pelo arroz devido ao processo de colonização do Senegal. Como nos traz os autores, a consequência da mudança de hábitos alimentares foi o aumento do déficit alimentar de diversos países do Sahel⁶ e acentuou as vulnerabilidades neste aspecto.

Ndoye e M'Baye (1987) revelam que a agricultura de painço e suas variações têm papel-chave no plano cultural, organização da vida e interrelação 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). A substituição dos cereais pelo arroz, como afirmam os autores, tiveram 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.

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.⁷ Mas também há a resistência pela preservação das tradições e hábitos alimentares. Ndoye e Mbaye (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 importância do simbolismo alimentar na manutenção dos modos de alimentação tradicionais nas

⁶ Faixa do deserto do Saara que compreende os seguintes países: Mauritânia, Senegal, Burkina Faso, Mali, Níger, Chade e Sudão.

⁷ International Food Policy Research Institute <http://www.ifpri.org/blog/what-can-we-learn-rising-rice-production-senegal>, acesso em 01/06/2019.

identidades culturais.

Podemos pensar desta forma 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 envolve 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.

3. Considerações finais

Por se tratar ainda de um esboço inicial do trabalho que se pretende realizar, este texto buscou elaborar um percurso para tornar possível a compreensão das diferentes dimensões que atualmente tem sido pensadas para esta pesquisa.

A partir desta contextualização e apresentação de alguns tópicos de discussão, considerando também as experiências de pesquisa de campo já exercidas durante estes dois anos, pretende-se investigar através de uma abordagem qualitativa, a produção do arroz, do fonio e do amendoim no Senegal, mas também, o impacto histórico e social dessa produção no país e suas consequências e rearranjos nas economias formais que implicam na migração, principalmente no fenômeno contemporâneo migratório para o Brasil.

Dessa forma, tenho buscado pensar a comida de *teranga* e sua produção como política destacando as dimensões de caráter subjetivos através da alimentação em um sociedade pós-colonial, aliando também dimensões sobre desenvolvimento e economia no país. Quais impactos e consequências em relação à migração laboral, as políticas de locavorismo no Senegal podem operar? Sobretudo considerando uma continuidade da pesquisa iniciada em 2017, pensando o Brasil e a origem dos imigrantes, onde muitos vem da bacia do amendoim, e também a migração de mulheres, que apresenta particularidades no fenômeno migratório senegalês (MORENO MAESTRO, 2008).

Bibliografia

AZEVEDO, ELAINE DE. O Ativismo Alimentar na perspectiva do Locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, v. 18, n. 3, p. 81-98, 2015.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Fiocruz, 2011

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.

DIOP, Baye Magatte et al. Fonio (*Digitaria exilis* (Kippist) Stapf). **Ethnobiology Letters**, v. 9, n. 2, p. 150-165, 2018.

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.

Levi-Strauss, Claude. **O cru e o cozido: Mitológicas 1**. Editora Cosac Naify, 2004.

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

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

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

MORENO MAESTRO, Susana. 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.

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.

PARAÏSO, A *et al.* Analyse de La Rentabilité de la Production du Fonio (*Digitaria exilis* S.) dans la Commune de Boukombe au Bénin. **Journal de la Recherche Scientifique de l'Université de Lomé (Togo) Série A** 13:27–37, 2011.

ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. Etnografia: saberes e práticas. **Illuminuras: série de publicações eletrônicas do Banco de Imagens e**

Efeitos Visuais, LAS, PPGAS, IFCH e ILEA, UFRGS. Porto Alegre. N. 21 (2008), 23 p., 2008.

Sakho P. *et al.* Le bassin arachidier, du réceptacle de flux internes au foyer d'émigration interne et internationale. *In:* João Carlos Tedesco, Gizele Zanotto, Gerson Luís Trombeta (Dir.), **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina : múltiplos olhares**, Est edicoes, Porto Alegre, 2017.

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

ROMERO, Fanny Longa. Islã, parentesco e ritual na irmandade religiosa Mouridiyya: percursos da etnografia no contexto da imigração de africanos senegaleses no Brasil. **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares. Porto Alegre: EST Edições**, p. 275-296, 2017.

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.

UEBEL, Roberto Rodolfo Georg. Senegaleses no Rio Grande do Sul: panorama e perfil do novo fluxo migratório “África-Sul do Brasil”. **A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares. Porto Alegre: EST**, p. 185-207, 2017.