

DO ZUNGU AO ANGU: PROVOCAÇÕES SOBRE A MEMÓRIA DO ANGU NO LARGO DA PRAINHA, RIO DE JANEIRO – BRASIL

FROM ZUNGU TO ANGU: PROVOCATIVE SUGGESTIONS ABOUT THE MEMORY OF ANGU IN LARGO DA PRAINHA, RIO DE JANEIRO – BRAZIL

LUÍSA DE MELLO RESENDE

Mestranda bolsista CAPES no Programa de Pós-Graduação em Memória Social
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

luisa.resende@edu.unirio.br

<https://orcid.org/0000-0002-6866-5645>

RESUMO

O angu, por definição, é uma papa feita com a farinha do milho e água, e é uma preparação muito comum nas culinárias da Costa Ocidental do continente africano. O seu preparo e consumo pode ser considerado um dos elementos culturais trazidos no fluxo diaspórico no atlântico negro, se mantendo até os dias de hoje. Neste ensaio, onde buscamos compreender alguns aspectos da memória do angu em terras cariocas de *enquadramento de memória* (Pollak, 1992) e *racismo estrutural* (Almeida, 2016), serão colocadas algumas provocações sobre os processos de formação da memória do angu no contexto carioca. Por fim, buscamos contribuir para a discussão da produção de memória dentro do escopo das disputas de patrimonialização atuais relativas ao território da Pequena África, onde se localiza o Largo da Prainha.

PALAVRAS-CHAVE

Angu, memória social, Rio de Janeiro, patrimonialização.

ABSTRACT

By definition, angu is a porridge made with corn meal and water, and it is a widespread preparation among the culinaries from the African continent's West Coast. Its confection and consumption can be considered part of the cultural elements brought within the Black Atlantic diasporic flow, remaining until today. In this essay, we seek to understand certain aspects of the memory of angu in Rio de Janeiro, and applying the concepts of *frameworcking of memory* (Pollak, 1992) and *structural racism* (Almeida, 2016), some provocations about the processes on the formation of angu's memory within the carioca context will be brought up. Finally, we aim contributing to the discussion on the production of memory inside the scope of current disputes on patrimonialization related to the Little Africa's territory, where Largo da Prainha is located.

KEYWORDS

Angu, social memory, Rio de Janeiro, patrimonialization.

Entrada: Introdução

O fluxo diaspórico no atlântico negro foi um processo marcado por violências inéditas, tal como aquelas que se utilizam da ficção racial para regular estruturas de hierarquia e desumanização. Outro tipo de violência produzido por esse capítulo das investidas colonialistas refere-se ao apagamento e descrédito das práticas culturais dos povos africanos violentados. A cultura, como conceito antropológico, abarca todo o tipo de produção humana, seja ela material ou imaterial, uma vez que se entende toda a produção humana enquanto um efeito de arranjos simbólicos e imaginários. Neste trabalho, vamos nos deter ao campo das produções culinárias.

A comida é um elemento da cultura que não escapa às simbolizações. O alimento torna-se comida ao carregar esse enlace com o simbólico e o imaginário, se inscrevendo dentro de uma narrativa coletiva de um determinado grupo. A comida, portanto, participa da construção de um saber sobre o mundo e de um modo de estar no mundo que é singular e próprio de cada grupo, o qual pode se modificar face às novas circunstâncias externas e internas ao grupo.

Levando isso em consideração, podemos pensar sobre os processos de patrimonialização e cultura alimentar do Rio de Janeiro. Esses processos sofrem alterações ao longo do tempo de acordo com os debates acadêmicos, interesses políticos e contextos sócio-históricos de cada época. Se no início do século XX a lógica por trás da patrimonialização era de selecionar monumentos que remeteriam a memórias e eventos importantes para a história oficial de uma nação¹, ditada por uma narrativa hegemônica, hoje já se apresentam outros critérios para a seleção do que será considerado parte do patrimônio.²

A partir da publicação da constituição brasileira de 1988, é reconhecida a emergência de novos sujeitos sociais do direito coletivo, como os povos indígenas e os quilombolas, possibilitando que novas memórias possam ser reivindicadas, uma vez que populações antes marginalizadas agora são consideradas na reivindicação de seus interesses e preservação de suas práticas culturais.³ Nesse contexto, é viabilizada a possibilidade de serem mobilizadas ações de patrimonialização relacionadas às heranças africanas, incluindo a região nomeada de Pequena África no Rio de Janeiro. Uma vez que as políticas de patrimonialização brasileiras trabalham com o conceito antropológico de cultura desde a década de 1980, confere-se grande valor à pertinência de determinadas práticas culturais no processo de patrimonialização. Para aferir a sua relevância, se faz necessário o reconhecimento da pertinência atual daquilo que se está reivindicando como patrimonialização. Tal processo se apresenta inserido dentro do debate do multiculturalismo, no qual se passa a reconhecer a multiplicidade étnico-cultural no país.⁴ É neste momento que entra em cena a questão da patrimonialização das diferenças, que visa, em meio a um contexto neoliberal de homogeneização, positivar as singularidades locais.⁵

No caso da cidade do Rio de Janeiro, podemos verificar que esta vem sendo palco de disputas patrimoniais importantes na sua região portuária que se desdobram em ações locais e globais. O Largo da Prainha localiza-se no meio de tais disputas ao compor parte do território abarcado pelo que foi convencionalmente chamado de Pequena África Carioca. As discussões a respeito

1 Oliveira 2020.

2 Abreu 2015.

3 Abreu 2015.

4 Abreu 2015.

5 Abreu 2015.

da patrimonialização do Cais do Valongo, do Cemitério dos Pretos Novos e outros marcos incluídos no Circuito da Herança Africana fazem parte da Rota da Memória do Escravo, promovido pela Unesco, está inserido em um contexto maior de reparações históricas em torno das violências praticadas durante as investidas colonialistas. Dentre as reparações, a UNESCO vem se mobilizando desde sua criação após o fim da Segunda Guerra Mundial para combater o racismo e a noção biologizante de raça,⁶ bem como a promoção da diversidade cultural.

Vale ressaltar que, até 1933, havia um discurso forte em torno da miscigenação ser um problema a ser enfrentado pelo Brasil. À época, acreditava-se que apenas o branqueamento da população permitiria o desenvolvimento do país e havia uma tentativa de apagamento da escravidão na história nacional. Com a publicação de *Casa Grande e Senzala*, Gilberto Freyre apresenta argumentos buscando positivar a miscigenação ao identificar as “três raças fundadoras” que supostamente contribuíram para a formação da cultura brasileira, a saber, o “índio”, o “negro” e o “português”, fundando o mito da democracia cultural.⁷ Tal percepção ainda pode ser vislumbrada em muitos discursos atuais, apesar de ter sido ultrapassada pelo multiculturalismo. Ambas as ideologias, no entanto, podem ter contribuído para uma inserção tardia de estudos brasileiros no âmbito do debate da memória da escravidão.

Nesse contexto, o angu se mostra como um objeto de estudo interessante para pensar todo esse processo de modificações no prato e na sua memória. Isto porque compreendemos que as narrativas associadas ao angu sofrem influências dos processos sócio-históricos supracitados. Além da narrativa Freyreana ser incorporada ao prato, que acaba por “embranquecê-lo”, verifica-se uma lacuna em torno de estudos a respeito do angu. Encontra-se estudos esparsos sobre os ingredientes utilizados, sobre os consumidores e hábitos que giram em torno da iguaria. No entanto, poucos com posicionamento crítico e que levem em consideração as dinâmicas sócio-históricas em torno do preparo e do consumo do prato. Compreendemos que, até então, não existiria possibilidade de tal investigação se desenvolver pelos mesmos motivos que atravessam a patrimonialização da herança africana na região portuária do Rio de Janeiro.

6 Maio e Santos 2010.

7 Oliveira 2020.

O *processo de enquadramento de memória*, de Pollak, considera que as memórias construídas são fruto de conflitos e de negociações, desnaturalizando a relação entre coletividades e memória. A permanência de uma determinada memória se dá com a prevalência de um ponto de vista, o qual é determinado a partir de quem possui legitimidade para tais reivindicações. Portanto, “a memória é seletiva. Nem tudo fica gravado. Nem tudo fica registrado⁸”. As tensões e negociações entre diferentes atores e coletividades produzem o trabalho de enquadramento de memória, “pelo qual uma determinada perspectiva sobre o passado, progressivamente construída, se torna vitoriosa e hegemônica e, assim, se institucionaliza”.⁹

Essa possibilidade de entrada no debate para reivindicar a sua parte na memória coletiva e sua consequente institucionalização não é igualitária em um contexto marcado pelo racismo. A leitura de Almeida sobre o racismo estrutural nos fornece argumentos para enriquecer o debate. Para o autor, o racismo é um fenômeno que não basta ser pensado a nível individual ou institucional uma vez que ele organiza todas as relações sociais e seus desdobramentos, local e globalmente. As práticas de categorização de pessoas segundo categorias raciais arbitrárias e fictícias, e hierarquização das mesmas tomando o branco como ideal se refletem na invisibilização de parte significativa da população. A ideia de pensar o racismo enquanto processo histórico e estrutura busca entendê-lo como algo que viabiliza que práticas racistas sejam atuadas acaba por responsabilizar coletivamente sobre a reprodução de violências deste gênero, buscando diminuir uma responsabilização individual culpabilizante.

O trabalho aqui exposto busca compreender a memória do angu em terras cariocas. Do ponto de vista metodológico, foram empregados dados coletados para a pesquisa de mestrado em desenvolvimento, os quais foram obtidos por meio de revisão bibliográfica, pesquisa documental, entrevistas e observação *in loco*. As análises do material foram conduzidas estabelecendo pontes com os conceitos de *enquadramento de memória*, de Michael Pollak¹⁰, e de *racismo estrutural*, a partir da leitura de Silvio Almeida.¹¹ Os resultados aqui apresentados são parciais, uma vez que a pesquisa ainda se encontra em andamento.

8 Pollak 1992.

9 Almeida 2018.

10 Pollak 1992.

11 Almeida 2018.

Primeiro prato: Uma breve história dos Zungús

O angu é um tipo de papa cujos ingredientes variam entre inhame, fubá de milho ou farinha de mandioca, os quais são acrescidos de água e mexidos durante o cozimento até adquirirem a consistência correta. Sendo uma preparação muito comum nas culinárias da Costa Ocidental do continente africano, o seu preparo e consumo pode ser considerado um dos elementos culturais trazidos no fluxo diaspórico no atlântico negro, se mantendo até os dias de hoje.

A memória do angu tem uma forte ligação com a oralidade, sendo uma comida que está ligada às memórias que constituem a resistência do povo preto. O contador de histórias e educador Anderson Barreto¹² conta que o angu tem uma forte ligação com o cuidado coletivo nas comunidades de escravizados. Os sujeitos que não aceitavam submeter-se à maneira como as coisas se davam, ou simplesmente por sadismo de seus proprietários, eram torturados em praça pública, para servir de exemplo, para os outros escravizados, e de entretenimento para a elite branca.

A tortura no pelourinho acontecia e, logo, todos ficavam sabendo quem tinha sido torturado e a razão para isso. Enquanto a sessão não acabava, a comunidade já estava se organizando para cuidar da recuperação daquele sujeito. Os ritos de cuidado dentre os escravizados incluíam preparo de banhos e unguentos para auxiliar na cicatrização dos ferimentos, e o preparo de uma comida nutritiva e de fácil mastigação. Passar por uma experiência de tortura é desmoralizante. Segundo a memória transmitida na oralidade, dilacera de tal maneira que, enfraquecido, o sujeito não tem mais forças para se alimentar apropriadamente, para mastigar e engolir o alimento. As matriarcas, então,

12 Anderson Barreto é artista multilinguagem e educador. Atua como contador de histórias, ator, diretor e performer. Participou de diversos espetáculos, performances, festivais e exposições. Foi arte-educador em museus e centros culturais, como CCBB Rio de Janeiro, Museu do Meio Ambiente (RJ), Biblioteca Parque da Rocinha (RJ) e Bienal de São Paulo. Foi membro e cofundador do Coletivo Vento Sutil, onde produziu e curou o Festival Carioca de Contação de Histórias. Também foi membro de Ayó Encontro Negro de Tradição Oral. Atualmente é professor de Teatro no Instituto Entre o Céu e a Favela (Morro da Providência) e cofundador do Comboio Coletivo Artístico. Seus trabalhos mais recentes como Ator são: o musical “Morte e Vida Severina”, vencedor do Prêmio Shell 2023, na categoria Música, “Aquário”, do Comboio Coletivo Artístico e “Pasmado”, da Organizadora Peneira, todos realizados em 2022. Em 2023, está circulando com os espetáculos de contação de histórias “Ômodê”, “Ewè Igbo: Árvores do Tempo” e “Zonas Poéticas” pelo edital Cultura com as Crianças da Secretaria Municipal de Cultura do Rio de Janeiro. Além disso, está ministrando um curso de formação em contação de histórias para os educadores do Museu do Amanhã.

preparavam a papa de milho acompanhada do refogado de miúdos de porco para alimentar o irmão¹³ machucado.

Apesar da cena descrita por Barreto não especificar se se trata de um relato urbano ou rural, ela nos fornece elementos que podem ser relacionados com o contexto da escravidão urbana no Rio de Janeiro no século XIX. Relatos de viajantes da época constituem a principal fonte bibliográfica produzida sobre a vida cotidiana dos negros escravizados e livres na cidade em questão, abordando em seus textos, muitas vezes, a presença do angu nos hábitos alimentares mais básicos de seus moradores. Na pesquisa de Taís de Sant’anna Machado¹⁴ sobre as cozinheiras negras no Brasil é destacada a contribuição do trabalho de Jean-Baptiste Debret que, ao descrever uma cena de vendedoras de angu na Praia do Peixe, na região central, nos fornece dados sobre a relevância das vendedoras de comida pronta¹⁵ para o cotidiano dos moradores da cidade e fornece elementos importantes sobre o seu cotidiano¹⁶:

É ainda na classe de negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de angu. Tudo o que elas precisam [...] são duas enormes panelas de ferro fundido colocadas em fogões portáteis; um pedaço de lã ou tecido de algodão, colocado na tampa de cada uma, cora este aparelho culinário, ao qual se acrescentam duas grandes colheres de madeira com cabos longos. [...] O trabalhador de grande apetite fica satisfeito com uma porção de 3 vinténs [...], e a menor porção de 1 vintém [...] se equipara ao volume de duas colheres comuns, que são suficientes para os indigentes e aqueles que comem menos. Encontram-se os anjos comerciantes nas praças, perto dos mercados, ou em suas

13 O uso do termo *irmão* remete a uma ancestralidade comum: um irmão compartilha a mesma ascendência que outro, seja pela via parental, compartilhando uma mesma unidade familiar. No contexto da diáspora africana, a terminologia remete a uma família imaginária na qual o ancestral comum seria o continente-mãe, a África, de quem são filhos todos os irmãos e irmãs dentro de uma família imaginária, a qual permite recriar um senso de unidade em uma tentativa de elaborar o trauma da separação e dilaceração dos povos pelo colonialismo europeu. Ver “Memórias da Plantação”, Kilomba 2020: 112-113.

14 Machado 2022.

15 Além da venda de comida pronta, as trabalhadoras escravizadas e livres tinham a opção de trabalhar em cozinhas domésticas, ou nas quitandas, onde vendiam frutas, legumes, doces, comida pronta e itens diversos.

16 Machado 2022: 78.

lojas, depois cheias de legumes e frutas. A venda deste alimento comestível, mantido quente, começa pela manhã, das 6 às 10 da manhã, e continua do meio-dia às duas [da tarde], quando todos os trabalhadores escravos que não são alimentados por seus senhores se reúnem ao seu redor. O escravo, mais ou menos mal vestido, de uma família indigente e às vezes grande, também é visto tomando uma porção de 4 vinténs [...]; e este alimento substancial, ao qual são acrescentadas algumas bananas ou laranjas, é suficiente para a existência de 5 ou 6 indivíduos no Rio de Janeiro.¹⁷

Para Carlos Eugênio Líbano Soares, “o angu foi sem dúvida o elemento central que levou a criação das casas de angú e zungús”¹⁸. O historiador aponta que o trabalho de comercialização do angú era realizado por negras livres, uma vez que os libertos tinham mais facilidade para deslocar-se e assumir propriedades, tornando-se imprescindíveis para o surgimento e funcionamento dos zungús¹⁹. A respeito do trabalho das libertas e das escravizadas de ganho, Machado discorre sobre um detalhe importante que se apresenta no cotidiano daquela época: as vendedoras de comida pronta muitas vezes também eram proprietárias de quitandas. As quitandeiras eram o grupo comerciante mais expressivo no Rio de Janeiro no fim do século XVIII, conforme estudos realizados a partir da análise de registros mercantis da época.²⁰ Esta ocupação vem sendo compreendida como uma herança comercial e africana feminina.²¹ Essas mulheres obtinham maiores ganhos ao optar trabalhar fazendo comida para vender para fora do que, por exemplo, trabalhar para dentro de casa²². Por outro lado, a administração de casas de quitanda, casas e angu e zungús não eram exclusividade das mulheres. Um dos mais antigos registros de casa de angu no Rio de Janeiro refere-se a uma casa de quitanda²³ chefiada por

17 Debret apud Machado 2022: 79.

18 Soares 1998: 32.

19 Soares 1998: 32.

20 Freitas 2015 Apud Machado 2022: 77.

21 Machado 2022: 75.

22 Machado 2022.

23 “*Casa de quitandas*, como eram conhecidas algumas moradias onde escravos ou pessoas livres podiam comprar alimentos ou mesmo fazer refeições.” (Soares 1998: 19)

um negro livre Adão José da Lapa, de origem congoleza.²⁴ E, assim como as quitandas das mulheres, as quais também reuniam as pessoas em seu entorno devido a sua centralidade no funcionamento da cidade,²⁵ podemos destacar a articulação entre alimento e sociabilidade a partir dos estabelecimentos de venda de angu. Tomamos como exemplo o horário em que os clientes transeuntes se reuniam em torno das vendedoras de angu, de meio dia às duas da tarde. Trata-se exatamente do horário em que, segundo Mary Karasch, citada por Soares, “os homens brancos, senhores e comerciantes costumam se recolher para a sesta, por ser o período mais quente do dia”.²⁶ Com os senhores adormecidos, a saída às ruas torna-se mais fácil, possibilitando o encontro e socialização com outros trabalhadores, escravos ou livres.

Assim, muitos elementos que se apresentam no contexto relacionado ao consumo do angu apontam para uma constituição de um espaço favorável a produção de laços entre os negros, estrangeiros e brasileiros, durante os séculos XVIII e XIX.

Quanto ao termo que dá nome aos estabelecimentos – zungú – verifica-se uma ampla discussão a respeito da sua origem. A principal hipótese levantada por Soares aposta na composição de dois termos, sendo um deles de origem quimbundo, língua do tronco etnolinguístico bantu, a saber Nzu: (abreviatura de Inzo) edifício, morada, casa. Angu, por sua vez, além de dar nome à iguaria em si, aparece nos dicionários enquanto sinônimo de confusão, escândalo, conflito, trapalhada, mescla, mistura de coisas heterogêneas, coisa malfeita, mal-arranjada, evidenciando um olhar pejorativo dos intelectuais redatores dos dicionários. Soares pontua que o angu, então,

se torna uma metáfora da cultura popular de origem africana: heterogênea, confusa, díspare, com vários significados – como várias receitas – que se amolda com qualquer elemento, por mais diferente que seja.²⁷

24 Soares 1998: 19.

25 Destacamos aqui que as comidas prontas comercializadas a preços módicos pelas quitandeiras e cozinheiras de ganho alimentavam escravizados cujos proprietários não se ocupavam de fornecer alimentação adequada e outros trabalhadores. Sem alimento não é possível trabalhar. (Machado 2022).

26 Karasch 2000: 99-142.

27 Soares 1998: 37.

Portanto, temos a seguinte fórmula que ilustra a provável etimologia: nzu + angu = zungu. Desta forma, a casa de angu pode ser aproximada dos zungús.

Assim, as casas de zungu era como eram chamados os pequenos sobrados “onde se podia comer angu — comida originalmente africana, refeição básica do escravizado urbano no Brasil —, beber e reunir-se, onde os negros liderados por minas²⁸ livres faziam seus batuques”²⁹. Os zungús, aos poucos, vão se tornando pontos de encontro e culto, abrigando sujeitos insubmissos e procurados, também recebendo escravos de ganho para pernoite quando estes tinham algum dinheiro para alugar um quarto. A rede de zungús funcionava como uma “fragmentada senzala urbana”, sendo inicialmente clandestina e ignorada pelas forças policiais, e posteriormente proibida e perseguida, conforme fundamenta o Código de Posturas do Rio de Janeiro de 1833³⁰. Era um espaço onde negros, africanos e brasileiros, podiam expressar sua cultura e se fortalecer coletivamente face ao regime escravocrata, sendo assim um espaço de troca e solidariedade entre os negros. Inicialmente, os zungús são um espaço criado pelos escravizados, passando a serem frequentados por forros, africanos livres, e homens brancos de baixa condição, jovens portugueses e marinheiros.

Conforme o período escravista foi terminando, houve migrações em massa de ex-escravizados para o Rio de Janeiro. Especificamente na região portuária do Rio, se assentou um grupo vindo da Bahia³¹ onde, em 2006, foi reconhecido pela Fundação Palmares como o Remanescente do Quilombo da Pedra do Sal, próximo ao Largo da Prainha³². O trapiche onde se instalaram os primeiros negros baianos e africanos existe até os dias atuais, e ali moraram (e moram) muitas gerações de quilombolas.

28 Em meio a escravidão urbana do Rio de Janeiro, chamavam-se “minas” os sujeitos africanos da nação amina, como sugere Christian Georg Andreas Oldendorp, que embarcavam na costa ocidental do continente africano, na chamada Costa do Ouro (ou Costa da Mina para os portugueses). Vale ressaltar que essa categoria não diz respeito da origem dessas pessoas, sendo, na verdade, uma categoria identitária criadas a partir a criouliização que ocorre no contato com as culturas ameríndias e europeias. Veja-se *Dicionário da Escravidão e Liberdade*, organizado por Schwarcz e Gomes (2018).

29 Moura 2022: 81.

30 Consta código do Posturas do Império publicado em 1833: “VIII – São proibidas as casas conhecidas vulgarmente pelos nomes de casas de zungú, e batuques. Os donos, ou chefes de taes casas são punidos com a pena de 8 dias de prisão e 30\$000 de multa, e nas reincidências com 30 dias de prisão, e 60\$000 de multa.» *Jornal do Commercio* 1834 ed. 113: 2.

31 Moura 2022.

32 Instituto DAGAZ 2016.

Recentemente, o Instituto DAGAZ realizou um levantamento das cozinhas dos quilombos do Estado do Rio de Janeiro. *A Cozinha dos Quilombos*³³ é uma publicação digital que reúne uma breve história de cada quilombo fluminense e uma receita escolhida pelos quilombolas para representar a própria cultura. O Quilombo da Pedra do Sal elegeu o zungú com miúdos para representarem a si mesmos neste levantamento. A publicação encontra-se disponível para acesso online³⁴.

Segundo prato: Uma breve história do Angu do Gomes

O Angu do Gomes é um restaurante bastante tradicional do Rio de Janeiro, localizado no Largo da Prainha. A casa, que vende angu desde 1955, sofreu uma interrupção nas atividades entre 1995 e 2009, e tem sua história muito associada à cena musical da cidade.

Ao procurar os atuais donos do restaurante para saber mais detalhes sobre a história, me reuni com Rigo e Marcelo. O avô de Rigo, Sr. Basílio Pinto Moreira foi sócio junto com João Gomes na década de 1950. Basílio trabalhava com seu pai em uma lanchonete da família localizado na Praça Tiradentes. O estabelecimento era muito frequentado pelos artistas da época: na praça se localizam até hoje o Teatro João Caetano e o Teatro Carlos Gomes. Na época, os teatros hospedavam a gravação de programas de rádio e era comum que, entre as apresentações, os artistas ficavam no bar entre as apresentações, aguardando serem anunciados no rádio. Dentre os clientes ilustres da lanchonete, Rigo citou Cyro Monteiro, cantor com grande relevância para o cenário do rádio carioca, aclamado por Vinicius de Moraes como o maior de sua época, perdendo apenas para João Gilberto³⁵.

Conta-se que Manoel Gomes provou o zungu vendido pelas negras nas ruas do Centro da Cidade e ficou muito animado com o prato, apesar de não ter gostado tanto do refogado de miúdos de porco. No início, Manoel o fazia para consumo próprio (provavelmente para testar a receita), escalando para uma pequena produção. As primeiras panelas de angu foram feitas no restau-

33 Instituto DAGAZ 2016.

34 O Livro - Cozinha dos Quilombos (acozinhadosomal.com.br)

35 Aguiar 2013.

rante da família na Praça Tiradentes que eram levadas para serem vendidas em uma carrocinha na Praça XV. A clientela dos restaurantes da família já estava a par do início das atividades da carrocinha de angu do Manoel (o Seu Gomes).

Após a sua morte, seu filho João Gomes vem de Portugal para o Rio de Janeiro para saber o que havia herdado. Assim conhece Basílio e seu pai, acordando em dar prosseguimento ao negócio de Seu Gomes, criando a marca e identidade visual que estampavam as carrocinhas. A partir daí, a marca começou a crescer. O angu ficou tão popular que expandiram a frota de carrocinhas, exigindo que fosse alugado um espaço no Largo da Prainha para funcionar como cozinha e centro de distribuição de angu. Havia, também, um outro espaço no número 41 do Largo da Prainha, que era utilizado como depósito das carrocinhas e outros equipamentos da venda de angu. E assim seguiram por 10 anos. No auge da marca havia em torno de 80 carrocinhas espalhadas pela cidade do Rio de Janeiro: a primeira era localizada na praça XV, a segunda na Carioca e a terceira na Praça Tiradentes, seguindo a expansão para o Centro, Tijuca, Zona Sul (Largo do Machado, Catete, Flamengo, Botafogo, Copacabana, Leblon), Méier, Baixada Fluminense. As carrocinhas eram dispostas próximas dos telefones públicos para que a comunicação com a cozinha central fosse facilitada.

Em 1965, abriram o primeiro restaurante, na Rua São Francisco da Prainha, próximo à Pedra do Sal. O corpo de empregados do Angu do Gomes era bem grande, já que nesse momento havia pelo menos um funcionário para cada carrocinha, havia uma equipe nas cozinhas para abastecer as carrocinhas, e agora havia o restaurante também. O restaurante passou por uma crise nos anos 1980, com a chegada dos *fast foods* ao Brasil, fechando as portas em 1995. Em 2009, os atuais sócios buscaram retomar as atividades, abrindo em um novo endereço também no Largo da Prainha. O restaurante tornou a crescer e foi realocado para um espaço mais amplo no endereço atual, Largo da Prainha, n.º 1, e abriu outra unidade em Botafogo, que acabou por fechar as atividades durante a pandemia de COVID-19. Atualmente, apenas a unidade do Largo da Prainha está em funcionamento.

Provocações agrídoces

O conceito de diáspora atualmente tem sido empregado no sentido de “descrever o processo de remoção forçada de cativos africanos durante o trá-

fico negreiro e a recomposição, híbrida e heterogênea, dos seus laços políticos e sociais em outros contextos geográficos³⁶. Conceitualmente, a “cultura afrodiaspórica” é compreendida “como código e símbolo cultural que se expandiu no mundo por meio da diáspora, ou seja, através da migração forçada dos povos africanos³⁷. Nesse sentido, a culinária produzida em contextos de diáspora tem esse caráter de propiciar um ambiente de trocas afetivas, estabelecimento de laços, e simbolização por meio da comensalidade. Dado o seu percurso histórico, desde a sua origem na costa africana até o seu papel central de sociabilidade da população negra, inclusive sendo a iguaria servida após as sessões de tortura (como diz a história oral), e também compartilhada entre os forros, africanos³⁸ e escravizados nos zungus³⁹, o angu poderia reivindicar a sua qualidade de comida afrodiaspórica.

Além disso, a perseguição às Casa de Zungú e posterior proibição acaba por destacar o aspecto tão relevante desses espaços⁴⁰ na sociabilidade negra no Rio de Janeiro⁴¹. Ao propiciar ambientes de cultivo de uma coletividade e resistência preta frente às políticas de perseguição, os zungús atuam como verdadeiros redutos de produção e reprodução da cultura negra no território carioca.

A cidade do Rio de Janeiro possui uma história peculiar: a cidade simultaneamente considerada a “maior cidade africana fora da África⁴² devido a sua condição de ser o maior mercado de escravizados no hemisfério sul, também foi a sede do Império Português, com a chegada da corte em 1808, e recebeu um grande contingente de imigrantes portugueses entre 1820 e 1920, representando 20% da população em 1890⁴³. Na prática, isso significa que convivem culturas africanas, uma cultura diaspórica própria do Rio de Janeiro (a qual poderíamos nomear de *afro-carioca*), junto com a cultura portuguesa hegemônica. A produção de memória social dentro desses termos é afetada por esses tensionamentos, uma vez que, em Pollak⁴⁴, as memórias reivindicadas

36 Vassallo e Cicalo 2015.

37 Santos e Silva 2021: 2.

38 Machado 2022.

39 Moura 2022.

40 Machado 2022.

41 Moura 2022.

42 Moura 2022: 66.

43 Lessa 2002: 27.

44 Pollak 1992.

por uma coletividade “são progressivamente construídas, através de relações de negociação e conflito”⁴⁵.

Os dois angus convivem paralelamente na cidade do Rio de Janeiro, mais especificamente no Largo da Prainha, localizado no território da Pequena África. O zungú sendo a comida dos trabalhadores, pessoas em situação de rua, prostitutas, dentre outras pessoas desde que se tem notícia do início do seu comércio, no século XVIII. Sua comercialização inicia-se exclusivamente nas ruas, com as cozinheiras negras vendedoras ambulantes de comida pronta tais como as descritas por Debret. E, progressivamente, o prato vai ocupando espaços fixos nas casas de quitanda, casas de angu e casas de zungú, sem deixar de ser comercializado nas vias públicas. A clientela de tais estabelecimentos era constituída inicialmente pelos negros, fossem livres ou escravizados, brasileiros ou estrangeiros principalmente do continente africano. Progressivamente passam a ser frequentadas por outros migrantes, principalmente portugueses pobres que chegam ao Brasil a partir da vinda da Família Real em 1808, que transfere para o Rio de Janeiro a sede do império português. As casas de zungú, inicialmente originadas para o consumo de pratos africanos e espaço de reunião dos negros e celebração de suas culturas, tornam-se espaços fervilhantes da cultura diaspórica urbana das camadas mais pobres ao concentrar migrantes de diversos lugares, os quais compartilham algum grau do que chamamos atualmente de vulnerabilidade social. Por outro lado, o Angu do Gomes foi associado a uma comida democrática, atendendo a fome das pessoas mais simples aos mais ricos e abastados, de modo que todo o tipo de cliente comia lado a lado o referido angu nas sarjetas cariocas. O restaurante reivindica a ampliação do “público” do prato. Por um lado, tinha como clientes pessoas com menor poder aquisitivo, uma vez que mantinha o custo da refeição muito baixo, e por outro o Angu do Gomes adquiria popularidade no meio artístico carioca da década de 1955 a 1965, garantindo certo destaque desse angu especificamente, ao se associar ao estilo de vida boêmio carioca característico dos anos 50 e 60. Assim, importa reconhecer que a popularidade do Angu do Gomes passa por lugares que vão muito além do próprio paladar e fidelidade da sua clientela, assim como a não-expansão do zungú para além da classe trabalhadora da zona portuária, predominantemente preta.

45 Vassallo e Cicalo 2015.

Apesar da forte presença dos zungús na cidade, como mostram os extensos registros relatados nos estudos de Machado⁴⁶ e Moura⁴⁷, a sua documentação parece ter sido “descoberta” recentemente. Em publicações mais antigas, tal como o estudo de Silva⁴⁸ de 1977, prefaciado por Sérgio Buarque de Hollanda⁴⁹, em que dedica um capítulo inteiro sobre os hábitos alimentares do Rio de Janeiro (1808 – 1821), não há qualquer menção sobre os zungus, quitandas ou casas de angu. Na verdade, o texto retrata uma cidade absolutamente ‘branca’, na qual a população negra aparece como mera coadjuvante. Na publicação há apenas uma breve menção a hábitos alimentares da população negra, no capítulo “A sociedade e suas diversões”, no qual a autora discorre sobre o carnaval de rua (muito temido pela elite branca) a partir do relato de Debret no qual são mencionados “negros [que] se concentravam [...] para comer sardinha frita servida com um pouco de vinagre”. Curiosamente, a autora parece não considerar o consumo das sardinhas enquanto parte da cultura alimentar do Rio de Janeiro daquela época. A mesma fonte utilizada pela autora neste trecho (o relato de Debret) retrata a venda e o consumo de angu sem o referenciar sob esse aspecto. Aqui podemos vislumbrar que o *processo de enquadramento* da memória do angu sofre, então, um branqueamento e despolitização, ao delimitar uma narrativa hegemônica que busca apagar toda a história de resistência preta associada ao prato.

O reconhecimento da popularidade de um angu e não do outro na memória social carioca também pode ser atribuído, de certa forma, ao racismo estrutural⁵⁰ que permeia nossa sociedade, uma vez que dentro desse sistema de organização simbólica, política e ética, a fala do negro é menosprezada e sistematicamente jogada ao esquecimento. Para Almeida, o racismo estrutural organiza a ordem social, transcendendo o âmbito da ação individual, e “se expressa concretamente como desigualdade política, econômica e jurídica”.⁵¹

46 Machado 2022.

47 Moura 2022.

48 Silva 1977.

49 Sérgio Buarque de Hollanda (1902-†1982) foi um renomado historiador, sociólogo e escritor brasileiro. Foi professor do ensino superior durante muitos anos, tornando-se catedrático da Faculdade de Filosofia da Universidade de São Paulo (USP) em 1956.

50 Almeida 2018.

51 Almeida 2018: 39.

O que queremos enfatizar do ponto de vista teórico é que o racismo, como processo histórico e político, cria as condições sociais para que, direta ou indiretamente, grupos racialmente identificados sejam discriminados de forma sistemática.⁵²

Assim, podemos interpretar o “esquecimento” da parte negra da memória do angu enquanto uma das manifestações concretas do racismo estrutural. O “branqueamento” do angu, ao favorecer apenas a presença do Angu do Gomes (branca e portuguesa) na memória social carioca desse prato, contribui para o apagamento dos elementos culturais provenientes da diáspora. Se “para o trabalho de enquadramento da memória se alimenta do material fornecido pela história”⁵³, depende de que o de fato haja um material disponível para ser trabalhado. O apagamento sistemático das memórias negras que se deu por tanto tempo no âmbito das instituições torna o processo mais árduo.

O processo de institucionalização das memórias da diáspora negra no Rio de Janeiro começa a ser debatido na Academia a partir da descoberta acidental do Cemitério dos Pretos Novos, na zona portuária. Anos mais tarde, o vestígio do legado afrodescendente se vê ameaçado diante dos projetos de modernização promovidos pela Prefeitura, que buscava revitalizar aquela região, dentro de um contexto de preparo da cidade para a recepção de uma sequência de megaeventos. Os professores e intelectuais interessados na investigação de tal legado aproveitam o contexto das obras para solicitar formalmente ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) a autorização para iniciar as escavações. Vassallo e Cicalo⁵⁴ afirmam que o contexto de obras foi fundamental para tal escavação, uma vez que apenas o poder público possui verba suficiente para conduzi-la. As escavações iniciadas em 2011 dão início a um novo momento na produção acadêmica e cultural carioca, contribuindo para a complexificação da história da cidade e, consequentemente, de sua memória.

Para Pollak, o trabalho de enquadramento de memória, “guiado pela preocupação não apenas de manter as fronteiras sociais, mas também de modificá-las [...] reinterpreta incessantemente o passado em função dos combates

52 Almeida 2018: 39.

53 Pollak 1992: 8.

54 Vassallo e Cicalo 2015: 246.

do presente e do futuro”⁵⁵. Nesse sentido, o enquadramento de memória pode ser tomado enquanto um processo constante, que vai incorporando novos elementos conforme os contextos locais e globais se alteram. Além disso, o autor destaca a possibilidade de modificação das fronteiras sociais, ideia que pode ser articulada com a noção de implicação nas mudanças institucionais que podem se desdobrar em modificações na estrutura racista organizadora da ordem social, como sugere Almeida⁵⁶.

Para além da implicação individual e institucional regionais, mudanças dessa ordem só estão sendo possíveis devido a um contexto global de discussões a respeito da memória da diáspora africana. As medidas de patrimonialização da memória da diáspora que se desdobram na Região Portuária do Rio de Janeiro a partir de 2011 se dão dentro de um contexto mais amplo de ampliação do reconhecimento do multiculturalismo e da diversidade étnico-racial no Brasil e em diversas partes do mundo.⁵⁷

Portanto, não é suficiente a presença de certos atores para que a memória da diáspora africana seja valorizada. É necessário levar em conta o contexto e, nesse caso, o sistema ético-jurídico e político que prevalece na sociedade no momento histórico em que os atores individuais e institucionais operam e interagem.⁵⁸

No contexto atual, no qual ocorre o processo de patrimonialização da memória afrodiáspórica no território da Pequena África, se apresentam novos enunciadores para compor o coro dessas narrativas por tanto tempo esvaziadas, possibilitando, enfim, desbancar o mito da democracia racial⁵⁹, o qual mostra-se consonante às narrativas de apagamento da presença negra no Rio de Janeiro, inclusive quando se trata de cultura culinária.

A partir de tais mudanças ocorrendo em escala global é que podem emergir ações tais como a descoberta do Cais do Valongo e a produção de docu-

55 Pollak 1992.

56 Almeida 2018.

57 Vassallo e Cicalo 2015.

58 Vassallo e Cicalo 2015: 260.

59 Vassallo e Cicalo 2015; Abreu 2015.

mentos como o relatório do Instituto DAGAZ⁶⁰, mencionado anteriormente. A possibilidade de levantamento de dados, produção, edição e divulgação de tal publicação não depende apenas do interesse das pessoas envolvidas no andamento do projeto. Tão importante quanto isso foi o amadurecimento da denúncia da discriminação racial na sociedade brasileira. A partir do reconhecimento dessas outras vozes, o processo de enquadramento de memória ganha chance de se reajustar conforme às novas demandas sociais de produção de narrativas coletivas, neste caso em torno das memórias da diáspora africana no Rio de Janeiro.

Considerações finais

Sendo o angu um alimento tão relevante e de importância ímpar para a constituição da cultura alimentar brasileira, carioca, e especificamente do Largo da Prainha, busco destacar neste ensaio a sua peculiaridade para ilustrar as disputas de narrativas que constituem a consolidação de uma memória social.

Visto que o Rio de Janeiro é a maior cidade africana fora daquele continente, ao mesmo tempo que também tem forte presença da cultura portuguesa, é relevante perceber como essas duas narrativas interagem na constituição da memória social da cidade. Apenas reconhecendo e legitimando essas outras memórias, por tanto tempo negligenciadas, é que será possível a memória no presente e a aposta em um futuro diferente para a identidade carioca.

Bibliografia

- Abreu, R. (2015), Patrimonialização das diferenças e os novos sujeitos do direito coletivo no Brasil, in C. Tardy e V. Dodebel (dirs.), *Memória e novos patrimônios*. Marseille: OpenEdition Press. 236 p. DOI: 10.4000/books.oep.417
- Aguiar, R. C. (2013), *Os reis da voz*. Rio de Janeiro: Casa da palavra.
- Almeida, S. L. (2018), *O que é racismo estrutural?* Belo Horizonte (MG): Letramento.
- Freitas, F. (2015), *Das kitandas de Luanda aos tabuleiros das Terras de São Sebastião: conflito em torno do comércio das quitandeiras negras no Rio de Janeiro do século XIX*.

60 DAGAZ 2016.

- Rio de Janeiro: UFRJ. Dissertação (Mestrado em Planejamento Urbano e Regional) Disponível em: <http://objdig.ufrj.br/42/teses/858668.pdf>
- Instituto Dagaz (2016), *A Cozinha dos Quilombos*. Rio de Janeiro (RJ): Gráfica Ediouro. e-Book. Disponível em: <https://br.acozinhadossquilombos.com.br/livro-virtual>
- Karasch, M. (2000), *A vida dos escravos no Rio de Janeiro*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Kilomba, G. (2020), *Memórias da Plantação: episódios de racismo cotidiano*. Rio de Janeiro: Cobogó.
- Lessa, C. (2002), Rio, uma cidade portuguesa?, in C. Lessa (Org.), *Os lusíadas na aventura do Rio moderno*. Rio de Janeiro: Record, 21-61.
- Machado, T. S. (2022), *Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. São Paulo: Fósforo.
- Maio, M. C. e Santos, R. V. (2010), Cientificismo e antirracismo no Pós-2.^a Guerra Mundial: uma análise das primeiras Declarações sobre Raça da Unesco, in M. C. Maio e R. B. Santos (Orgs.), *Raça como questão: história, ciência e identidades no Brasil*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 147-170.
- Moura, R.. (2022), *Tia Ciata e a Pequena África no Rio de Janeiro*. 1.^a Ed. São Paulo: Todavia.
- Oliveira, M. A. S. A. (2020), “Processo de Atribuição de Valor Turístico ao Patrimônio: uma análise através da memória da Política Nacional de Turismo”, *Dossiê Turismo: entrecruzamentos de cultura, memória e desenvolvimento* 8: 157-180.
- Pollak, M. (1992), “Memória e identidade social”. *Estudos Históricos* 5: 200-212.
- Santos, N. F. F. e Silva, S. C. (2021), “Culturas afrodiaspóricas e educação: percepção de docentes IFCE campus Canindé”, *Ensino em Perspectivas* 2: 1-12.
- Silva, M. B. N. (1977), *Cultura e sociedade no Rio de Janeiro: 1808 – 1821*. São Paulo: Ed. Nacional.
- Soares, C. E. L. (1998), *Zungu: rumor de muitas vozes*. Rio de Janeiro: Arquivo Público.
- Vassallo, S. e Cicalo, A. (2015), “Por onde os africanos chegaram: o cais do valongo e a institucionalização da memória do tráfico negroiro na região portuária do Rio de Janeiro”, *Horizontes antropológicos*, 43: 239-271.