

DIFUSÕES DE VEGETAIS EM MOÇAMBIQUE: DINÂMICAS LOCAIS, REGIONAIS E TRANSCONTINENTAIS, COM ÊNFASE EM PLANTAS AMAZÔNICAS, NO CONTEXTO DO BRASIL COLÔNIA

PLANT DIFFUSION IN MOZAMBIQUE: LOCAL, REGIONAL AND
TRANSCONTINENTAL DYNAMICS, WITH EMPHANSIS ON AMAZONIAN
PLANTAS, IN THE CONTEXT OF COLONIAL BRAZIL



Carlitos Luís Sitoie¹

Gilton Mendes dos Santos²

Resumo

A falta de fontes escritas sobre domesticação de vegetais dificulta a distinção entre os nativos e exóticos em Moçambique. Esta problemática inclui a escassez de informação acerca das semelhanças e diferenças dos sistemas de cultivo e de processamento, referentes ao local de origem e de dispersão. Para amenizar tal *déficit*, foi realizado este estudo com objetivo de conhecer os vegetais que chegaram em Moçambique por meio do porto de Inhambane, vindos do Brasil colônia. A metodologia adotada baseou-se na consulta bibliográfica e entrevistas dirigidas aos agricultores familiares dos distritos de Inhambane. Os resultados da pesquisa apontam para existência de vegetais nativos cujo manejo iniciou com povos autóctones, a partir de movimentação de frutos, sementes, raízes, caules e tubérculos de uma região para outra. De seguida os Árabe-Suaíle introduziram o cultivo de especiarias. No século XV os portugueses decretaram obrigatoriedade de cultivo de vegetais trazidos do Brasil colônia, como o milho, o amendoim, a mandioca, a pimenta, a batata-doce, o caju e outras. As políticas coloniais propagaram o plantio de plantas exóticas, perpetuando a rejeição das nativas.

Palavras-chave: Plantas nativas e exóticas; Inhambane; Brasil colônia.

Abstract

The lack of written sources on plant domestication makes it difficult to distinguish between natives and exotics in Mozambique. This problem includes the scarcity of information about the similarities and differences of the cultivation and processing systems, referring to the place of diffusion and dispersion. To alleviate this deficit, this study was carried out with the objective of knowing the vegetables that arrived in Mozambique through the port of Inhambane, coming from colonial Brazil. The methodology adopted was based on bibliographic consultation and interviews with family farmers in the districts of Inhambane.

¹ Pós-doutorando em Antropologia Social pelo PPGAS UFAM 2022. Professor Associado da Universidade Save – Moçambique. E-mail: carlitossitoie@yahoo.com.br

² Professor do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Amazonas (UFAM) e coordenador do Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena (NEAI). Atualmente, desenvolve estudos e pesquisas sobre grupos indígenas e sua relação com as plantas e as paisagens amazônicas e acompanha a produção de conhecimentos antropológicos por estudantes indígenas no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFAM.



The research results point to the existence of native vegetables whose management began with indigenous peoples, from the movement of fruits, seeds, roots, stems and tubers from one region to another. Then the Swahili Arabs introduced the cultivation of spices. In the 15th century, the Portuguese decreed the mandatory cultivation of vegetables brought from colonial Brazil, such as corn, peanuts manioc, pepper, sweet potato, cashew, and others. Colonial policies propagated the panting of exotic plants, perpetuating the rejection of native plants.

Keywords: Native and exotic plants; Inhambane; colonial Brazil.

Introdução

É possível afirmar que o movimento referente às primeiras transferências de vegetais na terra dos Zanj/negros, que mais tarde veio se chamar Moçambique, foi iniciado pelos povos autóctones “caçadores-coletores” representados por comunidades pertencentes a dois grupos, os Khoi-khoi e os San, conjuntamente designados Khoisan, que habitaram o território. Durante esta fase, esses povos movimentaram frutos, sementes, raízes, caules e tubérculos de uma região para outra, propagando plantas nativas de suas áreas de origem. Mais tarde, por volta do século III, a expansão e fixação dos povos Banto³ acabou por disseminar em toda a região Austral da África, em particular Moçambique, espécies vegetais oriundas da África Central, Ocidental e de toda a orla noroeste da Grande Floresta Equatorial⁴. Essas regiões correspondem aos berços agrícolas no continente africano. Portanto, de norte a sul, temos os seguintes berços (mapa 1):

Mapa 1 - Origens, desenvolvimento e expansão das técnicas agrícolas



³ População da África ao sul do equador, que fala línguas da mesma família, mas pertencem a tipos étnicos diversos. Seus hábitos alimentares são baseados em cereais e vegetais.

⁴RITA-FERREIRA, António. **Presença Luso-Asiática e Mutações Culturais no Sul de Moçambique (até c. 1900)**. Lisboa: IICT, 1982. p. 45. FIRMINO, Gregório. Nomes dos vatonga de Inhambane: entre a “tradição” e a “modernidade”. *Etnográfica*, [s.l.], vol. 12 (1), p. 129-141, 2008. DIAMOND, Jared. **Guns, Germs and Steel: a short history of everybody for the last 13,000 years**. London: Vintage, 1998.



Fonte: PORTÈRES, R.; BARRAU, J. Origens, desenvolvimento e expansão das técnicas agrícolas. In: ZERBO, J. (org.). **História geral da África I**. Brasília: UNESCO, 2010. p. 781-802.

O mapa representa as áreas de origem e difusão dos vegetais domesticados africanos, sendo, o berço afro-mediterrâneo, estendendo-se do Egito ao Marrocos, influenciou a agricultura e a criação de animais no Saara e trocou influências com o berço do Oriente Próximo através do Egito; o berço afro-ocidental, a oeste, com dois setores, tropical e subequatorial; o berço nilo-abissínio, a leste, com dois setores, nilótico e abissínio; o berço afro-central; a leste deste último, o berço afro-oriental, que se estende para o oeste, que inclui Moçambique⁵.

Podemos inferir que a coexistência de povos autóctones e Banto transformou Moçambique num centro de origem e intercâmbio/encontro de espécies vegetais, o que reforça a ideia de que a vegetação existente neste território não pode ser considerada pristine ou nativa, mas sim constituída de paisagens manejadas, transformadas e enriquecidas sobretudo por grupos oriundos da África subsaariana⁶.

As espécies introduzidas e manejadas foram adaptadas às condições fitogeográficas ecológicas e florestais compatíveis às diversas maneiras de aproveitamento pelas populações locais. Apesar desta constatação, a falta de documentos escritos acerca desta temática nas províncias de Moçambique tem dificultado cada vez mais o acesso às informações acerca das espécies nativas e exóticas que estiveram envolvidas nas rotas de transferências ou dispersão local, nacional e internacional.

O levantamento de espécies vegetais e suas rotas de difusão e dispersão são uma tarefa de fundamental relevância porque permite compreender o papel central que as plantas desempenharam na intensificação de complexos processos de formação demográfica e de organização social e cultural em diversas regiões do mundo. Como as comunidades humanas são móveis, acabam transferindo,

⁵ PORTÈRES, R.; BARRAU, J. Origens, desenvolvimento e expansão das técnicas agrícolas. In: ZERBO, J. (org.). **História geral da África I**. Brasília: UNESCO, 2010. p. 781-802.

⁶ PORTÈRES, R.; BARRAU, J. Origens, desenvolvimento e expansão das técnicas agrícolas. In: ZERBO, J. (org.). **História geral da África I**. Brasília: UNESCO, 2010. p. 781-802. GABRIEL, Henrique; MOLINA, Sílvia Maria. Ocupação humana e transformação das paisagens na Amazônia brasileira. **Amazônica**, Belém, v. 1, n. 1, 2009. CROSBY, Alfred W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa, 900-1900**. Tradução: José Augusto Ribeiro, Carlos Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia da Letras, 2011.



durante sua mobilidade, espécies vegetais e conhecimentos a elas associados de um lugar para o outro. Essas transferências foram importantes nos processos de expansão de sociedades, de complexos agrários e do desenvolvimento agrícola⁷.

Nessa perspectiva, é possível deduzir, que os povos de Moçambique iniciaram o intercâmbio e adotaram, por volta de 1719, em seus sistemas alimentares, diversas espécies trazidas do Brasil colônia, com destaque para o milho (*Zea mays*), a mandioca (*Manihot esculenta*), a batata-doce (*ipomoea batatas*), a pimenta (*Capsicum chinense*), o tomate (*Solanum lycopersicum*), o amendoim (*arachis hypogaea*), o abacate (*Persea americana*) e tantas outras. Assim, ao longo dos séculos (XVIII-XXI), essas “espécies brasileiras” passaram a fazer parte das principais culturas alimentares de Moçambique, sendo hoje vistas, muitas vezes, como nativas desta região da África⁸.

Para assumir o posicionamento de que as espécies sul-americanas introduzidas foram adotadas, adaptadas e “naturalizadas” em Moçambique, é preciso averiguar suas rotas e suas interconexões, partindo de estudos comparativos, dos vegetais transferidos de uma área geográfica para a outra.

Os intercâmbios vegetais iniciaram com os europeus, que selecionavam e transferiam espécies, para as colônias de África, Ásia e Américas, motivados pelo paladar e pelo desejo de reproduzir paisagens familiares em lugares distantes⁹.

As espécies como a mandioca, o milho, o amendoim, a batata-doce e a pimenta foram introduzidas e adotadas nos hábitos alimentares dos povos locais por comerciantes vindos do Brasil no século XVIII. Esses comerciantes eram constituídos por colonos lusitanos que saíam do Brasil colônia para Moçambique com o objetivo de abastecer os navios negreiros que aportavam na baía de Inhambane. Mais tarde, a administração colonial incentivou o cultivo dessas

⁷ CARNEY, Judith. Navegando contra a corrente: o papel dos escravos e da flora africana na botânica do período colonial. **África: Revista de Estudos Africanos**, São Paulo, n. 22-23, p. 25-47, 2001. CROSBY, Alfred W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa, 900-1900**. Tradução: José Augusto Ribeiro, Carlos Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia da Letras, 2011. DIAMOND, Jared. **Guns, Germs and Steel: a short history of everybody for the last 13,000 years**. London: Vintage, 1998.

⁸ BOXER, Charles. **As relações raciais no império colonial português (1415-1825)**. Porto: Afrontamento, 1977. BEINART, William; MIDLETON, Karen. Transferências de plantas em uma perspectiva histórica: o estado da discussão. **Topoi**, v. 10, n. 19, p. 160-180, jul.-dez. 2009. Disponível em <https://www.scielo.br/pdf/topoi/v10n19/2237-101X-topoi-10-19-00160.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2021.

⁹ CROSBY, Alfred W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa, 900-1900**. Tradução: José Augusto Ribeiro, Carlos Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia da Letras, 2011. BEINART, William; MIDLETON, Karen. Transferências de plantas em uma perspectiva histórica: o estado da discussão. **Topoi**, v. 10, n. 19, p. 160-180, jul.-dez. 2009.



espécies vindas do Brasil em Inhambane, promovendo e estimulando o abandono de espécies locais. Uma exceção foi a frutífera nativa mafureira (*Trichilia emetic*) por agregar características semelhantes aos vegetais conhecidas como oleaginosas, mais procuradas no comércio colonial da época. O rebaixamento e exclusão das espécies nativas em prol da promoção das espécies exóticas estavam associados ao insuficiente conhecimento dos colonizadores, dos comerciantes brasileiros e portugueses da época, que não enxergavam as potencialidades ou utilidades dessas plantas¹⁰.

Este trabalho busca identificar as espécies vegetais que chegaram em Moçambique através do Porto de Inhambane vindos do Brasil colônia. Apresentam-se também, reflexões acerca da domesticação de vegetais pelos povos Khoisan com evidências registradas nos sítios arqueológicos de Manyikeni, Hola, Hola e Chibuene na província de Inhambane. A transferência regional/continental dos vegetais de origem africana teve seu maior impacto com a expansão de povos Banto da África equatorial e ocidental para África subsaariana, onde estão situados Moçambique e a província de Inhambane, em particular. A difusão transcontinental foi realizada pelos povos asiáticos, portugueses e brasileiros. Das plantas vindas do Brasil, com entrada a partir do porto de Quelimane e Inhambane, destacam-se aquelas domesticadas na Amazônia, para a província de Inhambane, que serão aqui exibidas quanto aos conhecimentos a elas associadas no que diz respeito ao seu cultivo, às técnicas de transformação e aos processos de produção de alimentos. Com isso, este texto pretende minimizar a falta de informação sobre as plantas envolvidas no intercâmbio transcontinental, mais especificamente aquelas vindas do Brasil colônia para Moçambique/Inhambane¹¹.

Para alcançar os objetivos deste trabalho, lançamos mão de uma significativa revisão bibliográfica, assim como em fontes históricas (arquivos, relatórios, relatos de viajantes e naturalistas, monografias etc.) acerca das possíveis rotas de difusão das plantas que aportaram na baía de Inhambane. Além disso, foram realizadas curtas enquetes de trabalho de campo com cento e quarenta e oito (148) pessoas habitantes de diferentes localidades da província de Inhambane

¹⁰ ALBUQUERQUE, Mousinho de. **Moçambique 1896-1898**. Vol.II, divisão de publicações biblioteca, Agencia Geral das Colónias, 1934.

¹¹ BOXER, Charles. **As relações raciais no impero colonial português (1415-1825)**. Porto: Afrontamento, 1977.



(conforme ilustra o quadro 1). As entrevistas e conversas informais foram realizadas especialmente por meio das visitas às machambas/roças localizadas na bacia hidrográfica do rio Chicambae Ngomaneem Massinga, Macuamene, na Maxixe, e de Mutamba, em Jangamo, mercados que vendem produtos agrícolas na cidade de Inhambane, município de Massinga, vila Sede do distrito de Inharrime, Homoine, Govuro e Panda. Os lugares escolhidos representam os grupos etnolinguísticos Bitongas, Matsuas, Ndause Machopes. As entrevistas e conversas informais aconteceram nos meses de abril, maio e junho de 2021.

Quadro 01 - Identificação dos lugares e pessoas envolvidos na pesquisa

Locais	Número de pessoas
Chicamba	16
Ngomane	18
Macuamene	17
Mutamba	10
Jangamo	11
Mercado cidade de Inhambane	15
Mercado de Massinga	20
Mercado de Inharrime	8
Mercado de Homoine	13
Mercado de Govuro	6
Mercado de Panda	14

Fonte: Siteioe, 2021.

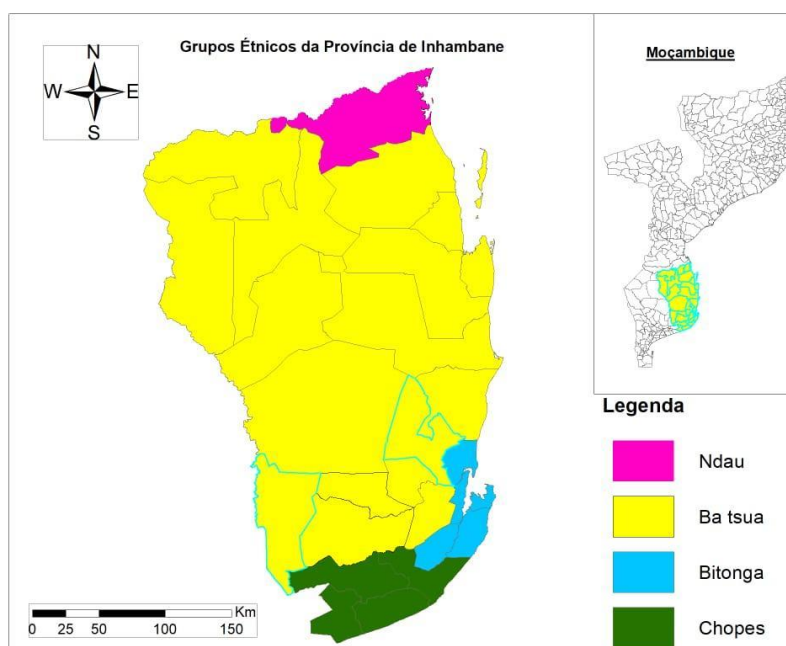
Distribuição geográfica e breve caracterização dos grupos etnolinguísticos de Inhambane

Dados do último censo estimam a população da província de Inhambane em 1.496.824 pessoas, sendo que cerca de 23% estão em áreas urbanas e 77% em áreas rurais, onde predomina a agricultura familiar em pequena escala. Inhambane é uma província agrária e com elevado peso na economia rural, sendo que a maioria da população vive do uso direto das plantas (e paisagens) para seu sustento. O manejo e cultivo de plantas, portanto, constituem-se em importantes atividades que garantem a alimentação, a medicina local, a construção em geral, o sombreamento das casas e quintais, dentre tantas outras utilidades que estruturam a vida social, econômica, política, e mágico-religiosa das populações locais¹².

¹² INE (2017), Instituto Nacional de Estatística de Moçambique.

Para estudar a população de Moçambique é preciso compreender os hábitos e cultura dos povos, pois este país é um território multiétnico¹³. Na província de Inhambane existem quatro grupos etnolinguísticos: Chope, Batsua, Bitongo e Ndau, pertencentes a um grupo maior do sul do país, denominado Tsonga. Os Batsua representam toda a população que habita os distritos de Homoine, Panda, Morrumbene, Massinga, Funhalouro, Mabote, Vilanculos, Inhassouro e a parte sul do Distrito de Govuro, constituindo a maioria dos habitantes da província. Os Bitongo ocupam o município de Inhambane, o distrito de Jangamo, Maxixe e Morrumbene. Já os Chopes ocupam o distrito de Inharrime e Zavala, e os Ndaus vivem no distrito de Govuro, conforme mostra o mapa abaixo¹⁴.

Mapa 02 - Grupos etnolinguístico da Província de Inhambane



Elaborado: Carlitos Siteio, 2022.

Quanto à divisão administrativa, esses povos encontram-se distribuídos espacialmente em distritos, que por sua vez apresentam postos administrativos, círculos, células e quarteirão. Os laços sociais formam etnias, unidades tribais e grupos familiares, que formam povoados/comunidades dirigidos por líderes

¹³ JUNOD, Henri A. (1912b). Evolução de uma mulher desde o nascimento até a morte. *In: Usos e costumes dos Bantos: A vida numa tribo do sul da África do Sul*. Maputo: Arquivo histórico de Moçambique, 1996. CIPIRE, Felizardo. **A educação tradicional em Moçambique**. Maputo: EMEDIL, 1996. GRANJO, Paulo. **Lobolo em Maputo: um velho idioma para novas vivências conjugais**. Porto: Campo de Letras, 2005.

¹⁴ LIESEGANG, G. **Vassalagem ou Tratado de Amizade? História do Acto de Vassalagem de Ngungunyane nas Relações Externas de Gaza**. Maputo: Arquivo Histórico de Moçambique, 1986.



comunitários de primeiro, segundo e terceiro escalões. Os grupos que habitam as zonas urbanas e rural mantêm seus laços linguísticos e aprendem a língua portuguesa na escola para poder se comunicar numa perspectiva de unidade nacional. Os povos que habitam a província de Inhambane são geralmente conhecidos por *manhembanas* e não pela denominação de Junoud, que os considera Tsonga.

Os *manhembanas* levam uma vida sob forte influência ocidental, resultante de um processo de aldeamentos forçados pelo sistema socialista que vigorou no país desde 1975, ano da independência nacional de Moçambique, até 1989, ano da queda do muro de Berlim e o fim da política socialista. Neste período, foram mobilizadas as populações que habitavam a zona rural para organizarem-se em aldeias comunais, onde aprendiam e praticavam os modelos ocidentais de vida, recebendo roupas e alimentos doados pelo governo e pelo Programa Mundial de Alimentação (PMA). A produção agrícola passou a ser feita sob o modelo de *machambas* ou roças coletivas, e a circulação da produção por meio do Estado, via cooperativas de consumo. A guerra civil entre o partido Frelimo e o partido Renamo (1976 -1992) forçou as populações ao êxodo rural, levando-as a refugiarem-se na sua maioria em vilas e cidades. Foi assim que este sistema influenciou na desestruturação dos grupos nômades, isolados, principalmente os que habitavam os lugares do interior da província. Esses grupos haviam escapado, anteriormente, do processo de interferência portuguesa e árabe-suahile.

Apesar da ivasão (Ngune, Árabe-suahili, portuguesa entre outras migrações, inclusive de povos vizinhos), os grupos étnicos que habitam a província de Inhambane continuam se organizando e levando um modo de vida marcado por uma ampla e intensa rede de relações, envolvendo casamentos, acusações de feitiçaria, cerimônias rituais, visitas, troca de objetos, plantas e animais, de conhecimentos e técnicas diversas. Quanto à organização política, social e religiosa os *manhembanes*, principalmente os da zona rural, vivem em famílias alargadas em clã chefiados por anciãos, e as sociedades são estruturadas por um sistema de famílias patrilineares. No interior das famílias extensas, os membros são tidos como irmãos, pois estes comungam um antepassado comum, a quem cultuam, veneram e evocam nas suas tradições. Entretanto, dentro dos clãs, a autoridade pela educação dos filhos é o clã dos pais. Nas sociedades sem



estados, não existe uma autoridade central que exerça a sua atividade sobre o conjunto da sociedade. Estas declarações confirmam que, embora os grupos populacionais de Inhambane não tenham um poder central, cada clã tem um chefe ou ancião que age como patriarca, não permitindo espaço para a centralização do poder. Contudo, os anciãos podem formar uma regedoria, elegendo seu representante chefe tradicional, através da indicação de um dos anciãos de um dos clãs¹⁵. Esta autoridade é mantida pelos povos de Inhambane, que atualmente convivem com outras autoridades do poder político do estado, o que os leva a participar nos planos do governo, sem prescindir da sua responsabilidade com suas famílias ou clãs.

Esses grupos apresentam ainda hábitos alimentares cujas diferenças podem ser identificadas no uso de alguns ingredientes, na forma de confeccionar os pratos e na escolha de plantas para ornamentação de residências, para sombras, ritos mágico-religiosos, para a medicina local e no fabrico de objetos em geral.

Além destes grupos étnicos, destacam-se os povos de descendência afro-asiática, que têm sua origem na miscigenação entre povos africanos e comerciantes asiáticos dos séculos VIII e IX na costa moçambicana, vindos, na sua maioria, do Golfo Pérsico. Estes mercadores *vaniyas* ou *baniyas* descendentes da região de Gujarete, em especial Diu e Damião, deram origem a colônias de indianos conhecidos como *Baneanos*, que viviam do comércio de tecidos e especiarias vegetais em Inhambane¹⁶.

Entre os séculos VIII e IX, importantes comerciantes e viajantes asiáticos, dentre eles Mussa-AL-Mbique, Al-Masud, Al-Idriss e Iban-Kaldun, descreveram paisagens naturais e antrópicas da costa africana do Índico, com destaque para a baía de Inhambane, sem apresentar, no entanto, uma lista de plantas nativas de valor alimentar ou de importância socioeconômica. Apesar desta lacuna, o momento marcou a segunda fase de difusão e circulação de plantas nativas e exóticas, introduzindo o cultivo e o consumo de especiarias asiáticas, alterando assim os sistemas agrícolas e alimentares de Inhambane pré-banto e banto, baseada em duas variedades de milho-miúdo que é a mexoeira (*Pennisetum*

¹⁵ MARTINEZ, Francisco Lerma. **Antropologia Cultural**: Guia para Estudos. Instituto Maria, Maputo, 2002.

¹⁶ MACHADO, Pedro. **Ocean of trade**: South Asian merchants, Africa and the Indian Ocean, c. 1750-1850. Cambridge: Cambridge University Press, 2014.



glaucum) e sorgo (*Pennisetum robustum*), na batata africana (*Hypoxis hemerocallidea*), em frutos de espécies não domesticadas e outras plantas das matas e florestas de Inhambane.

No início da Era Cristã, as monções do Índico ajudaram a trazer para a costa oriental da África povos asiáticos, nomeadamente indonésios, responsáveis pela propagação de espécies vegetais tais como banana (*Musa sp*), inhame (*Dioscorea sp*), arroz de sequeiro (*Oryza sativa*), coco (*Cocos Nucifera*), cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), gergelim (*Sesamum indicum*), manga (*Mangifera indica*) e várias espécies de cítricos, que os grupos africanos puderam incorporar aos seus sistemas de produção local. Numa fase subsequente, os africanos incorporaram a mandioca (*Manihot esculenta*), o milho (*Zea mays*) e o amendoim (*Arachis hypogaea*) e várias outras espécies, vindas do continente americano¹⁷.

O processo de incorporação das espécies oriundas dos continentes americano e asiático serviu de base classificatória para distinguir os povos de Inhambane como sendo Bitongas, Macomatis (chopes) e Landins (tsongas), porque compartilhavam traços culturais em comum motivados pelo cultivo do milho, da mexoeira, da cana-de-açúcar, do feijão, do amendoim e do abacaxi¹⁸. A incorporação de espécies como amendoim, seringa (*Hevea sp*) e milho, pelos Landins (Tsongas), cerca do ano 1870, permitiu que estes povos participassem do comércio de exportação, vendendo gêneros agrícolas da América como se fossem tradicionais/originários de suas culturas¹⁹.

Existem em África três regiões de domesticação de plantas, das quais Moçambique aparece no “grupo das savanas do Sudoeste africano”, produzindo, tal como outros países desta região, o milheto (*Sorghum*), o quiabo (*Abelmoschus esculentus*), o andu (*Cajanus cajan L.*), os inhames branco e amarelo da Guiné (*Dioscorea sp*), feijão nhemba (*Vigna unguiculata*), hibisco (*Hibiscus sp*), melancia (*Citrullus lanatus*), tamarindo (*Tamarindus indica*), pimenta malagueta (*Capsicum frutescens 'Malagueta'*), maçã akee (*Blighia sapida*), noz-

¹⁷ RITA-FERREIRA, António. **Presença Luso-Asiática e Mutações Culturais no Sul de Moçambique (até c. 1900)**. Lisboa: IICT, 1982, p. 45.

¹⁸ SOARES, Bernardo de Castro. 1730, Cópia da Informação, que fez o Capitão e feitor da Viagem de Inhambane (...), Arquivo Histórico Ultramarino, Documentos anexos a Plantas, João de Saldanha da Gama ao Rei, cópia dactilografada e anotada por Liesegang, Gerhard.

¹⁹ ZONTA, Diego. **“Moçambique” e o comércio internacional das oleaginosas (1855 c. – 1890 c.)**. 2011. Dissertação (Mestrado em História da África) - Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa, 2011.



de-cola (*Hildegardia cubensis*), dendê (*Elaeis guineensis*), imbondeiro (*Fony baobab*) e arroz africano (*Oryza glaberrima Steud*), que representam as plantas nativas de África²⁰.

Guilherme Ivens Ferraz traz uma descrição da Costa de Moçambique, desde Lourenço Marques até Bazaruto²¹, analisando as diferentes formas de agricultura, as espécies que já eram cultivadas pelos povos nativos desta região, assim como os cultivares inseridos nos sistemas de produção local com a chegada dos povos árabes, vindos do golfo pérsico, e dos portugueses. Igualmente, ressalta a importância do comércio e sua rede de trocas, que trouxe uma extensa variedade de produtos, que mais tarde, no final do século XIX, seriam exportados em grandes quantidades²². Ele escreveu num momento importante da história comercial de Moçambique, que iniciou em julho de 1895, quando foi feita a ligação de duas das linhas navais, criando o trânsito Transval na África do Sul, que conduziu ao desenvolvimento da cidade através das rotas comerciais. Estes manuscritos permitem deduzir que o milho-miúdo (*Sorghum*), a mapira (*Sorghum bicolor (L.)*), o inhame (*Dioscorea sp*) e o feijão nhemba (*Vigna unguiculata*) já eram domesticados na região sul, inclusive em Inhambane, quando se iniciou a vaga de migrações árabe e portuguesa.

É possível afirmar que os árabes em Moçambique trouxeram especiarias e outros vegetais como o coqueiro, que cobre toda a costa de Inhambane, os citrinos, com destaque para o limão rugoso (*Citrus x limon*), a laranja (*Citrus sinensis*) e as tangerinas (*Citrus reticulata*), que constituem frutas preferidas pelos *manhembanes*. No porto de Inhambane chegaram, da Ásia, o arroz, as especiarias (pimenta, cravo, canela, noz-moscada e outras), café e ervas para a produção de chá²³.

²⁰ VERGER, P.F. **Ewé**: o uso das plantas na sociedade Iorubá. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. CARNEY, Judith; MARIN, Rosa Acevedo. Aportes dos escravos na história do cultivo do arroz africano nas Américas. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 12, p. 113-133, abr. 1999.

²¹ Descreve as diferentes plantas úteis para o consumo que foram cultivadas pelos árabes na costa da atual província de Maputo, Gaza e Inhambane, com destaque ao algodoeiro, gergelim, cânhamo, laranjeira, limoeiro, cana sacarina, arroz, café, entre muitos outros.

²² FERRAZ, Guilherme Ivens, (1893). **Reconhecimento hidrográfico da Baía Bazaruto** [material cartográfico] / Guilherme Ivens Ferraz. - escala 1: 200.000. - : Comissão de Cartografia, 1902.

²³ PEREIRA, Rui Mateus. A Missão etnográfica de Moçambique. A codificação dos usos e costumes indígenas no direito colonial português. Notas de Investigação. **Cadernos de Estudos Africanos**, p. 125-177, 2001.



Os vegetais são a base da existência e sobrevivência de grande parte da população da África Subsaariana²⁴. As plantas foram responsáveis por uma distribuição e realocação dos habitantes desta grande região. Falar da redistribuição populacional para o caso de Moçambique e de Inhambane em particular, equivale deduzir que, com a proclamação da independência nacional, o governo do país declarou a nacionalização da terra, que consistiu na transformação das propriedades agrícolas privadas em machambas estatais, cooperativização agrícola e formação de aldeias comunais como vias da socialização dos agricultores familiares e da zona rural.

Este processo de coletivização produtiva e social acelerou a transformação dos sistemas produtivos e técnicas de produção e manejo das plantas nativas. Isso aconteceu porque o governo tinha concebido a coletivização como um movimento de urbanização e mudança de *habitat*, sem considerar as implicações que viriam ocorrer nos sistemas de produção agrícola e inclusive sem dar em conta os processos de transferência interna e externa de vegetais. Esta medida tomada pelo governo estava a funcionar de maneira contrária aos grêmios de produtores nacionais, de 1911-1945, que se opunham à introdução de vegetais coloniais e lutava para manter as espécies nativas no mercado e opor-se aos interesses industriais e comerciais do estado colonial.

O estado colonial obrigava as populações de Moçambique a produzirem e a consumirem produtos tropicais vindos da Ásia e do Brasil²⁵. Esta situação acelerou e impulsionou a difusão e a propagação de diversos vegetais asiáticos e brasileiros pelo território nacional, resultando, posteriormente, em relações do tipo afetivas pelo coqueiro, pelo cajueiro, pelos citrinos, pelo milho, a mandioca e o arroz asiático, e também pelas plantas de ornamentação de residência, das vilas e outros espaços urbanos, vindos do exterior em prejuízo às espécies nativas, como o canhoeiro (*Sclerocarya caffra Sond*), o imbondeiro (*Fony baobab*), a massaleira (*Strychnos spinosa*), vilua (*Vangueria infausta*), a macuacua (*Strychnos madagascariensis*), o tinembenembe (*Cassia petersiana*), mahungua (*Landolphia kirkii*), tindziva (*Addnsonia digitata*) e tantas outras que

²⁴ BIRGERGARD, Lars – Erik. “**Natural Resource Tenure**”. A review of Issues and Experiences with Emphasis on Sub – Saharian Africa, 1993.

²⁵ MUANAMOHA, R. C. **Tendências Históricas da Distribuição Espacial da População em Moçambique**. 1995. Dissertação (Mestrado em Demografia) – Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte: CEDEPLAR/FACE/UFMG. 1995.



passaram a ser preteridas pelos próprios nativos da região. Estas plantas foram e são geralmente excluídas do processo de organização social, não existindo projetos para seu cultivo, sendo, inclusive, destruídas no processo de uso e aproveitamento da terra.

A coleta para fins alimentares, de folhas, frutos e tubérculos da floresta, é mais intensamente praticada nas localidades situadas no interior da província de Inhambane, principalmente nos distritos de Panda, Homoine, Funhalouro e Mabote. Estes lugares são caracterizados pelo clima semiárido, com momentos de secas cíclicas e de fome prolongada. Dos frutos mais coletados pelas populações locais destacam-se: o macuacua (*Strychnos madagascariensis*), do qual se produz mfuma, malhala (*Strychnos spinosa*), também conhecida como “laranja de macacos”, o nembenembe (*Cassia petersiana*), a nziva (*Addnsonia digitata*), o bimbi (*Garcinia livingstonei*), a vilua (*Vangueria infausta*) Cahluane (*Tabernaemontana elegans*), o canhú (*Sclerocarya caffra*) e o hanga (*Hydnocarpus venenat*).

Tomando como referência as entrevistas realizadas com agricultoras e agricultores das bacias hidrográficas de Chicamba e Ngomando distrito de Massinga, Macuamene no distrito da Maxixe e Mutamba no distrito de Jangamo, e também com os comerciantes do mercado central de Massinga, vendedores de produtos agrícolas no mercado municipal de Maxixe e da cidade de Inhambane, do mercado central da vila Sede do distrito de Inharrime, Homoine e Govuro, é possível verificar que a maioria da população pratica uma agricultura do tipo familiar com técnicas de consorciação de espécies cultivadas. Verifica-se também a prática de cultivos de pequena escala de coqueiros, citrinos, cajueiros, algodão, tabaco e girassol em regime monocultivo. Estes sistemas são complementados pela criação de gado bovino, caprino e aves. O cultivo de plantas na província de Inhambane é baseado na agricultura familiar de tipo *sequeiro*, que consiste na derrubada e queima da vegetação como etapas preliminares de preparação da terra.

O calendário de atividades nas comunidades rurais não depende tanto de tecnologias modernas e da previsão meteorológica, já que a maioria dos agricultores não têm acesso aos meios de comunicação de massa, como o rádio e a televisão. Esta realidade faz com que os agricultores familiares organizem seu calendário baseado na prática do uso das qualidades do sensível acerca do



aquecimento ou arrefecimento do ar, das cores e movimento das nuvens, da observação dos períodos de chuva e seca, bem como de outros indicadores, a exemplo de dores corporais, da atenção ao fotoperíodo e floração das plantas e do comportamento dos animais, como o grunhir do ganso, o zumbir do burro, a abundância de formigas, o bater das asas de aves, o voo das andorinhas, entre outros indicadores que anunciam as etapas do ciclo agrícola. O agricultor familiar que se distrair destes indicadores e semear cedo ou tarde, terá repercussões negativas na produção de suas roças.

Dentre os vegetais cultivados na província de Inhambane destacam-se aqueles das baixas/bacias hidrográficas, como o arroz, a batata-doce, a cana-de-açúcar e a banana. Por outro lado, existem vegetais cultivados no interior/semiárido da província, como é o caso da mexoeira, sorgo/mapira (*Pennisetum robustum*) e inhame. Em contrapartida, há outras plantas cultivadas em toda parte da província, com destaque para o milho, o feijão, o amendoim, a mandioca e frutíferas como citrinos (*citrus*), cajueiro (*anacardium occidentale*), mafureira (*trichilia emetica*), mangueira (*mangifera indica*), goiabeira (*psidium guajava*). As espécies nativas, coletadas para fins alimentares, são abundantes na região, com destaque para a cacana (*momordica balsamina*) e canhoeiro (*Sclerocarya birrea*), nembemembe (*cassia petersiana*), calhuane (*conopharyngia elegans*), bimbe (*garcinia livingstoni*), hala (*strychnos spinosa*), kulho (*trichilia emetica*), vilha (*vangueria infausta*), cuacua (*strychnos madagascariensis*), mahungua (*Landolphia kirkii*), titchizo (*phoenix hulhífera*) e muitas outras.

Plantas amazônicas em Inhambane

Segundo Clement²⁶, cerca de 138 espécies de plantas foram cultivadas ou manejadas pelas populações amazônicas antes da chegada dos invasores europeus no final do século XIV. Bem antes disso, muitas delas já haviam sido difundidas e dispersas para outras regiões através da movimentação dos povos indígenas por meio de suas redes de troca e movimentos migratórios, de fugas e guerras. A chegada dos portugueses na costa do Brasil, no início do século XVI,

²⁶ CLEMENT, C. R. 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline. **Economic Botany**, 53, p. 188–202, 1999a. CLEMENT, C. R. 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. II. Crop biogeography at contact. **Economic Botany**, 53, p. 203–216, 1999b. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/BF02866499>. Acesso em: 02 set. 2022.



deparou com a presença, entre os grupos, muitos desses vegetais, como a batata doce, da Amazônia espanhola, principalmente o Peru, além de outros produtos como o caju originário do Cerrado Brasileiro, chegando na Amazônia nas dinâmicas internas pré-invasões europeias. Foi a partir daí que elas ganharam as águas do Atlântico em direção à África, tendo encontrado, nesse novo mundo, sistemas de cultivo locais e formas de saberes e técnicas próprias às quais se assentaram²⁷.

A mandioca é uma das culturas mais produzidas e consumidas em toda a província de Inhambane, chegando a ser transportada em grandes quantidades para abastecer outras províncias e países do *interland*, como é o caso do Zimbábue, Malawi e Suazilândia. As variedades de mandioca cultivadas nos sistemas locais de Inhambane são tanto do tipo venenosa e amarga quanto do tipo doce, mas com destaque para as amargas, utilizadas especialmente na fabricação da farinha.

Apesar de cultivarem abundantemente a mandioca, os grupos que habitam a província de Inhambane não produzem a fécula (goma) como acontece tipicamente na Amazônia oriental e que constitui símbolo da culinária tradicional por quase todo o Norte e Nordeste brasileiro. A goma em Inhambane é geralmente utilizada para colar ranhuras em gamelas e panelas de barro, além de uso medicinal. Os agricultores familiares de baixa renda aproveitam o amido em quantidades ínfimas apenas para o tratamento de algumas enfermidades, como por exemplo aliviar dores de visão, conhecida localmente como *mexa-mexa*.

A mandioca é geralmente distribuída ou vendida inteira, ou em cubinhos, ou em fatias cruas, geralmente por mulheres no mercado formal ou ambulante e nas escolas, para ser consumida crua. A mandioca também pode ser ralada e torrada para a fabricação do *rale* (imagem 1), sendo refogada com outros condimentos e consumida com os derivados do coco, amendoim e castanha de caju. O *rale* é produzido pelos povos Bitongas, Matsuas e Machopes, constituindo-se num alimento base para esses grupos. Ele pode ainda ser

²⁷ KISTLER, L.; MAEZUMI, S. Y.; SOUZA, J. G. de; PRZELOMSKA, N. A. S.; COSTA, F. M.; SMITH, O.; LOISELLE, H.; RAMOS-MADRIGAL, J.; WALES, N.; RIBEIRO, E. R.; MORRISON, R. R.; GRIMALDO, C.; PROUS, A. P.; ARRIAZA, B.; GILBERT, M. T. P.; FREITAS, F. O.; ALLABY, R. G. Multiproxy evidence highlights a complex evolutionary legacy of maize in South America. *Science*, v. 362, n. 6420, p. 1309-1313, dez. 2018.



consumido com açúcar e água quente com limão durante o matabicho. Quer dizer, a tapioca é consumida, geralmente, no lanche, almoço e no jantar acompanhada de caril/caldo de carne ou de vegetais.

Imagem 01 - Processo de preparo da *rale*



Fonte: Acervo dos autores

A mandioca é também cozida na água com sal, para o matabicho, ou cortada em cubinhos e misturada com outros ingredientes para o preparo de um guisado denominado *xiguinha* (ver imagem a seguir).

Imagem 02 - Xiguinha de cacana/*momordica balsamina*



Fonte: Acervo dos autores

A mandioca, quando seca, pilada ou moída, é geralmente utilizada para o preparo da *xima*, pães, bolos, biscoitos e panquecas, desempenhando o mesmo papel da farinha de milho ou de trigo. As folhas da mandioqueira (*Manihot esculenta*) são piladas ou moídas no pilão juntamente com alho e, depois, cozidas geralmente com o acompanhamento de lagosta, caranguejo ou camarão. Este tipo de prato é conhecido como *matapa*.

De acordo com Reginaldo Jorge Mucavele (2021), a mandioca serve para fazer *xiguinha* como reforço alimentar nas cerimônias fúnebres. Na falta de milho, a mandioca é utilizada para preparar uma bebida denominada *mukhodho*, que é reservada para os anciãos/*madodas*, que possuem poderes de evocar e dialogar com os ancestrais. O preparo desta bebida é feito a partir da mandioca



descascada e secada ao sol, que se transforma em *xiguema*, sendo depois ralada e mergulhada na água por 4 a 5 dias. Com a *xiguema* ainda se prepara um tipo de *xima* conhecida como *mumbanbane* ou *mukakatsuko*.

Outra espécie muito conhecida e intensamente explorada em Inhambane é o milho. De acordo com Sánchez *et al*²⁸, ele constitui um dos cultivares mais importante da província, tanto no que diz respeito ao número de produtores como da área cultivada. Deste modo, o aumento da produção deste cereal é uma das estratégias mais importantes para o alcance da segurança alimentar em Moçambique²⁹.

Embora não seja uma planta de origem amazônica, isto é, domesticada na Amazônia, há registros arqueológicos de sua presença na região datada de 6.500 cal. BP³⁰, e sua chegada em Inhambane partiu da costa brasileira, onde já era cultivado pelos povos indígenas bem antes da chegada dos colonizadores. Sua incorporação aos sistemas de produção e conhecimentos locais foi tão significativa que é impossível pensar a agricultura, em todo o seu sentido cultural na região, sem a presença do milho, exatamente na direção daquilo que registra Ralph Linton para os habitantes da ilha de Madagascar, não muito distante de Moçambique:

Os Betsimisarak de Madagascar, que dificilmente poderiam ter recebido o milho antes de 1600, têm um mito que dizem que o Criador lhes deu o milho ao mesmo tempo que deu o arroz às tribos do Planalto da ilha. Quando alguém lhes sugeria que talvez a introdução do milho fosse fenômeno recente, eles resolviam a questão declarando simplesmente que não poderia ser verdade, pois que sem o milho não seria possível viver³¹.

O sistema de conhecimento dos agricultores familiares de Inhambane, no que diz respeito ao plantio, aos aspectos agroecológicos e à comercialização do milho é baseado, dentre outros indicadores, na percepção sobre os tipos de vegetação e de solos, conforme atesta esta passagem:

²⁸ SÁNCHEZ, et al. **Milho**: uma cultura de boa nutrição e de muita energia. Maputo, 2011.

²⁹ CAVANE, E.; DONOVAN, C. Farmers' attitude and adoption of improved maize varieties and chemical fertilizers in Mozambique. [s.l.], **Journal of International Agricultural and Extension Education**, v. 18, n. 3, p. 5-21, 2011.

³⁰ WATLING, Jennifer; MAYLE, Francis E.; SCHAAN, Denise. Historical ecology, human niche construction and landscape in preColumbian Amazonia: A case study of the geoglyph builders of Acre, Brazil. **Journal of Anthropological Archeology**, 50, p. 128-139, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jaa.2018.05.001>. Acesso em: 02 set. 2022.

³¹ LINTON, Ralph. **O Homem – uma introdução à Antropologia**. Martins Fontes, 1976. p. 336.



[...] para produzir milho, nós observamos bem o tipo de capim que nasce numa área que queremos cultivar, se esse capim é parecido com milho, daí preparamos o lugar e semeamos milho, mapira e mexoira. Nós fizemos isso, porque os lugares onde produziam milho nossos antepassados já não são favoráveis para cultivo hoje, pois tudo mudou [...]”³².

Nessa perspectiva, as condições ambientais onde era produzido o milho anteriormente já não são favoráveis à produção agrícola, exigindo percepções apuradas em relação às sementes resilientes às variações climáticas e com condições de adaptabilidade ambiental.

Uma das estratégias adotadas pelas agricultoras e agricultores familiares é manter/continuar a produzir as variedades de milho que chegaram do Brasil em Inhambane ainda no período colonial. Apesar de essas variedades estarem sendo suplantadas pelas concorrentes híbridas, promovidas pelo Instituto Nacional de Inovação Agrária (INIA), elas não têm tido muita aderência entre os agricultores familiares locais:

Nós não gostamos e nem aceitamos cultivar aquele milho muito branco que é vendido e distribuído pelos Serviços Distritais de Actividades Económicas (SDAE), porque aquele milho é muito gostado pelas pragas, além de que sua *xima* não é saborosa. Só dá mesmo para aquelas pessoas que cultivam para vender e só ganhar dinheiro e não para comer. Bom milho é aquele nosso mesmo, aquele amarelo, às vezes com alguns grãos pretos misturados com amarelos e brancos. Esse milho nosso é muito resistente a pragas, a seca e é bem saboroso, meus filhos gostam e todos nós gostamos, [...]”³³.

O nosso milho é muito bom apesar de parecer feio por causa da mistura numa espiga de grãos com uma cor amarela, preta e branca, nosso milho é difícil morrer quando é invadido por capim e pragas, nosso milho é o melhor do que aquele que os Serviços de Actividades Económicas têm vindo a distribuir por meio de extensionista. O milho Pan 53 e outras variedades distribuídas só serve para vender para aquelas pessoas que vivem na cidade que não conhecem o paladar de uma boa *xima*, além de que nas cerimónias tradicionais é preciso usar nosso milho para fabricar *maheu* e *xima* que vamos servir aos defuntos. Os defuntos não conhecem esse milho do INIA, [...]”³⁴.

[...] o milho daqui, aquele milho que nós conhecemos desde pequenos germina mesmo no mato sem ninguém cultivar lá, isso acontece porque esse milho é forte, mesmo na machamba, esse milho quando chove só pouco as vezes germina e produz pouco. Enquanto aqueles outros tipos de milho que estão sendo vendidos nos mercados comprado e trazido do Norte do país, não

³² MACAMO, Arnaldo Silva. depoimento [jun. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Chicamba.

³³ MBEULA, Laura Gilberto. depoimento [mai. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Mutamba.

³⁴ SENDELA, Hilário Zacarias. depoimento [mai. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Macuamene.



são bons, esses tipos não são nossos, nem têm paladar, se semear na sua machamba só trazem pragas e quando cozinhar sua xima não tem bom cheiro, nem bom maheu. Quando assada ou cozida sua massaroca fica toda estranha [...]³⁵.

O milho, antes de seco, é retirado da machamba para ser assado ou cozido e vendido geralmente nas vias públicas das cidades da região. Isso acontece no final do dia e início da noite (imagem 3). Ainda fresco, o milho é aproveitado para o preparo do bolo conhecido em Inhambane por ximbamba.

Imagem 03 - Maçaroca assada



Fonte: Acervo dos autores

Do milho seco se prepara também o *tihove*, uma espécie de pasta resultante da mistura de milho seco pilado, sem o farelo, com o amendoim pilado e o feijão nhemba. Este prato é típico da região sul de Moçambique, com destaque para a província de Inhambane (imagem 4).

Imagem 04 - *Tihove*



Fonte: Acervo dos autores

O milho, quando seco, é pilado para retirar o farelo. Ele é, depois, moído e transformado em farinha, utilizada para o preparo de *xima* (imagem 5). Da farinha prepara-se também *maheue muphutsua*, geralmente consumidas em

³⁵ MACUACUA, Acácio Chilala. depoimento [jun. 2021] Entrevistador C. L. Sitoie. Panda.



festas e rituais de *kuphalha* (imagem 7). Do farelo prepara-se uma bebida denominada mal-coado.

Imagem 05 - Xima de milho



Fonte: Acervo dos autores

A xima é também conhecida em Inhambane como *upshwa*, que representa o alimento mais consumido em todo o país. Pode ser acompanhada com caril/caldos diversos e às vezes misturada com a tapioca (farinha, no Brasil) conforme ilustra a segunda imagem da fotografia 5.

Imagem 06 - Bebidas fabricadas a base de milho



Fonte: Acervo dos autores

Em suma, o milho é consumido fresco sob forma de *ximbamba* ou bolo de milho, assado no carvão, cozido com água e sal, moído para cozer xima e *txota* ou *magayiwa*. O seu farelo é consumido com caril de vegetais ou carne, temperado com amendoim ou castanha pilado e leite de coco. Em cerimônias tradicionais, o milho serve de base alimentar para os *tinguluve* (ancestrais), preparado em forma de xima, pilado no pilão ou alguidar. O farelo é usado para a preparação da bebida tradicional designada mal-coada, destinada a animar os presentes durante a organização da cerimônia tradicional de evocação dos antepassados.

Dentre as bebidas cosmológicas de milho destaca-se *ambassa-mbilo* (paz), fabricada por meio da mistura de água e farinha de milho. Outra bebida é *mona (ira)* preparada a partir de grãos torados de milho e *manyenyo* (inveja) fabricada com o farelo. Estas bebidas são utilizadas na cerimônia tradicional de *kuphalha*, realizada para afastar o ódio e o rancor no seio familiar. A bebida denominada *mahleko* é preparada a partir de grãos de milhos pipocados. Esta bebida é



utilizada para anunciar os assuntos relacionados à felicidade/alegria aos ancestrais, tais como lobolo ou casamento tradicional, nascimento de um bebê, um novo emprego, abundância alimentar etc. A farinha de milho cozida é utilizada para o fabrico de suco de milho conhecido por *maheu* que geralmente é preparado para o consumo dos participantes na cerimônia de evocação aos mortos:

[...] acontece que muitas vezes, quando a família é acometida de azares, pela falta de sorte e sucesso, e assim queremos agradar os nossos *tinguluve/avafi* (ancestrais), precisamos fazer uma cerimônia tradicional para agradecer pela boa vida, pedir perdão pelos nossos erros e pedir bênção para os próximos dias do ano todo, para isso precisamos conversar com os nossos antepassados. A forma de agradar a eles é uma festa com abundância de comidas e bebidas fabricadas a partir de milho. Na verdade o milho é um dos ingredientes mais importante que os anciãos ou guardiães da família utilizam para *phahlar* ou apresentar as preces dos membros da família aos seus antepassados [...]³⁶.

O dote ou lobolo tem o sentido de unir os ancestrais da família da noiva e do noivo e pedir que deem bênção ao casal, sobretudo com a fertilidade da noiva, evitando que a mulher seja estéril, já que existe o tabu de que o homem nunca pode ser estéril. A bebida de milho tem a função de pedir aos ancestrais a proteção da mulher na família do seu marido para procriar e cuidar dos filhos. Em caso de morte do marido, a bebida de milho serve também para o ritual do levirato, em que o irmão do falecido assume a esposa como herdeiro da família. Esta cerimônia é realizada com recurso à bebida de farinha de milho sob a sombra de uma árvore, considerado como lugar onde residem os antepassados.

O sistema de conservação do milho é baseado em celeiros de diversos modelos. A conservação tem por objetivo evitar que os grãos sejam atacados por pragas, bem como para garantir as sementes para a próxima semeadura.

Imagem 07 - Sistema de conservação de milho



Fonte: Acervo dos autores

³⁶ MAESSE, Francisco zicuimane. [set. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Massinga.



O amendoim (*Arachis hypogaea*) é uma planta herbácea, que se integra aos hábitos alimentares dos povos da província de Inhambane, utilizado para o preparo de caril de vegetais e carnes. O caril que acompanha a xima/*sadza*, servido para alimentar os espíritos dos ancestrais, é preparado a partir de leite de amendoim cozido. O amendoim moído até se transformar em farinha é cozido, misturado com carne moída/pedaços de galinha cafreal é consumido com o uso direto da mão (sem utilizar colher ou garfo), por todos os que participaram da cerimônia fúnebre, na mesma panela. Este ritual serve para prevenir os participantes de espíritos malignos que podem causar vômitos de sangue ou *xivenze* àquela pessoa que participou da cerimônia e não tomou da refeição.

Quer dizer, três meses após o processo de maturação, o amendoim é colhido e secado ao sol, retirado a casca e pilado para compor o caril de galinha cafreal/caipira que vai servir de *kukoxa*/pedido de alimento pelos defuntos aos vivos, que é servido numa árvore geralmente de cajueiro (*anacardium occidentale*) ou mafureira (*trichilia emetic*). Estas árvores desempenham o papel de altar ou lugar utilizado para evocar os mortos. Os participantes da cerimônia ajoelham-se sobre os ramos da mesma árvore que foram cortados e estendidos no chão em frente ao altar denominado *wuphahleweni* em língua xitsua. Por vezes, o amendoim torrado juntamente com a rale/tapioca da mandioca produzem molina/passoca servidos aos defuntos quando estes fazem o pedido.

Imagem 08 - *Xivenze*



Fonte: Acervo dos autores

O amendoim participa também do ritual de identificação do lugar para sepulturas, informando aos vivos acerca do lugar que servirá de cemitério familiar.

Outra espécie amazônica importante em Inhambane é a abóbora (*Curbitasp*). Das suas folhas se prepara o caril, que é consumido com *xima*, arroz,



tapioca e *tichota/magaywa*. As folhas de abóbora, diferentemente de feijão-nhemba, não se adaptam ao processo de secagem, devendo ser consumidas ainda frescas. Os frutos da planta são muito comidos na Província de Inhambane, cozidos com água e sal ou preparado com amendoim. Para além destes dois processos, a abóbora pode ser também cortada em pedaços para ser cozidos ou assados e consumidos com xima. A abóbora, quando seca, transforma-se em *ndzeco* ou cuia, que serve de copo para dar de beber aos ancestrais. O ancião responsável por evocar os defuntos derrama a bebida no ato da cerimónia tradicional de *kupalha*.

Da semente de abóbora é extraído o óleo, que serve para untar cabaças ou *tinunguvane/magona*, um tipo de cuia onde residem os espíritos ou defuntos utilizados pelos curandeiros e que auxiliam na interpretação dos fatos do dia a dia. Ademais, essas cabaças podem ser usadas nos ritos de *kupalha* como copo para dar de beber aos defuntos durante o de *kupalha*. As folhas de abóbora representam a refeição principal que acompanhava a cerimônia de casamento tradicional/*lobolo*. Era o prato que se servia ao genro após a apresentação da lista de bens do dote. Ele devia comer esta folha, um alimento abençoado dos defuntos, para comungar com os mortos e ser recebido na família da noiva. As folhas de abóbora podem ser também cortadas e lançadas nos caminhos principais que dão entrada na residência. Esse ritual é denominado *Kotsa* e tem como efeito proteger a família dos maus espíritos que podem atormentar principalmente os recém-nascidos da família.

Imagem 09 - cabaças/cuias e prato à base de folhas de abóbora



Fonte: Acervo dos autores

A bata-doce (*Ipomoea batatas*) é uma espécie amazônica muito significativa na província de Inhambane, produzida geralmente nas bacias hidrográficas do Govuro, Inhassoro, Panda, na baixa de Inhassune, no distrito de Homoine nas baixas de Xitsinguire, rio Nhanombe, Nhaca, Marengo, no distrito da Massinga na baixa de Chilacua. Ela é comercializada, a nível local, nos mercados de Massinga, de Guijata, no distrito de Jangamo, e na cidade de



Maxixe. As variedades mais comuns cultivadas na província são as de polpa branca, amarela e alaranjada.

A batata-doce é consumida depois de descascada, lavada e cozida. A forma mais comum de preparação é por cocção, embora as raízes também sejam por vezes assadas. É frequente usar-se a batata cozida ou assada para acompanhar o chá. A batata cozida é também utilizada na preparação de *xiguinha*. Alguns dos agricultores entrevistados mencionaram ter aprendido a obter o suco a partir da batata. As folhas são usadas no caril. Em contraste, a batata-doce raramente é cortada aos pedaços e frita.

Nas cerimónias tradicionais, a batata-doce é geralmente utilizada sob forma de um dos ingredientes do *maheu* de milho, para fermentação da bebida. Ela também pode ser utilizada em

[...] cerimônias de levirato/*Kutxinga* ou seja quando o irmão mais novo do falecido marido da esposa é lhe oferecido a viúva como esposa faz-se a lavagem/purificação do sucessor marido por meio de mistura de folhas de batata-doce, sangue de galinha e outras raízes tradicionais para que o falecido irmão não traga o mal para o casal e proteja os dois e também para que reconhece os filhos que poderão ser gerados pelo casal [...]³⁷.

O ritual de *Kutxinga* é uma prática baseada na crença de purificação da viúva, afastando azares e infortúnios que vem dos espíritos e ancestrais. Por outro lado, este ritual implica casamento com um parente do defunto, mesmo que seja um homem já casado com outra mulher.

Imagem 10 -Caril confeccionado a partir da folha de batata-doce A e *Maheu* B



Fonte: Acervo dos autores

³⁷ MACUACUA, José Zefanias. depoimento [out. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Panda.



Espécie de fruto alimentício muito divulgado entre os povos de Inhambane, o caju (*Anacardium occidentale*) é utilizado para a produção de suco doce denominado *ndoce* e, quando fermentado, é denominado *demudjambarau/mujambane*. O *mujambane* é também destilado, do qual se obtém aguardente denominada *thothotho/cachaça*. As primeiras gotas resultantes da destilação da bebida/*thothotho* são reservadas aos mortos denominados *xindere*, que é utilizado para a evocação dos defuntos.

[...] para além de *xindere* para *phalhar* a castanha de caju, é consumida em jeito de aperitivo, antes do almoço, serve também para preparar molina/paçoca (*mubhunjo/lifetse/xikhamba*) para se colocar no local onde decorre a cerimónia de *kuphalha*, dependendo da entidade/defunto que se evoca, visto que, cada defunto em vida tinha desejos específicos, por outro lado, o caju serve para preparar o suco, conhecido por *mudjambarau* ou fermentado para produção de aguardente (*thonthontho*) que para *kuphalha* é consumido não só nas cerimónias tradicionais, mas também em festividades. Ainda aqui na província de Inhambane a castanha de caju tem sido processada e enviada para os trabalhadores das minas na África do sul. Suas esposas enviam para seus maridos, uma prática utilizada para fortalecer laços conjugais [...]³⁸.

Imagem 11 - Destilação de *thothotho*



Fonte: Acervo dos autores

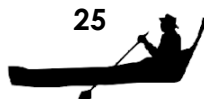
A imagem ilustra o seguinte:

A – Processo de destilação de *thothotho* de caju

B – *mudjambarau*

C- Molina confeccionada a partir da castanha de caju com farinha de mandioca e açúcar

³⁸ ZUALO, Francisco. depoimento [out. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Maxixe.



O cajueiro dá sombra, produz o caju e a castanha. Do caju prepara-se suco/sumo, denominado *ndoce* antes de fermentar e *mudjambarau* quando fermentado. Do caju destila-se *thothotho*, espécie de aguardente utilizado para rituais de evocação dos defuntos. A sombra de cajueiro representa a moradia dos defuntos e o lugar das cerimônias de colheita, de pedido de chuvas, bênção, sorte etc. A festa consiste em levar uma parte da produção antes da colheita ao cajueiro para realizar o ritual de oferta aos ancestrais como maneira de agradecê-los pela chuva e a fertilidade nos campos de cultivo. As árvores sagradas são denominadas *maganzeleni/wuphahleleni* na língua xitswa que significa lugar de ritual.

Imagem 12 - Maganzeleni e ritual de kuphalha



Fonte: Acervo dos autores

Considerações Finais

Apesar da falta de fontes escritas sobre domesticação e cultivo de vegetais na terra dos Zanj/negros, atual Moçambique, o estudo ora realizado permite afirmar que, neste país africano, esse processo foi iniciado pelos povos autóctones, a partir de intensa movimentação de frutos, sementes, raízes, caules e tubérculos de uma região para outra, propagando e difundindo as plantas nativas de suas áreas de origem.

A segunda vaga de transferências de vegetais, foi representada pela expansão dos povos Árabe-Suaíle que introduziram o cultivo de especiarias, com destaque para a pimenta (sp), a noz-moscada (sp), o cravo (sp), o gengibre (ap), a canela (sp), o coentro (sp), a salsa (sp), etc., transportando plantas nativas de Ásia para Inhambane. Depois da chegada dos portugueses pela foz do rio Inharrime na província de Inhambane em 1498, e mais tarde com a montagem completa da administração colonial cerca de 1920, iniciou a obrigatoriedade de cultivo de vegetais trazidos do Brasil colônia, como o milho, o amendoim, a mandioca, a pimenta, a batata-doce, o caju e várias outras.



As políticas coloniais propagaram aquilo que Alfred W. Crosby chamou de expansão biológica da Europa³⁹. Os vegetais transferidos do Brasil colônia, ficaram tão divulgados e aceitos localmente que até são confundidos como nativos. O que leva a rejeitar as culturas híbridas transformadas pelo INA, no âmbito de contribuir para segurança alimentar, contra fome e desnutrição aguda que vem assolando Inhambane e o país especialmente nas comunidades do semiárido com secas cíclicas.

As espécies exóticas, introduzidas historicamente pelas mais diferentes frentes colonizadoras, vieram acompanhadas de um discurso civilizatório, de progresso condenando as fontes alimentares locais e as formas de conhecimento a elas associadas. O que fez com que várias espécies fossem esquecidas e abandonadas. E que muitas das espécies introduzidas foram acomodadas nos processos tradicionais de conhecimento, técnicas e processos de transformação e preparos pré-existentes.

O feijão, o milho, o amendoim, a batata-doce e a abóbora servem de alimento para as pessoas que participam nas cerimônias tradicionais que ligam os vivos aos mortos. O feijão, o milho, amendoim e as sementes de abóbora são utilizados para o ritual de pedido de autorização aos defuntos para a abertura de sepultura onde vão enterrar o morto.

A circulação de vegetais em sentido contrário, de Moçambique/Inhambane para Brasil/Amazônia, será abordada num segundo trabalho, em preparação. A falta de informação sobre as espécies vegetais que se movimentaram entre a Amazônia brasileira e Inhambane, assim como toda a dinâmica social dos grupos humanos entre as duas áreas geográficas de estudo, em que estas espécies estiveram envolvidas, tem sido um fator muito limitante, o que dificulta o dimensionamento dos saberes tradicionais descendentes de grupos, povos e comunidades de Inhambane e da Amazônia.

Data de submissão: 30/04/2022

Data de aceite: 11/07/2022

³⁹ CROSBY, Alfred W. **Imperialismo ecológico**: a expansão biológica da Europa, 900-1900. Tradução: José Augusto Ribeiro, Carlos Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia da Letras, 2011.



Referências

ALBUQUERQUE, Mousinho de. **Moçambique 1896-1898**. Vol.II, divisão de publicações biblioteca, Agencia Geral das Colónias, 1934.

BEINART, William; MIDLETON, Karen. Transferências de plantas em uma perspectiva histórica: o estado da discussão. **Topoi**, v. 10, n. 19, p. 160-180, jul.-dez. 2009. Disponível em <https://www.scielo.br/pdf/topoi/v10n19/2237-101X-topoi-10-19-00160.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2021.

BIRGERGARD, Lars – Erik. “**Natural Resource Tenure**”. A review of Issues and Experiences with Emphasis on Sub – Saharian Africa, 1993.

BOXER, Charles. **As relações raciais no impero colonial português (1415-1825)**. Porto: Afrontamento, 1977.

CARNEY, Judith. Navegando contra a corrente: o papel dos escravos e da flora africanana botânica do período colonial. **África: Revista de Estudos Africanos**, São Paulo, n. 22-23, p. 25-47, 2001.

CARNEY, Judith; MARIN, Rosa Acevedo. Aportes dos escravos na história do cultivo do arroz africano nas Américas. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 12, p. 113-133, abr. 1999.

CAVANE, E.; DONOVAN, C. Farmers' attitude and adoption of improved maize varieties and chemical fertilizers in Mozambique. [s.l.], **Journal of International Agricultural and Extension Education**, v. 18, n. 3, p. 5-21, 2011.

CIPIRE, Felizardo. **A educação tradicional em Moçambique**. Maputo: EMEDIL, 1996.

CLEMENT, C. R. 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline. **Economic Botany**, 53, p. 188–202, 1999a.

CLEMENT, C. R. 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. II. Crop biogeography at contact. **Economic Botany**, 53, p. 203–216, 1999b. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/BF02866499>. Acesso em: 02 set. 2022.

CROSBY, Alfred W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa, 900-1900**. Tradução: José Augusto Ribeiro, Carlos Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia da Letras, 2011.

DIAMOND, Jared. **Guns, Germs and Steel: a short history of everybody for the last 13,000 years**. London: Vintage, 1998.

EMBRAPA. **Mandioca - Coleção 500 Perguntas, 500 Respostas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/120506/1/500perguntasmandioca.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2021.

FERRAZ, Guilherme Ivens, (1893). **Reconhecimento hidrografico da Baia Bazaruto** [material cartográfico] / Guilherme Ivens Ferraz. - escala 1: 200.000. - : Comissão de Cartografia, 1902.



FIRMINO, Gregório. Nomes dos vatonga de Inhambane: entre a “tradição” e a “modernidade. *Etnográfica*, [s.l.], vol. 12 (1), p. 129-141, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/etnografica.1630>. Acesso em 02 set. 2022.

GABRIEL, Henrique; MOLINA, Sílvia Maria. Ocupação humana e transformação das paisagens na Amazônia brasileira. *Amazônica*, Belém, v. 1, n. 1, 2009.

GRANJO, Paulo. **Lobolo em Maputo**: um velho idioma para novas vivências conjugais. Porto: Campo de Letras, 2005.

JUNOD, Henri A. (1912b). Evolução de uma mulher desde o nascimento até a morte. *In: Usos e costumes dos Bantos*: A vida duma tribo do sul da África do Sul. Maputo: Arquivo histórico de Moçambique, 1996.

KISTLER, L.; MAEZUMI, S. Y.; SOUZA, J. G. de; PRZELOMSKA, N. A. S.; COSTA, F. M.; SMITH, O.; LOISELLE, H.; RAMOS-MADRIGAL, J.; WALES, N.; RIBEIRO, E. R.; MORRISON, R. R.; GRIMALDO, C.; PROUS, A. P.; ARRIAZA, B.; GILBERT, M. T. P.; FREITAS, F. O.; ALLABY, R. G. Multiproxy evidence highlights a complex evolutionary legacy of maize in South America. *Science*, v. 362, n. 6420, p. 1309-1313, dez. 2018.

LIESEGANG, G. **Vassalagem ou Tratado de Amizade? História do Acto de Vassalagem de Ngungunyane nas Relações Externas de Gaza**. Maputo: Arquivo Histórico de Moçambique, 1986.

LINTON, Ralph. **O Homem – uma introdução à Antropologia**. Martins Fontes, 1976.

MACHADO, Pedro. **Ocean of trade**: South Asian merchants, Africa and the Indian Ocean, c. 1750-1850. Cambridge: Cambridge University Press, 2014.

MARIN, Acevedo; ELISABETHE, Rosa. **Julgados da Terra**: Cadeia de apropriação e atores em conflitos na Ilha de Colares. Pará: Editora UFPA, 2004.

MARTINEZ, Francisco Lerma. **Antropologia Cultural**: Guia para Estudos. Instituto Maria, Maputo, 2002.

MIRACLE, M. **Agriculture in the Congo Basin**: Tradition and Change in African Rural Economy. Madison: University of Wisconsin Press, 1966.

MUANAMOHA, R. C. **Tendências Históricas da Distribuição Espacial da População em Moçambique**. 1995. Dissertação (Mestrado em Demografia) – Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte: CEDEPLAR/FACE/UFMG. 1995.

PEREIRA, Rui Mateus. A Missão etnográfica de Moçambique. A codificação dos usos e costumes indígenas no direito colonial português. Notas de Investigação. **Cadernos de Estudos Africanos**, p. 125-177, 2001.

PORTÈRES, R.; BARRAU, J. Origens, desenvolvimento e expansão das técnicas agrícolas. *In: ZERBO, J. (org.). História geral da África I*. Brasília: UNESCO, 2010. p. 781-802. Disponível em: <http://www.ammapsique.org.br/baixar/historia-da-africa-volume-um.pdf>. Acesso em: 02 set. 2022.



RITA-FERREIRA, António. **Presença Luso-Asiática e Mutações Culturais no Sul de Moçambique (até c. 1900)**. Lisboa: IICT, 1982.

SÁNCHEZ, et al. **Milho**: uma cultura de boa nutrição e de muita energia. Maputo, 2011.

SOARES, Bernardo de Castro. 1730, Cópia da Informação, que fez o Capitam e feitor da Viagem de Inhambane (...), Arquivo Histórico Ultramarino, Documentos anexos a Plantas, João de Saldanha da Gama ao Rei, cópia dactilografada e anotada por Liesegang, Gerhard.

VERGER, P.F. **Ewé**: o uso das plantas na sociedade Iorubá. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

WATLING, Jennifer; MAYLE, Francis E.; SCHAAN, Denise. Historical ecology, human niche construction and landscape in preColumbian Amazonia: A case study of the geoglyph builders of Acre, Brazil. **Journal of Anthropological Archeology**, 50, p. 128-139, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jaa.2018.05.001>. Acesso em: 02 set. 2022.

ZONTA, Diego. **“Moçambique” e o comércio internacional das oleaginosas (1855 c. – 1890 c.)**. 2011. Dissertação (Mestrado em História da África) - Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa, 2011. Disponível em: https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/6957/1/ulfl118294_tm.pdf. Acesso em: 16 abr. 2022.

Informação oral

MACUACUA, José Zefanias. depoimento [out. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Panda.

MACAMO, Arnaldo Silva. depoimento [jun. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Chicamba.

MBEULA, Laura Gilberto. depoimento [mai. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Mutamba. MACUACUA, Acácio

Chilala. depoimento [jun. 2021] Entrevistador C. L. Sitoie. Panda.

MAESSE, Francisco zicuimane. [set. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Massinga.

ZUALO, Francisco. depoimento [out. 2021]. Entrevistador C. L. Sitoie. Maxixe.

