



Edições
Eletrónicas
CEAUP

ESPIGUEIROS, SILOS E CELEIROS EM MOÇAMBIQUE

Eduardo Medeiros



**ESPIGUEIROS, SILOS E CELEIROS
EM MOÇAMBIQUE**

ESPIGUEIROS, SILOS E CELEIROS EM MOÇAMBIQUE

Eduardo Medeiros



ESPIGUEIROS, SILOS E CELEIROS EM MOÇAMBIQUE

Autor: Eduardo Medeiros

Editor: Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto

Paginação: Sara Nunes (Escola Artística e Profissional Árvore)

Coleção: e-books

Edição: 1.ª Fevereiro 2025

ISBN: 978-989-8156-38-9

Localização: <http://www.africanos.eu>

Centro de Estudos Africanos da Universidade do Porto.

<http://www.africanos.eu>

Preço: gratuito na edição eletrónica, acesso por download.

Solicitação ao leitor: Transmita-nos (ceaup@letras.up.pt) a sua opinião sobre este trabalho

©: É permitida a cópia de partes deste documento, sem qualquer modificação, para utilização individual. A reprodução de partes do seu conteúdo é permitida exclusivamente em documentos científicos, com indicação expressa da fonte.

Não é permitida qualquer utilização comercial. Não é permitida a sua disponibilização através de rede eletrónica ou qualquer forma de partilha eletrónica.

Em caso de dúvida ou pedido de autorização, contactar diretamente o CEAUP (ceaup@letras.up.pt).

Índice

APRESENTAÇÃO.....	16
Parte I.....	21
INTRODUÇÃO GERAL.....	21
Capítulo 1 - O advento da agricultura em Moçambique.....	21
1.2. Algumas características da economia agrícola dos cultivadores moçambicanos..	28
1.3. Cereais africanos e outras plantas de cultivo antigo.....	31
1.3.1. Mapiras.....	31
1.3.1.1. Características gerais.....	31
1.3.1.2. Processo de cultivo.....	40
1.3.1.3. Colheita.....	41
1.3.1.4. Armazenamento.....	41
1.3.2. Mexoeiras.....	41
1.3.2.1. Características gerais.....	41
1.3.2.2. Processo de cultivo.....	45
1.3.2.3. Colheita.....	45
1.3.2.4. Armazenamento e utilização.....	46
1.3.3. Eleusinas.....	46
1.3.3.1. Características gerais.....	46
1.3.3.2. Processo de cultivo.....	48
1.3.3.3. Armazenamento e utilização.....	48
1.3.4. Arroz.....	49
1.3.4.1. Características gerais.....	49
1.3.4.2. Processo de cultivo.....	51
1.3.4.3. Colheita.....	51
1.3.4.4. Armazenamento e utilização.....	52
1.4. Plantas de cultivo mais recente.....	52
1.4.1. Milho Mays.....	52
1.4.2. Mandioca.....	63
1.5. Leguminosas e Oleaginosas.....	77
1.5.1. Leguminosas.....	77
1.5.2. Oleaginosas.....	84
1.5.2.1. O amendoim.....	84
1.5.2.2. O gergelim.....	87
1.5.2.3. O rícino.....	90
1.5.2.4. O girassol.....	91
1.6. Algodão.....	93
Parte II.....	98
ESPIGUEIROS, SILOS E CELEIROS.....	98
Capítulo 2 - PROVINCIAS DE MAPUTO E DE GAZA.....	98
2.0. As províncias de Maputo e de Gaza.....	98
2.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel.....	101
2.1.1. Introdução.....	101

2.1.2. A agricultura tradicional dos Tsongas.....	102
2.1.3. Celeiros antigos dos Tsongas segundo Junod.....	109
2.1.4. Materiais utilizados para a construção dos celeiros.....	111
2.1.5. Espigueiros, silos e celeiros.....	112
2.1.5.1. Espigueiros.....	112
2.1.5.1.1. XITHLATA.....	112
2.1.5.1.2. MUTHANGALA.....	114
2.1.5.2. Silos.....	115
2.1.5.2.1. GOMBA ou NGULA.....	115
2.1.5.2.2. FUNGUE.....	116
2.1.5.3. Celeiros propriamente ditos.....	117
2.1.5.3.1. XIHLANGALA.....	117
2.1.5.3.2. THSALA.....	118
2.1.6. Considerações Finais.....	119
Capítulo 3 - INHAMBANE E REGIÕES NORTENHAS DE GAZA.....	121
3.0. A província de Inhambane.....	121
3.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores de Massinga.....	124
3.1.1. Situação e características geográficas.....	124
3.1.2. População. Características etnolinguísticas e demográficas.....	124
3.1.3. Actividades produtivas.....	128
3.1.3.1. Caracterização geral do distrito.....	128
3.1.3.2. A agricultura familiar. Cultuas de subsistência e de rendimento.....	129
3.1.3.3. Sistemas tradicionais de cooperação, ajuda-mútua e de crédito.....	130
3.1.4. Espigueiros, silos e celeiros.....	132
3.1.4.1. Espigueiros.....	133
3.1.4.1.1. XITLATA.....	133
3.1.4.1.2. LIPAKU.....	134
3.1.4.2. Silos.....	134
3.1.4.2.1. FUNGUE.....	134
3.1.4.2.2. XITSUNGA.....	135
3.1.4.2.3. TSEMA.....	136
3.1.4.2.4. OUTROS recipientes que servem de silos.....	136
3.1.4.3. Celeiros.....	137
3.1.4.3.1. TSHALA.....	137
3.1.4.3.2. XITSHATSHI.....	139
3.1.4.3.3. XILULU ou XIHLANGALA.....	140
3.1.4.3.4. XIGURUMBANA.....	141
3.1.4.3.5. TURUKWA.....	142
3.1.4.4. Notas finais.....	143
Capítulo 4 - PROVINCIA DE SOFALA.....	144
4.0. A província de Sofala.....	144
4.1. O vale do rio Zambeze da lupata á sua foz.....	148
4.1.1. Introdução.....	148

4.1.2. Plantas mais cultivados (historicamente) no vale do Zambeze.....	153
4.1.2.1. Mapiras.....	153
4.1.2.2. Mexoeiras.....	153
4.1.2.3. Eleusinas.....	153
4.1.2.3. Arroz.....	154
4.1.3. Culturas mais recentes.....	154
4.1.3.1. Mandioca.....	155
4.1.3.2. Milho Mays.....	155
4.1.3.3. Oleaginosas.....	155
4.1.3.4. Cana sacarina.....	156
4.2. Dos nomes e tipos de Eso./Sil./Cel dos agricultores de Senas.....	159
4.1.2. Os Senas.....	159
4.2.2. Agricultura como actividade dominante.....	161
4.2.3. Sobre algumas regiões agrícolas.....	162
4.2.3.1. Região da Chupanga-Marromeu.....	162
4.2.3.2. Área de Mutarara.....	165
4.2.3.4. No distrito de Caia.....	167
4.2.4. Territórios agrícolas, machambas e ritos agrários.....	169
4.2.5. Células de produção.....	169
4.2.6. Formas coevas de cooperação e de ajuda-mútua.....	170
4.2.7. Espigueiros, celeiros e silos.....	170
4.2.7.1. Espigueiros.....	173
4.2.7.1.1. SANZA.....	173
4.2.7.2. Silos.....	174
4.2.7.2.1. TXIKWA.....	174
4.2.7.2.2. NHACABOBO.....	175
4.2.7.2.3. THENDE.....	175
4.2.7.3. Celeiros.....	175
4.2.7.3.1. TXETE.....	175
Capítulo 5 - PROVÍNCIA DE MANICA.....	177
5.0. A província de Manica.....	177
5.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores no Báruè.....	179
5.1.1. Características geográficas e populacionais do Báruè.....	179
5.1.2. Organização sociofamiliar.....	181
5.1.3. Actividades económicas.....	182
5.1.4. Relações sociais e de produção.....	183
5.1.5. Culturas, calendários e células de produção.....	184
5.1.6. Espigueiros, silos e celeiros.....	188
5.1.6.1. Espigueiros são construções rudimentares, e que se sempre provisórias.....	189
5.1.6.1.1. Estrados e armações para suspender espigas.....	189
5.1.6.1.2. TXETI.....	190
5.1.6.2. Silos.....	191
5.1.6.2.1. N´TSAPI.....	191

5.1.6.2.2. THEN'HI.....	192
5.1.6.2.3. Forma de conservação da batata-doce.....	193
5.1.6.3. Celeiros.....	193
5.1.6.3.1. DHARA.....	193
5.1.6.3.2. NKHOZI.....	195
5.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Teves.....	196
5.2.1. Introdução.....	196
5.2.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	199
5.2.1. Espigueiros.....	200
5.2.1.1. DHARA.....	200
5.2.2. Silos.....	201
5.2.2.1. MUTUWI.....	201
5.2.2.2. DESA.....	201
5.2.2.3. NYUMBU.....	202
5.2.3. Celeiros.....	202
5.2.3.1. MUTURIKA.....	202
5.2.3.2. TSAPI.....	203
Capítulo 6 - PROVÍNCIA DE TETE.....	204
6.0. A província de Tete.....	204
6.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Nsengas.....	207
6.1.1. Introdução.....	207
6.1.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	208
6.1.2.1. Espigueiros.....	208
6.1.2.1.1. CITHANTALA.....	208
6.1.2.1. Silos.....	209
6.1.2.1.1. CIMPHAKA CA VINTCERE.....	209
6.1.2.1.2. CIMPHAKA CA MAPIRA (ou UCEWERE).....	210
6.1.2.1.3. CIMPHAKA CA NXAWA.....	210
6.1.2.3. Celeiros.....	211
6.1.2.3.1. Fases de construção do celeiro.....	211
6.1.3.3. Notas.....	215
6.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Demas.....	216
6.2.1. Introdução.....	216
6.2.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	216
6.3. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Nhúnguès.....	218
6.3.1. Introdução.....	218
6.3.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	219
6.3.2.1. Espigueiros.....	219
6.3.2.1.1. TXIGOTA.....	219
6.3.2.2. Silos.....	219
6.3.2.3. Celeiros.....	220
6.3.3. Aplicações de conhecimentos matemáticos.....	221

6.4. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores dos distritos de Chifunde e Chiuta.....	224
6.4.1. Introdução.....	224
6.4.1.1. Chifunde.....	229
6.4.1.2. Chiuta.....	232
6.4.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	236
6.4.2.1. Espigueiros.....	236
6.4.2.2. Silos.....	238
6.4.2.3. Celeiros.....	238
6.4.3. Acesso e utilização.....	240
6.5. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Tauaras.....	240
6.5.1. Introdução.....	240
6.5.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	252
6.5.2.1. Espigueiros.....	254
6.5.2.2. Silos.....	255
6.5.2.3. Celeiros.....	256
Capítulo 7 - PROVÍNCIA DA ZAMBÉZIA.....	259
7.0. A província da Zambézia.....	259
7.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores do distrito do Ile.....	262
7.1.1. Situação e características geográficas.....	262
7.1.2. Caractrísticas Etnolinguísticas e Demográficas.....	262
7.1.3. Actividades produtivas.....	263
7.1.3.1. Caracterização geral do distrito do ponto de vista económico.....	263
7.1.3.2. Agricultura familiar de subsistência e de rendimento.....	264
7.1.3.2.1. As principais culturas no distrito do Ile.....	264
7.1.3.2.2. O acesso à terra.....	264
7.1.3.2.3. A agricultura empresarial.....	265
7.1.3.3. Sistemas tradicionais de cooperação, de ajuda mútua e de crédito.....	265
7.1.4. Espigueiros, silos e celeiros.....	267
7.1.4.1. Espigueiros.....	268
7.1.4.1.1. CONGUÉ.....	268
7.1.4.1.1.(2) EKORIRI.....	269
7.1.4.1.2. EMAQUELO.....	269
7.1.4.1.3. MUNHALA.....	270
7.1.4.1.3. MUSAKALA.....	270
7.1.4.2. Silos.....	271
7.1.4.2.1. MUHUPU ou MUHUBO.....	272
7.1.4.2.2. EPIYA.....	273
7.1.4.2.3. NTUKUTO.....	274
7.1.4.3. Celeiros.....	275
7.1.4.3.1. NTATHA.....	275
7.1.4.3.2. EKORORI.....	277
7.1.4.3.3. MUTHECO.....	278
7.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores do distrito de Mocuba.....	279

7.2.1. Introdução.....	279
7.2.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	279
7.2.2.1. Espigueiros.....	279
7.2.2.1.1. PADHA.....	279
7.2.2.2. Silos.....	280
7.2.2.2.1. MUCATE.....	280
7.2.2.2.2. EDHILOLO.....	281
7.2.2.3. Celeiros.....	281
7.2.3. Da utilização dos silos e celeiros.....	281
7.3. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Chuabos.....	282
7.3.1. Introdução.....	282
7.3.2. O território dos Chuabos.....	284
7.3.3. Agricultura.....	285
7.3.4. Espigueiro, silos e celeiros.....	290
7.3.4.1. Espigueiros.....	290
7.3.4.2. Silos.....	291
7.3.4.2.1. PANELAS.....	292
7.3.4.2.2. NISIPO.....	292
7.3.4.2.3. EDHILOLO.....	293
7.3.4.3. Celeiros.....	293
7.3.4.3.1. NDDARA.....	293
7.4. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores do distrito de Pebane.....	294
7.4.1. Situação geográfica.....	294
7.4.2. População.....	295
7.4.2.1. Caracterização etnolinguística.....	295
7.4.2.2. Características demográficas.....	296
7.4.2. Espigueiros, silos e celeiros em Pebane.....	297
7.4.3.1. Espigueiros.....	297
7.4.3.1.1. NTHÁRY.....	297
7.4.3.1.2. MUSAKALA.....	298
7.4.3.2. Silos.....	298
7.4.3.2.1. EMARELO.....	298
7.4.3.2.2. MURUTXU.....	299
7.4.3.2.3. MUSSUPU/MUHUPU.....	300
7.4.3.2.4. NATATHA ou ESTAHA.....	300
7.4.3.3. Celeiros.....	301
7.4.3.3.1. MÁRIKETXE.....	301
7.4.4. Acesso e utilização.....	302
Capítulo 8 - PROVÍNCIA DE NAMPULA.....	303
8.0. Província de Nampula.....	303
8.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores dos diversos grupos macuas.....	305
8.1.1. Introdução.....	305

8.1.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	311
8.1.2.1. Espigueiros.....	311
8.1.2.1.1. ETHATAPO ou EHADIARI.....	312
8.1.2.1.2. NTATHA.....	312
8.1.2.1.3. N´PAKHA.....	314
8.1.2.1.4. NIKÓKORO.....	315
8.1.2.2. Silos.....	316
8.1.2.2.1 MURUTCHU (PI.MIRUTCHU).....	316
8.1.2.2.2. EPHITTÀ ou EPHITHA.....	318
8.1.2.2.3. MUHUPU (MUHUPO) ou MHAKHA.....	319
8.1.2.2.4. NITCHIPHO, MUKÚPU ou MUKIPA.....	320
8.1.2.2.5. MWÀPU ou EKHUPI.....	321
8.1.2.3. Celeiros.....	322
8.1.2.3.1. NIKHUPI.....	323
8.1.2.3.2. NIKHWIPIRYA (PI. MAKHWIRYA).....	324
8.1.2.3.3. EKAUTO, EKUKWI.....	325
8.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Akoti de Angoche.....	326
8.2.1. Introdução.....	326
8.2.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	328
8.2.2.1. Espigueiros.....	328
8.2.2.2. Silos.....	328
8.2.2.2.1. ESSURUPA.....	328
8.2.2.2.2. YUKU.....	329
8.2.2.2.3. LIKAPATJA.....	330
8.2.2.3. Celeiros.....	331
8.2.2.3.1. SACAFU.....	331
Capítulo 9 - PROVÍNCIA DO NIASSA.....	333
9.0. A PROVÍNCIA DO NIASSA.....	333
9.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Namakhoma.....	335
9.1.1. Os Namakhoma.....	335
9.1.2. Culturas agrícolas na região.....	335
9.1.3. Espigueiros, silos e celeiros.....	336
9.1.3.1. Espigueiros.....	337
9.1.3.1.1. NATATHA/MATATHA.....	337
9.1.3.2. Silos.....	337
9.1.3.2.1. Silos móveis.....	337
9.1.3.2.1.1. MUHUPU/MIHUPU.....	338
9.1.3.2.1.2. EPHITTA/IPHITTA.....	338
9.1.3.2.1.3. MWAPU/MIYAPU.....	339
9.1.3.2.1.4. EKAHI/IKAHI.....	340
9.1.3.3. Celeiros.....	341
9.1.3.3.1. Celeiros fixos no solo.....	341

9.1.3.3.1.1. EKHONKWE/IKHOKWE.....	341
9.1.3.3.1.2. NIKIHUKWA/MAKHUKWA.....	342
9.1.3.3.1.3. ECIKUPI/ICIKUPI.....	342
9.1.4. Acesso aos diferentes tipos de celeiros	343
9.1.5. Conclusão.....	343
9.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Ayao.....	344
9.2.1. Introdução.....	344
9.2.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	348
9.2.2.1. Espigueiros.....	348
9.2.2.1.1. MPESI SYA IMANGA.....	348
9.2.2.1.2. ÁRVORE ESPIGUEURO.....	349
9.2.2.1.3. ULUNGU YA MILASI.....	350
9.2.2.2. Silos.....	350
9.2.2.1. LULULO.....	350
9.2.2.2.2. LIWONDO.....	350
9.2.2.2.3. CIKUSE.....	351
9.2.2.2.4. NGAWO.....	352
9.2.2.3. Celeiros.....	353
9.2.2.3.1. NGOKWE.....	353
9.2.2.3.2. NGOKWE (b)	354
9.2.3. Considerações finais.....	354
9.3. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Nianja de Mentangula.....	356
9.3.1. Introdução.....	356
9.3.2. Agricultura.....	357
9.3.3.1. Espigueiros.....	361
9.3.3.2. Silos.....	362
9.3.3.3. Celeiros.....	364
9.3.4. Acesso aos celeiros e considerações finais.....	366
9.4. CELEIROS DOS MACUAS XIRIMAS DE MAÚA.....	367
9.4.1. Introdução.....	367
9.4.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	369
Capítulo 10 - PROVÍNCIA DE CABO DELGADO.....	374
10.0. A província de Cabo Delgado.....	374
10.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Mangoni do Messalo.....	376
10.1.1. Introdução.....	376
10.1.2. Espigueiros, silos e celeiros.....	376
10.1.2.1. Espigueiros.....	376
10.1.2.1.1. NGUTA.....	377
10.1.2.1.2. TXITATALI.....	377
10.1.2.1.3. MAKOLEKA.....	379
10.1.2.2. Silos.....	380
10.1.2.2.1. TXIMATILA.....	380
10.1.2.2.2. LIKUNGWA.....	381

10.1.2.2.3. TXIPUINDA.....	382
10.1.2.2.4. TXITUTU.....	382
10.1.2.3. Celeiros.....	383
10.1.2.3.1. HIKOKWE CA MAPEMBA.....	384
10.1.2.3.2. SANJA.....	385
10.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Macondes.....	386
10.2.1. Introdução.....	386
10.2.2. Agricultura.....	390
10.2.3. Espigueiros, silos e celeiros.....	402
10.2.3.1. Espigueiros.....	403
10.2.3.2. Silos.....	407
10.2.3.2.1. SILONGO.....	407
10.2.3.2.2. LICHELE.....	410
10.2.3.2.3. RECIPIENTES DE CASCA DE CABAÇA, ABÓBORA E DE FRUTOS SECOS.....	411
10.2.3.2.3.1. LIKUNGWA.....	411
10.2.3.2.3.2. FRUTO DO EMBONDEIRO.....	411
10.2.3.2.4. ALCOFAS E CESTOS.....	412
10.2.3.2.4.1. CHUKAPU.....	413
10.2.3.2.4.2. CHAPU.....	414
10.2.3.2.4.3. IPITA.....	415
10.2.3.2.5. LICHEHE.....	416
10.2.3.3. Celeiros.....	418
10.2.3.3.1. ULUNGU.....	419
10.2.3.3.2. CHIDIMBI.....	419

APRESENTAÇÃO

Os métodos e os meios de armazenamento de produtos alimentares de origem vegetal e de sementes para as campanhas agrícolas seguintes foram-se aperfeiçoando à medida que a própria agricultura de sequeiro se tornou mais desenvolvida e eficaz com o melhoramento local de variedades de plantas e a integração de outras trazidas de longe, no contexto de uma maior sedentarização dos cultivadores, mesmo continuando a existir uma rotação das *machambas* para pousio ao fim de algum tempo. Foi a produção de gramíneas cerealíferas, de certos tubérculos e raízes, de leguminosas e oleaginosas que conduziu à feitura e uso de espigueiros, silos e celeiros. Concomitantemente, deu origem a práticas e habilidades, e formação de um saber notável, incluindo de regras para os usos neste domínio. Até lá, eram (e são) os frutos silvestres e os produtos que a própria natureza conservava (e conserva) durante bastante tempo que eram (e são) reservas alimentares dos humanos e também de produtos medicamentosos. Destes produtos, e dos processos e tempos de colecta, tratarei noutro estudo¹. No trabalho que agora proponho, e que realizei com os meus alunos da Universidade Pedagógica (de Maputo e da Beira) nesses já distantes 1990/1994, ocupo-me de plantas que eram cultivadas e dos seus grãos, raízes ou tubérculos guardados para o consumo diário, para as festas, para as trocas, e para venda quando o capitalismo mercantil, o capitalismo colonial e pós-colonial se abateram sobre o mundo rural. Claro está que o uso de alimentos não cultivados

16

¹ No qual tratarei de frutos silvestres nativos, de fruteiras introduzidas ao território antes do século XVI e das incorporadas pelos colonos europeus depois deste século, e também de inúmeras sementes, raízes, tubérculos, caules, folhas e vagens locais e de plantas origem longínqua, incluindo leguminosas, pimenteiros, tabaco, cana-sacarina, hortaliças, etc.

provenientes directamente da natureza continuou até hoje e eram (e são-no) sobretudo importantes nos tempos difíceis imediatamente antes das colheitas, nos tempos de secas ou de pragas, das quais, a mais terrível foi a das guerras.

O livro que ora se apresenta é composto de 10 Capítulos, sendo o 1º de uma introdução geral sobre a agricultura de cereais, mandioca, leguminosas e oleaginosas, incluindo o algodão, cuja rama era igualmente guardada, ainda que por tempo curto, antes de ser vendida. Os capítulos seguintes são sobre os espigueiros, silos e celeiros em cada uma das províncias do país, tomando como exemplo representativo algumas das suas comunidades rurais.

O desenvolvimento da agricultura e dos processos de armazenamento conduziram necessariamente a uma organização política e produtiva dos processos de cultivo e do uso da terra e à gestão dos celeiros. Mas o que se segue não é um estudo teórico sobre estas questões. É tão só uma descrição à maneira de André Leroi-Gourhan² e de Cyrill Daryll Forde³ dessas construções que se vêm nas machambas das aldeias moçambicanas, nos quintais em torno das casas, nas varandas ou dentro delas, para guardar alimentos e sementes.

Designo por espigueiros – a que Junod chamou secadores - às construções muito simples – estrados ou varões suspensos sobre estacas -, nas machambas ou nos quintais, que servem para depositar por algum tempo espigas de milho, molhos de espigas de mapiira, de mexoeira e de eleusina, e mandioca arrancada do solo. Os espigueiros para o milho são os de maior duração, para a mandioca e cereais tradicionais são sobretudo usados para a secagem antes de serem armazenados.

17

² L'Homme et la matière. Paris, Albin Michel, 1943; Milieu et techniques. Paris, Albin Michel, 1945.

³ Hábitat, economía y sociedad: Una introducción geográfica a la etnología (1934). Barcelona, Ediciones Oikos-Tau, 1966,

Os silos são recipientes relativamente pequenos e fechados, feitos de casca de árvore (como sacos cilíndricos ou ovóides), de caniços, de folhas e fibras vegetais (cestos fechados de várias formas), outros ainda de frutos secos (cabaças, massalas, fruto do embondeiro, etc.), e alguns de barro (bilhas, panelas, cântaros, etc.), servindo todos essencialmente para guardar sementes, remédios, gramíneas e leguminosas. Depositam-se no interior das casas – pendurados nos celeiros do interior -, num canto da varanda, ou num ramo apropriado e elevado de uma árvore do quintal. Os celeiros são construções cilíndricas ou cúbicas (paralelepípedos por vezes), cobertas e com uma entrada (pequena porta), fabricados com caniços, capim, paus, com as paredes *maticados* ou não pelo exterior, mas com frequência pelo interior, com uma cobertura à maneira das próprias casas. Geralmente, situam-se no quintal junto das residências, podendo haver mais do que um, mas também na varanda das mesmas ou no local da cozinha por cima da lareira para que recebam os fumos que combaterão os insectos.

As formas e as técnicas de fabrico são muito comuns em todo o território moçambicano, o que varia fundamentalmente são os materiais de construção, determinados pela vegetação local.

As ilustrações que visualizam as descrições dos espigueiros, silos e celeiros em cada capítulo têm origem em fotografias que fiz, em desenhos elaborados pelos co-autores dessas descrições, e de uma ou outra ilustração extraída de livros consultados como o de Henri A. Junod e Jorge Dias, por exemplo, todas devidamente assinaladas.

Quanto aos textos propriamente ditos de cada Capítulo, eles tiveram como primeiro esboço a descrição que cada um dos informantes fez dessas construções e dos seus usos. Reelaborámos depois conjuntamente cada um deles num confronto sistemático com fontes escritas, publicadas ou inéditas, para cada uma das áreas culturais em estudo (e de que se dá conta na Bibliografia).

Todos os termos bantus grafados ao longo deste livro necessitam de um tratamento linguístico, direi mesmo, etnolinguístico e histórico. Terão que ser revistos para uma grafia adequada e para uma mais correcta tradução. As grafias usadas pelos informantes das narrativas etnográficas que serviram de fontes e os Dicionários e Léxicos consultados reflectem grandes incertezas quanto às traduções propostas e ao registo fonológico desses vocábulos. E reflectem por isso uma não decisão clara em relação à fonologia da língua oficial, o que é uma desvantagem para os falantes do idioma político nacional. Em vez disso, os bantuistas têm propósito grafias que um leitor do idioma oficial, não especializado na linguística bantu, cometerá erros grosseiros, por exemplo, o uso do “c” com valor para os linguistas de “tx”, “tsh”, e que para o leitor comum moçambicano terá sempre o valor de “k”, “q” ou de “ss”.

A disparidade dos vocábulos que se registaram para nomear as plantas e suas variedades (Ver Anexo II e Anexo III) não terá apenas que ver com idiomas e seus falares dialectais, mas com a história da difusão das plantas pelas diferentes regiões e sua incorporação nos sistemas alimentares e designações locais. Terão que ser decompostos, explicando-nos o radical e o prefixo que compõe a palavra, e a respectiva etimologia desse radical. Afigurasse-nos, por exemplo, que em muitos dos termos relativos à designação da mandioca há uma partícula que provém de “mandioca” ou “*manhioc*”. E noutros, há designações relativas à história local de cada planta. O estudo histórico da difusão das plantas seria de grande utilidade para os linguistas.

A maioria das fontes primárias que deram origem a este livro e ao “burrinho” de 94 foram depositados no Arquivo Histórico de Moçambique. Provavelmente nunca foram consultados pois desconhecemos referências nos ensaios sobre a agricultura e sobre os sistemas alimentares. Acrescento que uma primeira edição (mais reduzida) deste livro esteve para ser feita nesse ano de 1994 pela Tempográfica, sob o patrocínio e orientação do saudoso Albino Magaia. Por razões minhas desconhecidas, a edição não chegou a bom porto

Como notas finais convém dizer o seguinte: Ao longo dos “capítulos” escrevi «agricultores» e «cultivadores» em vez de «camponeses» (emergentes ou não), porque trato de construções relativas a uma agricultura dita tradicional, na longa duração, dependente da chuva, da fertilidade do solo (sobre queimadas e que ia mudando de um local para outro), da força de trabalho de células produtivas no âmbito da sociedade linhageira, e dos dispositivos políticos comunitários sobre o uso da terra. As categorias «camponês», «agricultor emergente» ou «agricultor comercial» serão apropriadas para a agricultura contemporânea, de sequeiro ou de regadio, com uso de novas ferramentas, técnicas, sementes, fertilizantes, propriedade, organização do trabalho, armazenamentos, mercados, etc., e, sobretudo, permanecendo mais sedentários nas suas lavras.

Mas esta última categoria ainda era reduzida nesse início dos anos 90, ainda em plena guerra civil. Cerca de 70% ou mais da população moçambicana tem como principal fonte de subsistências aquela agricultura ainda tradicional que produz mais de 90% dos bens alimentares básicos, sobretudo grãos e mandioca. Com alguns excedentes por vezes para o mercado. Fora as culturas de rendimento a que são obrigados, directa ou indirectamente. São milhões de agricultores que ocupam parcelas familiares (de uma nova família) cada vez menos disponíveis e sem possibilidade de rotação, de tal modo a agro-indústria se vem assenhoreando da terra.

Transformar estes agricultores em camponeses produzindo excedentes com novas tecnologias, saberes, plantas, sementes melhoradas e sistemas de armazenamento mais eficazes é uma árdua tarefa económica e política que os governantes parecem não estar interessados ou conscientes destas transformações.

Parte I

INTRODUÇÃO GERAL

Capítulo 1 - O advento da agricultura em Moçambique

Antes da chamada “expansão bantu” a agricultura era quase inexistente no território que é hoje Moçambique e nos países vizinhos. Os povos que por aqui viviam antes da chegada dos primeiros cultivadores de falas bantu ocupavam-se essencialmente da caça e da colecta, embora, de acordo com a documentação disponível sobre o litoral do sudeste africano e de investigações etnohistóricas e arqueológicas recentes, também já existiria na zona austral do continente gente de pastorícia não falando línguas bantu.

Seja como for, há mais de dois mil anos, a agricultura começou a ser praticada no actual território moçambicano, quer por algumas comunidades locais, quer por sucessivas comunidades de agricultores que foram chegando - fenómeno que foi designado por “expansão” - quer, posteriormente, por comunidades pré-existentes que se transformaram em cultivadores pelo contacto com aqueles. Todas estas comunidades de agricultores foram desde logo ocupando de forma gradual as margens dos rios e, quase simultaneamente, as encostas e os planaltos do interior.

Desde a difusão das técnicas e das práticas agrícolas que a agricultura se tornou a actividade económica dominante dos povos da região. Nesses tempos remotos tratava-se duma agricultura rudimentar de cereais africanos, sobretudo das eleusinas (*nachenim Eleusine coracana Gaertn.*), mexoeiras (*Pennisetum typhoides (Burm) Stapf. & Tabb.*) e mapias (*Sorghum vulgare Pers.*), não sendo de excluir, todavia, a hipótese duma

agricultura de raízes e de tubérculos próprios da floresta nas terras altas e nortenhas de Moçambique ainda cobertas na época por uma densa vegetação. (A mandioca, o milho grosso e várias outras plantas só muito mais tarde passaram a fazer parte dos sistemas agrários moçambicanos como estudarei mais adiante).

Por causa do fraco nível da produção agrícola, tanto a norte como a sul do rio Zambeze a caça e a colecta continuaram durante muito tempo a desempenhar um papel indispensável para a subsistência alimentar destes povos; não só para completar a ementa, mas também para resolver o problema da falta de produtos da agricultura nos períodos de transição de uma época para outra e/ou nas épocas de perda das colheitas devido às secas, às pragas e às guerras.

Tanto a caça como a colecta foram actividades tão importantes entre os primitivos habitantes e os primeiros cultivadores que deixaram traços profundos na memória colectiva das gentes da região, estando presentes ainda hoje na oratura, no folclore e nos rituais. Sobre as caçadas tradicionais ocupar-me-ei noutro livro.

Para além das comunidades de pastorícia anteriores e contemporâneas dos primeiros agricultores, surgiram nalgumas regiões a sul do rio Zambeze, numa época posterior, mas indeterminada, novas comunidades de criadores de gado. Quase nada se sabe, tanto dos primeiros pastores como destes últimos criadores de gado, nem do seu relacionamento com os agricultores. Sabe-se, sim, que os cultivadores nas terras mais favoráveis à pastorícia acabaram por introduzir o gado no seu universo agrário. É para designar estas últimas comunidades que costumamos, um tanto erradamente, falar de sociedades de agropecuária. De facto, o conceito é pouco operativo para descrever este particularismo económico para épocas históricas remotas. O nível das forças produtivas não possibilitava na savana desse tempo antigo a existência duma tal sociedade de agropecuária. Quanto muito, autorizava a coexistência mais ou menos pacífica das duas economias: uma de pastorícia, outra de agricultura.

Em relação às regiões moçambicanas ocupadas pelos cultivadores de gramíneas, tudo parece indicar que o povoamento se fez prioritariamente nas regiões mais propícias ao cultivo dessas plantas. Assim, o povoamento mais denso no sul do país situava-se na zona costeira e prolongava-se para o interior ao longo duma estreita faixa de terra marginando os rios Incomáti e Limpopo. Este tipo de povoamento explicar-se-ia pela maior precipitação de chuvas no litoral oceanoíndico e pela humidade presente nos solos dos vales dos rios e das lagoas da região interior. Para além destas zonas, existiam algumas mais distantes no Chigubo e no Funhalouro onde, apesar de condições ecológicas menos favoráveis, puderam manter-se populações praticando uma agricultura rudimentar.

A norte do rio Limpopo, nos territórios que vão até ao Zambeze, também se cultivavam as mexoeiras e mapiras e, nalguns solos, o naxenim (eleusina).

A história da agricultura a norte do rio Zambeze apresenta-se bem mais obscura. Para épocas mais remotas, é de postular a hipótese duma agricultura mais relacionada com a densa vegetação da floresta e a permanência duma importante economia de caça e colecta. Mas para épocas relativamente mais próximas de nós, a partir da Idade recente do Ferro (sécs. XI-XV), a cultura daqueles cereais estaria já presente e também a cultura do arroz introduzida pelos asiáticos nas Ilhas e regiões costeiras do continente.

Todas estas plantas foram quase totalmente substituídas pelo “milho americano” desde o fim do século XIX

Ainda hoje, cerca de 80% da população moçambicana vive basicamente da agricultura, que contribui com cerca de 22% no Produto Interno Bruto⁴. As culturas básicas de subsistência são o milho, o arroz, a mapira, o amendoim, a mexoeira, feijões, mandioca, abóboras, etc.

⁴ Estes dados são referentes a meados dos anos 90 do século transato quando escrevi a primeira versão deste texto.

A partir do segundo quartel do século XIX começou verdadeiramente uma produção (e colecta) de plantas oleaginosas como o gergelim, rícino e o amendoim (e também da colecta de latex e de outros produtos vegetais) para o comércio internacional, na fase do capitalismo mercantilista em África.

À medida que o capitalismo colonial se foi instalando, e após a Independência, foram-se implementando novas plantações em larga escala (sendo que algumas já eram conhecidas como algodão), árvores e plantas de fruto (ananás, anona, banana pão, cafeeiro (em Moçambique: *Coffea swynnertonii*, S. Moore), cajueiro, citrinos, coqueiro, goiabeira, jaqueira, mangueira, maracujá, papaieira, etc.), também a batata-reno, batata-doce (*Solanum tuberosum*), cajueiro (por causa da castanha), cana-de-açúcar, chá, copra, gengibre, girassol, feijões, legumes, frutos de horta (abóbora, beringela, pepino, pimento doce, quiabo, tomate), plantas de folhas aromáticas, de especiarias, medicinais, etc. (alho, cebola, cebolinho japonês, coentros, curcuma, malaguetas várias, manjeriço doce, etc.), mandioca, malaguetas, soja, tabaco (*Nicotiana tabacum*, L.), trigo, vegetais, etc. O chazeiro (*Thea sinensis*, L.) teve grande implantação na Alta Zambézia em meados do século XX.

Em 1961, (mas publicado em 1969), Mário de Carvalho, através da Missão de Inquérito Agrícola de Moçambique, analisou a situação da agricultura tradicional com todo o cuidado e interesse, num estudo de grande profundidade, reconhecendo que esse tipo de agricultura «mostra, quanto às culturas praticadas e quanto à proporção em que elas entram no sistema agrícola de cada região, uma notável adaptação às condições de meio», «no geral fazendo escolha judiciosa, cultivando aquilo que nas condições de meio mais facilmente lhes permite satisfazer as necessidades alimentares fundamentais». Salientava estas afirmações porque mais uma vez consolidam a sabedoria do povo no aproveitamento judicioso dos recursos disponíveis, podendo ser uma fonte importantíssima de conhecimento a valorizar em empreendimentos futuros, quer para reforço do sistema alimentar das populações locais cuja segurança alimentar ainda não

foi totalmente conseguida quer para o estabelecimento de *cash crops*. O autor estuda cuidadosamente a distribuição das culturas feitas pelas diferentes populações locais consoante a ecologia, porque quase exclusivamente nela se baseava a garantia da alimentação no território e a sua relação com o meio, fazendo uma grande distribuição das culturas da agricultura tradicional. Tendo em atenção a ecologia local, estabeleceu (para essa época) as grandes regiões e sub-regiões agrícolas de Moçambique, trabalho que mantém a sua inteira actualidade e bem pode servir de suporte a um desenvolvimento agrícola sustentado, isto é, muito relacionado com a ecologia das diferentes regiões e das populações que as ocupam. Mário de Carvalho dividia agricolamente (em 1961) o país numa Zona Norte com a «Grande região da mandioca» (*Manihot esculenta Crantz*), a «Grande Região da mapira» (*Sorgum vulgare Pers.*), a «Grande Região do milho de Lichinga» e a «Grande Região de mapira e mandioca».

Na Zona Centro-litoral com a maior densidade da cultura do arroz, coqueiro e cajueiro com a característica destas três plantas ocuparem situações ecológicas diferentes, o arroz nas terras inundadas, o cajueiro nas terras secas, já que não suporta a presença de um lençol freático muito próximo da superfície do terreno e o coqueiro que adaptando-se muito bem à presença da água salgada, vegetando nas faixas arenosas do litoral, por vezes até atingidas pelas marés mas rejeitando as águas paradas e daí o aspeto típico das plantações na Zambézia com as conhecidas «*morrumbas*» e «*morrumbalas*», umas com água doce estagnada onde o coqueiro se não desenvolve e outras onde atinge grande desenvolvimento e boa produção de cocos. É neste litoral de terras aluvionares das margens dos rios que se estabeleceu a poderosa cultura da cana sacarina.

Na zona central, delimitou fundamentalmente uma zona de cereais com a «Grande região do milho *mays* das terras altas de Tete», a «grande região do milho das terras altas de Manica e de Sofala» e a «grande região de mapira e milho de Manica e de Sofala».

Na Zona Sul, o autor chama a atenção para as margens dos grandes rios onde a cultura do milho *mays* domina hoje em absoluto e distingue uma «Faixa arenosa costeira» onde o “amendoim” encontra boas condições de desenvolvimento e o “cajueiro” atinge grande densidade. Nesta zona sul, a maioria das culturas tradicionais do Moçambique tropical já encontram condições menos favoráveis.

Numa época posterior, que não foi estudada pelo autor, nas Zonas Verdes da Região de Maputo e noutras cidades, milhares de produtores praticam uma agricultura familiar que desempenha um papel fundamental para o abastecimento das cidades. Nesta agricultura, a maioria das famílias possui áreas agrícolas pequenas (média de 0,5 hectare), e produz culturas de rendimento e produtos para o consumo familiar: tubérculos (batata-doce, batata-reno⁵, cenoura, beterraba, nabo, etc.), hortícolas de folha (couve, alface, etc.) e de fruto (beringela, tomate, etc.). Nas hortas cultivam-se também, embora de forma muito mais marginalizada, as folhas tradicionais, nomeadamente: folhas de “tseke” (amaranto [*Amaranthus spinosus*]); de “mboa” (abóbora, [*Cucurbita spp*]); de “feijão-nhemba” ou “nhangana” (*Vigna unguiculata*); de “cacana” (*Momordica balsamina*); das folhas mandioqueira (*Manihot esculenta*) para a “matapa”; de “xikebu” (inhame [*Dioscorea spp*]) e de “madledlele” (batata-doce [*Ipomea batatas L.*]). Nalgumas das línguas moçambicanas a batata-doce é conhecida por “nhlata” e “mtsinobo” em xironga; “sihungo” em gitonga; “muambo” em xichopi e xitswa; “bombaia ó cungo” em xisena; “guiazi” em xinhungwè; “karraca” em emakhuwa; “mbatata”, em xiyao.

⁵ Os nomes mais comuns no mundo rural eram, em meados do século XX: “zambana”, em xironga; “mazambana” em xichopi; “sibungo” em gitonga; “marrambana” em xitswa; “bombaia ó cumanga” em xisena; “karraca” em emakhuwa; “batata-iomanga” em etxuwabo; “mbatata” em xiyao, e “guiazi via quizungo” em xinhungwè.

Estes vegetais, selvagens ou cultivados, representam uma parte importante das dietas locais. Geralmente são consumidos em forma de “caril” (feito com leite de coco ou amendoim), mas também são servidos crus e em saladas.

Todavia, nos últimos anos, sobretudo nas zonas urbanas, a maior parte destes vegetais estão a ser esquecidos ou marginalizados, considerados símbolo de pobreza e típicos apenas do meio rural, foram substituídos por vegetais ocidentais (como couve e alface) e pela carne, resultado da globalização dos hábitos alimentares nas cidades.

1.2. Algumas características da economia agrícola dos cultivadores moçambicanos

Foram as comunidades de agricultores de língua bantu que introduziram e desenvolveram na zona a tecnologia da fundição e do trabalho do ferro. Mas também esta difusão tecnológica não foi imediata nem teve a mesma importância em todas as comunidades no mesmo tempo histórico. Por isso, os arqueólogos nos falam duma idade antiga e rudimentar do ferro (IAF) e duma idade recente e mais rica do ferro (IRF).

Para além da metalurgia, os cultivadores fabricavam potes e outros recipientes de barro. Qualquer destas três actividades, a olaria, a fundição e o trabalho na forja requeriam conhecimentos particulares que faziam dos respetivos artesãos pessoas com status próprios e estimados, ainda que as suas actividades fossem ritualmente de marginalidades, de poluição ritual.

A caça, a colecta e a metalurgia eram actividades masculinas por excelência. A olaria, pelo contrário, era uma actividade feminina. Talvez nos primórdios da difusão agrícola tenha havido uma divisão comunitária do trabalho: os primeiros ocupantes caçadores terão continuado com a sua actividade tradicional passando a trocar alguns dos produtos da caça e da colecta por produtos cultivados pelos agricultores. E vice-versa. É mesmo provável que tenham ensinado aos cultivadores algumas técnicas cinegéticas. A análise da arte rupestre existente em Moçambique, das lendas e dalguns costumes relativos às caçadas sugere esta hipótese.

Na agricultura de cereais, as unidades de produção agrícola constituíam-se em torno dum grupo de parentes consanguíneos definidos socialmente pela via paterna a sul do rio Zambeze e pela via uterina a norte deste rio. Em torno das linhagens, assim chamados os grupos de filiação, constituíam-se as famílias alargadas, no seio das quais se cristalizavam as relações sociais de produção relativas à actividade económica dominante que era a agricultura. As relações de produção relativas à caça e à colecta podiam impor alianças momentâneas entre linhagens, mas nunca determinavam relações de produção permanentes.

A frente de cada linhagem havia um chefe com poderes políticos, jurídicos e religiosos, coadjuvado por um conselho de anciãos (que no norte eram parentes uterinos seniores, chefes menores dos segmentos das linhagens, e alguns destacados aliados, maridos das mulheres da linhagem). É de salientar que as funções de chefia política eram normalmente exercidas por homens, mesmo nas sociedades de filiação matrilinear.

O solo era património (e não propriedade) das linhagens, cabendo ao chefe de cada uma delas assegurar periodicamente a distribuição das machambas pelas várias células elementares de produção que a constituíam. A produção agrícola, cinegética e piscatória era “controlada” pelo chefe das linhagens. Os produtos destas actividades eram distribuídos pela unidade de consumo de acordo com regras consuetudinárias vigentes na época. Os excedentes eram utilizados, como já referi, para as trocas, para as festas - o que era uma outra forma de troca - e para as cerimónias rituais; apesar de serem sociedades ditas de celeiros, raramente se constituíam reservas duradoiras para os períodos de penúria alimentar

Nesse passado distante, o nível das forças produtivas agrícolas era muito fraco. Os instrumentos de produção eram sobretudo a força produtiva da natureza (a terra), a energia humana e alguns instrumentos de trabalho muito rudimentares como o pau de escavar, a enxada de cabo curto e a catana. A agricultura dita “itinerante” era praticada sobre “queimadas” e os direitos a terra não eram individualizados.

Ainda que produzindo alguns excedentes, a exploração do homem pelo homem, como escreviam os marxianos - não se fundamentava na expropriação do sobreproduto, nem da propriedade dos instrumentos de trabalho. Dada a debilidade das forças produtivas, dada a baixa produtividade agrícola e dada a inexistência da propriedade privada da terra, era o controlo da energia humana (e não dos outros instrumentos de produção) que tecia e ordenava as relações de produção.

Onde a terra era habitualmente abundante e os instrumentos de produção simples e em pequeno número, onde o homem era o principal factor de produção, o controlo do processo económico não repousava na apropriação dos meios produtivos mas antes no controlo do produtor e da sua reprodução. A chave do poder e da riqueza não estava, nestas sociedades africanas, no controlo da terra, mas, como diz Meillassoux, no controlo dos homens e das mulheres, através dos quais se garantia a produção da riqueza. Mesmo assim, o controlo da energia humana era mediatizado pelo controlo do acesso às áreas de cultivo, da caça e da colecta; por conseguinte: era feito pelo controlo dum determinado espaço no qual vivia o grupo sedentário de cultivadores.

No vasto território moçambicano, o grupo dominante em cada região determinava o acesso à terra para controlar a energia humana e os fluxos do sobretrabalho. Diz também o mesmo autor o que estava em causa nestas sociedades não era as relações entre os homens e a terra, mas as relações entre os homens a propósito da terra. Por outras palavras: o património do solo assentava tanto nos direitos pessoais à utilização do solo quanto às obrigações entre as pessoas a respeito delas.

Entre os cultivadores do sul de Moçambique uma velha instituição considerava que o simples acto de “condza”, isto é: de um indivíduo se declarar súbdito do chefe dum grupo populacional, por pequeno que fosse, dava-lhe o direito à utilização do solo e o “chefe da terra” tinha todo o interesse em conservar o protegido junto de si pois povoava-lhe o território, subordinando-se. O ter muitas pessoas a seu mando era uma riqueza. Para os cultivadores de língua xiChona, nas províncias de Sofala, Manica e Tete, só os “mambos” e os “fumos” tinham o direito de repartir as terras pelo habitante dos respectivos territórios. O mesmo se passava nas sociedades matrilineares do Norte onde o “tio materno” mais velho distribuía as machambas pelas suas sobrinhas casadas, num casamento uxorilocal, e pelos sobrinhos uterinos nos casos de casamento e residência avunculocal.

Do conhecimento que temos hoje deste cereais, vejamos quais são as principais características de cada um, o respetivo processo de cultivo, de colheita, armazenamento e utilização.

1.3. Cereais africanos e outras plantas de cultivo antigo.

1.3.1. Mapiras

1.3.1.1. Características gerais

Os sorgos são designados em Moçambique por mapiras. Das quais se conhecem e cultivam várias variedades. A planta (*Sorghum Roxburghii*, Stapf, ou *Sorghum Conspicum*) teve origem no Médio Oriente, na antiga Síria e regiões vizinhas, tendo-se expandido pelo continente africano a partir da Etiópia.

Pelos cronistas antigos de idiomas europeus os sorgos foram designados por diferentes vocábulos e expressões como “trigo da Turquia”, “milho da Guiné”, “milho-zaburro” “millet”, “milho alvo”, e genericamente entre portugueses e espanhóis por “milho” e “mijo” respectivamente, termo comum a outros cereais. O “milho-zaburro” conhecido na Europa é parecido de facto à mapira comum, pois é igual em feitio e quase igual em tamanho, mas de cor diferente, havendo uma variedade de grão branco, e outras de cores diferentes.

É um alimento importante nas terras secas de África, Índia e China. É o quarto cereal mais importante do mundo, depois do trigo, arroz e milho. Em Moçambique cultiva-se no Niassa, em Nampula, em Tete (a sul), em Manica (a norte) e em Gaza. Cultivou-se no litoral de Cabo Delgado e noutras regiões, tendo sido substituído pelo milho mays e pela mandioca. Ocupa actualmente o segundo lugar na produção cerealífera do País logo a seguir ao milho mays, mas antes do século XIX a sua cultura era preponderante.

As espécies mais conhecidas em Moçambique são o *Sorghum vulgare* Pers, o *Sorghum bicolor*, o *Sorghum saccharatum*, *Sorghum nigricans* e o *Sorghum halepense*. Em cada idioma nacional há um termo genérico para designar a mapira e termos específicos para as variedades locais e até para as fases do seu crescimento (Ver Anexo II - Quadro das variedades). Regra geral, a planta é cultivada em solo não alagado, isto é, em solos argiloarenosos. É uma cultura anual. A planta chega a atingir uma altura que oscila entre os 2,5 a 3,5 metros, embora exista pelo menos uma variedade com uma altura mais pequena, com cerca de 80 a 100 centímetros. É uma herbácea de folhas alongadas com 80 centímetros de comprimento. As raízes são profundas. O ciclo vegetativo dos sorgos tropicais varia entre 6 e 8 meses. A espiga apresenta ramificações situando-se na ponta superior da planta. Os grãos localizam-se nas extremidades das ramificações.

Das regiões a sul para o norte do país vejamos os termos genérico e das variedades da planta e do grão, cujas designações serão a seguir sintetizadas num quadro, com algumas referências em nota aos idiomas desses termos.

Na província de Maputo, no sul do país, a população de língua materna xironga, usa a palavra "*maphila*" (plural de "*phila*") para designar genericamente a mapira, e "*matimba*" (singular: "*timba*") para uma das suas variedades. O caule desta variedade tem um gosto levemente açucarado e é quase tão apreciado como a cana-de-açúcar.

Em Gaza, os falantes do grande grupo linguístico xitsonga, em particular os Changanas empregam como termo genérico a palavra “*xikombe*” ou “*cikombe*” para mapira, cujas espigas são encurvadas. A “*xikombe xa ku bassa*” é a mapira de cor branca; a “*xikombe xa kutsuka*” é a mapira de cor vermelha, e a “*matimba*” é a mapira de caule doce. A “*mzilahone*” ou “*muzianhõne*” (no Xai-Xai) é um tipo de mapira com grãos parecidos ao milho grosso, avermelhados e um pouco amargos. Os grãos da “*m’pila*” estão dentro de invólucros “espinhosos”. A “*n’tlavombire*” tem uma espiga com os grãos aos pares. A “*xiphifu*” é de todas as mapiras a que tem uma cor mais clara. A “*nji-aka*” (“*ntjiyaka*”) tem uma espiga particularmente alongada; a “*djabana*” é uma planta de origem africana tem grãos brancos, mas um gosto amargo. Chama-se à farinha de mapira “*mpupu vva xikombe*”, e à mapira assada “*nduadua yaxikombe*”. A principal cultura da mapira faz-se geralmente em Setembro ou Outubro, e a colheita em Fevereiro ou Março. Mas há variedades que se cultivam entre Abril e Maio e Setembro e Outubro.

Os Mátswadonorte de Gaza, Inhambane, sul de Sofala e de Manica empregam igualmente o termo “*cikombe*” ou “*xicombi*” para a mapira cujo grão moído dá farinha branca e que se cultiva de Novembro. Cultivam também a “*mahila*” que é uma mapira de ciclo curto.

No idioma xitxopi em Inhambane existe a palavra “*mahila*” para designar as mapiras, mas os Chopes não as cultivam desde há muito tempo, por isso, caíram no esquecimento os termos para designar as variedades que outrora terão cultivado.

Os Bitongas usam também a palavra “*mabhila*” ou “*mabila*” para designar genericamente os sorgos. A mapira é geralmente cultivada em machambas familiares de solos arenosos e argilosos. É uma cultura anual, com um ciclo de 6 a 8 meses. Semeia-se em Outubro e Novembro e a colheita do cereal faz-se entre Maio e Julho. Conhecem a variedade “*guikombe*”.

“*Mapfunde*” é o termo genérico para os sorgos nas línguas xichona (xindau em Sofala e do sul e oriente da província de Manica, xiteve no Chimoio, ximanyika em Manica). Entre os Vandau são conhecidas as seguintes variedades: “*muhangue*”, mapira de espiga grande com poucos grãos mas grossos e com as ramificações da bandeira voltadas para os lados; “*xikombe*”, mapira de espiga carregada e com ramificações voltadas para a terra, em forma de bengala; “*mbhurubzua*” ou “*mbhuruhua*”, mapira acastanhada, cuja espiga perde os grãos com muita facilidade. O caule é azedo e grão quando verde (“*musoso*”) não se come; “*cigwengwere*”, mapira cujos grãos em verde são muito doces e quando secos saem da espiga sem cair; “*ife*”, mapira de cor acastanhada, cujos grãos não se comem, sendo reservados para a fermentação de bebidas alcoólicas (“*mbidjo*”), depois gelados os grãos. Desta mapira aproveita-se o caule porque é muito doce.

Entre os Mateves as variedades são: “*gwendjere*” ou “*gwayawayaya*” que é uma variedade com espiga alongada e grãos pequenos; “*Xicombe*” ou “*cikotho*” é a mapira de espiga curva e grãos grandes: “*ipwa*” ou “*makunde*” é a mais pequena e de caule açucarado. Conhecem-se ainda as variedades “*matsuku*”, de Março a Junho, e “*yekucena*”, de Abril a Julho.

Para os Manicas, “*mapfunde makuru*” é a mapira grande; “*mapfunde makidi*” ou “*mapfunde mandoko*” é a mapira pequena; mas as duas expressões designam mais apropriada e respectivamente a “*mapira de espiga encurvada*” e a “*mapira de espiga alongada*”. As duas variedades mais cultivadas são as seguintes: “*mapsuku*” (ou “*mitsuku*”), mapira de grãos avermelhados; “*matchena*” (ou “*yekucena*”), mapira de grãos brancos.

Nos nossos dias, o termo genérico dos sorgos entre os Báruès é “*mapira*”; são conhecidas duas variedades: “*matsuku*” ou “*akuxawa*”, mapira vermelha (Dezembro a Março) e “*akucena*”, mapira branca (Janeiro a Abril).

O termo mais comum para designar as mapiras entre Senas do centro de Moçambique é “*gongho*” ou “*gonhlko*”, embora entre os Senas de Mutarara o termo mais usado seja “*phira*”. Estas populações conhecem e cultivam as seguintes variedades: “*xolokwese*”, mapira vermelha; “*xingwengwere*” - mapira branca que depois de debulhada dificilmente se separa do invólucro; de um modo geral toda a mapira branca é ainda conhecida pela palavra “*chefe*”; e “*nghanga*” é a mapira com pintinhas como a galinha o mato. A “*xivungwevungwe*” é uma mapira branca de ciclo rápido, sendo por isso a primeira a ser colhida. Noutras variantes dialectais do xisena encontramos também as palavras “*kantsonthe*” para a mapira avermelhada, “*genachena*”, para a mapira muito branca, “*kawala-dzúa*”, também para a mapira branca mas de ciclo diferente, e “*kalombo*” para a mapira um pouco escura.

O vocábulo genérico para a mapira na língua xinsenga é “*pira*” (plural: “*mapira*”).

O termo tanto pode referir a planta como a semente. Geralmente, usa-se o plural, “*mapira*”; só em raras e circunstanciais ocasiões se aplica o singular, como, por exemplo, quando alguém corta o pé duma planta durante a sacha: “*nacencena pira*” (cortei um pé de mapira). As variedades mais cultivadas entre os Nsengas são as seguintes: “*kantsonde*”, mapira de grãos acastanhados e cana doce; “*kewere*”, mapira de caule curto e grãos brancos pouco resistentes à acção do gorgulho quando guardados nos silos; o crescimento desta variedade é rápida (“*ambuya angafe*” - mapira de ciclo rápido) -, por isso é muito apreciada nas épocas de seca; “*cibuku*”, mapira de caule menos vigoroso que as restantes variedades; a sua altura ocupa uma posição intermédia com cerca de dois metros; a espiga é maior que nas outras variedades, por isso é mais rentável a produção por hectare; os grãos apresentam uma cor vermelho escuro; só em casos de crise alimentar é que se consome esta mapira; ela é preterida por causa da cor da farinha e do gosto um pouco amargo; geralmente utiliza-se para fazer bebida; o seu grão não é resistente ao gorgulho quando metido nos silos, por isso guarda-se a espiga no celeiro da cozinha que é permanentemente fumegado; “*kam’komba*”,

mapira cuja espiga cresce curvada para a terra; a palavra significa textualmente “o que está curvado”; esta variedade tem uma cor vermelho-escura semelhante à da “*cibuku*”, mas os grãos são mais finos que a dessa; a altura da planta atinge os 3 metros; as espigas crescem em ramos longitudinais saídos do ramo vertical central; “*mawere*” ou “*mavere*”, mapira de pequenas dimensões; as sementes são finas; utiliza-se para fazer bebida; praticamente não é utilizada para a alimentação; “*m’sale*” (plural: “*misale*”), mapira cujo caule possui muita água que as pessoas aproveitam para beber quando amadurece; o grão desta mapira é muito amargo; “*cancira*”, palavra que significa “rabujento (a)”, variedade de mapira parecida à “*mawere*”, de grãos pequenos; é sobretudo usada para fazer bebida.

“*Wayá*” é a mapira com grãos brancos; “*kangolongondo*” é a mapira com grãos amarelos; “*gunde*” é a mapira com grãos amargos; “*kadaole*” é como a “*gunde*” mas de grãos doces; “*kacirawende*” é a mapira de caule fino, grãos brancos e pequenos; “*ambuya angafe*” é a mapira de caule fino e grãos amargos; “*mafuala*” é a mapira de cor avermelhada. Há ainda a registar a variedade “*nhamudze*” ou “*inhamudzi*”, mapira branca; a planta chama-se “*mphessi*”.

Na província de Tete a norte do rio Zambeze, a “*misale*” ou “*m’sale*” tem as seguintes variedades nas terras dos Cheuas: “*kapile*”, que tem a cana oca ou apenas com uma fibra sem nenhum proveito para consumo, a não ser para a preparação de bebidas; “*mawere*”, que apresenta um colmo do tipo do arroz, atingindo cerca de um metro de altura; é bastante usada para o fabrico de bebidas. É de assinalar que em muitas regiões do território cheua, como na Angónia, p.e., onde a cultura do milho suplantou todas as outras, por isso, a memória sobre as mapiras, mexoeiras e naxenins tomou-se frágil e o conhecimento da cultura do arroz muito reduzido. Na região de Manje (Chiuta) e Chifunde é conhecido o termo “*jelenjele*” para a planta da mapira pequena.

Entre os Lolos da Zambézia ocidental conhecem-se as seguintes variedades de mapira: “*nkuangvve*”, mapira que possui um caule curto, cuja altura varia entre os 80 e 100 cm; os grãos são castanhos, e o seu ciclo vegetativo varia entre os 7 e os 8 meses; “*nawadge*”, variedade de mapira que possui um caule semelhante à precedente, mas os grãos são pretos; o ciclo vegetativo é idêntico ao da “*nkuangvve*”; “*bwerebwere*”, variedade de mapira que possui um caule comprido.

Os Lómuès usam indistintamente os vocábulos “*mèle*” (“*nele*” é o singular), “*namussè*” e “*paloé*” para designar as mapiras. Para além destes termos chamam às variedades que conhecem “*nantoto*”, “*nihaya*”, “*maphile*”, “*namalaka*”, “*mutepe*”. A variedade thokoli só se regista no plural; “*marrupi*”, é a mapira de grão avermelhado; “*natche*”, a mapira de grãos pequenos e amarelos; “*okulo*”, a mapira de grãos pequenos e muito duros. (Outros informantes referem-se às variedades seguintes: “*essuve*”, “*hetjuve*”, “*m’pele*”, “*namusse*”). “*Nthala*” no singular, e “*mathala*” no plural) são as designações das machambas de mapira. No Alto Molócué este cereal é cultivado em machambas de pequenas dimensões. O tipo de solo é argilo-arenoso. É uma cultura semi-anual. O ciclo vegetativo varia entre os 6 e os 8 meses. A cultura começa grosso modo com as chuvas do fim de Outubro e em Novembro depois da preparação dos campos. A colheita realiza-se entre os meses de Maio e de Junho.

As variedades de mapiras cultivadas pelos Demas da Zambézia são conhecidas pelos termos seguintes: “*kantsonde*”, mapira de grãos de cor acastanhados que dão uma farinha avermelhada; a planta tem uma seiva adocicada, por isso, é cultivada como se fosse cana-de-açúcar; “*nhamudze*”, mapira de grãos brancos, cuja farinha também é muito branca; é a variedade mais produzida na terra dos Demas; “*ambuya angafe*”, mapira que amadurece muito rapidamente, por isso, é cultivada para socorrer a população nos períodos em que os celeiros estão a ficar vazios dos produtos das colheitas anteriores; “*mapira ya nsoso*”, variedade cujos grãos são consumidos antes de secar e sem ser cozinhados.

As duas variedades mais conhecidas entre os Chuabos de Namacurra são a “*meele*”, cujos grãos dão uma farinha de cor muito branca e a “*bila*”, mapira de grãos avermelhados; “*murupi*” é uma mapira híbrida.

Os Macuas de Nampula, do sul de Cabo Delgado e do sul do Niassa usam “*mèle*” (ou “*meele*”) para o termo genérico, mas também dizem “*mwele*”. A variedade “*mèle*” ou “*meele*” propriamente dita tem um caule fino e comprido e a espiga não fica muito carregada. Os macuas conhecem a variedade “*namure*” que é uma mapira de ciclo curto e de cheiro agradável que se apresenta inclinada e cujos grãos brancos se podem comer crus; é também conhecida pela palavra “*ekavalo*” que terá origem na palavra portuguesa “cavalo”, cujo pescoço do animal está inclinado para o solo com frequência. “*Okulo*” é a mapira de grãos vermelhos e muito duros. “*Edjuve*” é a mapira de caule doce com grãos pequenos; “*marurupi*” é a mapira de grãos avermelhados e espigas muito cheias. “*Marrupi*”, mapira de grãos avermelhados; “*pwere*”, mapira de grãos pequenos e cinzentos; “*natche*”, mapira de grãos pequenos e amarelos; “*mpele*” ou “*mpile*”, mapira de caule curto e cor castanha, com grãos pequenos; Segundo o Padre Prata (1973), são as seguintes as variedades da mapira conhecidas pelos macuas: “*nantata*”, “*nihaya*”, “*maphile*”, “*namalaka*” e “*mutepe*”. À mapira pilada chama-se “*mussorro wa mele*”.

A mapira “*nele*” (plural “*mele*”) é cultivada em solo argiloso ou nos arredores do “*musocuche*” e possui um caule muito alto. A variedade “*hetjuve*” tem uma cor castanha como a cana doce, mas é idêntica à nele. A “*marupi*” tem o caule curto; a “*m’pele*” é anã, e apenas se consome o grão fresco; a “*essuave*” tem uma espiga avermelhada, semeia-se para aproveitar o caule doce e succulento; a “*namusse*” é de ciclo rápido, a planta é curva e os grãos são baços. Nos dialectos orientais do emakhuwa foram registados os seguintes termos para variedades de mapira: “*nantata*”, “*nihaya*”, “*mphile*” e “*namalaka*”. À mapira pilada designa-se ali: “*mussorro wa mele*”.

Entre os Macuas Chirimas [Xirimas] de Máua e Murrupula, à mapira para pilar chamam “musoro” (“mi”), e “esoro” (pilados); à mapira cozida: “murama” (“mi”) [qualquer cereal cozido], “ehaha”, “evoho”; à mapita crua: “murokwe” [comer mapira crua é sentir fome: “otxa murokwe ovoliwá tala”]; à mapira semeada no tempo seco: “namuse èlimwe” e “mplile”; à folha da mapira: “nwaru” e “mkhruwaru”. Para a preparação do terreno de cultivo os Chirimas começam pela destronca (“mphelelo”), no tempo seco, de Agosto a Outubro, deixando duas ou três árvores por cortar. É uma tarefa dos homens. Que também constroem uma cerca de paus em torno da machamba, para defendê-la dos facocheros e das hienas. Depois das chamadas “aparição de deus” (“muluko mutthulo”), ou seja, das primeiras chuvas (“ipula”, “e”), começa a sementeira (“wala”) feita pelas mulheres, e depois das plantas começaram a crescer, é feita a sacha (“olima”) por três vezes: “opatxula ematta” (arrancar as ervas daninhas, cortar o capim), “olimela mulukwi” (arrancar a erva insistente), “olima mtxi” (limpar a erva). A partir de Abril começam geralmente as colheitas.

Os Cotis de Angoche usam o termo “nthama” para a mapira, cereal que utilizam na alimentação e para fabricar cerveja.

Os Nianjas da margem oriental do Lago Niassa conhecem as seguintes variedades de mapira: “nhenodze”, “matimbo”, “mahele”, “mapela” e “nenó”.

Os Ayaocultivam também a “lipila”, variedade de mapira amarga que é utilizada como fermento no fabrico da cerveja tradicional.

Os Angonis do médio Messalo designam genericamente a mapira por “mapemba” (singular: “lipemba”, termo de origem xiyao do Niassa. Para designar a planta da mapira alta, de folhas e espigas grandes e ramificadas e grãos volumosos e brancos dizem “lilelemba” ou “mapemba mahulu”. A “lipila” tem espigas com ramificações e grãos de cor avermelhada; a “ulehi” tem grãos esféricos e duros quando secos, mas com muitas aplicações.

Os Macondes conhecem duas variedades de mapira: “*dimule*” e “*imule*”.

Entre os Mwani são conhecidas as seguintes designações “*mel*” e “*mpemba*”, sendo a primeira palavra de origem macua e a segunda de origem yao. Por vezes encontramos escrito “*ntama*” em vez de “*ntana*”. O plural da palavra é “*mitana*” ou “*mitama*”.

No kiswahíli falado no extremo norte de Moçambique conhece-se a palavra “*mote*” para uma variedade das mapiras. O termo genérico desta gramínea é por vezes referido pela palavra “*mutama*” ou “*mtama*”.

1.3.1.2. Processo de cultivo

O processo de cultivo das diferentes variedades de mapira começa com as chuvas do fim de Outubro e em Novembro depois da preparação dos campos em Setembro. E de acordo com o ciclo vegetativo maior ou menor de cada variedade a colheita realiza-se entre Maio e Julho. No final das chuvas de Dezembro a ceara já pode ser limpa. Nos casos em que agregado familiar não consegue desembaraçar-se sozinho da “*sacha*” era costume convidar parentes próximos e vizinhos para esta tarefa. Estabeleciam-se deste modo relações de ajuda mútua que tomavam formas variadas. Nalgumas estava implícito a oferta no fim da limpeza dos campos de cerveja tradicional fabricada expressamente para a ocasião; noutras, a compensação não se limitava à distribuição da cerveja, a família beneficiada prontificava-se a apoiar as que compareciam quando solicitadas para tarefas iguais ou idênticas. Cada uma destas formas de ajuda mútua tem a sua designação nas línguas bantu de Moçambique e regras bem estabelecidas. Compreende-se facilmente que as famílias com reservas de cereais para fazer bebidas tinham mais oportunidades de obter ajuda compensada com cerveja do que as outras.

1.3.1.3. Colheita

Os trabalhos preliminares desta fase eram executados pelo casal e pelos filhos (reais ou classificatórios). Eles consistiam no corte da planta pela base do caule e sua colocação no solo de modo a permitir a recolha da espiga. Na altura do corte da espiga era imprescindível a ajuda de outras famílias, geralmente dos parentes vizinhos, pois a operação devia ser executada com brevidade por causa de eventuais chuvas ou de animais. As espigas eram transportadas para um local previamente limpo junto do celeiro da família. Aguardava-se que o grão secasse completamente, só depois era armazenado nos celeiros ou nos silos. No processo de transporte da machamba para o local dos celeiros o último carregamento era habitualmente apropriado por pessoas exteriores à família intervenientes na tarefa.

1.3.1.4. Armazenamento

O armazenamento da mapira é feito em celeiros próprios ou silos (Ver mais adiante) e é da inteira responsabilidade dos chefes das unidades de produção. Mas depois do armazenamento, o acesso ao celeiro era atribuição da mulher principal da célula familiar. Entre os ayao de Lichinga e outros povos de Moçambique a semente da mapira é conservada em embalagens feitas de capim seco (a que chamei silos) e que depois são colocadas numa árvore.

1.3.2. Mexoeiras

1.3.2.1. Características gerais

A mexoeira, termo de Moçambique, dito antigamente peni-seto em português, (*Pennisetum thyphoide*), correspondente ao painço e à alpista, é uma planta herbácea cultivada anualmente em solo seco e arenoso, por vezes em solo rico em matéria orgânica. Suporta clima menos húmidos que o sorgo. Cultiva-se anualmente em solos secos e arenosos. É muito abundante no distrito de Gorongosa, e foi muito abundante em Gaza e noutras regiões do país. A sementeira faz-se logo nas primeiras chuvas, mas cer-

tas variedades são cultivadas em covachos ou linhas espaçadas. Tem maior resistência nos solos secos e arenosos. A colheita é feita antes da mapira, de Maio a Julho. O ciclo vegetativo é de 65 a 140 dias consoante a variedade. São conhecidas pelo formato que apresentam as diferentes variedades, como a “*mazoia*”, cujas espigas se colhem quase na mesma época que a mapira e muita das vezes, antes, nos fins de Abril. Os grãos são pequenos, redondos e escuros, habitualmente cinzento-escuro, que se desenvolve sobre um caule em longas espigas cilíndricas. E pelos primeiros europeus chegados ao oceano Índico foi considerado o trigo local.

A planta tem normalmente uma altura de caule de 90 a 250 metros, variando o tamanho de região para região de acordo com o tipo de solos onde é cultivada. A espiga não tem ramificações como a mapira. A infrutescência situa-se também no extremo superior da planta, o caule é fino e nodal, e as folhas são alongadas com cerca de 50 centímetros. A espiga fica cheia de pêlos que caem quando amadurece.

Em Moçambique, esta gramínea é menos cultivada hoje que a mapira e também é menos utilizada na alimentação. Servia entre os Rongas para preparar o “*xinhimbi*”, prato de comida especial para as grávidas. Usa-se frequentemente na preparação de bebidas alcoólicas, servindo de fermento depois de gelados os grãos e serem moídos. Vários tabus e cerimónias estão relacionados com o cultivo da mexoeira. As sementes eram submetidas a uma cerimónia de carácter mágico antes de serem lançadas à terra. Est as cerimónias e cuidados indicam porventura a sua remota antiguidade. Talvez tenha sido o cereal africano mais antigo em Moçambique.

Entre os Ayao das terras altas do Niassa o termo genérico para a mexoeira é “*mahele*” e conhecem as seguintes variedades: “*uzondi*”, “*ozionge*”, “*tissanga*”.

Entre os Nianjas do Lago e de Tete, as variedades de mexoeira são chamadas “*mahele*”, “*ntchocho*”.

Para os Cheuas de Tete “*nahele*” é a palavra para mexoeira, mas também é frequente a palavra “*mutchuère*” (em Metunge) ou “*nchewera*”. Em Fumange, chamam “*macombe*” a uma variedade de mexoeira.

Na terra dos Nsengas da região do Zumbo, existem duas variedades da “*ueewere*”: a “*ucewere*” propriamente dita e a “*kacontco*”; esta última distingue-se da primeira pelo invólucro dos grãos que têm uns pelos duros para os defender dos pássaros. Para os Demas de Tete, o termo genérico é “*matchuere*”; a variedade “*ncewere*” produz grão com uma cor cinzenta; é uma cultura anual; tanto pode fazer-se a sementeira imediatamente antes ou logo a seguir às primeiras chuvas; mas certas variedades são cultivadas em plena estação das chuvas, embora os agricultores prefiram mais a transplantação do que a sementeira neste período. Variedades conhecidas entre os Demas: “*ncewere nha phira litali*”, “*ncewere nha phira*”, “*kaconco*” (“*kacontcho*”)

Para os Nhunguès de Tete o termo genérico é “*m’cewere*”, mas também costumam dizer “*entchuère*”. Variedade: “*mulumbi*”.

Para os Macuas de Nampula e do sul de Cabo Delgado, “*mahele*” é a mexoeira de caule fino; “*nanti*” a mexoeira de caule comprido; “*naxaxa*” a mexoeira de espiga comprida que amadurece muito tardiamente; “*nantti*” a mexoeira de caule comprido. Outras variedades e grafias: “*naitti*”, “*nothi*”, “*nashasha*”, “*naute*” e “*mahele*”.

Para os Lómuès da Zambézia os termos de referência são “*mavila*”, “*mauchi*” ou “*mahutxi*” (sem singular), “*marrupi*” e “*masuer*”. Outras variedades: “*naitti*” ou “*natti*” ou *nàtxe* (sem plural), “*nashasha*”, “*mahele*” (sem singular), “*nahutci*” ou “*nahutxi*”; “*noti*” ou “*moti*”, “*mutci*”. A “*mahele*” é a mexoeira de caule fino; a “*nodhi*” uma mexoeira de caule cumprido. A mexoeira cultiva-se no país dos lómuès em solos moderadamente secos. A sementeira é feita em Outubro e Novembro e a sua colheita em Março e Abril. Com frequência cultiva-se a mexoeira com milho de sequeiro

Entre os Cotis de Angoche, a “maele” ou “mahele” é a mexoeira de caule fino; “nodhi” a mexoeira de caule comprido.

Para os Lolos da Zambézia, “maele” é igualmente a mexoeira de caule fino.

Os Chuabos de Namacurra conhecem as variedades “maiele” e “madzo’howe”.

O termo genérico entre os Senas do vale do rio Zambeze para designar as mexoeiras é “maxuere”, “machuere” ou “mazoia”; mas esta última palavra também serve para designar uma variedade que é muito abundante no distrito da Gorongoza. “Maxwere(a) makulu” significa “mexoeira grande”, e “mazowe” mexoeira de grão grande; “maxwere(a) mangono” (ou “ximbhendo”) significa “mexoeira pequena”, mas é costume dizer “n’chirawachiro”: mexoeira que produz grãos pequenos. “Mazula” é nome de outra variedade. “Xala xanguale” é a mexoeira cuja espiga tem o formato da pata da galinha-do-mato sem pintinhas; “janja va ghalamo” tem o formato da pata do leão, por isso a espiga é chamada “malia”.

Os Manicas conhecem as variedades: “mphunga”, “rukweza” e “zviyo”.

No Báruè é sobretudo conhecida a variedade “machiwera”, que se cultiva de Janeiro a Maio.

Entre os Teves do Chimoio, embora a “mhunga” seja conhecida, a planta não é praticamente cultivada na região. A pouca que há, cultiva-se de Março a Junho.

Entre os Ndaus de Sofala cultivam-se duas variedades de mexoeira, uma, de Março a Junho, outra, de Abril a Julho.

Os Bitongas de Inhambane cultivam a mexoeira em terrenos secos e arenosos, mas ricos em matérias orgânicas. As sementeiras são feitas em Janeiro e Fevereiro. O ciclo vegetativo é de 66 a 140 dias, dependendo da variedade da planta. Os bitongas cultivam essencialmente a mexoeira para a produção de bebida e farinha para o culto aos antepassados; por isso, as primeiras sementeiras são sempre feitas pelo chefe local.

No idioma xitxopi existe a palavra “maiynde” para designar as mexoeiras, mas os Chopes não as cultivam desde há muito tempo, por isso caíram no esquecimento os termos

para designar as variedades que outrora terão sido cultivadas.

Entre os Mátsuas de Inhambane a “*mahuva*” cultiva-se de Novembro/Dezembro a Março/Abril.

No Xai-Xai o termo genérico para esta planta é “*mwahuva*”. E as variedades conhecidas pelos Changanas são a “*matinde*”, mexoeira parecida com a cana-de-açúcar; “*handzelo*”, mexoeira cujo grão serve para fazer cerveja; “*jdomela*”, mexoeira cujo grão serve para fazer cerveja. Mas para os changanas tanto a cultura da mexoeira como a do naxenin não obedecem a um calendário e cuidados agrícolas rigorosos; são culturas complementares e a sua importância reside hoje no facto do grão ser usado para o fabrico de bebidas tradicionais.

Entre os Rongas são conhecidos os termos: “*mabele*” (plural de “*bele*”), “*maxwele*”, “*handzelo*”, e um nome antigo: “*n’wahuba*”.

1.3.2.2. Processo de cultivo

A cultura da mexoeira está normalmente associada à cultura da mapira. O ciclo vegetativo da planta é idêntico ao da mapira, mas o amadurecimento do grão antecede o desta planta. Processa-se à sementeira pela disseminação das sementes diretamente sobre o solo onde irá germinar espontânea e desordenadamente. No início da sementeira desta planta era o chefe local que devia lançar as primeiras sementes à terra.

A mexoeira pode dar colheitas durante 3 anos seguidos, depois dos quais deve ser arrancada.

1.3.2.3. Colheita

Durante a colheita, eram impostas regras e tabus aos membros da célula produtiva e ajudantes.

1.3.2.4. Armazenamento e utilização

O armazenamento da mexoeira diferia do guardar da mapira. Enquanto da mapira se armazena a espiga, da mexoeira armazena-se apenas o grão. Porém, a colheita não era toda ela conservada em grão limpo, uma parte mantinha-se na espiga e esta era colocada por debaixo no celeiro da cozinha a fim de ser fumegada.

Quando no sul de Moçambique se estava a descascar o grão da mexoeira os visitantes deviam pegar no pilão antes de dirigir a palavra aos donos da casa. Como já referi, a mexoeira era utilizada com frequência no fabrico de cerveja.

1.3.3. Eleusinas

1.3.3.1. Características gerais

A eleusina (Eleusine coracana Gaert. e Eleusine Índica) ou nachenim (naxenim, segundo o termo goês, é uma espécie de milho fino, da feição da mostarda, planta originária da Índia, bem acomodado a regiões áridas e quentes. Um dos termos pelo qual a planta e o grão foram conhecidos em Moçambique foi “*nacherre*”, uma corruptela de naxenim.

Alguns anos antes do último quartel do século XVI, Monclaro escreveu que nas terras de Sofala ou Manica, a caminho do Monomotapa, «outros mantimentos há a que na Índia chamam “*nachenim*”, e os daqui “*murume*”, que é da feição de mostarda, e deste fazem seu vinho, e moem-no em umas pedras, à mão, roçando uma por outra, e feito farinha fazem uma massa que comem ...». Também nas regiões a sul do actual Maputo, naufragos da nau S. Bento comeram uns «bolos feitos de “*nachere*” que é uma semente como a mostarda, isto é, a eleusina, mas o termo goês usado habitualmente em Moçambique é “*naxenim*”, do qual terá nascido por corruptela “*nachere*” ou “*nacherre*”. E segundo o relator deste naufrágio, este cereal seria de apreciável divulgação na zona. Que os portugueses desse tempo tratavam por vezes como alpista, mas da qual se fazia

farinha. No território dos actuais Tsongas, descritos por Junod, o nome que davam ao naxemim era “licoro” (“likoro” ou “likorjo”).

O cereal tem um fraco valor alimentício, mas entrava na alimentação dos grupos mais pobres, sendo consumido em papas e numa espécie de pão. É sobretudo utilizado hoje como fermento no fabrico de bebidas alcoólicas. A eleusina é cultivada em solos pobres e secos onde a cultura de outros cereais seria impossível. Requer chuvas abundantes e bem repartidas. O tempo de maturação é muito acelerado. A sementeira é feita em covacho e o processo de cultivo exige poucos cuidados. Em épocas mais próximas de nós, o naxemim era cultivado na província do Niassa na região de fronteira com o Maláui, e na Morrumbala, onde toma o nome genérico “murumbi”.

Entre os Nianjas, o termo genérico “mawile” surge por vezes grafado “awile”.

Existe uma confusão sobre o nome deste cereal nas línguas xicewa e xinianja; por vezes os falantes destes idiomas usam por igual os termos “mawele”, “mawile” ou “mahele” para designar a mexoeira e o naxenim. Mas na Angónia é possível ouvir falar da “licopoi” para indicar a eleusina. Geralmente, esta planta é cultivada naquelas terras altas a partir de Dezembro, em pequenas machambas familiares.

Entre os Nsengas o naxemim também é designado “uzandje”.

Entre os macuas registámos “natxe” e “pwerepwere”. E “marrupi”, em Angoche.

Entre os Senas, o cereal é chamado “marrupi” e “kuakvve”. Cultiva-se nos locais de residência abandonados, à volta dos morros de muchém desativados e junto de troncos secos e velhos. A semente é lançada em Outubro e Novembro. O seu crescimento é muito rápido, sendo a colheita feita em Fevereiro e Março.

“*Murumbi*” é a única variedade da eleusina cultivada entre os Senas. Entre os Manicas, para além do termo genérico “*njera*” são conhecidos outros termos, dos quais, “*rukweza*”, cuja planta é cultivada de Março a Julho.

No Báruè são conhecidas duas variedades, uma que se cultiva de Fevereiro a Maio e outra de Março a Junho.

A “*rukweza*” cultiva-se no país dos Teves, de Março a Junho.

Os Ndaus cultivam duas variedades de eleusina: uma de Março a Junho e outra de Abril a Julho.

Os Bitongas não cultivam o naxenim (que designavam por “*ngoza*”), esta planta germina espontaneamente nas lixeiras domésticas.

Os Chopes não cultivam nem conhecem hoje o naxenim.

Entre os Mátsua, a “*mungoza*” cultiva-se de Novembro/Dezembro a Março/Abril.

Os Changanas do Xai-Xai chamam ao naxenim “*mungonza*”.

1.3.3.2 Processo de cultivo

O período de cultivo desta planta é idêntico ao dos outros cereais africanos. Mas no século XX passou a associar-se à cultura do milho mays, semeando-se os grãos da eleusina nas zonas da machamba onde as queimadas atuaram com mais força.

1.3.3.3. Armazenamento e utilização

Conserva-se o grão da eleusina na espiga. Não é necessário fumigá-lo, por isso a construção dos celeiros para a eleusina não é muito cuidada.

1.3.4. Arroz

1.3.4.1. Características gerais

O arroz (*Oriza sativa*) é uma planta de origem asiática. Mas também são conhecidas plantas de arroz com origem africana. É cultivado em solos alagados, todavia certas espécies podem ser cultivadas em solos secos. É uma cultura semianual. A planta do arroz tem uma altura de cerca 1,15 metros. Apresenta um caule fino, nodal, sendo as folhas pouco alongadas e com um comprimento que anda à volta de 30 centímetros. Em Moçambique, são comuns algumas variedades de arroz; no norte de Cabo Delgado os macondes distinguem o arroz “*tili*”, cuja semente apresenta uma cor avermelhada, um pouco alongado e com um cheiro particular ; e o arroz “*payá*”, cuja casca é esbranquiçada. Na Baixa Zambézia o arroz é uma cultura muito antiga e tem o nome genérico de “*m’buga*” e as seguintes variedades: “*ndeca*”, com folhas muito desenvolvidas e a casca do grão possui uma espécie de asa; “*bungala*”, cujo grão é oval e a sua casca tem um tom acastanhado escuro, tendendo para o vermelho; “*nsingano*”, na qual o grão tem a forma de agulha, daí o nome; “*faia*”, com formato agulha mas com um aroma especial.

No distrito do Báruè são conhecidas seis variedades de arroz: “*chicubano*”, cultivada de Novembro/Dezembro a Março/Abril, “*djinabwere*”, de Fevereiro a Julho, “*djibude*”, de Março a Julho/Agosto, “*zivare*”, de Março a Julho/Agosto, “*mutsuce*”, de Março a Julho/ Agosto e “*ndeqwe*”, de Março a Julho/Agosto.

Em vez de “*m’punga*”, os Cheuas dizem por vezes “*mepunga*”.

Também os Nhungués dizem simplesmente “*punga*”.

Para os Macuas, o termo genérico é “*musorro*” ou “*msorro*” ou “*mzorro*”; mas no dialecto emarrovone (do sudeste província de Nampula) diz-se “*mvuka*”, e no dialecto emettho (do sul de Cabo Delgado) “*mmuka*”; em Sangage, a norte de Angoche, diz-se “*mpungga*”; também encontrámos ali o termo “*ayowa*” para designar este cereal. Arroz pilado diz-se “*nthele*” e “*mvuka wopwaiwa*”; arroz cozinhado em caldo ou canja: “*mahassa*”, “*mahaza*” ou “*mahadha*”; arroz cozinhado em guisado, “*murrama*”, “*mrama*” ou “*nrama*”.

Na região para sul de Angoche o arroz (*“mvuka”*) é cultivado nas margens alagadiças dos rios Mluli, Ligonha, Larde, Mutucúti-Mptompde, Murrioze, tendo sido os principais centros de produção Mirruco, Moma, Larde, Namaponda e Aúbe.

Entre os Lómuès, para além do termo genérico *“mbunga”* usam outros termos: *“nvuka”* (sem plural), *“nkuka”* ou *“mmuka”*, *“thili”*, *“namussakua”*, *“musorro”*, *“msorro”* ou *“mzorro”* e *“mfungo”*. *“Itxekentxe”* (sem singular) é a trinca de arroz. *“Muramwa”* (sem plural) é o arroz cozido. *“Mukotxo”* (sem plural) é a massa cozida de arroz. A maioria das variedades cultivadas no território lómuè são de sequeiro, só algumas se cultivam nas baixas alagadas. É uma cultura semianual. Os cultivadores iniciam os preparativos dos campos no mês de Setembro. O lançamento da semente à terra faz-se em Outubro ou Novembro. Em Dezembro, após fortes chuvas, efectua-se o transplante. O período da colheita depende da variedade cultivada. De um modo geral situa-se entre Abril e Junho.

Para os Chuabos, o principal cereal cultivado é o arroz, *“mbuga”*. É designado genericamente por *“m’buga”*, *“m’bunga”* ou *“umbuga”*. Cultiva-se habitualmente nas terras baixas designadas *“mundas”*, umas são chamadas *“murete”* e outras *“ndabo”*; as *“murete”* são as terras baixas aluviais que separam as residências umas das outras, as *“ndabo”* são as terras planas com alguns arbustos e onde não se vive. Nos *“muretes”* também se pode cultivar o milho, a mapira e a mexoeira, mas em pequenas quantidades. E usam várias expressões que refere o cultivo e a alimentação: *“olimawa kwa goi”*, cultivar o arroz custa muito; *“oja mbuga oziva”*, comer arroz agrada; *“wala mbuga”*, semear arroz; *“otxeya mbuga”*, transplantar arroz; *“otolela mbuga”*, sachar arroz; *“wamelela mbuga”*, defender o arroz dos passarinhos; *“osinanga mbuga”*, colher o arroz; *“wurua mbuga”*, respigar o arroz; *“othikitha mbuga”*, debulhar o arroz; *“osusura mbuga”*, debulhar o arroz com os pés ou com as mãos; *“obubudda mbuga”*, debulhar o arroz batendo com um pau; *“ovuwiha (ovetha) mbuga”*, peneirar o arroz; *“otida mbuga”*, descascar o arroz no gral; *“opiya mbuga”*, cozinhar arroz; *“oja mbuga”*, comer arroz. No país dos Teves, em Manica, cultivam-se as seguintes variedades de arroz: *“tsingano”*, *“wokutsvuka”*, de Fevereiro/Março a Julho/Agosto, e *“ndeke”*, de Fevereiro/Março a Julho/Agosto.

Os Bitongas de Inambane tanto cultivam arroz de terras alagadas como de sequeiro (como as variedades “*marrossa*” e “*nha-gunhamberegue*”). É uma cultura anual e precisa de muitos cuidados. A principal cultura faz-se a partir de Novembro/Dezembro, colhendo-se o arroz em Abril.

Entre os Chopes, também de Inambane, o “*umpunga*” é cultivado de Dezembro a Abril.

E os Mátsuas cultivam o “*maroxa*” de Dezembro a Abril. O termo genérico para designar o arroz no Chokvvé é “*m’punga*”. À farinha de arroz diz-se “*mupu wa m’punga*”; à massa de arroz, “*usvva la m’punga*”. A planta cultiva-se de Novembro a Junho. As principais variedades conhecidas no Xai-Xai são a “*ceceruka*” (leia-se *tehet-cheruka*) que se ceifa duas vezes na mesma campanha, a “*xibixse*”, que tem um tom avermelhado, a “*faia*” (sic!) cujo invólucro é claro, e a “*ximpungatte*”, cujos grãos caem facilmente quando maduros. Os termos dos Rongas mais comuns para o arroz são: “*m’punga*” e “*nhovozuama*”.

1.3.4.2. Processo de cultivo

O processo de cultivo é feito em viveiros ou em covachos. Em Quelimane e na Maganja da Costa os agricultores iniciam os preparativos dos campos no mês de Outubro, sendo esta fase da preparação do terreno dita “*omanhula*” na língua echuwabo. O lançamento da semente à terra (“*kuwaza behu*”) faz-se no mês de Novembro. A época de maior pluviosidade situa-se de Novembro a Março. Antes da sementeira os grãos são misturados com “*remédios*” numa cerimónia de fertilização denominada “*nsembe ya kukoma*”, no Zambeze inferior.

1.3.4.3. Colheita

A colheita é designada em echuwabo por “*nsembe ya bula*”. Mas antes da colheita propriamente dita do arroz deve realizar-se a cerimónia das primícias de agradecimento aos antepassados.

1.3.4.4. Armazenamento e utilização

Depois da colheita, o arroz costuma ser metido em sacos de “*n’supa*” na região de Quelimane e Maganja da Costa. Antigamente guardava-se o arroz no “*yeri*”, cestos grandes de forma esférica e nos celeiros “*chikwa*” (“*txikua*”). Actualmente, os agricultores tradicionais da Zambézia guardam a sua produção dentro das casas em pequenos “*ndara*” (sacos). A conservação da semente para a campanha agrícola seguinte era feita em bilhas chamadas “*mukhate*”, fechadas com barro depois do grão ter sido coberto com cinza. É a todos estes recipientes que designo genericamente por silos.

Na baixa Zambézia há essencialmente três grandes maneiras de consumir o arroz; (i) arroz pilado ainda com casca, chamado por isso “*m’buza woputha*” e, quando cozido, “*nha-faka*” ou “*nharara*”; (ii) arroz torrado que começa a ser preparado deste modo nas primícias; e (iii) arroz descascado e pilado.

1.4. Plantas de cultivo mais recente

1.4.1. Milho Mays

Segundo Ferrão (1992), o milho (*Zea mays* L.) foi das plantas envolvidas nas trocas mundiais, aquela que teve um impacto maior na economia dos povos. A plasticidade do material vegetal reunido no grão e a sua reprodução deu-lhe uma possibilidade enorme de expansão nas diversas latitudes e modificações que introduziu na agricultura e economia mundiais. Das plantas cultivadas actualmente em Moçambique, o milho de maçaroca deve ser a planta cuja data de introdução e sua difusão no sistema agrícola local tem dado motivo a controvérsia.

Desde logo, por causa do vocábulo “*milho*”, léxico da língua oficial proveniente do latim *míliu*, e que aparece nos escritos antigos dos portugueses (e dos espanhóis) mas que não se tratava ainda do milho mays. Também pelos termos recentes das línguas bantu nacionais pelos quais são genericamente designadas a planta e a maçaroca, com vocábulos próprios para suas variedades, mas que à falta de estudos etnolinguísticos e etnobotânicos não temos indicações precisas sobre a sua história local deste “*milho*”.

Para o estudo a partir do vocábulo da língua portuguesa, o facto resulta fundamentalmente de que o termo “milho” servia para designar plantas diferentes, apenas unidas pelo denominador comum de todas serem gramíneas e produtoras de grão que há milénios é utilizado na alimentação humana e animal, e, por conseguinte, também assim foram chamados os cereais tradicionais africanos que vimos mais acima e que os europeus encontraram em África e catalogaram na categoria dos “milhos”. Numa altura em que a classificação botânica com base científica ainda não existia era vulgar dar a uma planta de um determinado local a mesma designação de outras já existentes com a mesma utilização ou aspecto. Foi o caso para o “milho” mays, ou milho maçaroca das Américas.

O termo “*milho*” foi usado por conseguinte de um modo muito mais alargado e envolvente para um grande número de espécies diferentes, o que toma a confusão ainda maior, porque os autores ao longo dos tempos, referindo-se a cereais de regiões diferentes, deram o mesmo nome a plantas sistematicamente distintas.

Por isso, é natural que para espanhóis e portugueses ao terem conhecimento da planta americana com utilizações semelhantes aos “milhos” que conheciam, fosse englobada na categoria genérica dos “milhos”, embora, nalguns casos, com um qualitativo para a distinguir. Por exemplo, “*milho maiz*”, “*milho grosso*”, “*milho da América*”, “*milho maçaroca*” entre outras designações que foram sendo atribuídas à planta que os europeus trouxeram do outro lado do Atlântico.

Na Europa ibérica eram conhecidos os “milhos” “*melica*”, palavra que já aparece em 1228, e nas antigas crónicas portuguesas foi registada a palavra “*milho*” no século XIII, fazendo fé a escritos de entre 1223 e 1279.

Designações como “*milho-alvo*”, “*milho-miúdo*” ou “*milho milhinho*”, que é o *Panicum millaceum* L. (muito cultivado na Idade Média europeia como vindo da antiguidade e que os gregos e romanos chamavam milium e milio), e o “*milho painço*” que é o *Selaria ilalic.*, e outros tipos de milho (meliga ou melica) eram já correntes. Sabe-se que eram cultivados em terras lusas dois tipos de “*milho*”, um de sementes avermelhadas (melica rossa) e outro com sementes cor de pérola, que são possivelmente as variedades

des vulgaris e cemitas da espécie *Andropogon sorghum* (L.) Brot., a que em Portugal se deu também o nome de “milho zaborro”.

Um missionário europeu encontrou plantações de “milho zaborro” nas costas da Abissínia em 1520, e Valentim Fernandes registou “milho zaborro branco” e “milho zaborro vermelho” na actual Guiné-Bissau. Antes de 1552 já havia na região do Senegal “milhos a que chamamos milho zaborro, que é o comum mantimento daqueles povos”, escreveu outro cronista. Um piloto que escreveu anonimamente por volta de 1545, também anotou que em Cabo Verde “se dá muito milho branco e grado, de maçaroca, e tanto que carregam dele navios para muitas partes” e que na Ilha de Santiago “quando chega o mês de Agosto começa-se a semear o grão que chamam “mighio zaborro”.

Os cronistas que etnografaram sobre o Brasil a partir de 1565 informaram que “também há nesta terra muito milho zaborro, e que este se dava em todas as capitánias e que dele fazem os índios Ubatim um pão muito alvo. Um milho da Guiné, acrescentavam, que em Portugal chamam zaborro” e que não era o milho americano, mas sim um *Pennisetum* sp.

Quando os europeus foram progredindo na costa ocidental africana no século XV, também ali encontraram plantas idênticas às que conheciam, e que eram utilizadas pelas populações locais na alimentação e para fazerem “vinho”, plantas que designaram também por “milho”. Eram plantas muito difundidas e cultivadas. Logo no relato da viagem de Vasco da Gama pela costa oriental africana existem várias referências a esses “milhos”. Com efeito, quando passaram pelo litoral africano oriental, um chefe local “ali lhes mandou papas de “milho” que há muito naquela terra” e “muito cestos cheios desse “milho”. Noutro local do litoral Índico, os portugueses acharam “ouro e prata e muito “milho”.

Ou seja, eram as “mapiras”, “mexoeiras” e os “nachenins” que conhecemos hoje e de que já falámos. E também podemos concluir desses relatos que estes “milhos” resultavam de uma actividade agrícola local, pois, escreveram, “*toda a terra de redor são lavras de “milho” e de outros legumes*”.

Portanto, quando os europeus chegaram a África cultivavam-se diversos “milhos” originários ou introduzidos do Oriente. O *Pennisetum typhoileum* St. & Hubb (mexoeira) designava-se em Angola “*milho de Bissau*”, e o *Pennisetum rohumum* St. & Hubb e o *Pennisetum echnurus* St. & Hubb, eram variedades de mexoeiras conhecidas como “*milhos painços*”. Por seu turno o *Sorghum vulgare* L. (a mapira), era designada “*milho muído*”, Estas e outras espécies já estavam espalhadas por toda a África.

Entretanto, em 1492 os espanhóis encontraram na América uma planta diferente, que era utilizada pelas populações locais de forma idêntica à dos “milhos” que conheciam. No México “*el pan que usan es de maís (ou maiz, designação haitiana) que es un grano como garavanço, da qual ay mucha*”. E fizeram da planta a seguinte descrição, que traduzi livremente: “*numas canas que deitam umas maçarocas do tamanho de pouco mais ou menos um antebraço e de maior e menor grossura, cheias de grossos grãos como grão de bico (mas não todos redondos) e quando os querem semear talan el monte o cañaveral*” e com cuidado diz que “*y la hoja es como la cana comun de Castilha; y es mucho mas luego y menos ancha e mas doble y mas verde y menos áspera*” e ainda que “*cada maçaroca es esbielta en tres ou quatro hojas o cascaras justas e junto al grano unas sobre as outra algo ásperas*”. (É curioso o sistema de protecção do grão que o “milho americano” apresenta, que não encontramos noutro cereal. As espigas encontram-se envolvidas num conjunto de “folhas” ricas em sílica, o que constitui uma excelente protecção contra o sol tropical). No México era um milho híbrido que tinha vindo do Peru, o “teozinto” (*Euchlaena mexicana*), ou até de uma origem mais complexa. Foi esta espécie encontrada no México que veio para Espanha apesar de terem conhecido outra quando chegaram ao Peru. Isso faz admitir que os espanhóis encontraram variedades de milho nos Andes, diferentes daquele que encontraram no México a qual trouxeram para a Europa.

Muitos especialistas atribuem uma origem andina ao milho maçaroca que viajou através do Atlântico o qual, devido às suas excelentes qualidades, deverá ter percorrido com facilidade e rapidez a América do Sul para Norte, levado pelos povos que habitavam essas regiões. Durante este longo trajecto, devem-se ler dado diversas hibridações, com o conseqüente aparecimento de formas ou tipos distintos.

Os espanhóis deram-lhe primeiramente o nome de “*trigo das Índias*”, distinguindo-o desta feita do “*trigo da Turquia*”, que é um sorgo, e depois, ou ao mesmo tempo, “*milho*”, o mesmo nome que davam aos seus, mas tiveram consciência de que a planta era morfológicamente diferente, por isso, tiveram o cuidado de descrevê-la com um certo pormenor para evitar futuras confusões e caracterizá-la com um nome complementar. Desta feita surgiu a designação “*milho maiz*”, e a seguir, outros europeus chamaram-lhe “*milho americano*” devido à sua origem. E Lineu classificou-o como *Zea mays* L.

Os portugueses também encontraram “*milho mays*” no Brasil, cereal que os indígenas locais já tinham em grande estima e que utilizavam, juntamente com o mamoeiro, a mandioca e algumas outras plantas tuberosas que lhes forneciam uma comida abundante e variada.

Hoje, a maioria dos botânicos e geneticistas são de opinião que os milhos actuais são híbridos naturais complexos, cujos progenitores têm sido difíceis de identificar, e isso dever-se-á por um lado à enorme facilidade de hibridação que o milho possui com inflorescências masculinas e femininas separadas, e por outro, a migração por grandes áreas motivada pela sua real utilidade.

Na opinião de um especialista, o alto grau de alogamia (reprodução que inclui dois gametas de seres com sexo opostos) e heterozigocidade permite uma evolução mais rápida que os cereais antogâmicos como o trigo e o arroz. Após a descoberta das Leis de Mendel, mays tomou-se uma planta muito estimada pelos geneticistas até se chegar aos milhos híbridos dos nossos dias, que provocaram uma autêntica revolução agrícola.

Os portugueses, como era seu hábito, difundiram a planta simultaneamente com outras pelas terras por onde foram chegando, e, naturalmente, terão dado prioridade às terras onde as respectivas culturas tinham mais probabilidade de ter sucesso, por causa da semelhança do clima com o da origem. Foi o caso do “*mays*” em África, mesmo antes da sua difusão em Portugal, o que terá acontecido entre 1515 e 1525.

Valentim Fernandes assinalou em 1502 a existência deste “*milho*” em São Tomé que teria ali chegado vindo da América através de São Jorge da Mina. E em 1513 e 1516 há notícia dele em Cabo Verde. Mas ainda não se sabe se seria efectivamente “*milho americano*” ou outro “*milho*”.

O milho maçaroça passou, portanto, das Américas para África sem ter passado pela Europa e, possivelmente, de variedades diferentes do milho que os espanhóis encontraram no México e levaram para Espanha, de onde seguiu, aliás, para Portugal. O cereal generalizou-se com facilidade no continente africano e para isso contribuíram algumas razões que consideramos pertinentes. A primeira foi a de ser um grão de utilizações semelhantes aos “*milhos*” já cultivados em África, mas maior e normalmente mais produtivo. A segunda foi a facilidade com que a planta se adaptou aos climas tropicais em que as máximas chuvas coincidem com as altas temperaturas. A terceira, pela plasticidade da cultura do milho em relação à temperatura e humidade, com possibilidades de penetrar no interior do continente e ocupar zonas onde a mandioca e a bananeira já não eram viáveis e a batata-doce tinha dificuldades de se produzir. O “*milho mays*” difundiu-se rapidamente por África, do litoral Atlântico para o interior, e do litoral Índico para as terras continentais, numa cultura de sequeiro como os “*milhos*” locais, e a origem portuguesa ficou bem marcada em várias regiões. No final do século XVIII, gente de Quelimane conhecia o milho burro (*mays*), mas só o comia quando estava “*verde e por appetite*” (Almeida, 1936). Em 1831, vindo do ocidente, o milho *mays* já se tinha tornado importante no Cazembe, onde em Março já estava seco (Gamito, 1937), e por essa época, nalgumas terras (Praços) do vale do Zambeze também já conheciam o “*milho burro*”.

Pode dizer-se agora que o milho é dos cereais com uma área de dispersão muito extensa, talvez a maior, e é cultivado por povos possuidores de alta tecnologia, que fizeram do milho uma planta lucrativa, e por povos tecnicamente menos apetrechados, que produzem milho de sequeiro em sistema de auto-subsistência, como em Moçambique.

Nos países desenvolvidos, com o decorrer do tempo, o milho foi perdendo interesse como cereal panificável. A “*bread*” é hoje o pão de algumas regiões rurais pobres e de consumo restrito. Nesses países, a maior parte do milho é cultivado para a alimentação animal através da ensilagem ou produzindo grão para exportação. Assume assim, nas suas economias, a designação de ‘*cereal secundário*’. Em termos quantitativos de produção o milho é o terceiro cereal mundial, a seguir ao trigo e ao arroz. A produção mundial foi, em 1990, de 475 429 mil toneladas provenientes de 129 116 mil hectares de terra cultivada. Os grandes produtores mundiais eram na América os Estados Unidos, a Argentina e o Brasil, na Ásia, a China, e na Europa a França e a Roménia.

Pelo contrário, nos países em desenvolvimento, sobretudo na América e na África, o milho é um cereal largamente utilizado na alimentação. E com uma pequena quantidade utilizada no fabrico de bebidas fermentadas.

As principais regiões da produção de “*milho mays*” em Moçambique, essencialmente de sequeiro, são as seguintes:

Na zona sul cultiva-se no vale dos grandes rios nas terras do Limpopo, do Incomáti, do Sábiè, do Umbeluzi e do Maputo; mas também no Guijá, Mabote, Chigubo, na Maniça, Moamba, Catuane, nas margens do rio dos Elefantes, até Massingir, no interior de Panda e nas margens do rio Changane; também na faixa costeira dotada de chuvas, de Massinga até Maxixe, em Morrumbene, Homoine, Inharrime, Zavala, etc

No início do século XX, Henri A. Junod assinalou que o milho mays era o cereal mais importante no território tsonga. Designou-o por “*psitjama*” (“xi-tjama”), notando que a variedade que o tamanho das espigas e do grão é muito maior nas planícies férteis do território tsonga que nas dunas arenosas do litoral. Embora sendo já o mais cultivado por esta época, não era o do conhecimento mais antigo, cuja primazia era o da “*mabele*” (mexoeira) e da “*maphila*” (mapira). O milho mays terá sido popularizado aquando das incursões nguni desde a primeira metade do século XIX. Entre os Bitongas de Inhambane, o milho grosso toma as seguintes designações: grão de milho: “*givbila*”, “*nuingi nya givbila*”, farinha de milho: “*pupu*”; maçaroca: “*givbila nya gunagane*”. Os Bitongas costumam fazer duas campanhas anuais de milho. Conhecem duas variedades, a “*nhatuvila*” ou “*nhaguagua*” e a “*siberebere*”. A principal campanha vai de Novembro / Dezembro a Março/Abril.

Os Chopes cultivam a variedade “*mafaka*” de Novembro a Março.

O “*zwiphfaki*” ou “*zipfaki*” é cultivado pelos Mátswa de Novembro / Dezembro a Março/Abril; são conhecidas localmente três variedades: “*mukhambi*”, “*xibubane*” e “*maphembeleti*”.

O termo genérico para milho grosso entre os Changanas da região do Chokwé é “*mavhele*”. A sua cultura situa-se entre Dezembro e Março. Ao milho pilado chamam “*tindzoho*”; ao milho pilado e cozido, “*titsutsé*”; ao milho torrado, “*nduandua*”, e à massa de farinha de milho, “*uswa*”. As principais variedades cultivadas na região do Xai-Xai são a “*phale*”, milho amarelo, a “*nhakuene*”, milho avermelhado, e a “*mavele*”, milho branco.

Dos termos em xironga: “*maphila*” é o termo genérico para a mapira; ao passo que para o milho mays em geral é “*xichama*” ou “*xizhana*”, e “*swtsama*” uma variedade. O milho cozido (provavelmente de qualquer cereal) é “*mugayela*”; todavia, ao milho (ou outro cereal?) cozido inteiro diz-se “*tihobe*”; e ao milho grelado, “*lihoko*”; ao milho moído cozido com água ou mel, “*mbila*”. Às barbas de milho, “*buntsintsi*”; e ao grão assado sobre uma frigideira ou chapa de ferro, “*mbacha*”.

Na zona centro a sul do rio Zambeze, a cultura dominante é a do milho nas terras altas de clima húmido e temperaturas moderadas como em Manica, Mágoè e Chicoa, e na Gorongosa, e nalgumas terras baixas e húmidas para uma cultura tardia.

Entre os Senas do vale do rio Zambeze, o termo mais comum para o mays é “*mapiramanga*” (“*a*”); as duas variedades de milho mais cultivadas são a “*kanjere*”, de grãos pequenos, e a “*gadi*”, de grãos maiores. A “*kanjere*” é a variedade mais antiga na região; a planta é relativamente pequena e a espiga tem grãos pequenos, A “*gadi*” apareceu muito depois da “*kanjere*”; a planta é alta, e a espiga grande com grão muito grosso. A maçaroca é “*phiramanga*” (“*ma*”). Entre os Chuabos do Baixo Zambeze, o milho é nomeado “*nambedde*” (“*a*”) e “*e-ciga*” (“*i*”). “*Omurula nambedde*” ou “*omunda nambedde*”: colher o milho; desfolhar o milho: “*omutuwa nambedde*”; debulhar o milho com as mãos: “*omukokola nambedde*”; moer o milho: “*omutxila nambedde*”; fazer massa de milho: “*opiya murada wa nambedde*”; cana de milho: “*muhale wa nambedde*”; sabugo: “*mututu a nambedde*”; barbas de milho: “*nddevu dha nambedde*”.

Entre os Nhunguès, da região da cidade de Tete, o nome mais popular para o mays é “*ximanga*” ou “*ciperemanga*”; a maçaroca: “*cimanga*”, “*bzimanga*”. O celeiro mais usado para este milho é o “*guangua*”.

Os Manicas usam outro termo genérico, “*chibera*”, para além do “*magwere*”. Conhecem quatro variedades: “*cenya*”, “*matubha*”, “*two manzi*” e “*tximaniyka*”.

No Báruè cultivam-se duas variedades do milho “*mágwere*”: a “*cenya*”, de Novembro a Março, e a “*twomanzi*”, de Outubro/Novembro a Dezembro/Janeiro.

Os Teves de Chimoio cultivam as seguintes variedades: “*cenya*”, de Outubro a Fevereiro, “*two manzi*”, de Novembro a Janeiro, e “*tchimaniyka*”, de Dezembro a Abril.

Os Ndaus cultivam duas variedades de milho: “*chimumanga*”, de Fevereiro/ Março a Junho/Julho, e “*womapande*”, de Dezembro a Março.

Na zona centro, a norte do rio Zambeze, nas terras altas da Angónia, Moatize, e da alta Zambézia como Milange, Chire, Ancuaze, Morrumbala, mas também nas terras baixas até cerca do Luabo.

Entre as populações da Angónia, muito ngunizadas, o milho é cultivado em duas épocas: uma cultura da estação seca e uma cultura da estação chuvosa. Na estação seca cultiva-se nas baixas, junto dos rios, em pequenas parcelas familiares; semeia-se em Julho e colhe-se em Dezembro. A cultura na época das chuvas é feita nas terras de sequeiro, nas machambas familiares maiores que aquelas; as sementeiras fazem-se em Novembro e Dezembro e as colheitas são feitas em Junho e Julho. Os Cheuas dizem por vezes “*ximanga*” ao referirem-se ao milho mays; à planta chamam “*metengo*” ou “*tmapesse*” em Fumange. Costumam guardar este cercal nos celeiros “*khokwè*”.

As designações mais conhecidas pelos Lómuès para o milho mays e suas variedades são as seguintes: “*nakhuwo*”, “*nakhuwa*” (“na”) e “*nametxe*” (“na”). “*nampethi*”, “*nampette*”, “*nampetce*”, “*mphale*”, “*notti*”, “*naitti*”, “*marrupi*”, “*nashasha*” e “*tximanca*”. Estas populações cultivam o milho em solos húmidos. A sementeira é feita na segunda quinzena de Novembro ou primeira de Dezembro, depois das primeiras chuvadas. A colheita é feita normalmente em finais de Abril e em Maio. Na zona norte, as terras mais propícias para a cultura do mays são as terras altas do Niassa, as terras de Ribáuè e Malema, em Cabo Delgado a região de Montepuez, o planalto de Mueda e mesmo em Macomia. Os termos macuas mais usuais para designar o milho grosso são: “*nakhuwo*”, “*nampette*” ou “*nampetxe*”. A maçaroca: “*nakhuwo mukithi*”. A maçaroca debulhada chama-se “*mukopothi*” ou “*mkopothi*”; ao caule ainda verde e que se chupa, “*estive*”, “*ezi-ve*”, “*edhive*”; à cana do milho seco: “*mutathi*” (plural: “*ntathi*”), à bandeira do milho: “*nikala*” (“*ekala*”), “*ejera*”; ao milho temporão, “*mphile*”. Outros termos têm mais que ver com a mexoeira, como: “*mahele*”, “*nashasha*”, “*marrupi*”, “*naitti*”, “*nantti*” ou “*nantxi*” e “*notti*”.

Entre os Ayao do Niassa o termo genérico para designar o milho é “*chimawge*”, “*chimanga*”, “*ymanga*”, “*timanga*” ou “*imanga*”; a maçaroca de milho: “*chimanga*” (“i”) ou “*cewisi*”; maçaroca de milho depois de debulhada: “*chisonde*” (“i”); milho (ou outro cereal do ano anterior): “*chipiti*” (“i”); folha e caule seco do milheiro:

“mpesi” (“mi”); milho descascado e posto de molho para ser pilado no pilão: “mlowé” (“mi”).

Entre os Nianjas de Tete, a norte do grande rio, o milho mays é conhecido genericamente por “cimanga” (“tximanga”) em vez de “chimawge”, com o plural “txamanga”; milho amarelo: “mthikinya” (“wa”) ou “cimanga ca mthikinya”; milho do ano anterior: “cimanga cakhwimbi”; milho seco cozido em grão: “mtakula” (“wa” e “ya”); milho descascado no pilão: “mphale” (“ya” e “za”) e “tsokwe” (“wa”); milho seco cozido juntamente com algum feijão: “cidudu” (“ca”, “dza”); caule do milheiro ainda verde: “msinde” (“wa” e “ya”); caule do milheiro ainda seco: “phesi” (“la” e “a”) e “mphesi” (“ya” e “za”); a flor do milheiro é designada por “mbuluuli” (“ya” e “za”).

Entre os Macondes do planalto de Mueda, maçaroca de milho grosso: “lyele” (“mayele”); grão de milho: “indjele” (“din”); milho torrado: “inutu” (“din”); porção de maçaroca que se pendura na parede sobre o fogo: “litungwe” (“ma”); sabugo de maçaroca: “chakomwa” (“vya”).

No kiswahili escrito encontra-se por vezes nalguns documentos a variante ortográfica “mafuluela” para designar o milho mays. O cultivo do milho mays continuou os processos de cultivo dos cereais conhecidos e cultivados.

Também os espigueiros, celeiros e silos passaram a ser os mesmos desses cereais com algumas adaptações pontuais para o mays.

1.4.2. Mandioca

“Mandioqueira” (mandioca, mandioca-doce, mandioca-mansa, mandioca-brava e mandioca-amarga) é o nome genérico para designar a espécie da planta *Manihot esculenta* (sinónimo *M. utilíssima*) descrita por Crantz como sendo uma tuberosa da família das Euphorbiaceae. Trata-se de um arbusto que teve origem remota no sudoeste da Amazónia, e que, antes da chegada dos europeus já estaria disseminado para Norte até à Guatemala e ao México. O designativo “mandioca” provem da palavra tupi *mãdi’og*, *mandi-ó* ou *manioca*, que significa “casa de Mani”, sendo Mani a deusa benfazeja dos Guaranis, palavra que se transformou em “mani-oca”.

Os espanhóis encontraram-na em exploração na América Central, sobretudo no sul do México, e os portugueses tomaram conhecimento dela no nordeste brasileiro, mas na altura alguns deles confundiram-na com inhames da costa ocidental africana que já conheciam, todavia, deram-se conta pouco tempo depois que nas terras de Vera Cruz havia igualmente inhames e que eram diferentes da mandioca. Um dos cronistas desses primórdios, chamado Gandavo, escreveu o seguinte: “o que lá se come em lugar de pão é “farinha de pau”. Esta farinha faz-se ralando a raiz a quem os tupi-guarani chamam *mandióg*, duma planta chamada *mandíi*, a qual lhe pareceu como um inhame. E quando se tira a raiz da terra põe-se a curtir em água três ou quatro dias e depois de curtida pisam-na ou ralam-na muito bem e espremem-na daquele sumo de tal maneira que fique bem escorrida, porque aquela água que sai dela é tão peçonhenta que qualquer pessoa ou animal que a beba logo morre naquele instante. E acrescentou: “a planta que gera a raiz é da altura de um homem pouco mais ou menos; quando a querem plantar em alguma roça cortam-na em pedaços, os quais enfiam na terra como estacas, das quais tornam a rebentar outras plantas. As raízes fazem-se muito grandes à maneira de inhames [da Ilha] de São Tomé. Ainda que as mais delas são compridas e revoltas da feição de corno de boi.

O cultivo a mandioca faz-se conseguinte pelo processo de estaca. Os pedaços do caule do pé são usados no plantio. As raízes querem estender-se á vontade numa terra fofa. O costume é de preparar os terrenos em torrões ou caramanchões levantados, de modo que o fundo húmido não apodreça as raízes. Os cultivadores distinguem várias espécies de raízes: umas que amadurecem em 8 meses; e outras que pedem 12 até 15 ou 18 meses para ficarem em estado de serem colhidas.

Existem na verdade vários tipos de mandiocueiras de cada um dos dois grandes grupos que classificamos como o das “mandiocas doces” e o das “mandiocas amargas”, mas que serão ambas originárias duma espécie silvestre que ainda hoje é espontânea nos campos do Paraguai e parte do Brasil, em especial no Estado de Mato Grosso. Nas mandiocas amargas a casca das raízes tem a cor parda ou castanho-avermelhada e a da mandioca doce têm-na branco-amarelada. A descrição que transcrevi do cronista Gandavo refere-se à mandioca cujas raízes contêm ácido cianídrico em ligações glicosídias que é fácil de eliminar por maceração depois de mergulhada na água, a qual, por arrastar esse princípio altamente tóxico fica “peçonhenta”. O ácido cianídrico pode originar a formação de ácido prússico responsável por doenças graves.

Para além da amarga existe a mandioca doce, cujas raízes têm menos ácido cianídrico, “e que se chama “aypim”, «da qual fazem uns bolos que parecem pão fresco como há no Reino, e também esta raiz se come assada de toda a maneira como batata e se acha nela muito gosto».

A mandioca é rica em amido e ácido ascórbico, mas pobre em lípidos, sais minerais e certas vitaminas. É fonte de calorías e hidratos de carbono, mas pode provocar desequilíbrios de saúde se não acompanhada de outros alimentos. As folhas são ricas em vitaminas e cálcio. Difere das outras raízes e tubérculos produtores de amido pelo seu teor de “lina marina” (beta-glicosídeo de acetona cianídrica), que pode gerar cianeto livre, o qual, com água, forma ácido cianídrico, cianeto de hidrogénio, composto químico extremamente volátil, capaz de provocar intoxicações num animal até à morte.

Na alimentação consomem-se as folhas, sobretudo em sopas e esparregado e as raízes tuberosas que são sujeitas ou não a uma imersão prévia em água, conforme se trate de mandiocas amargas (com cianídrico) ou de mandiocas doces, obtendo-se da raiz sobretudo a farinha mandioca.

As raízes frescas sem casca são classificadas do seguinte modo: "mansas" sem sabor amargo, usadas para consumo humano, cozidas, fritas ou assadas, processamentos suficientes para torná-las seguras; as "moderadamente venenosas", que têm sabor amargo, usadas somente para fins industriais, podendo ser consumidas após processadas, na forma de farinha, fécula e outros produtos.

De todas as raízes e tubérculos alimentícios já conhecidos, a mandioca apresenta maiores vantagens e serve para variados usos; além da raiz ser comida assada, cozida ou guisada; faz-se dela farinha conhecida com o nome brasileiro de "farinha de pau", que dá origem a uma bela tapioca. Dela se extrai igualmente o polvilho, reduzindo-o a massa que para os africanos é alimento mais nutritivo, e preferido a outro qualquer. Também é muito própria e bastante usada para cevar os animais domésticos. Das folhas da planta prepara-se um saboroso esparregado, que é comum em quase todas as mesas de Moçambique; também se comem as folhas guisadas, o que é preferido a outras "matapas".

A forma mais utilizada para reduzir o teor de ácido cianídrico é o processamento tradicional pela moagem que faz escoar o líquido ou pela torrefacção. Mas há outros métodos: pela fervura (perde de 25% a 75%); pela secagem ao sol (perde de 40% a 50%); e pelo esmagamento e secagem ao sol (perde de 95% a 98%) do ácido cianídrico.

Como foi reconhecido o grande valor da mandioca como cultura alimentar, capaz de substituir cereais que se cultivavam ou preencher a lacuna da ausência deles, muito deve ter contribuído para a sua larga e rápida difusão pela África tropical, Índia e sudoeste asiático, até por causa da sua boa adaptação nas regiões tropicais de baixa altitude onde o trigo e outros cereais se mostravam inviáveis. Dá-se em qualquer solo, mas exige sobretudo um clima húmido e quente e uma insolação permanente.

A mandioca dá seis vezes mais matéria alimentar que o trigo por unidade de superfície, o que constitui um elemento decisivo a ter em conta nos países em desenvolvimento, onde as carências de

alimentos básicos são a regra. E, sobretudo, exige muito menos trabalho. Foi designada “pão dos trópicos”. Pode produzir mais calorias por unidade de superfície de cultivo que qualquer outra cultura, e a planta registre melhor às doenças e aos gafanhotos e insectos. E as raízes estão permanentemente no solo como num armazém natural. O seu cultivo é pouco laborioso: o solo é ligeiramente arroteado e a vegetação queimada, uma cava ligeira e plantio em montículos ou camalhões.

Alguns autores que tiveram oportunidade de conhecer a flora africana em tempos mais recentes, e verificando as condições de vegetação da mandioca neste Continente chegaram a atribuir-lhe uma origem africana.

Todavia, ainda não se encontrou qualquer autor que se refira a existência da mandioca em África antes da chegada dos ibéricos às Américas. Podemos admitir que terá sido uma das primeiras plantas de origem americana a ser introduzida em África após a chegada dos europeus aos dois continentes, e que foi povoando as rotas do comércio do marfim e dos escravos.

Por isso, pode afirmar-se que a planta foi levada para África e cultivada pela primeira vez em Angola (embocadura do rio Congo) no fim do século XVI, ou logo nos princípios do seguinte. Também há quem defenda que a mandioca passou primeiro por São Tomé a caminho do continente africano, para as regiões tropicais e equatoriais da África ocidental e central.

Na África ocidental, sobretudo equatorial, passou a fornecer uma alimentação abundante, posto que grosseira, adaptando-se perfeitamente ao clima húmido e quente, e multiplicando-se com extrema facilidade. A “manhiot” reunia todas as condições para ser adoptado e dessa região, a cultura penetrou de povo em povo pelo interior, não se afastando muito do Equador.

Para Moçambique não há uma data precisa para o início do seu cultivo, mas sabe-se que navegadores portugueses e árabes levaram a mandioca para Madagáscar (e para outras Ilhas do oceano Índico ocidental) no século XVIII. E que, provavelmente, uma maior difusão na África oriental terá acontecido através dos contactos de gentes das duas margens do Canal de Moçambique

Consta que a difusão da planta foi implementada na região fronteira à Ilha que deu o nome ao país por Baltasar Manuel Pereira do Lago, que foi Governador-Geral colonial de 1765 a 1779. Mas seria já conhecida, embora pouquíssimo cultivada.

Do Ofício enviado por este Governador para Lisboa, diz-se o seguinte (com uma actualização ortográfica da minha responsabilidade): «Não posso poupar a V. Ex.^a de pôr na presença de Sua Majestade a notícia certa que lhe participo, tendo-a por muito feliz para este estado e poderá que seja estimável ao mesmo Senhor. Nesta África e julgo em todos os seus dilatados Impérios se via produzir naturalmente uma qualidade de pequenas árvores que criando grossas raízes, delas se alimentarão os cafres mais incultos, naqueles anos de gafanhotos e bexigas, únicas causas das rigorosas fomes que aqui se tem experimentado, dando as sobreditas raízes o nome de “Inhames de Mujáo”, usando deste alimento assado ou cosido sem saberem o que comiam / Sendo muito mais reprovável que vindo a esta terra tantos filhos do Brasil, e tendo servido nela tantos com residência, nunca em todo o tempo desta conquista se viesse ao conhecimento de que as tais árvores eram da mais perfeita e singular mandioca de que se podia ter tirado todo aquele providente interesse que dela gozam todos os Estados da América, quando nestas colónias muito mais necessá-rio pela falta de ‘agricultores’, e dependência em que todos vivem, de que os mesmos cafres, nossos inimigos lhe o queiram cultivar o que necessitam para comer. / Seguro a V. Ex.^a com toda a verdade segundo o pleno e fiel conhecimento em que estou de toda esta conquista que depois de se estabelecer nela num virtuoso zelo, e incansável luta dos nossos Gloriosos Reis e Fé de Jesus Cristo, nenhuma causa lhe pode ser mais proveitosa do que o aparecimento e fabrico da mesma mandioca: porque estou vendo palpavelmente a sua utilidade, e as graves consequências que se seguem desta qualidade do comércio com aqueles cafres, os quais em não tirando as suas utilidades desta nossa

sustentação, sem remédio se haviam de aplicar a maiores produções de marfim e descobrimentos dourado, não podendo passar sem aquela roupa que lhe manda desta Capital a troca de seus mantimentos.

/ Descobrimos os Patrícios e Phisicos o que bem se acomoda o meu discurso, que uso da dita mandioca fará até que se remedeie tanto padecimento de febres que aqui se padece, e nesta via remeto a presença de V. Ex.^a um frasquinho de farinha de pão (pau) feita nesta casa para que veja a sua singularidade. / Este verdadeiro exame procedeu dum rapaz vindo no Rosmani-nho do Rio de Janeiro, que vendo aqui na infrutífera terra desta ilha uma das ditas arvores, declarando que lhe parecia ser mandioca, se lhe fez arrancar em 13 de Junho passado (dia de S. António) e logo fazendo ajuntar quantas pessoas aqui se acham do Brasil, geralmente a uma voz a reconheceram, deforma que fazendo-a fabricar no mesmo dia, nele se comeu logo “farinha de pão”, o que bastou para animar a todos estes moradores a que mandassem sem demora conduzir grandes quantidades destes ramos para os seus palmares e terras movendo-se para esta agricultura sem que lhe fosse necessário o exemplo de eu me fazer logo lavrador desta fabrica; pois todos se não pouparam (...). / Sou obrigado a dizer a V. Ex.^a para me fazer a honra de pôr na presença de Sua Majestade que esta nova lavoura poderá animar muitas famílias para esta residência, que também a sua Real Fazenda depois de grandes lucros dos seus Vassallos poderá ter o pequeno interesse que faz diferença de custar o alqueire de arroz na maior parte dos anos 2\$000 réis, e um alqueire de farinha nunca passa-ra de 300 réis (...). Ano de 1768, Para Ill.mo e Ex.mo Snr. Ministro e Secretario de Estado, escrito em 16 de Agosto de 1768». (Gama, 1859).

A tradição refere que o Governador, notando alguma relutância e resistência da parte de certos proprietários que recusavam substituir as suas antigas culturas pela plantação da mandioca, usou de alguma coacção e despotismo para poder vulgarizar a cultura da planta, prendendo mesmo dois dos mais salientes proprietários na Cadeia Civil. O seu diploma de 12 de Abril de 1769, publicado por via do Senado da Câmara, estabelecia graves penas para quem não quisesse plantar mandioqueira nas suas terras. Quando se trata duma qual-quer inovação num país onde haja dificuldades, para que estas se removam é de necessidade usar-se de meios extraordinários e coercivos. É inegável que foi necessário empregarem-se esses meios para

se poder vencer os embaraços que se ofereciam para a introdução da cultura da mandioca, cujas vantagens de antemão se podiam calcular.

O empenho do Capitão General Pereira do Lago para levar avante a cultura duma planta cujas vantagens hoje ninguém ignora, foi iminentemente enérgico; e ao seu génio empreendedor se deve vulgarizar-se a mandioca que hoje alimenta 4 quintos da população do Distrito da Ilha e uma grande parte da dos outros Distritos. Por seu Alvará de 10 de Outubro de 1770 estabeleceu por tempo de 3 anos seguintes o privilégio de não poderem ser perseguidos em Juízo por quaisquer dívidas, exceptuando as da Fazenda Real e dos Legados Pios, todos os que mostrassem por certidão do Juiz de Paz, terem plantado 400 pés de mandioca em terreno virgem; e um prémio de 100 cruzados a quem excedesse na plantação até 600 pés.

O Ofício do governador mostra claramente que a mandioqueira já era conhecida na Ilha e “Terras Firmes” adjacentes. Não fica muito claro é se os “Inhames de Mujáo” eram mandioca. No caso afirmativo, a planta fora introduzida nessa região da África Oriental muito antes pelos comerciantes que faziam a escala do Brasil e o trato com a Índia e as Ilhas do oceano Índico, e que os Ayao que vinham negociar ao litoral se apropriaram dela. Mas não é certo. De qualquer modo, o governador teve a intuição que a cultura alargada da planta resolveria problemas de fome e de epidemias e, igualmente, e não menos importante para os negócios coloniais, libertaria os cultivadores para tarefas da obtenção do marfim e pesquisa do ouro! Difusão que o capitalismo imperial iria implementar muito mais tarde, lá para o final do último quartel do século XX.

Naverdade, a iniciativa do governador, avançada na segunda metade do século XVIII, não resultou numa grande difusão da mandioca em terras de Moçambique. Foi uma difusão lenta por terras do litoral de Nampula, das Querimbas e Quissanga, e da região de Inhambane.

Só em meados do século XIX começou efectivamente a ser cultivada em terras moçambicanas por iniciativa de portugueses e asiáticos nas terras firmes diante da Ilha de Moçambique, em Inhambane, Quelimane, Luabo e terras de Tete.

Com o início das plantações pelo capitalismo colonial no fim do século XIX, as Companhias fomentaram a cultura da mandioca porque constituía uma solução para as fomes provocadas pela destruição dos sistemas produtivos agrários anteriores e por isso mesmo, porque era uma forma barata de fornecer alimento aos trabalhadores.

Todavia, a grande expansão da mandioca em Moçambique deu-se a partir de 1938 com a imposição do capitalismo colonial da cultura obrigatória do algodão. Os colonos aperceberam-se anos volvidos que a produção de algodão em larga escala e a produção cerealífera tradicional e de outros alimentos era, senão incompatível, muito gravosa para os cultivadores, o que provocou em certas zonas fomes muito severas. Por isso, as algodoeirias e a própria administração colonial começaram a espalhar por todo o norte estacas de mandioca. Não sabemos se, ao mesmo tempo, houve por todo esse território instruções para o uso da mandioca, sobretudo da amarga. O que sabemos, sim, é que houve até muito recentemente problemas de saúde por causa da alimentação indevida de mandioca não tratada.

Mas foi de tal modo importante a difusão da planta e do uso da mandioca que todo o Centro-Norte se tornou uma vasta região da mandioca nas áreas coincidentes com a cultura do algodão e com o plantio do cajueiro.

O limite dessa grande região nortenha da mandioca situa-se a partir de Mocímboa do Rovuma ao longo de uma linha que envolve a parte leste do planalto dos Macondes, segue ao longo do rio Rovuma até perto da sua foz e desce pela costa pelo limite da área do coqueiro; a sul do rio Messalo inflecte para oeste e desce depois para sul envolvendo por poente o planalto de Macomia; segue até à margem esquerda do rio Montepuez e sobe ao longo deste rio o qual atravessa a cerca de 60 quilómetros da sua foz, vindo passar a leste de Ancuabe e de Chiúre e seguindo ao longo da margem do rio Lúrio até alturas de Namapa, atravessa este rio e segue ao longo do rio Mecubúri, vindo a atravessá-lo perto da povoação do mesmo nome; segue depois para nordeste indo passar perto de Imala e volta depois para sudoeste pelo norte de Nampula, passando por Murrupula, Alto Ligonha, Alto Molócuè, ao norte de Errego e por Namarrói, descendo depois mais acentuadamente para ir passar junto à povoação de Derre, de onde segue aproximadamente para sul até perto de Mopeia; daqui, inflecte em direcção à costa, passando perto das povoações de Campo, Namacurra. Maganja e Pebane. Dentro da região assim delimitada e não lhe pertencendo, fica uma cunha de terras que tem a sua base perto de Quissanga e se estende para sul, estreitando, até cerca de Memba. Toda esta grande região da mandioca fica dentro dos limites das terras do cajueiro. Mas pode decompor-se em duas sub-regiões com base na percentagem da área da cultura principal, o coqueiro. (i) faixa sul, abrangendo Moma, Pebane, Maganja da Costa, Namacurra (56% de área de mandioca); (ii) faixa do litoral de Quionga ao Larde, e Nametil (com 80% de área de mandioca).

Em cada idioma nacional há um termo genérico para designar a mandioca e termos específicos para a amarga ou doce e para as suas variedades. Muitos desses termos mostram a introdução tardia desta planta e da sua raiz nos sistemas de cultivo e de consumo alimentar da população local. Na população macua da faixa costeira a sul do rio Monapo foram registados vários termos para designar a mandioca (e a mandioqueira): “*mattiyokha*”, “*matciyokhwa*”. Mas também “*mattyakhwa*”, “*matcyakhwa*”, “*mattiyokhwa*”, “*mattiyakho*”, “*mattyokha*”, “*matciyakho*”, “*matcyokha*”. “*Nittiyokho*”, “*nttiyokha*”, “*nttiyokhwa*”. Igualmente “*ttakhwa*”, “*tcakhwa*”, “*tcakhwe*”. “*Ttokhwe*”, “*tcokhwe*”. “*Eshokhwe*”, “*esokhwe*”, “*shokwe*”. Todas estas diferentes grafias quererão referenciar falares locais e dialectais, por exemplo, “*eshokhwe*” ou “*esokhwe*” serão do dialecto emarrovone, do Sudeste. Para a mandioca seca há o vocábulo “*nikhakha*”; para a pilada, “*tatorowa*”, “*taturuwa*” e “*mutopa*”. A mandioca mais ordinária é dita “*ekokonholda*”. As variedades (das mandiocas “*eshalamalitti*”) nesta região do território macua são as seguintes:

- Mandiocas doces: “*mushirikano*”, “*mshirikano*”, “*mtcirikano*”, “*mwakhemwalo*”, “*nakhwali*”, “*nikwaha-nakhapu*”. “*Pwama*” (“*epwama*”), “*opwana*”. “*khapinshe*” (“*khapinse*”). “*Nipwaphwa*”, “*nipwaphwa-na-vathi*”.
- Mandiocas amargas: a dura e amarga: “*mukuru*”; outras amargas: “*mukohe*”, “*nakhomo*”, “*nikেকে*”, “*nivakhole*”, “*nivalápwa*”, “*enivalápwa*”.

Para os macuas centrais, de Nampula, Anchilo, etc., o termo genérico é “*mattyòkhwa*”, só no singular; mas usa-se igualmente a palavra “*majòkhwa*” só no singular. À mandioca seca “*makhaka*”, só no plural.

Os macuas da região de Angoche, de forte influência Koti e do seu idioma ekoti, chamam à mandioca amarga “*mathyoka*”, que só é aproveitável depois de maceração e cozedura, e a mandioca doce conhecida por “*mu-reno*” (nome provavelmente derivado da sua importação do Brasil). Foi, durante o colonialismo tardio a principal cultura alimentar na região de Angoche.

Entre os macuas ocidentais, de Malema, Ribáuè, etc., a mandioqueira recebe o nome de “*matciyokho*”, “*matciyokha*”, “*epwàna*”.

As variedades conhecidas da mandioca por aquelas paragens são: “*nrcirikano*”, “*mpwaphwa*”, “*kammanya*”, “*nthupapalame*”, “*saramalitci*”, “*ntcutca*”, “*napirithi*”, “*namarapa*”, “*mpirikotco*”. À mandioca seca chama-se “*nikhaka*”.

Entre os macuas-xirimas do Niassa oriental (Mrurupula, Maúa, etc.), a mandioqueira é designada “*matiyokho*”, “*ttyokho*”. E a mandiova: “*epwama*”, “*ntxirikano*”, “*manankwa*”.

À mandioca seca chamam “*nikhaka*”, e à massa de farinha de mandioca: “*muttantasa*”. Mas igualmente são conhecidos os termos “*karakata*”, “*mwantopa*”, “*tataruwa*”, e “*mphwata*”.

À mandioca cozida com amendoim: “*epwatika*”; ao caril de folha de mandioqueira: “*ntikwa*”, “*mutapasa*”; à segunda pele da mandioca: “*nikhuli*”; descascar a mandioca: “*omutheka*”, “*ompera*”, “*omwaka*”, “*omumphula ttiyokho*”.

Os produtos recolhidos, cereais e mandioca, conservam-se em celeiros, na despensa da casa (“*nikhwi-pira*”) ou num local especial na cozinha (“*ntatha*”). A mandioca não está mencionada no Dicionário de Viegas Guerreiro de 1963 para os Macondes, mas os

falantes vizinhos do kisuahili dizem-na “mandioca”. Para os Ayao a planta da mandioca chama-se “*mkongo wa linangwa*” (“mi”); a raiz, “*linangwa*” (“ma”) e “*chinangwa*” (“i”); a farinha de mandioca: “*utandi wa manangwa*”; farinha de mandioca cozinhada: “*kondowole*”. Variedades de mandioca doce: “*lindunda*” (“ma”) – branca e fibrosa; “*bitiasumance*” (“achi”) – branca e muito produtiva. Variedades de mandioca amarga: “*lipundanyumba*” (“ma”); “*liwanga*” (“ma”). Entre os macuas ocidentais [Malema, Ribaué, Cuamba], o termo genérico para a mandioqueira é: “*matciyokho*”, e “*matciyokha*”, “*epwâa*”, segundo a variedade da planta. Depois há as variedades da mandioca propriamente dita: “*ntcirikano*”; “*mpwaphwa*”; “*kammanya*”; “*nthupapalame*”; “*saramalitci*”; “*ntcutca*”; “*napirithi*”; “*namarapa*”; “*mpirithi*”. A mandioca seca: “*nikhaka*” (“ma”). Dos termos em emakhuwa-xirima: “*ttiyokho*” é a designação da planta, a mandioqueira; “*epwana*”, “*ntxirikano*” e “*manankwa*” são variedades de mandioca. A mandioca seca leva o nome de “*nikhaka*”; a massa de mandioca: “*muttantasa*”, “*karakata*”, “*mwantoa*”, “*tataruwa*”, “*mphwata*”. A mandioca cozida com amendoim: “*epwatika*”: a folha da mandioqueira para caril: “*ntikhwa*”, “*mutapasa*”. A segunda pele da mandioca: “*nikhuli*”. Descascar a mandioca: “*omutheka*”, “*ompera*”, “*omwaka*”, “*omunphula ttiyokho*”.

Entre os Lómuès da Zambézia central e do ocidente, para a mandioca usam os termos “*mantyako*”, “*ekharakata*”, “*txakwa*”, sem plural; mandioca verde: “*epwàna*”, sem plural, “*nikaratxa*”; e mandioca seca: “*nikhaka*” (“ma”), mandioca cozida: “*esokhwe*”; folha de mandioca: “*nsupi*”.

Entre os Nianjas de Tete, para a mandioca o termo genérico é “mbwani” (“yabwani” ou “zabwani”, no plural).

Os Nhungués usam o termo “muhogo”, embora o Dicionário Português - Nhungué de 1991 não a refira.

Os Chuabos chamam à mandioca “e-toka” (“ma”), e a seca: “ni-gagada” (“ma”).

Entre os Senas, à mandioca (planta) chamam “nfarinha” (“mi”), e à raiz “farinha” (“ma”).

Mas também dizem “massambara”.

Para os Bitongas a mandioca é designada “farinya”, e a farinha de mandioca: “fuse” e “farinya nya mifarinya”.

Entre os Chopes de Inhambane, o termo mais comum para a planta da mandioca é “ngongo” (“ti”); mas também variedades são conhecida pelos termos “maguema”, “mipau”, (“m”, “mi”); e mandioca estragada por “fava” (!) (“in”, “mi”).

Entre os Rongas, o termo genérico para a mandioca é “nchumbula” (“mu”, “mi”) ou “keumbula” e “jiguma”.

A planta é hoje cultivada em quase todas as regiões do mundo nos climas e solos apropriados. É uma das culturas mais importantes no mundo tropical. Constitui a base de alimentação e a principal fonte de energia da maioria da população moçambicana, sobretudo nas zonas rurais, que albergam mais de 80 por cento dos cerca de 21 milhões de habitantes. É hoje a segunda cultura mais importante em Moçambique, é cultivada por mais de 70% da população em todas as províncias, com maior predominância na região norte do país. A província de Nampula é a maior produtora, chegando a registar uma produção de cerca de 3,7 milhões de toneladas, de um universo de pouco mais de 9,7 milhões de toneladas da produção nacional, com rendimento calculado em 8 toneladas por hectare em média.

As províncias com maior peso em termos de produção são as de Cabo Delgado, Nampula, Zambézia e Inhambane. Na província de Cabo Delgado os distritos do Chiúre, Namuno, Montepuez, Balama, Mocímboa da Praia, Muidumbe, Palma, Ancuabe e Mueda são os maiores produtores. Na província da Zambézia são os distritos de Milange, Mocuba, Morrumbala e Maganja da Costa. Na província de Nampula, os distritos de Mossuril, Meconta, Lalaua, Mogovolas, Ilha de Moçambique, Muecate, Nacarôa, Erate, Memba, Nacala-a-Velha e Mogincuale; na província de Inhambane, os distritos de Jangamo, Inharrime, Homoine, Morrumbene, Massinga, Zavala e Inhassoro.

A produção tem vindo a crescer nos últimos anos, tendo passado de 9.185.554 toneladas na campanha agrícola 2008/09 para 9.738.066 toneladas em 2009/10, representando um crescimento na ordem de 6%. Em 2014, a produção de mandioca situava-se em 14,7 milhões de toneladas, valor que representa um acréscimo real de cinco milhões de toneladas relativamente à média das campanhas agrícolas dos últimos cinco anos.

Contudo, há necessidade de se concentrar a produção e melhorar a qualidade, de forma a promover o seu agro-processamento, sobretudo na perspectiva de produção de farinha de mandioca como complemento à farinha de trigo na produção de pão, para além de outros usos múltiplos. A produção supracitada é praticada na sua maioria pelo sector familiar, embora encontremos algumas associações de camponeses e pequenos privados a praticarem esta cultura, mas em pequena escala.

Desde tempos muito antigos que é frequente produzirem-se bebidas alcoólicas a partir de amiláceos e destes ainda se confeccionam a partir da mandioca. Também os índios já sabiam fazer uma bebida fermentada a partir da hidrólise do amido da raiz da mandioca doce “a qual fervem primeiro.

Também em Moçambique se produzem cervejas e aguardentes tradicionais a partir da mandioca. Em cada

cultura regional há um nome próprio para estas bebidas, mas os processos de fabrico são idênticos em todo o país.

1.5. Leguminosas e Oleaginosas

1.5.1. Leguminosas

“Feijão” é um nome comum em português para uma grande variedade de sementes de plantas de alguns gêneros da família Fabaceae. Proporciona nutrientes essenciais como proteínas, ferro, cálcio, vitaminas (principalmente do complexo B), carboidratos e fibras.

Os feijoeiros são plantas herbáceas, anuais, com morfologia variável, consoante as cultivares. O sistema radicular do feijão é aprumado e superficial e possui nódulos nas raízes laterais devido à simbiose com o rizóbio (*Rhizobium* – Bactéria fixadora do Azoto Atmosférico). O feijoeiro possui folhas compostas, pecioladas e trifoliadas. As flores de feijoeiro são perfeitas, possuem um cálice com cinco sépalas e uma corola de cinco pétalas. O fruto do feijoeiro é uma vagem com características variáveis consoante as cultivares. Em geral, as sementes dos feijoeiros cultivam-se em local definitivo desde o início da estação das chuvas, com a preparação do solo em Setembro. A colheita situa-se no tempo de acordo com a espécie. Por exemplo, o feijão “nhemba” colhe-se de Janeiro a Março. A sua multiplicação é por semente.

Cultivam-se em Moçambique muitas variedades de feijão, cada qual com o seu nome, seu uso e seu cultivo. Não existe um nome genérico para feijão nas línguas bantu de Moçambique, mas sim um nome para cada variedade de cada espécie, e até para cada fase do seu crescimento, e também uma designação específica para o uso alimentar de cada uma.

Vejam os casos nos diferentes dialectos do idioma dos Macuas: Semente do feijoeiro: “*ekhutte*”, “*ekhutxe*”, “*holoko*”, “*namara*”, “*ttattape*”, “*ttapahotto*”, “*navanka*” ou “*navaka*”, “*ekhampi*”, “*etxakaya*”, “*ttankare*” (fava), “*mphakura*”, “*oyele*” (feijão macaco), o mesmo ou idêntico ao “*ttakare*”; feijão em vargem, verde: “*ettiitti*”; vargem de feijão: “*ekhapi*”; casca de feijão: “*nikatxapha*”, “*nikotowa*”. Feijão cozido com vargem: “*mwakattho*”, “*mupu*”; grande espécie de fava, ou feijão mascate: “*namakotto*”, “*namakotxo*”, “*korokotta*”. Feijão encarnado grande, manteiga: “*shipampa*”. Caril de feijão: “*nikhuri*”. “*Epwiri*” (variedade de feijão boer), “*epwere*”. Ervilheira: “*pwiri*”, “*mpwere*” (grafias em *emakhuwa xirima*, e *emakhuwa do litoral*).

Está por fazer a história da origem e da difusão dos feijões e das suas variedades que se cultivam hoje em Moçambique, algumas das quais se tornaram verdadeiros feijões moçambicanos.

O feijão-comum, feijão “fresco”, feijão verde comum (*Phaseolus vulgaris* L.) teve origem na América Central de do Sul e chegou a África por via dos europeus, directamente ou numa passagem pela Europa. Na América Central, onde é cultivado com o milho e a abóbora, fazia parte das culturas que estiveram na base da agricultura mesoamericana. A sua domesticação e posterior selecção levaram ao aparecimento de génotipos de feijão com ramificação reduzida, com maior número de flores e com vagens e sementes maiores.

Não confundir o feijão verde comum com o feijão-verde fino originário da França, que é o fruto imaturo da planta do feijão. É semelhante ao feijão-verde comum, contudo mais fino e comprido, e sem filamentos. Tem um sabor mais elaborado que o feijão-verde comum e é rico em minerais e vitaminas.

O feijão foi introduzido pelos espanhóis em Sevilha após a sua ida à América em 1492, sendo depois disseminado pela Europa e pelos restantes países, incluindo em África.

Mas outros géneros de leguminosas são de origem africana.

É o caso do género *Vigna* que reúne mais de 60 espécies. A subespécie (*Vigna unguiculata* (L) Walp) é a mais comum e a mais utilizada em África. Trata-se de um feijão originário da região do Níger, hoje presente em diversas regiões do mundo. As sementes podem ter cor e formas diversas, mas todas são caracterizadas por um hilo bem demarcado, é por isso que também são chamados feijão-de-olho. As sementes são o alimento mais conhecido, mas também podem ser consumidas as partes verdes da planta – a vagem ainda não madura, e as folhas – que têm um elevado conteúdo de vitamina A, cálcio, magnésio, fósforo e ferro. Trata-se do feijão “*nhemba*”, “*cute*” ou “*namerrua*” que se chama em inglês “*blackeyed peas*” e “*feijão-frade*” no Brasil. Esta variedade de feijão constitui a base alimentar de muitas populações rurais moçambicanas devido ao seu elevado valor nutritivo a nível proteico e energético e à sua fácil adaptação a solos de baixa fertilidade e com períodos de seca prolongada. O feijão “*nhemba*” foi correntemente designado como “*feijão cafreal*”, mas actualmente, o nome mais utilizado é “*feijão-nhemba*” ou

“*timbauene*”. É um feijão pequeno, redondo, bege com um ponto escuro (em Angola dizem “*feijão macunde*”).

O feijão “*jugo*” é o *Vigna aconitifoliae* o *Phaseolus aconitifolius*), nomeado em inglês “*yoke beans*”. O feijão “*boer*” [diz-se “*buer*” ou “*buere*”] (*Cajanus cajan* L.) é uma leguminosa que em Moçambique desempenha papel de relevo na vida das famílias como fonte de proteínas vegetais e na renda familiar. O “*feijão boer*” ou “*feijão de Angola*” é também designado por “*feijão-congo*” em Cabo Verde, “*ervilha-de-Congo*” em Angola, “*mundru*” em São Tomé e Príncipe, conhecido por “*pigeon pea*” e “*cajan pea*” entre países de língua inglesa, “*pois de’Angole*” entre os de língua francesa. Mas são conhecidas outras variedades de leguminosas como o feijão “*cutelinho*” (*Lablab purpureus*), o feijão “*fradinho*”, “*Namerrua*”, o feijão “*mascate*” (*Mucuna pruriens*).

O feijão “*macaco*” é um feijão selvagem de cor preta que, especialmente no norte de Moçambique, cresce a bom crescer nas terras não cultivadas. Na época seca, as vagens retorcidas desse feijão, libertam umas palhetas microscópicas que se espalham pelo ar e ao atingirem a pele provocavam uma comichão incontrolável. Tocando nelas com as mãos, as ditas palhetas ficam espetadas com tal densidade que formam uma espécie de veludo, difícilimo de limpar. As populações locais, quando no final da época seca limpam o mato das machambas destinadas à agricultura, trabalham quase despidos, e com a pele coberta com uma espécie de pomada feita de cinza embebida em água. Por causa da comichão que provoca este feijão é conhecido em Angola por “*feijão maluco*” e em Moçambique por “*feijão macaco*”.

Feijão “holoco” ou feijão “soroco” é uma leguminosa extraída da vagem das plantas do género *Phaseolus*, sendo posteriormente seca e comercializada. É um feijão pequeno, verde e escuro, e é o que mais usualmente se consome na cidade de Manica.

O feijão-mucuna (*Mucuna pruriens*) é uma leguminosa nativa das florestas de clima tropical da América do Sul e Central e da África. As suas sementes são grãos de uma cor bege, marrom ou preto e crescem dentro de uma longa vagem aveludada curva cuja cobertura é conhecida por causar irritação quando em contato com a pele. A árvore de *Mucuna Pruriens* pode atingir até 15 metros de altura e não tem uma aparência bonita, embora possa produzir algumas flores que variam do branco ao roxo.

A planta é considerada um fixador de nitrogênio e é comumente usada como cobertura fertilizante do solo em terras degradadas pela agricultura. O contato com os bolbos, projeções espinhosas da planta, também pode causar prurido na pele. Outro fato interessante sobre esta planta é que ela é utilizada como uma alternativa ao café por alguns povos. As sementes são secas e moídas, em seguida, fabrica-se uma bebida na forma típica do habitual café.

Uma das variedades do feijão mucuma é o “mucuma preto” (*Mucuna aterrina* vc.) que é resistente à seca, à sombra, a altas temperaturas, à acidez dos solos e ligeiramente resistente ao encharcamento. A sua época de semeadura é de Outubro a Dezembro e a colheita faz-se de Junho a Julho, tendo um ciclo vegetativo de 180 dias. É uma planta muito rústica, produzindo boa quantidade de forragem, sendo o seu principal atributo a capacidade de despraguejamento de áreas infestadas por plantas daninhas. Pode também ser utilizada em áreas de descanso mais prolongado e em rotação de culturas.

O feijão manteiga (*Phaseolus lunatus*) é do tamanho da unha do dedo polegar, e branco. É originário da América tropical, tem um sabor aveludado e cremoso. Rico em ferro, cobre, magnésio e zinco. À semelhança dos outros feijões, é usado em sopas, saladas, molhos, cremes, croquetes, guisados. Cultiva-se igualmente o feijão “voandzeia subterrânea” (*Voandzeia subterranea*). Textos antigos dão relevo a esta espécie própria da África tropical ocidental, a que chamavam “chícharos da terra”, também conhecido por “Bambara groundnut”, “Bambara-bean”, “Congo goober”, “earth pea”, “ground-bean”, ou “hog-peanut”. Amadurece as suas vagens no subsolo, dando frutos enterrados como o amendoim. Estes “feijões” podem ser comidos frescos ou cozidos após a secagem. Características culinárias da maioria das diferentes variedades de feijão.

O feijão-comum é a base de várias sopas e da feijoada, misturado com arroz, e ainda em alguma doçaria (por exemplo, o pastel de feijão). As vagens verdes (feijão verde) podem acompanhar, cozidas, qualquer prato e, cortadas às tiras, em sopa (sopa de feijão carrapato). O feijão-frade é frequentemente cozido e servido com cebola e salsa picadas, temperado com azeite e vinagre, a acompanhar atum. A combinação de arroz com feijão é típica da culinária do Brasil e da América Central. Geralmente, tal combinação acompanha carnes, verduras e tubérculos. Normalmente precisa de ser posto de molho durante a noite para se obter todo o sabor que triplica em volume quando cozido.

Os hidratos de carbono e as proteínas são os principais componentes do feijão. São uma boa fonte de fibra alimentar, tiamina (vitamina B1) e niacina (vitamina PP), ácido fólico, potássio, fósforo, ferro e magnésio. As variedades enlatadas têm habitualmente um conteúdo de sódio bastante superior, que advém da adição de sal durante o processamento.

O seu elevado conteúdo em fibra ajuda a estimular o trânsito intestinal e, por isso, a prevenir casos de obstipação. Além disso, ajuda a melhorar os níveis de colesterol no sangue.

As proteínas do feijão são de qualidade mais baixa que a do ovo ou carne. No entanto, esta qualidade pode ser aumentada se combinar o consumo de feijão com cereais, como o arroz. As leguminosas, como o feijão, são pobres num aminoácido chamado metionina. Ao associar estes dois alimentos, é possível compensar a pobreza neste aminoácido e obter uma proteína de boa qualidade. Os hidratos de carbono são predominantemente complexos, pelo que o organismo consegue responder com maior eficácia à sua absorção e controlar os níveis de açúcar no sangue (glicemia). O ferro desempenha um papel importante no transporte de oxigénio no organismo, na produção de energia e no sistema imunitário. É particularmente importante nas mulheres menstruadas por terem um maior risco de deficiência neste mineral devido às perdas de sangue. Pessoas com problemas intestinais, como flatulência, devem evitar o consumo do grão inteiro. Poderão ralar o feijão e consumi-lo como puré.

1.5.2. Oleaginosas

As oleaginosas tiveram uma grande expansão na segunda metade do século XIX por causa do interesse comercial europeu. Todavia, o amendoim (*Arachis Hipogea, L.*), o gergelim chamado habitualmente sésamo (*Sesamum Indicum, L.*), e também o rícino já eram conhecidos no território moçambicano antes dessa data. E muitos anos após foi introduzido o girassol (*Helianthus annuus L.*). Para além destas, e não tratadas aqui, são conhecidas em Moçambique outras oleagionosas silvestres e de origem distante como a “carité” (*Butyrospermum paradoxum*), o “cártamo” (*Carthamus tinctorius*), a “verbesina-da-Índia” (*Guizotia abyssinica*), o fruto do “castanheiro de Inhambane” (*Telfairia pedata*) que também entram nos silos das sementes e nos recipientes dos remédios, e a trepadeira jicorno (*Telfaria pedada, Hook*) que produz grandes frutos ricos em óleo comestível.

Devemos ainda mencionar outras plantas cujos frutos dão óleo como a mafurreira e o cajueiro.

1.5.2.1. O amendoim

O amendoim (*Arachis hipogaca, L.*) é uma leguminosa originária provavelmente do «Gran Chaco», incluindo o vale do Paraguai e do rio Paraná. Começou a ser cultivada e usada na América Latina pelos índios. Ao longo da história da dispersão desta planta, formaram-se ainda na América dois tipos: um chamado “amendoim brasileiro”, de vagens mais curtas, geralmente com duas sementes por fruto e que será o que os portugueses difundiram, e outro, “amendoim peruano”, com frutos geralmente mais alongados, quase sempre com três sementes, que os espanhóis difundiram pelo Oriente, usando a via do Pacífico. É geralmente aceite que foram os portugueses que introduziram o amendoim em África. No entanto, o cronis-

ta português Valentim Fernandes, escrevendo no princípio do século XVI, afirmava que pelo menos na Costa da Guiné a população «come arroz, “milho”, inhames e “mancarra”». Todavia, o autor não estava a referir-se ao amendoim, mas a uma outra espécie de origem africana com hábitos de frutificação muito semelhantes e muito cultivada em algumas regiões africanas de solos leves. A planta produtora desta «mancarra» é a *Vignasubterranea* (L.) Verdc., muito cultivada ainda hoje nas terras da Guiné com o nome de “macarra-dos-bijagós” e em Angola, onde é conhecida pelo nome de “ginguba-de-Cambambe”. Não admira, por isso, que o amendoim, chegado à África e por ser semelhante à «mancarra», sobretudo nos hábitos de frutificação, passasse a ser designado pelo mesmo nome. No entanto, os africanos reconheceram diferenças entre as sementes das duas plantas, as da “ginguba-de-Cambambe” com teores de gordura relativamente baixos e consumida como os feijões e outras sementes de leguminosas ricas em proteína, e a do amendoim, cujas sementes doseiam quase metade da sua massa em gordura.

Na costa da Guiné, onde o amendoim foi pela primeira vez introduzido em África, possivelmente durante o comércio da escravatura, a planta foi designada por «tiga» que se considerou como uma corruptela de «manteiga» por causa dos teores de gordura na semente mais elevados, o que faz admitir ainda mais a influência desta planta no continente africano

Na costa da Guiné, onde o amendoim foi pela primeira vez introduzido em África, possivelmente durante o comércio da escravatura, a planta foi designada por «tiga» que se considerou como uma corruptela de «manteiga» por causa dos teores de gordura na semente mais elevados, o que faz admitir ainda mais a influência desta planta no continente africano.

O amendoim é hoje a quarta oleaginosa mais consumida no mundo.

Tem as seguintes propriedades nutricionais: a semente é rica em nutrientes como proteínas, zinco, ácidos graxos polinsaturados e vitamina E. É um alimento que ajuda a combater doenças do coração por ser rico em ácidos gordos polinsaturados que protegem contra doenças cardiovasculares pois diminuem os níveis sanguíneos de colesterol ruim e triglicéridos. Possui um aminoácido capaz de ajudar a fortalecer o sistema imunológico e combater os sintomas da tuberculose. O aminoácido chama-se arginina e estimula a produção de óxido nítrico, elemento que ajuda na construção das defesas naturais do corpo.

Em Moçambique o amendoim tem possibilidades enormes de aproveitamento na faixa arenosa costeira a sul do rio Save e nas terras arenosas do Norte, nomeadamente nas terras de Montepuez. Mas cultiva-se em todo o país com maior ou menor facilidade. Dá-se em solos leves, férteis e frescos. Tradicionalmente é cultivado em covachos pelos moçambicanos. As melhores variedades de sementes de amendoim são as do 'name-til' e as 'JL-24', ambas de ciclo curto (90 a 110 dias) do tipo "Spanish" com o hábito de crescimento semi-ereto, a 'Momane', do tipo "Virginia" e de hábito de crescimento semirasteiro e de ciclo longo (120 a 140 dias).

O amendoim é usado na alimentação dos cultivadores e muito dele é vendido para ser exportado. Nos idiomas bantus moçambicanos a designação é a seguinte: Entre os Ayao, “*mtesa*” ou “*uteze*”; no emakhuwa: “*mattuvi*”, “*muttesa*” ou “*dedja*” e “*mjugoniassa!*”. Em xinianja: “*mtedza*” (“*wa*”) (que ainda não criou grão: “*mandolo*” (“*a*”). No idioma dos Lómuès da Zambézia diz-se “*natxuva*” (sem plural). Em xinhungwè: “*manduwi*” (“*ma*”). Em xitxopi ao chama-se “*nhume*” (“*ti*”), “*manga*” (“*ti*”), e o amendoim miúdo: “*monmondzuane*”. Em gitonga: “*nume*”. O amendoim chama-se “*manduwi*” em cindau. Em changana: “*màngà*” (“*yi-ti*”), e em xironga: “*maromani*”, “*marjumana*” (e novo: “*tñwebe*”).

1.5.2.2. O gergelim

O gergelim, assim chamado em Moçambique o *Sesamum Indicum*, D.C é também designado “verbesina da Índia» (*Guizotia Abyssinica*, *Cass. Maurá*), e “*sésamo*” noutras paragens. É uma planta oleaginosa de ampla adaptabilidade, originária do Oriente (Índia), pertencente à família das pedaliáceas (*Sesamum indicum*) com propriedades medicinais, de flores alvas, róseas ou vermelhas, hermafroditas, malcheirosas, dispostas nas axilas das folhas, e cujo fruto é cápsula oblonga, pubescente, com sementes oleaginosas, pequenas, amarelas, alvas ou pretas, arredondadas e levemente comprimidas. O cultivo desta oleaginosa prospera em regiões de alta temperatura, baixa altitude e iluminação solar abundante. Em geral, é resistente à seca e apta para o cultivo em zonas áridas e semiáridas e em épocas de escassa precipitação.

As sementes de gergelim são ricas em manganês, cobre e cálcio (90 mg de cálcio por colher de sopa para sementes integrais (não descascadas) e 10 mg para sementes descascadas), e contém vitamina B1 e vitamina E. Elas contêm um poderoso antioxidante, que também é anticancerígeno. Também possuem fito esteróis que bloqueiam a produção de colesterol. Os nutrientes do gergelim são melhores absorvidos se triturados antes do consumo. Contêm igualmente uma grande variedade de princípios nutritivos de grande valor: lípidos (ou gorduras), mais ou menos 52%, praticamente todos eles constituídos por ácidos graxos insaturados, o que lhes confere uma grande eficácia na redução do nível de colesterol no sangue. Entre as gorduras, encontra-se a lecitina, que desempenha um papel importante no nosso organismo. É componente essencial do tecido nervoso, também se encontra no sangue, no sêmen e na bÍlis e intervém na função das glândulas sexuais. A lecitina é um poderoso emulsionante, que facilita a dissolução das gorduras em meio aquoso. Uma das suas funções no sangue consiste em manter dissolvidos os lípidos, especialmente o colesterol, evitando assim que se deposite nas paredes das artérias.

O gergelim é, com a soja, o produto vegetal mais rico em lecitina. É abundante em cálcio: em 100g de gergelim encontramos 417 mg, ou quatro vezes mais que leite e derivados. Proteínas (20 %) de alto valor biológico, formadas por 15 aminoácidos diferentes com elevada proporção de metionina (aminoácido essencial). Vitaminas, especialmente a E (tocoferol), a B1 ou tiamina (0,1 mg por 100 g) e a B2 ou riboflavina (0,24 mg por 100 g). Minerais e oligoelementos diversos especialmente cálcio, fósforo, ferro, magnésio, cobre e crómio. Mucilagens, ao que deve sua ação laxante suave. As sementes de sésamo, além de possuírem um sabor muito agradável, parecido com noz, são uma óptima fonte de nutrientes, e logo de benefícios para nossa vida e saúde. É

por isso que hoje lhe falo sobre as sementes de sésamo.

Em Moçambique já era conhecido antes dos portugueses chegarem ao Índico, e passou a ser considerada, desde meados do século XIX, uma cultura de rendimento produzida nas zonas Centro e Norte do País, concretamente nas províncias de Sofala, Manica, Zambézia, Nampula e Cabo Delgado. As sementes desta planta são sobretudo comercializadas hoje em distritos das províncias de Nampula e Zambézia, maioritariamente exportadas para a Índia e para a China. Na época das oleaginosas de meados do século XIX, Marselha era o principal porto de destino.

As variedades de semente de cor branca ou creme são as de maior valor comercial, a de cor preta têm uma procura mais limitada. O óleo fino é comestível, o mais grosso é usado na indústria e o bagaço nas rações para animais. A planta prefere terras leves, mais arenosas que argilosas, sem serem muito húmidas.

O termo “gergelim” provém do árabe vulgar “*gil-gilan*”, e do árabe clássico “*gulgulān*”, significando “grão de coentro”.

Para o emakhuwa registei várias grafias: “*Nahákwa*”, “*namuhákhwa*”, “*namhakhwa*”, “*musara*”, “*txintxili*”, “*muhakhwa*”, “*ñhákhwá*”. “*Ttinttili*”, “*txinttxili*”, “*sitthove*”.

No idioma dos Ayao registei “*mkuya*”, entre os Lómuès diz-se “*muhakwa*” (sem plural), em Inhambane, os Bitongas chamam-lhe “*dzikosane*”.

1.5.2.3. O rícino

A planta do rícino (*Ricinus communis L.*) é da família das euforbiáceas. Recebe outras designações conforme a região. Na língua inglesa é “castor bean”; na língua espanhola, é “rícino”, “*higuerilla*”, “*higuereta*” e “*tártago*”.

Das suas sementes extrai-se um óleo, chamado “óleo de rícino”. Embora seja usado na medicina popular como purgativo, este óleo possui largo emprego na indústria química. Não existe outro óleo vegetal produzido comercialmente com as mesmas propriedades. Uma delas, importante, é o óleo de rícino ser composto entre 80 e 90 por cento de um único ácido graxo (ácido ricinoleico), o qual lhe confere alta viscosidade e solubilidade em álcool a baixa temperatura. Por isso tem múltiplas aplicações. Por causa destas propriedades faz parte do grupo de oleaginosas que foram muito procuradas em Moçambique em meados do século XIX, planta onde existia espontânea de há muito.

A quase totalidade deste óleo produzido no mundo é utilizada pela indústria química.

Registámos várias grafias do idioma emakhuwa para a planta: “*Mukhurra*”, “*mukhurrrwa*”, “*mukhurrya*”; para a semente (fruto): “*ekhurra*”, “*ekhurrwa*”, “*ekhurrya*”, “*ekulukupa*”, “*nanttora*”, “*ephitxi*”; e para o óleo de rícino: “*makhurrua*”, “*makhurrwa*”, “*makhurrya*”. Entre os Ayao diz-se “*mbalika*”.

1.5.2.4. O girassol

O girassol (*Helianthus annuus L.*) é uma planta anual da família das *Asteraceae*. É caracterizada por possuir grandes inflorescências do tipo capítulo - com aproximadamente 30 cm de diâmetro - cujo caule pode atingir até 3 metros de altura. O Girassol recebe esse nome porque a sua flor acompanha a trajetória do sol, do nascente ao poente. Porque apresenta filotaxia do tipo oposta cruzada, notável por “olhar” para o Sol, comportamento vegetal conhecido como heliotropismo.

A planta surgiu inicialmente no Peru, região definida como o seu centro de origem, porém, pesquisas arqueológicas revelaram o uso do girassol por índios norte-americanos, nos actuais Estados de Arizona e Novo México, por volta de 3000 anos a. C. E estudos recentes indicam que a domesticação da planta ocorreu principalmente, na região do México e no sudoeste dos EUA, mas podia ser encontrado por todo continente americano devido à disseminação feito por ameríndios, os quais, selecionavam vegetais com apenas uma haste. Os povos pré-colombianos usavam o girassol com propósitos de alimentação, para além de medicinais e decorativos.

O explorador espanhol, Pizarro, encontrou diversos objetos incas e imagens moldadas em ouro que fazem referência aos girassóis como seu deus do Sol. Foi introduzida na Europa no século XVI.

A sua flor é simbólica, significa fama, sucesso, sorte e felicidade. Na Hungria, acredita-se que as sementes desta planta curama infertilidade, e colocadas na beira da janela numa casa onde uma mulher esteja grávida, o filho será homem. Na Espanha, para se ter sorte são necessários onze girassóis. É também um símbolo da páscoa, apesar de poucas pessoas o saberem. Para sobreviver a planta precisa ter sua corola voltada para o sol, do nascente ao poente, segundo os cristãos, os seres humanos devem estar voltados para o Sol-Cristo garantindo a luz e a felicidade.

A sua flor é comercializada como flor de corte. Existem dois grupos de variedades importantes: o grupo uniflor com haste única e uma flor terminal; multifloral, com flores menores que com ramos desde a base que são mais utilizadas na confecção de “bouquet”.

Dos seus frutos, popularmente chamados sementes, é extraído o «óleo de girassol» que é comestível, e rico do ponto de vista sanitário.

A semente também é usada na alimentação de pássaros em cativeiro além de ser uma das mais utilizadas na alimentação humana. Mas também uma boa alternativa para alimentação de gado, em substituição a outros grãos. A semente do girassol tem sido utilizada igualmente na produção de biodiesel.

As suas folhas podem inibir o crescimento de plantas daninhas através do fenómeno alelopatia. O Girassol é de cultivo em larga escala para a produção de grãos dos quais se extrai o óleo, além de ser utilizado na ornamentação de jardins e em arranjos para decoração. Tem boa adaptação ao clima e é tolerante à seca, mas precisa de irrigação.

A plantação de girassol ainda pode servir de base para a produção de mel de abelhas. Natural da América e a planta é hoje cultivada nos cinco continentes e tem sua importância renovada pela crescente busca por fontes renováveis de energia.

Moçambique é um país onde se cultiva o girassol, mas não ainda de maneira intensiva. Para além de furtos de colheitas que reduzem a rentabilidade das explorações agrícolas, o cultivo empresarial deparou-se com problemas de mão-de-obra qualificada e também com a inesperada concorrência internacional, pois “chegam barcos de óleo [alimentar] oferecidos ou a baixo preço, o que prejudica a possibilidade de uma indústria local.

Nos Dicionários de “português, idiomas bantu”, de Moçambique, não encontrei uma tradução para girassol.

1.6. Algodão

Embora o algodoeiro não seja uma planta alimentar, mesmo se nos nossos dias já se utiliza na culinária óleo da sua semente, o cultivo (obrigatório da planta durante muitos anos) obrigava ao armazenamento provisório do algodão em rama em secadouros por parte dos cultivadores. E por isso, faz sentido falar desta planta neste livro sobre os celeiros.

O algodão crescia espontaneamente em certas regiões de Moçambique, e dele se faziam as famosas machilas. Mas as primeiras experiências coloniais para uma cultura sistemática terão começado por volta de 1862 na região de Angoche, nas terras de Cabo Delgado e de Tete, e no fim desse século nos Praços zambezianos do Boror e Macuze.

Mas foi a partir de 1938 que houve a grande implementação da cultura do algodão.

O algodoeiro era cultivado em tempos antigos pelos Maraves (nas regiões centrais do país).

Quando os portugueses chegaram à Ilha de Moçambique no final do século XV, encontraram nas almadias dos habitantes «muitos panos de algodão finos (...) e em meadas (...) e uma rede isso mesmo de algodão» (Velho, 1936). Panos que provinham certamente do comércio asiático que se fazia, mas também de produção africana, pois que, entre os Maraves da província de Tete havia já havia uma produção considerável de tecidos de algodão para troca, designadas por “machiras” antes da chegada dos portugueses ao oceano Índico. Mas com o grande desenvolvimento das trocas mercantis internacionais fomentadas pelos europeus e asiáticos a partir de seiscentos, nas quais os panos vindos de fora desempenharam uma grande moeda de troca, e depois com o tráfico de seres humanos, a produção local de algodão foi paticamente abandonada.

Só muito mais tarde, no início do século XX, no novo contexto da ocupação europeia e do capitalismo colonial é que a produção do algodão teve um novo incremento, numa primeira fase de introdução até aos anos 30, a que se seguiu a fase da produção forçada até ao início da Luta Armada de Libertação (1964), seguindo-se a curta fase terminal de produção “livre” até à Independência. Entre 1974/75 houve o abandono dos centros de produção e de descaroçamento do algodão colonial, a que se seguiu uma fase de produção estatal (1978 – 1992) sem grande sucesso, e uma fase de deterioração e destruição da produção das empresas estatais (1983 a 1989) com a guerra civil, seguindo-se a fase de privatizações (1989 – 1995) com a nova linha política e económica do Estado, tendo-se neste novo contexto procurado um relançamento da produção entre 1995 e 1998, com enormes incertezas, até por causa dos preços internacionais voláteis desta matéria-prima.

O algodoeiro era cultivado em tempos antigos pelos Maraves (nas regiões centrais do país). Quando os portugueses chegaram à Ilha de Moçambique no final do século XV, encontraram nas almadias dos habitantes «muitos panos de algodão finos (...) e em meadas (...) e uma rede isso mesmo de algodão» (Velho, 1936). Panos que provinham certamente do comércio asiático que se fazia, mas também de produção africana, pois que, entre os Maraves da província de Tete havia já havia uma produção considerável de tecidos de algodão para troca, designadas por “machiras” antes da chegada dos portugueses ao oceano Índico. Mas com o grande desenvolvimento das trocas mercantis internacionais fomentadas pelos europeus e asiáticos a partir de seiscentos, nas quais os panos vindos de fora desempenharam uma grande moeda de troca, e depois com o tráfico de seres humanos, a produção local de algodão foi paticamente abandonada.

Só muito mais tarde, no início do século XX, no novo contexto da ocupação europeia e do capitalismo colonial é que a produção do algodão teve um novo incremento, numa primeira fase de introdução até aos anos 30, a que se seguiu a fase da produção forçada até ao início da Luta Armada de Libertação (1964), seguindo-se a curta fase terminal de produção “livre” até à Independência. Entre 1974/75 houve o abandono dos centros de produção e de descaroçamento do algodão colonial, a que se seguiu uma fase de produção estatal (1978 – 1992) sem grande sucesso, e uma fase de deterioração e destruição da produção das empresas estatais (1983 a 1989) com a guerra civil, seguindo-se a fase de privatizações (1989 – 1995) com a nova linha política e económica do Estado, tendo-se neste novo contexto procurado um relançamento da produção entre 1995 e 1998, com enormes incertezas, até por causa dos preços internacionais voláteis desta matéria-prima.

Em ciyao diz-se “*litonje*”. Em shimakonde: “*pamba*”. Entre os Macuas dos distritos voltados para o Índico, o algodão é dito “*nttotte*” (ou “*ntxotte*” ou “*ntxotxe*”), já os Macuas-Xirimas de Maúa grama “*nthxotxe*”; colher algodão: “*walula*”, “*okhawa*”, e selecionar: “*osankula*”. Para os Lómuès da Zambézia, algodão de priedra: “*ntxhotxe*” (sem plural), “*nampara*” (sem plural); algodão de segunda, “*manyewe*” (sem plural). Em xisena, a planta e o algodão em rama diz-se “*thonje*”. Em xichopi, algodão diz-me “*gama*” (no plural “*txigama*”). Em xironga, algodão branco: “*tingidau*”; algodão em rama, “*buxale*”. Para além do algodoeiro, são conhecidas em Moçambique outras “plantas têxteis” como o sisal, a sumamumeira branca (a sumaúma envolve as sementes) e encarnada (a fibra que envolve os frutos é acastanhada), o imbondeiro (fibras do entrecasco), a palmeira, o cânhamo ou bangué (ou surume, cuja fibra é o cânhamo), a tamba (*Brachystegia spiciformis*, Benth.) e outras de menor importância. O sisal é uma planta proveniente da América Central, e foi introduzida em Moçambique no século XX, trazida da Tanzânia por agricultores alemães que se estabeleceram nas regiões de Quelimane, Nampula e Pemba.

Referências

- Cardoso, G.A. (1951)
- Cardoso, M.G. (1971)
- Carvalho, M. (1969 e 1970)
- Dias, J & M. (1964 / 1970)
- Ferrão, J.E.M. (1957/1959, 1986, 1992)
- Forde, D. (1966)
- Godelier, M. (1976)
- Guerreiro, M. G. (1966)
- Grilo, F. M. (1929, 1946, 1950 e 1958)

Junod, H. (1944 /1946, 1974)
Lacerda, F. G. (1944)
Leroi-Gourhan, A. (1943, 1945, 1971)
Mattos, C. (1898)
Meillassoux, C. (1977)
Serra, C. (1982)
Velho, A. (1936)

Parte II

ESPIGUEIROS, SILOS E CELEIROS

(Esp./Sil./Cel.)

Capítulo 2 - PROVINCIAS DE MAPUTO E DE GAZA

2.0. As províncias de Maputo e de Gaza

Maputo

A província de Maputo é a que se situa mais a Sul e a de menor superfície. Por se localizar nela a capital do país, concentram-se hoje na província o maior número de representantes dos grupos linguísticos moçambicanos e de estrangeiros. Mas o fundo populacional antigo é de origem “Tsonga”, do grupo “Ronga”.

No fim do século XIX existia a seguinte divisão territorial na região: Terras de Maputsu, abrangendo toda a área de Matituine, Ponta do ouro, Catembe e Catuane, que eram governadas pelos Tembe. Terras da Matola. Terras do actual Maputo, governadas pelos Mpfumo. Em Xinavane e Magude governavam os Khossas. As terras da Moamba e Ressano Garcia eram governadas pelos Nwamba. E as da Namaacha, pelos Mahlalele. O xironga é falado na província com as seguintes variantes: na região a sul da cidade, em Matatuíne e Namaacha falam um “xironga” usando cliques de influência nguni. Na cidade, Matola, Boane e Marra cuene fala-se um “xironga” padrão. Na Manhiça, Moamba e Ressano Garcia fala-se uma variante própria chamada “ximanhiça” e “xikalanga”. Na região de Xinavane e Mgude já com muita influência do “*xichangana*”.

Gaza

A província de Gaza confina a norte com a de Manica, a oeste com a África do Sul (Transval) e Zimbabué, a leste com o oceano Índico e Inhambane, e a sul com a província de Maputo.

O fundo populacional de Gaza (com quase 1 milhão e 230 mil residentes em 2007, a população foi das que menos cresceu desde 1997, tendo sido contabilizado um aumento de pouco mais de 166 mil habitantes neste período, correspondendo a uma variação na ordem dos 13,5%.) é composto por gente de três grupos etnolinguísticos distintos, embora com muitos traços comuns: os Chopes, que vivem em Chidenguele, os Hlengwe que vivem em Chicualacuala, e os Changanas que vivem no restante território e que são a maioria.

O *xitsonga / xichangana* é falado por cerca de 11% da população total do país (em 1997) numa variante nos distritos de Namaacha, Moamba e Magude, outra em Magude, Bilene e parte de Massingir; outra em Massingir, outra no Limpopo e Chibuto, outra no Xai-Xai, Manjacaze, Chibuto e Guijá, Chicualacuala. O xironga é falado numa variante na Manhiça.

Gaza é essencialmente agrícola, mas com algum dado bovino. E foi uma reserva de mão-de-obra masculina para a África do Sul e para as cidades moçambicanas do Centro e do Sul. Para além da agricultura familiar de pequena escala existiam no tempo colonial e existem hoje empresas agrárias de algodão, tomate e arroz.

A província é atravessada pelo rio Limpopo, um dos principais de África, que atravessa três países e desagua no Oceano Índico. As suas margens são extremamente férteis, podendo ser cultivadas diversas culturas de rendimento nas zonas de regadio, como o arroz e algodão. A principal actividade económica em Gaza, como no resto do país, é a agricultura, da qual depende 80% da população. O distrito de Xai-Xai foi em tempos o principal produtor de arroz do país. Nas comunidades rurais, é praticada sobretudo uma agricultura tradicional de sequeiro, que depende fortemente da pluviosidade e da fertilidade do solo, utiliza geralmente tecnologia bastante rudimentar, apresenta baixa produtividade e tem bastante dificuldade em aceder aos mercados. A maioria da terra é explorada em regime intensivo de consociação de culturas alimentares, nomeadamente milho, mandioca, feijão e batata-doce, destinados sobretudo ao autoconsumo e os excedentes ao mercado.

Depois da Independência, a maioria da população passou a viver em Aldeias Comunais e Bairros, sobretudo, depois das cheias de 1977.

Mas depois de 1992 a situação rural foi-se modificando. Chegou a Gaza o fenómeno de land grabbing – investimentos de grande escala em terrenos agrícolas em países em desenvolvimento – como uma forma específica de transição agrária nos países em desenvolvimento desde o início do séc. XXI.

2.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel

2.1.1. Introdução

O fundo populacional das províncias de Maputo e de Gaza, que genericamente é hoje chamado Ronga e Changana respectivamente, foi por conjunto designado *Tsonga* ou *Thonga*, no final do século XIX por Henri A. Junod depois da atribuição deste etnónimo avançado pelos *Ngunis*, segundo o missionário.

Utilizamo-la aqui por simples conveniência, já que nenhum dos seus subgrupos faz uso dele para significar uma identidade cultural da população que pretende abranger.

A subdivisão feita por Junod numa base linguística em três subgrupos razoavelmente distintos, meridional, central e setentrional, deu origem aos Rongas, Changanas e *Matsuas*.

Pouco se sabe da história primitiva das populações que vieram a dar origem aos Tsongas. O seu estabelecimento no território que presentemente ocupam deve ter-se efectuado alguns séculos antes da chegada dos europeus ao Oceano Indico. Embora uma população mais antiga e diferente se tenha implantado, da qual, Chopes e Bitongas serão sobreviventes actuais na província de Inhambane. A origem dos *Tsongas* como população miscigenada deve estar muito relacionada com a expansão dos *Ngunis*. De facto, depois de alguns séculos de paz relativa, as populações locais sofreram desde o primeiro quartel do século XIX incursões guerreiras dos *Ngunis*.

De entre os chefes oriundos do Natal aquando do M'fecane contava-se Manicusse, também chamado Sochangana, o qual, depois de se estabelecer no actual território de Gaza, avassalou, paulatinamente, quase toda a população do território. Sendo que, desde a invasão de Manicusse até à prisão de Ngungunhane as guerras foram contínuas e a insegurança geral. Foi por isso que muitas tribos de gente local procuraram refúgio fora do actual território, no norte do Transval, por exemplo.

Os conquistadores Ngunis expandiram a sua cultura com tal profundidade, especialmente no subgrupo central, que este passou a ser conhecido por Changana. Integraram pois este subgrupo as populações que estiveram sob o domínio directo dos Ngunis, por cuja cultura foram mais influenciados, tendo-se mesmo miscigenado com eles, e gente do Bilene, de Magude, de parte do Sabié, do Guijá e do Chibuto.

2.1.2. A agricultura tradicional dos Tsongas

Segundo Junod (1996: 26-32), a agricultura tradicional e as suas etapas era a seguinte: «Na estação do “*ximumu*” ou pequenos calores, isto é, em Julho, quando a temperatura começa a subir, o “*nkuhlu*” cobre-se de novos rebentos. A chuva virá muito mais tarde, mas o caju e a sala enfeitam-se com nova folhagem, dum verde-claro admirável. Uma espécie de Composta (*Helycrisum parviflorum, xirhimbzati*), que cresce abundantemente nas dunas arenosas, floresce por todo o país; um belo lírio (*Crinum forbesii*) ornamenta o mato com as suas esplêndidas flores brancas e cor-de-rosa. O inverno (“*vuxika*”) desapareceu. Em breve chegará o verão (“*hlovo*”).

«Quando a mulher tsonga percebe estas mudanças, pega da sua enxada (“*xikomú*”) e parte para as colinas ou pântanos. O marido tinha já consertado, em casa, o indispensável utensílio. Se o cabo estava incapaz de uso, cortara um ramo de “*nkonono*” (*Terminalia sericea*), única madeira empregada para tal fim, e aparelhou-o de modo que uma das extremidades ficasse mais grossa que a outra; abriu, na parte mais grossa, um orifício e aqueceu a enxada de ferro ao fogo; esta enxada tem, na base, uma ponta de ferro que se coloca no orifício do cabo, enquanto está ainda rubra, de modo que penetre na madeira, queimando-a; assim, as duas partes da enxada ficam solidamente fixadas uma à outra. A esta maneira de encabar uma enxada chama-se “*kulumela xikomú*”. (A enxada dos Rongas tem um cabo muito curto, por vezes não mais que 60 centímetros. Os Tsongas do Transval, pelo contrário, empregam cabos de 90 a 120 centímetros). A mulher, desde então, não tem mais que trabalhar duramente; o seu “dono e senhor” acabou a parte da tarefa que lhe cabia.

«Estamos nos fins de Agosto. Há, ainda, dois ou três meses, antes da estação das chuvas. Durante este período do ano, realiza-se um duplo trabalho: desbravam-se as terras virgens e cultivam-se os pântanos.

«O desbravamento das terras virgens, “*kutlhava lisindri*” [Ro.], “*kukhaca*” [Dz.], no mato ainda incompletamente inculto ou deixado por largo tempo sem cultura, é trabalho verdadeiramente muito árduo! De madrugada, a mulher começa por cortar as árvores pequenas, com a sua, machada (“*kawula*”); se os troncos são demasiado grossas, deita-lhes fogo e deixa-os arder até que caíam. Os indígenas não fazem nenhuma ideia do valor das árvores, a não ser das que dão frutos comestíveis, e destroem florestas inteiras sem remorso. Não poupam senão o “*nkanyi*”, o “*mphimbi*”, o “*nkuhlu*”, etc., e por vezes também a mimosa guarda-sol, “*gowana*” (*Albizzia fastigiata*) que dá sombra favorável ao crescimento do milho. Em seguida, a mulher lavra o solo com a sua enxada e amontoa as ervas más e os arbustos que previamente arrancou e seca-os, antes de os queimar. É um longo trabalho que reclama muita paciência. O velho adágio é verdadeiro: “*Ungavone vivi ukundzirimile!*” - Não percas tempo a olhar os montes de ervas más, imaginando que o teu trabalho acabou

«Este trabalho prossegue durante os meses de Agosto, Setembro, e Outubro.

«A cultura dos pântanos (“*trhovo*”) faz-se também nesta época. Se a mulher desbravou já, na colina, bastante terreno, durante os anos precedentes, consagrará estes três meses da primavera a lavrar as terras baixas e húmidas que cercam as lagoas, entre as dunas. A estes campos no meio dos pântanos chama-se xirhamba ou machamba. São muito diferentes dos das colinas, chamados “*masimu*”.

«Eis uma descrição do que vinade pressão de Rikatla:

«A meio do fundo, encontra-se um pântano, cheio

⁶ “*Nsimu*” dá no plural “*masimu*”. É uma das raras exceções que se encontram na gramática xitsonga.

de longos papiros (“*vungu*”), delgadas tivas (“*papaia*”) ou caniço (“*lihlanga*”). Cortam-se e arrancam-se todas estas plantas, depois abrem-se pequenos canais em que a água se reúne. Os caules e as raízes são empilhados até à altura de um metro, em montes chamados “*svivivi*”, mas não são queimados. Deixam-se decompor e plantam-se sementes da abóbora “*xilutana*” sobre o montículo, suficientemente alto para que não apodreçam na água.

«O solo é uma espécie de limo negro muito húmido, favorável à cultura do arroz. Plantam-se as sementes num espaço de alguns pés quadrados, um “*xingubza*”, e, quando os grãos germinam, transplantam-se para as imediações. Parece que a gente de Macaneta, que faz grandes arrozais, conhece este modo de transplantação do arroz desde longos tempos.

«Nos lugares um pouco menos húmidos planta-se o milho, que amadurece um mês mais cedo que o milho plantado nas colinas. A desgraça é que os pântanos de papiros estão cheios de passarinhos chamados “*nka-pa*”, que arrancam as folhas pequenas do milho, mal ei aparecem, e comem o grão, já meio podre, de que elas saem. Por is as mulheres e as crianças devem, durante estes meses, afugem estes pássaros dos pântanos, como terão de afugentar, mais tarde, fardais das colinas.

«Nostaludes que bordam os canais, plantam-se batatas-doces, não o tubérculo mas sim longas estacas que darão fruto muito antes das que se plantam nas colinas. Nas baixas donde a água desapareceu completamente, planta-se também mandioca e a sua cultura parece dar-se muito bem nesta região. Em princípios de Novembro, as abóboras dos “*svivivi*” estão em pleno desenvolvimento e as suas folhas fornecem à dona do campo um bom legume, até que os primeiros frutos amadureçam e lhe proporcionem alimento mais substancial ainda.

«Quando as chuvas começam, às vezes logo em Setembro, geralmente mais tarde, é a ocasião propícia para as sementeiras. Todos se deitam, então, à tarefa que lhes cumpre, pois, se bem que os campos lavrados pela mãe são os maiores, cada membro da lavrou o seu próprio bocado de terra: o marido tem o seu “*mpaxu*”, cada rapariga tem o seu canto de terreno.

«Os indígenas pensam que o proprietário dum campo deve semear nele todos os cereais e os principais legumes – salvo as ervilhas, por causa do tabu a tal respeito. Na margem do campo, plantam-se em linha, batatas-doces e mandioca. A intervalos regulares, alternando com mexoeira e sorgo, semeiam-se grãos de milho; nos intervalos, planta-se amendoim e feijão. Para semear o milho, a mulher procede assim: avança a pequenos passos, cava e tira de cada vez uma pá de terra bem remexida; semeia na cova três ou quatro grãos de milho, que tapa com cuidado. O trabalho faz-se depressa, para aproveitar das chuvas recentes. Semeiam-se primeiro os “*lisindre*”, depois os velhos campos deixados em descanso (“*pula*”). Nestes, a colheita não será, provavelmente, tão abundante como a que se obtêm num solo virgem. Os mesmos campos podem ser aproveitados três ou quatro anos seguidos, antes que se esgotem.

«Os indígenas não sabem o que é estrumar o terreno. Quando muito, aproveitam do estrume que se acumulou nos velhos currais de bois, já não utilizados, para aí plantarem algumas abóboras ou tabaco. Muitas vezes recorre-se a um “*drimo*” para lavar rapidamente um terreno em baldio. A dona dum campo, compreendendo que só muito dificilmente poderia lavar sozinha os baldios muito extensos, convida todos os seus vizinhos para um “*drimo*”, isto é, uma espécie de lavra em comum, tendo previamente o cuidado de preparar grande número de potes de cerveja. Os vizinhos aceitarão, com certeza, o convite, pois mais tarde terão, sem dúvida, de pedir idêntico auxílio. Chegam pela manhã, deitam-se à tarefa com energia, gritando e cantando constantemente. Há cantos especiais para o “*drimo*”, em especial entre os Suthu. Vale a pena ver essa meia centena de corpos negros que

trabalham vigorosamente, fazendo voar a areia e manejando com maravilhosa rapidez as enxadas! Que excitação, que árduo trabalho, cada um incitando o vizinho a que se esforce mais, todos com pressa de terminarem a tarefa! Sabem que lá dentro da palhota dez grandes bilhas de cerveja, preparada com apurados cuidados, os esperam, e sabem que passarão um belo pedaço de tempo, ao meio-dia, quando o calor se torne insuportável e o trabalho acabe...

«O milho cresce e, com ele, crescem as ervas más. Após as lavras, vêm as sachas, trabalho que se prolongará pelos meses de Novembro, Dezembro e Janeiro. As culturas de milho são sachadas duas ou três vezes. A primeira sacha chama-se *ncucwa* e faz-se quando os caules do milho atingem cerca de trinta centímetros. A segunda chama-se "*kuhlakula*". Por esta altura, já o amendoim e o feijão cresceram e esta sacha deve beneficiá-los também.

«Em Janeiro, vem o "*nwevu*", a estação em que amadurecem as primeiras espigas de milho. É a época, também, em que os milharais podem ser infestados por uma espécie de coleóptero chamado "*nunu*". Falarei dele mais tarde, quando tratar das superstições da tribo.

«Pela mesma época, as plantas de sorgo e de me-xoeira atingem o seu tamanho definitivo. Os grãos formam-se no alto. Os pardais, "*masowa*", verdelhões e outros pássaros instalam-se nos campos e saqueiam-nos. Então as mulheres e as crianças vão acampar, de manhã à noite, nas plantações, e passam três grandes meses a berrar, a gritar, a fazer um barulho infernal com latas e outros objectos, para afugentarem as aves larápias. É o que se chama "*kuswaya tinyanyana*". Os bandos da pardalada voam pressurosos para as acácias e mimosas das imediações e daí precipitam-se sobre o campo da vizinha. Esta, que está também vigilante, escorraça-os, por seu turno, com uma algazarra espantosa — e é um duelo de pessoas e pássaros que dura semanas. Mas os que pilham mais, não são esses que se julga... A mãe e os seus pequenos, para melhor defenderem o seu sorgo contra a

hoste alada, fazem que o pai lhes construa uma pequena palhota, “*ntronga*”, bem ao meio do campo, e vivem nela até que os cereais tenham sazonado e possam ser colhidos. Pobres espigas! Faltam-lhes tantos grãos!... Aqueles velhacos dos pássaros cobraram mais que a dízima...

«Durante estes meses de «caça aos pássaros», é impossível arrancar os guardadores às suas plantações. Os pequenos serviçais domésticos desertam; as cristãs deixam de aparecer à catequese e julgo que os maridos encontram muitas vezes, em casa, a panela vazia...

«No pântano de Libombo, vi lavradores afugentarem os pássaros de maneira original. Tinham estendido ao longo do campo, num comprimento de, pelo menos, trinta metros, uma corda suspensa, aqui e além, por varas. Enfiadas nela, havia conchas gigantes (*Achatina lamarkiana*), caracóis da grossura dum punho. Quando os vigias ouviam o piar da passarada no outro extremo do campo, em vez de se levantarem e correrem soltando grandes gritos, para os afastarem para longe, puxavam a corda. As conchas agitavam-se, chocam umas contra as outras, e esse movimento e esse barulho assustam a passarada que vai debicar o milho de gente menos previdente. Notei, também, espantalhos dispostos por aqui e por ali, com o mesmo fim.

«O amor pelas suas plantações não impede, todavia, os lavradores de fazerem honras ao “*vukanyi*”, que se bebe desde meados Janeiro a fins de Fevereiro. De resto, é sobretudo depois do “*vuka*” que se deve defender o sorgo do bico dos malditas pássaros!

«O ano agrícola termina com a colheita. Partem-se (“*trhovela*”) espigas de milho que se deixaram secar nos caules. São empilhados com cuidado em cestos cónicos, com apoio de todos os lados, de modo a encherem-se o mais possível. A preciosa carga é imediatamente deposta no celeiro. Depois, colhem-se (“*khaya*”) os feijões, que só amadurecem em Maio, ou seja depois de todos os outros produtos agrícolas, numa quadra que se chama «o tempo do feijão», “*nkama wa timbaweni*”. Os amendoins desenterram-se esgaravatando o solo em volta e arrancando

a planta inteira. Nada mais curioso que ver todos os pedúnculos sair da terra, trazendo na extremidade o fruto.

2.1.3. Celeiros antigos dos Tsongas segundo Junod

Depois das colheitas, «Os homens constroem secadores (*“trhala”*), no meio dos campos. Sobre quatro varas, estende-se uma esteira de canas o madeira de palmeira, sobre a qual se espalham ao sol (*“yaneka”*) o amendoins, os feijões e as ervilhas ainda verdes, deixando-os aí até que fiquem bem secos

«Vem, depois, a operação de debulha, que consiste na separação dos grãos das espigas (*“kuhula”*). Debulham-se assim o sorgo e a mexoeira mas não o milho, cujas espigas se guardam inteiras nos celeiros. A *“kuhula”* faz-se numa eira especialmente preparada no meio do campo. Previamente, endureceu-se o solo com caroços de *nkanyi*; depois, cobriu-se com argila. Trazem-se os caules de sorgo e mexoeira e batem-se as espigas com pequenas varas. Pode-se, também, cortar as espigas, depois metê-las num pilão e batê-las levemente, de maneira a fazer sair os grãos, os melhores dos quais são conservados para semente. Acabada a malhada, juntam-se os grãos (*wolela* ou *hlakula*) num cesto chamado *“lihlelo”* e joeiram-se (*“heherha”*). O milho e o sorgo guardam-se num grande cesto chamado *“ngula”*.⁷

⁷ É tabu confeccionar um *ngula* antes da colheita, tal como preparar um *nthe* antes do nascimento dum bebé. Antes da colheita, a mexoeira é, ainda, *“nhimba”*, isto é, uma criança que ainda não nasceu. Quem é que sabe se o granizo ou os gafanhotos não a destruirão? Espere-se, pois, o fim da colheita: então é que se sabe o tamanho que o cesto deve ter.

«Para o milho, constroem-se verdadeiros celeiros (“*xitlhanta*”), pequenas palhotas de caniço sobre estacaria e de tecto removível. Todo o “*xitlhanta*” pertence ao marido, embora quase toda a lavra e sacha tenham sido feitas pela mulher. No Transval, guardam-se os feijões, ervilhas e amendoim no “*dula*”, coberto exteriormente com uma camada de argila, ou em pequenos celeiros suspensos nos ramos das árvores (“*mfunge*”). Se a colheita foi boa, todos os celeiros ficam a abarrotar e o tempo ditoso do inverno começa, tempo em que se bebe cerveja, se goza a “*vunanga*”, se fazem visitas, etc.»



Fig 1 e 2

Da esquerda: Celeiros de Sikosi (em Rikatla), e à direita, celeiros na aldeia de Xiluvana (Henri Junod, edição de 1996, pp. 31 e 32.

2.1.4, Materiais utilizados para a construção dos celeiros

Os celeiros tsonga, como recipientes de produtos são construídos das mais variadas maneiras, da mais simples à mais complicada, utilizando-se, particularmente, os seguintes materiais:

- “psiphandze”: estacas grossas para pilares.
- “madjiro” e “munaneko”: estacas médias.
- “tibalelo” e “magonwonwo”: paus finos, varas
- “hlanga”: caniço.
- “gwany”: fibras de uma árvore conhecida por tambeira (“tsondzo”)
- “kenha”: capim tecido
- “mintiyi”: fios, fibras vegetais

A maioria dos materiais é extraída de árvores muito resistentes. São elas a “xaiya”, “xenhe”, “ndziva”, “simbiri”, etc. Não são resistentes apenas pela sua consistência, também o são em relação destruidora dos insectos e à humidade quando as estacas são espetadas na terra.

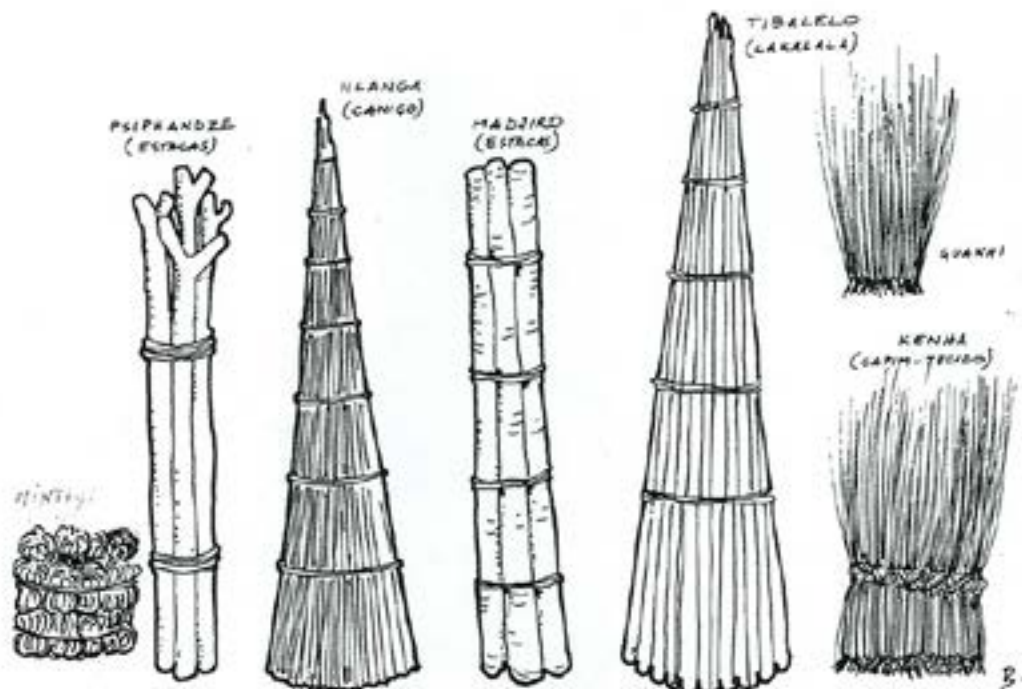


Fig.3

2.1.5. Espigueiros, silos e celeiros

2.1.5.1. Espigueiros

2.1.5.1.1. XITHLATA

É um estrado de exposição (secador). Com paus finos, faz-se uma esteira de 5 metros de comprimento e 3 de largura, variando estas medidas para mais ou para menos, segundo a quantidade de produtos agrícolas a expor e a conservar. Esta esteira é estendida sobre estacas a um altura que também varia de 1 e 2 metros. O conjunto está assente em estacas. O “*xithlata*” é apenas uma base, não tem paredes laterais nem tecto. Este tipo de “espigueiro” serve para secar e, também para arrumar os produtos, no exterior.

As espigas de milho são arrumadas no “*xithlata*”, numa ordem tal que formam uma pirâmide truncada, no topo da qual se põe capim ficando o resto das espigas, expostas ao ar livre.

Geralmente, este tipo de “espigueiro” é utilizado apenas para as espigas de milho. Mas serve também para secar mandioca, amendoim e feijão jugo, produtos que posteriormente são metidos nos celeiros médios onde são conservados.

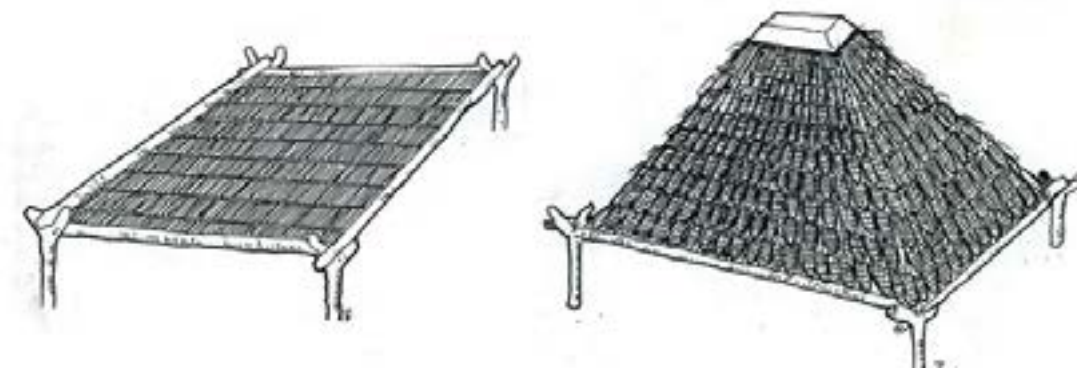


Fig.4 e 5

O “*xithlata*” do tanto do exterior como do interior é um anexo ao celeiro de grande porte, ficando por vezes debaixo deste.



Fig.6

2.1.5.1.2. MUTHANGALA

É dos mais antigos e também o mais simples dos espigueiros de exterior. É constituído apenas por um pau com uma espécie de gancho (“xiwove”) numa das extremidades, pelo qual é suspenso ao ramo de uma árvore.

Destina-se à secagem e conservação das espigas de milho das quais, aquando da colheita, se mantêm uma parte do caule. A operação de fixação das espigas ao suporte é feita cuidadosamente, fixando as espigas pelo caule ao gancho que se suspenderá na árvore, como mostra a figura 5. As espigas ficam expostas, formando uma espécie de grande cacho.

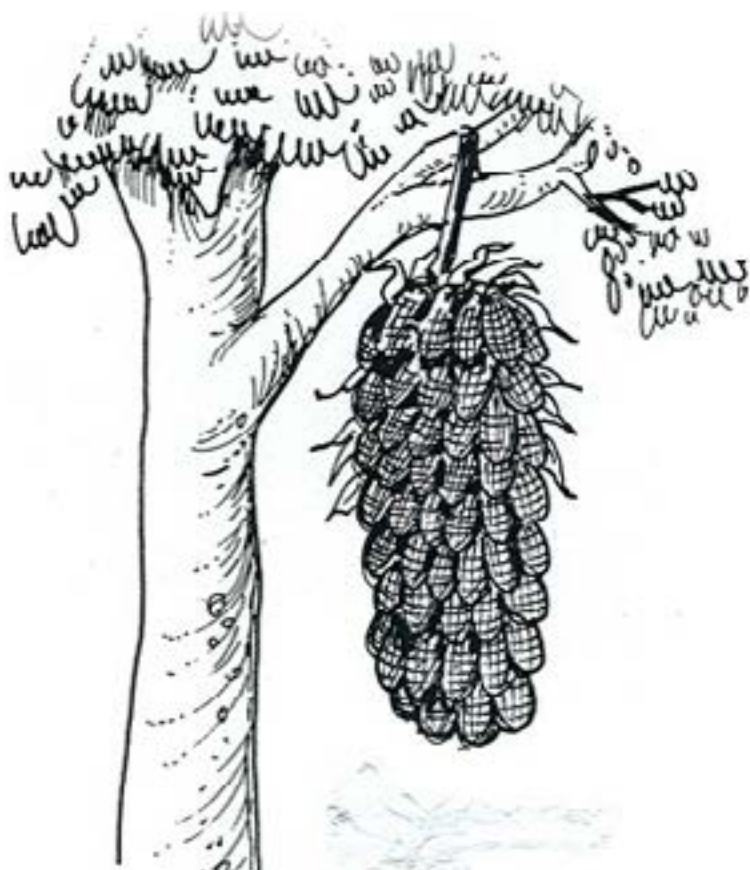


Fig.7

2.1.5.2. Silos

2.1.5.2.1. GOMBA ou NGULA

É considerado o mais antigo dos silos. A sua construção exige uma grande técnica, com a utilização da casca da tambeira para a sua base, paredes laterais e tampas. A sua forma cilíndrica dá-lhe a semelhança de um tambor muito grande, com dimensões que variam entre 1,5 e 2 metros de diâmetro.

Na parte superior existe um pequeno orifício por onde se introduzem os produtos a conservar, geralmente a mapira e amexoeira. O “gomba” é uma beleza e técnicas admiráveis.

Dado que a produção de mapira está a diminuir nas regiões tsonga do subgrupo central, rareia, também, este tipo de silo e, os raros exemplares que ainda existem são utilizados para a conservação de amendoim e de feijão jugo.



Fig.8

2.1.5.2.2. FUNGUE

É um silo suspenso, de forma cónica, construído com paus finos e palha, todo fechado. A entrada ou saída dos produtos faz-se através de um orifício aberto na ocasião. É utilizado para conservar emente de feijão “*nhemba*” para a sementeira. Fica suspenso numa árvore, por uma corda, como mostra a figura 7.

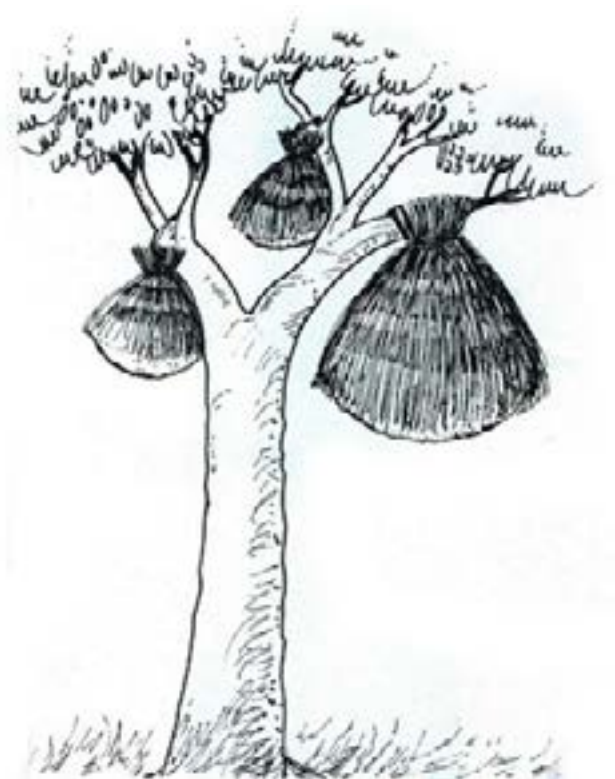


Fig.9

2.1.5.3. Celeiros propriamente ditos

2.1.5.3.1. XIHLANGALA

Este celeiro é geralmente construído com estacas de grossura média. É nelas que assentam um estrado, de paus finos ou de caniço. Em cima desse estrado que serve de base, ergue-se uma armação em redondo do mesmo tipo de fabrico do estrado mas mais flexível (uma espécie de esteira grosseira) que serve de parede. O “*xihlangala*” é todo fechado. Na parte superior tem uma cobertura cónica, que serve de tecto e é móvel, facilitando, assim, a entrada e saída dos cereais.

O estrado da base fica assente sobre estacas a 30 ou 50 centímetros do solo. A vantagem desta suspensão é para evitar o contacto directo com o solo pois isso prejudicaria os produtos, particularmente por causa da humidade nos dias chuvosos. É um celeiro médio, exterior, destinado exclusivamente ao armazenamento de feijão “*nhemba*” para o consumo normal. Pode ser maticado. Da mesma maneira são construídos os celeiros interiores, embora com algumas particularidades, como não possuírem cobertura por se encontrarem no interior da casa. Estes do interior são maticados e servem para guardar amendoim e feijão jugo.



Fig.10

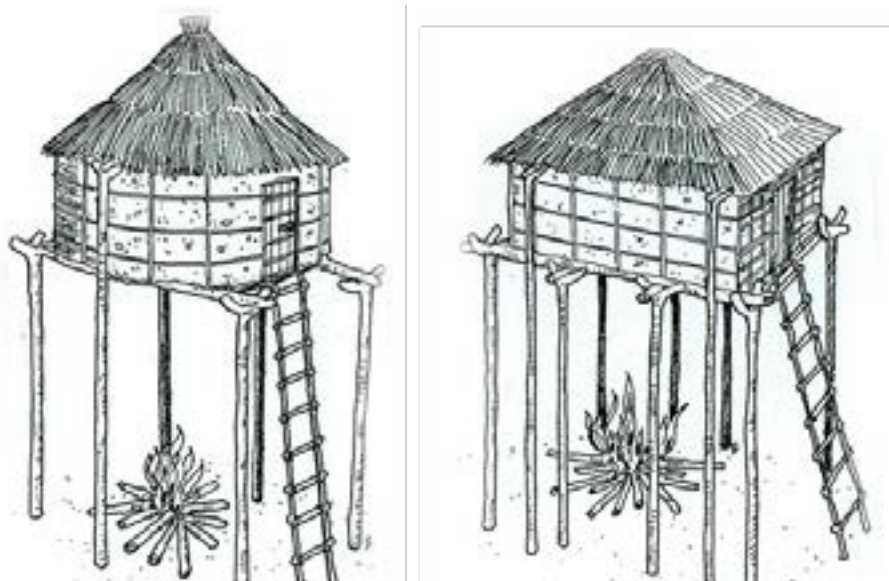


Fig.11 e 12

2.1.5.3.2. THSALA

É um celeiro de grande porte. Na sua construção utilizam-se todos os materiais atrás mencionados.

Sobre um estrado de paus assenta um cilindro também de paus finos, artística e tecnicamente bem entrelaçado, no qual se abre um postigo. Todo este sistema é suspenso em pilares, nos quais, a uma altura que varia entre 3 a 4 metros, assentam estacas para sustentar o conjunto formado pelo estrado da base, pelo cilindro das paredes e pelo cone da cobertura. Possui uma escada rudimentar que facilita a subida e a descida no acto da utilização do celeiro. Este, que seja interior, que seja exterior, apresenta duas formas: cilíndricas como tecto cónico, ou cúbica com tecto piramidal, sendo, em ambos os casos, o tecto revestido de palha

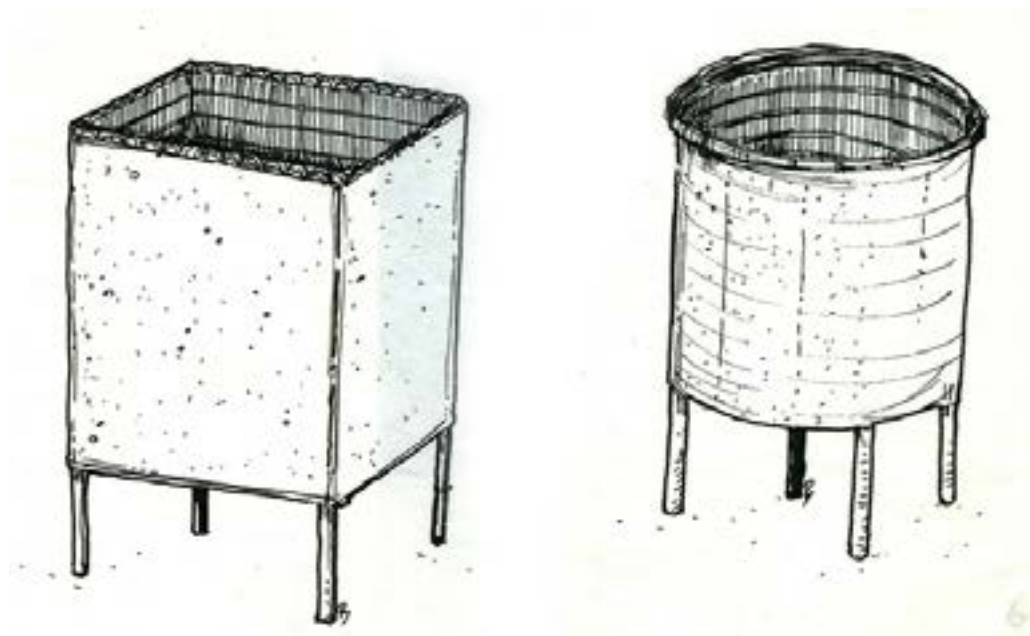


Fig.13 e 14

2.1.6. Considerações Finais

Os meses de Janeiro, Fevereiro e Março são a época em que a família, podendo já prever e medido o volume dos produtos agrícolas a colher, começa a pensar no tipo de celeiro a construir. Assim, cada família preocupa-se em contactar homens entendidos nestas construções. Os mestres recebem a despectiva compensação segundo o volume do trabalho. Por exemplo, se a compensação for em aguardente, as quantidades variam entre 5 e 20 litros; se for em produtos agrícolas, (milho, feijão-*nhemba*, amendoim...) são tantas peneiras quanto o trabalho exige, conforme o combinado. A roupa e os animais de pequeno porte (galinhas, cabritos...) também podem servir para pagar o trabalho do artesão.

Todo o trabalho de construção de celeiros exige uma certa técnica e não é feito por qualquer pessoa, é reservado, apenas, a artesãos com muita experiência nesta arte, mas que podem ser auxiliados por pessoas sem experiência. As mulheres não participam nas construções, só ajudam no transporte de materiais provenientes da floresta.

Durante os trabalhos de construção dos celeiros, os construtores são alimentados pelas famílias que os convidaram a realizar o trabalho.

Não existe nenhuma cerimónia tradicional reservada à inauguração ou utilização dos celeiros.

Todos os celeiros de grande porte, tanto os do interior como os do exterior, são utilizados para o armazenamento das espigas de milho; estas são arrumadas numa ordem admirável, ocupando todo o espaço interior, inclusive, o tecto. Nesta operação, as espigas das campanhas mais antigas (dois ou mais anos) são igualmente colocadas em espaço próprio.

Fazem-se fogueiras por baixo dos celeiros de grande porte para permitir a melhor conservação das espigas, pois o fumo não só impede a acção dos insectos como também os elimina.

Numa família com poucos membros é suficiente um celeiro de grande porte para satisfazer as necessidades do lar no concernente à conservação dos produtos agrícolas. Mas num lar cujos membros excedem os cinco indivíduos (caso de um lar polígamo) há toda a necessidade de aumentar o número de celeiros, para dois ou mesmo para quatro. Todos estão sob o controle do chefe da família ("*munumuzani*"), coadjuvado pela primeira esposa ("*kossikazi*"). É de salientar que a administração de um dos celeiros pertence exclusivamente ao chefe da família.

Em relação aos celeiros médios podem existir tantos quantos sejam necessários. Se as colheitas forem boas cada unidade conjugal possuirá vários celeiros para armazenar os seus produtos. O celeiro exterior de exposição é utilizado quando os grandes celeiros já não comportam mais espigas de milho.

Referências

Nataniel Aurélio Muchanga (Curso de Psicologia/Pedagogia, 1987/1988). Entrevistas e consultas sobre a ortografia dos termos, em xichagana, aos senhores Mário Manhique, Pedro Isac Mussuei e Media Jossefa Maquelle, todos da província de Gaza, distrito de Chibuto. Joaquim Nhangala (ISP Beira. Originário de Marracuene).

Junod, H. 1944 + Edição de 1996 do AHM, pp. 26-32.

Rita-Ferreira, 1958, pág.27.

Capítulo 3 - INHAMBANE E REGIÕES NORTENHAS DE GAZA

3.0. A província de Inhambane

A província de Inhambane está limitada a norte pelas províncias de Sofala e de Manica, a leste e sudeste pelo Oceano Índico e a sul e oeste pela província de Gaza. Em 2007, o Censo indicou uma população de 1 271 818 residentes. Na província coabitam 4 idiomas de raiz bantu: O *gitonga*, o *cicopi*, o *xitsua* e o *cindau (xindau)*, este na região setentrional. O *gitonga* é falado essencialmente nas regiões circunvizinhas da baía de Inhambane, nos distritos de Inhambane, Morrumbene, Homoine e Inharrime, perfazendo 5 variantes. Uma variante do *cicopi* é falada em Inharrime, outra em Chidenguele, Nhamavila e parte de Chongoene, outra em Mavila, Quissico, Guilundo e mesmo Jangamo, uma outra de Mavila a Madendere, uma outra junto do lago Quissico e parte de Chidenguele, e uma outra em Homoine, Panda, Manjacaze e Chibuto. Uma variante do *xitsua* é falada em Vilanculos, outra, em Inharrime, outra em Mambone e outra em Morrumbene e Homoine. Em Massinga apresenta duas variantes fundamentais: o xidzivi na região mais oriental do distrito, e o xironga na parte central e ocidental. Os Bitongas ocupam toda a área do distrito de Inhambane, ao longo do litoral da Maxixe e do distrito de Morrumbene até à antiga chefatura Pateguana.

Os Bitongas eram tipicamente uma sociedade patrilinear, com primazia para o grupo paterno. Todos os parentes do lado paterno são chamados “*va-babe*” (pais), em contraponto aos do lado da mãe, “*va-kokwé*” (avós). A sua actividade económica dominante continua a ser a agricultura (“*ghulima*”) feita pela família. Cultivava-se sobretudo o milho grosso (“*civila*”), o amendoim (“*dzinume*”), a batata-doce (“*silungo*”), pequena quantidade de mandioca (“*minumbwa*”), de mapira (“*mavhila*”), de mexoeira (“*mahla*”) e de gergelim (“*dzicossane*”). Os Chopes ocupam uma área do litoral em Zavala e Inharrime, uma boa porção do distrito de Manjacaze, estendendo-se para pequenas áreas em Homoine, Jangano e Panda. Mas é no distrito de Zavala que se situa o seu centro histórico. Segundo Junod, o verbo “*ku-txopa*”, que significa “*atirar seta*”, é de origem “*xitsonga*” e terá sido aplicado pelos guerreiros “*tsongas*” incorporados nos regimentos “*vangunés*” aos “*Mu-Chope*”, plural: “*Va-Chope*”. Mas antes deste epónimo seria usado “*Valengue*” para designar pelo menos parte deles.

Os Vátua de Panda cultivam milho (“*zifaki*”), arroz (“*maroxwa*”), mexoeira (“*mahuva*”), mapira (“*mahila*”), mandioca (“*mitsumbula*”), batata-doce (“*mihambo*”), feijão (“*tinhawa*”), gergelim (“*tikoxane*”), amendoim (“*ti-manga*”), coco (“*makhokho*”), caju (“*tikanjo*”), mafura (“*wukuhlo*”). Também criam gado, e fazem pescaria. A casa da cozinha tem habitualmente um celeiro por debaixo da cobertura, chamado “*xiturukwa*”.

A agricultura em Inhambane é tida como a base da sobrevivência da população. Nem sempre foi praticada como é actualmente. Ter-se-á iniciado no território com a chegada de cultivadores de falares bantu por volta do século III. Nessas épocas remotas os agricultores dedicavam-se ou cultivo de cereais africanos, usando o pau de escavar e a enxada de cabo curto; era uma produção para o sustento, e para as trocas. Na zona do litoral foram surgindo plantações de coqueiros.

Para o estudo das construções e métodos de armazenamento dos produtos cultivados tomámos como exemplo as dos agricultores de Massinga, Vilankulo,

Khumbana e Homoïne.

Referências

Almeida, A.A. (1959)

Cabral (1910)

Câmara, F. S. (S/d), AHM, SE, aIII, p.6, n.63/1 e 53/2)

Cardoso, E.C.M. (1957)

Cardoso, J. A. (1958)

Duarte, R.T. (1989)

Feliciano, J.F. (1989)

Fialho, J.F. (1987) [O mesmo que Feliciano].

Governo da Província de Inhambane (1978)

Junod, H. (1944 / 46, 1996)

Loforte, A. M. (1983)

Pires, J.U.S. S. (1912)

Polanah, L. (1988)

Rufino, A.S. (1989)

Taylor, M. (1983)

3.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores de Massinga

3.1.1. Situação e características geográficas

O actual distrito de Massinga nasceu da decisão 6/86 de 25 de Julho de 1986 da Assembleia da República ao criar o distrito de Funhalouro, cujo território integrava o anterior distrito de Massinga, na região central da Província de Inhambane.

O novo distrito é limitado a norte pelo distrito de Vilankulo, a oeste pelo distrito do Funhalouro, a sul pelo distrito de Morrumbene, a leste, pelo Oceano Índico.

Este distrito cobre agora uma área aproximada de 5.324 Km² (nalguns textos encontrámos 6.745 Km²), com uma população de 174.774 habitantes (1980). É um território de planícies e pequenas colinas, atravessado por cinco rios principais: rio das Pedras, rio Gizugo, rio Murri, rio Massinga e rio Chicomo.

O clima é chuvoso na região costeira, mas torna-se árido avançando para o interior com descida brusca de precipitação. As chuvas distribuem-se irregularmente entre Novembro e Março.

O distrito está administrativamente dividido em dois Postos Administrativos (P.A.) e cinco Localidades: P. A. de Massinga, com sede na Vila de Massinga, e P. A. de Chicomo, com sede em Chicomo.

A sede distrital é a Vila de Massinga. Para além destas são também de destacar as seguintes povoações: Rio das Pedras, Nhachengue, Malova, Manhenge, Unguana e Chicomo.

3.1.2. População. Características etnolinguísticas e demográficas

O fundo populacional de Massinga pertence ao grande grupo etnolinguístico Tsonga (Vide Capítulo 2), predominando os Hlengwe-Vátsua; mas também vivem ali pequenas comunidades Bitongas, Chopes e outras.

A língua dominante é o xitsua, com a variante “*xihlengwe*” no interior. No litoral, na Vila de Massinga e no sul do distrito fala-se respectivamente as seguintes variantes do “*gitonga*”: “*gikoga*”, “*ginyambe*” e “*girombe*”.

Tanto os Vátsua como os Bitongas são patrilineares e entregam o “*lobolo*” antes do casamento. Os noivos costumam residir junto da família paterna do homem, e os filhos pertencem à linhagem do pai. Nesta unidade residencial todos os tios paternos são “pais” e o mais velho substitui o avô na chefia familiar. Todas as esposas dos “pais” são “mães” e todos os filhos destes são “irmãos”. A poligamia é frequente e as coesposas vivem na mesma área residencial do marido; a primeira esposa, chamada “*kossikazi*”, é a responsável pela distribuição alimentar, vestuário, etc. Este conjunto de pessoas e respectivas habitações chama-se “*muthi*”. Para Junod, a família “*tsua*” seria o mesmo que uma povoação (“*muti*”) constituída pelos seguintes elementos: o chefe de família e os velhos que estão a seu cargo, as suas mulheres, os irmãos mais novos e as mulheres destes, os filhos casados e as filhas solteiras. No entanto, dentro desta família extensa existia o que se poderá chamar unidades conjugais formadas basicamente pelo marido, esposa e filhos.

Devido a uma autonomia praticamente inexistente, este tipo de família não tinha significação no contexto social, sobretudo no que se refere à condição da vida económica do grupo. Cada “*muti*” tem as suas machambas (“*hlalo*”: primeira lavra, “*sanga*”: outras lavras), os seus campos de pousio (“*fuse*”), o seu gado e respectivos currais, os seus celeiros, e o seu lugar de culto aos familiares defuntos. O chefe do “*muti*” é o homem mais velho, avô, pai ou irmão. A irmã do pai, a “*hahane*”, tem um poder muito grande junto das mulheres e das crianças do “*muti*”. Diferentes “*mamuti*” (plural de “*muti*”) estão relacionados entre si por laços de parentesco consanguíneo ou por aliança matrimonial. Neles vivem avós, pais, mães, cunhados”, etc. Esta terminologia classificatória do parentesco tem como função aumentar o tamanho do grupo de ajuda mútua e de promover efectivamente a solidariedade; existe entre todos uma rede de cooperação, de ajuda e de trocas, directas ou diferidas.

Um conjunto significativo de “*mamuti*” constitui uma área matrimonial, que é também uma área política. Antigamente o grande “*muti*” era uma povoação circular alargada, com 10 a 12 casas (segundo Junod) correspondente a 20 ou 30 membros. Mas hoje, com a desagregação do grande “*muti*”, o “*muti*” corresponde normalmente à unidade de habitação e produção de uma única família, geralmente poligâmica. Esta unidade, em princípio autossuficiente, localiza-se de preferência no território linhageiro do chefe do “*muti*” ou no território de outras linhagens patrilineares aliadas.

Nos primeiros anos de instalação, a sobrevivência de cada “*muti*” continua a depender da sua integração na rede das solidariedades e de entreajuda dos parentes agnáticos e aliados. As relações de dependência e de solidariedade que se estabelecem entre os grupos sociais domésticos persistem e marcam ainda a organização do habitat rural.

No interior de cada “*muti*” encontramos espaços específicos para os homens e para as mulheres, para os jovens e para os mais velhos. A superfície do “*muti*” é variável segundo a composição do agregado familiar, o número correlativo de casas e o número de árvores de fruta. Os limites são flexíveis e acompanham as necessidades de crescimento ou de diminuição do agregado. Nota-se, no entanto, em Massinga, a existência de um pequeno grupo de camponeses ricos, cujo rendimento principal já não provém da agricultura de subsistência em sequeiro.

Na família poligâmica, a primeira esposa é a mulher principal, não necessariamente na ordem afectiva, mas por imposição estrutural dos matrimónios plurais. A esposa cronologicamente mais antiga é a que detém vantagens sobre as outras; ela é a “*kossikazi*”, isto é, a “mulher-chefe”, e todas as esposas secundárias são tratadas como “*vasati vatsonguani*”, esposas mais novas ou pequenas. A categoria subalterna tem importância para regular os papéis de todas as esposas e dos seus filhos no foro doméstico, assegurando o principal lugar à primeira mulher, que até pode nem ser a mais velha das consortes.

Por outro lado, os filhos da mulher principal, mesmo que nascidos depois dos casamentos havidos com qualquer das esposas secundárias, são sempre considerados “mais velhos” ou “os primeiros” do grupo sibling. O mais velho deste é tratado como “*hosi*” (lê-se “*hossi*”), “chefe” ou “cabeça”, e não como um irmão comum. Os outros devem-lhe respeito e obediência; ele pode admoestá-los e, na ausência do pai, assume o seu papel em caso de um conselho de família ou de a ordem familiar

requerer a representação paterna. Daí, pois, a razão pela qual a primeira mulher assume o lugar de mulher principal em consequência do que acabamos de examinar.

As mulheres-segundas nunca são admitidas sem o consentimento da primeira. As exigências da economia familiar podem induzir, muitas vezes, a primeira mulher a convencer o marido a “lobolar” outra; ela mesma pode fazer o papel de “*nhatsume*”, medianeira, procurando quem poderá ajustar-se melhor no lar do marido.

3.1.3. Actividades produtivas

3.1.3.1. Caracterização geral do distrito

Sob o ponto de vista económico o distrito de Massinga é caracterizado por ser fundamentalmente agrícola (91% da população activa); possui pecuária em pequeníssima escala (a região litoral e o interior são afectados pela mosca tsé-tsé) e algum comércio.

Mas outra grande característica económica de Massinga é ter sido uma região de reserva de mão-de-obra migrante para a África do Sul (AS) e para a capital moçambicana. Os homens tinham o hábito de emigrar para as minas da África do Sul ou para as cidades com o objectivo de adquirir instrumentos e bens de consumo para a família e de ganhar dinheiro e obter bens para o “lobolo” de modo a constituir família. O trabalho migratório marcou profundamente as comunidades rurais de Massinga. Actualmente tornou-se mais difícil emigrar, e não existem dados disponíveis sobre os trabalhadores migrantes de Massinga.

3.1.3.2. A agricultura familiar. Culturas de subsistência e de rendimento.

Na agricultura feita em sequeiro é a mulher quem cuida da machamba e executa todos os trabalhos. O homem participa mais activamente na agricultura feita nos machongos.

A principal cultura de subsistência da população de Massinga é o milho (comum: “*swipfaki*”, e o amarelo (“*mucambe*”), seguindo-se-lhe o amendoim (“timanga” ou “*dzinume*” em “*gitonga*”) e os feijões (jugo: “*ticochane*”, mungo: “*tichumba*”, “*nhemba*”: “*tinhawa*”). Como culturas de menor importância, mas que complementam o regime alimentar são de registar a batata-doce (“*mihambo*”), a mandioca (“*mifirinya*”, termo genérico), e a abóbora (“*mariwa*”). A mapira (“*mahila*”) e a mexoeira (“*mahuba*”) são culturas secundárias cultivadas nas regiões do interior onde as chuvas são mais escassas.

O amendoim e o feijão são dois produtos fundamentais no regime alimentar da região. Para além do amendoim, são utilizados como oleaginosas a mafurra (“*kuhlo*”), o coco (“*khokho*”) e a chamada castanha de Inhambane (“*cungo*”) que é a amêndoa do fruto.

As principais culturas de rendimento da agricultura familiar são o “caju”, o “coco”, a “mafurra”, os “citrinos” e a “mandioca” que é vendida em cru, seca ou transformada em tapioca.

O “milho” é semeado em associação com o “amendoim” e o “feijão”. A sementeira começa no início da época das chuvas (Outubro, Novembro) e prolonga-se até Janeiro. O milho amarelo semeia-se na época fria, nas regiões de maior humidade dos solos, geralmente no litoral.

O “amendoim” é semeado em covachos sem se atender a qualquer compasso entre a “mandioca” e o “milho”; esta planta é cultivada em todos os solos na faixa arenosa costeira. Há duas espécies de amendoim: a de porte ereto e ciclo vegetativo curto, designada “*bobiane*”, e a de porte prostrado e de ciclo vegetativo mais longo, “*dzinume*”.

A “mandioca” é cultivada geralmente em associação

com outros produtos, nomeadamente o milho, o amendoim e os feijões. As estacas são plantadas durante todo o ano, mas há duas épocas em que é mais intensa a sua plantação: a época fria e o início da época das chuvas. O ciclo vegetativo das várias espécies de mandioca cultivadas em Massinga varia entre os 17 e 20 meses; os camponeses locais cultivam-nas em qualquer tipo de solos. Conhecem se variedades da planta: “*tomo-tomo*”, muito amarga e muito branca, “*nhangongori*”, muito amarga, “*navalatani*” amarga ou doce segundo os terrenos de cultivo, “*xisinhari*”, saborosa, branca e de casca clara, “*ximanguani*” e “*munhasa*”, muito saborosa. Existem outros nomes derivados destes.

Nos nossos dias cultiva-se muito pouco algodão em Massinga; mas na época colonial houve uma certa produção algodoeira.

A agricultura tradicional de autossubsistência feita em terras de sequeiro tende, pelas suas características, ao esgotamento do solo, com sérias consequências erosivas dos terrenos, erosão também provocada pela destruição sistemática da cobertura vegetal.

3.1.3.3. Sistemas tradicionais de cooperação, ajuda-mútua e de crédito.

Para além da troca de produtos é também costume em Massinga a troca de serviços. Uma família ou grupo de famílias presta serviços a outra a título de apoio, e mais tarde esta retribui àquelas os serviços prestados. Esta troca é habitualmente diferida, isto é, não se processa logo após o serviço recebido, pode passar-se mais de um ano sem que seja retribuído.

As trocas de serviços não obedecem a nenhuma lei escrita, mas sim ao costume, à moral individual e colectiva. Uma pessoa não recusa serviço a outra, pois não se pode bastar a si própria e por isso também precisará de ajuda.

Os principais serviços prestados entre os Vátswa estão relacionados com a agricultura e com a construção de casas, celeiros e currais. Nas actividades agrícolas as mulheres de um grupo de famílias trabalham sucessivamente nas machambas de cada uma delas, de modo rotativo; esta prática é designada por *“tsima”*.

Durante as colheitas, os produtores costumam fazer *“tsima”*, isto é, recrutam trabalho dos vizinhos em troca de géneros alimentícios não produzidos localmente, como: açúcar, sal, pão, ou bebidas alcoólicas; mas às vezes é num sistema de troca mútua de serviços, *“ajudar para ser ajudado”*.

Na construção de casas sucede a mesma coisa, e, em ambos os casos, o trabalho acaba com uma festa.

Este tipo de trocas funciona segundo um princípio de reciprocidade e é um mecanismo de nivelamento, pois os bens e os serviços trocados são de valor estritamente equivalente. Chamam-se a estas jornadas *“kurimisana”*, que significa que o ajudado deverá juntar-se aos outros camponeses quando estes também precisarem da sua ajuda.

No trabalho cooperativo de carácter remunerado os jornaleiros são recompensados com bebida, peças de vestuário, produtos alimentares, sabão ou mesmo dinheiro.

Para além destas trocas relativas aos bens e serviços no domínio da agricultura e da construção, existem em Massinga prestações de serviços ou de bens para fins rituais ou de prestígio. No caso dos rituais encontramos as contribuições que se fazem para cerimónias matrimoniais, de culto aos antepassados, etc., as contribuições com fins prestigiosos fazem-se durante a festa familiar dita *“m’hamba”*, na qual participam familiares provenientes doutras regiões e vizinhos.

3.1.4. Espigueiros, silos e celeiros

Não existe no idioma xitswa um termo genérico para este tipo de construções. O que existe, como adiante veremos, são nomes específicos para cada tipo nessas categorias:

“tsala”, “xithata”, “xiturukwa”, “fungue” e “xilhangala”.

Os celeiros propriamente ditos são construções para guardar provisões, especificamente cereais e leguminosas, mas que servem também para guardar utensílios domésticos de uso corrente.

Podem apresentar-se de diversas formas e tamanho, e também de localização: no interior da casa ou no exterior.

Para estas construções são utilizados materiais locais que a natureza disponibiliza, sendo no distrito de Massingá folhas dos coqueiros, capim, caniço, paus, estacas, etc.

Antes de serem armazenados os produtos da colheita são espalhados para secar sobre esteiras directamente no solo, ou sobre estrados feitos de paus e caniço, na própria machamba ou no terreiro da residência. Na machamba são temporários, sobre eles empilham-se as plantas inteiras, cobrindo-se o monte com capim para as proteger das chuvas.

3.1.4.1. Espigueiros

3.1.4.1.1. XITLATA

O “*xitlata*” (plural “*switlata*”) é um simples estrado construído de caniço e varas amarradas com cordas (à maneira de uma esteira) colocado sobre estacas, na machamba ou no quintal, e que serve para secar milho, mandioca e outros produtos antes de armazená-los nos celeiros ou nos silos.

Em certas regiões de Gaza e de Inhambane, por debaixo do celeiro “*tshala*” (ver adiante) suspende-se igualmente um estrado “*mitshatshi*” rectangular nas transversais que suportam o celeiro. Este estrado fica mais próximo da lareira, por isso recebe mais calor. Em relação ao “*tsala*”, este “*xitlhata*” é menor e quadrangular; nele se deposita “amendoim”, “milho” e outros produtos para consumo imediato.



Fig.15, 16 e 17

133

Para o “amendoim, o estrado chama-se “*xitsunzulo*”, por vezes é feito na própria machamba e é temporário. Sobre ele empilham-se as plantas inteiras, cobrindo-se o monte com capim para o proteger das chuvas.

3.1.4.1.2. LIPAKU

Consiste numa armação de troncos horizontais sobre dois barrotes verticais construída no terreiro da residência onde se penduram espigas de milho ou feixes de mapira ou de mexoeira.

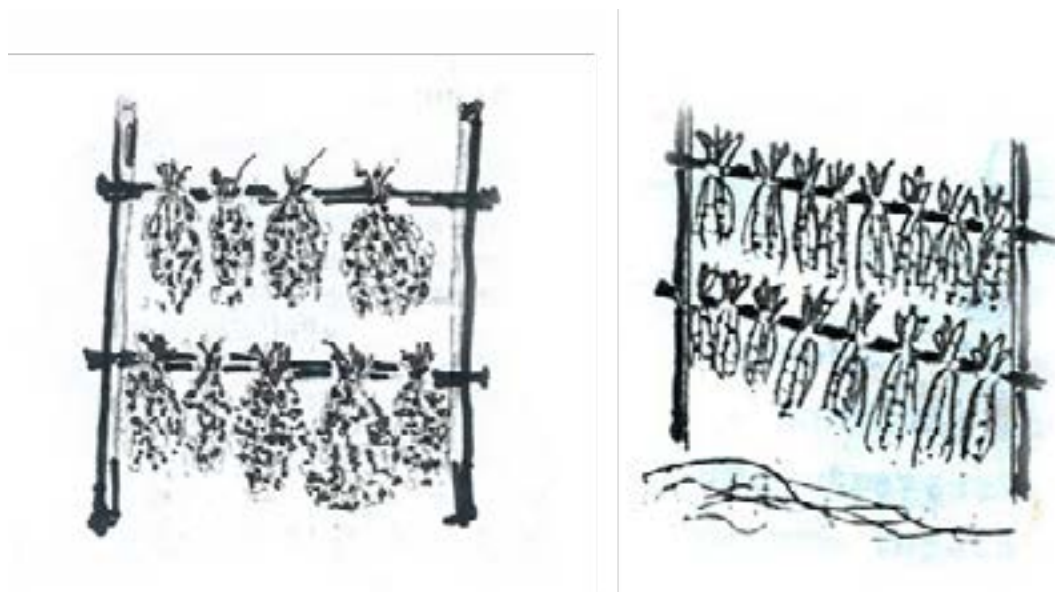


Fig.18 e 19

Espigueiro de mapira e Espigueiro de milho

3.1.4.2. Silos

3.1.4.2.1. FUNGUE

O “fungue” ou “fungui” (plural: “minfungui”) Tipo de silo construído com paus finos e flexíveis e canas de mapira secas e cordas, geralmente coberto de capim, e que se pendura numa árvore do quintal do “muti”, recordando um ninho de enorme tamanho, ou se coloca sobre um pequeno estrado construído sobre estacas. Serve exclusivamente para conservar diferentes tipos de feijão e amendoim com casca. Tem uma forma ovóide. Também pode ser colocado sobre um pequeno estrado no terreiro da residência. Trata-se, portanto, de um silo móvel. Na verdade, os mais simples consistem em embrulharem-se espigas com capim e amarrar tudo antes de pendurar o “ninho”.



Fig.20, 21 e 22

3.1.4.2.2. XITSUNGA

É muito semelhante ao “*fungue*” e tem a mesma função, sendo construído do mesmo modo. Mas a sua forma é que é elíptica. É igualmente colocado sobre um “*xitlata*”.



Fig.23

3.1.4.2.3. TSEMA

É um silo que é feito com fibras de folhas de palmeira tomando a forma de um pote. Serve para guardar semente de amendoim ou de feijão, e é mantido dentro de casa. A única pessoa que pode mexer nele é a mãe (das mães).



Fig.24 e 25

3.1.4.2.4. OUTROS recipientes que servem de silos

TISAKWA (Singular: “*sakua*”, para conservar milho e amendoim.

MITAMBURI (Singular: “*mutamburi*”), tambores para conservar milho e arroz

Para as sementes usam-se garrafas (“*mabotori*” singular: “*botori*”), garrafões de 20 litros (“*miphata*”, singular “*muphata*”, de 50 litros (*xibokotana*”, singular: “*zibokotana*”), cabaças (“*nihambu*”),

Nestes recipientes conservam-se sementes de amendoim, milho, feijão *nyemba* e arroz. Na entrada colocam-se depois rolhas feitas de capim para permitir a entrada do ar.



Fig.26

Estes silos são da responsabilidade do chefe da família, tendo acesso a eles a mulher principal da casa, a “*kon-sikasi*”.

3.1.4.3. Celeiros

3.1.4.3.1. TSHALA

É um celeiro que é construído dentro da casa ao mesmo tempo que esta, e para servir de celeiro e despensa. Depois de se construírem as paredes (“*khurisi*”) da casa, colocam-se travessas (“*minaneko*”) na parte superior, sobre as quais se constrói um estrado de varas finas tecidas de “*laca-laca*” e de cordas de “*tambeira*”, estrado que se ajusta às paredes da casa – espécie de teto falso, apenas com uma pequena abertura para possibilitar a entrada do armazenador e dos produtos, cedendo-se a esta abertura com auxílio de um pequeno escadote. A cobertura (“*denga*”) da casa quando é colocada torna-se por igual a cobertura do celeiro.

O “*tshala*” pode ser no entanto separado das paredes e construído sobre o local da lareira da casa da família (cozinha: “*xitanga*”), onde dorme a mulher principal, ou na palhota da cozinha (“*xitanga*”) autónoma onde dorme a avó da residência. Na altura da construção, coloca-se entre a parte superior e a cobertura um “*xitshatshi*” feito de bambu (“*musengelo*”, plural: “*misengelo*”).

Geralmente, este celeiro tem a forma de um cilindro construído sobre um estrado quadrangular, chamado “*xtlhata*”, que fica armado sobre fortes estacas. Os construtores separam as principais nervuras das folhas de um tipo de palmeira chamado “*minsundhu*”, e paus finos e maleáveis. Depois, tecem tudo no exterior da casa com fios vegetais de acordo com o diâmetro interno onde será colocado. Usam-se dois fios ao mesmo tempo para amarrar (tecer) as fibras: um vindo de baixo e outro ido de cima. Dentro da casa espetam-se estacas encostadas à parede para servirem de suporte às transversais onde será estendido o estrado. Este é metido enrolado dentro da casa e depois desenrolado sobre as transversais. Parece um teto falso olhando de baixo. A técnica de tecelagem do estrado visa diminuir os espaços entre as fibras para que os produtos não ensacados possam cair.

O “*tshala*” (plural: “*matshala*”) serve para armazenar espigas secas de milho (“*zifaki*”), amendoim (“*timanga*”) não debulhado antes de secar ou ensacado depois de seco, feijão (“*tinhawa*”) não descascado, mapira em espiga, mandioca seca (“*mifirinya*”), a castanha de caju, geralmente os produtos que precisam ser fumigados.

Por debaixo do “*xtlhata*” faz-se uma fogueira para que o fumo ataque os insectos e roedores.

A pessoa indicada para subir e tirar produtos do “*tshala*” é o filho “mais velho”.

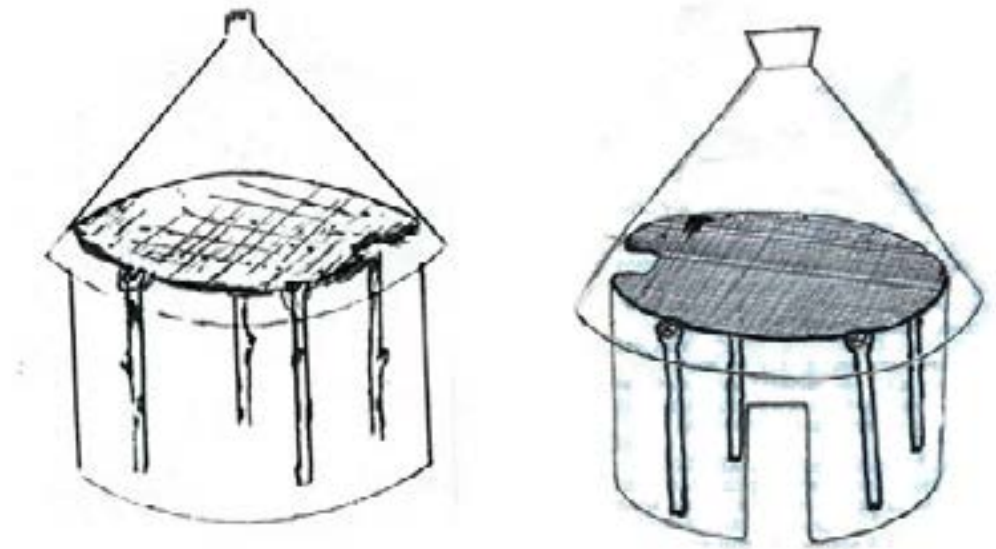


Fig.27 e 28

3.1.4.3.2. XITSHATSHI

É um celeiro do tipo “*tshala*” mas mais pequeno, com uma base de forma rectangular e que não chega a ocupar todo o cone do tecto da casa, o “*khurisi*”. Mas como o “*tshala*”, o “*xitshatshi*” serve para conservar a mapira e mexoeira em molhos de espigas e milho em maçaroca.

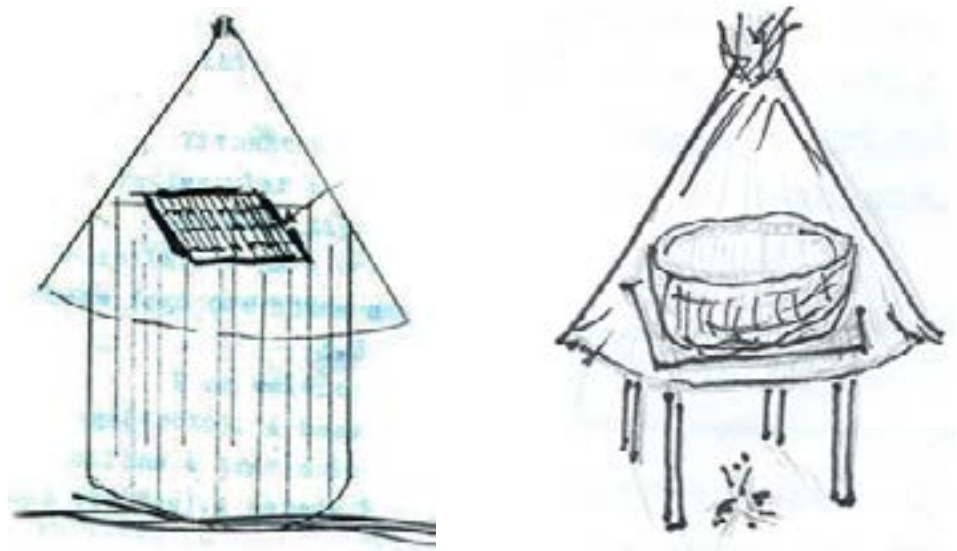


Fig.29 e 30

3.1.4.3.3. XILULU ou XIHLANGALA

Este celeiro (plural: “*swilulu*”), também conhecido por “*xihlangala*” (plural: “*swihlangala*”) ou ainda “*ngula*” (plural “*tingula*”) quando se situa dentro da casa para o amendoim, tem uma forma cilíndrica e uma cobertura cónica fabricada com “*laca-laca*” coberta de capim seco, sendo colocado em cima de um estrado (“*xitlhata*”) construído por sua vez sobre fortes estacas curtas de forquilhas e travessas. A parede (“*khurisi*”) do cilindro do “*xilulu*” é feita de paus finos verticais entre os quais se entrelaça “*titshiva*” ou “*tikweleti*” – plantas rastejantes –, ou “*tihambawu*” que é uma trepadeira, e bambu. A base (“*xinaneko*”) ou (“*tsaku*”) é feita com paus finos e caniço, à maneira de uma esteira, bem como “*khumbi*”. A base que constitui o “*khumbi*” é contornada por paus flexíveis (“*tibalelo*”) formando um cilindro que varia entre 1m e 3m de altura.

Este tipo de celeiro é construído no quintal afastado das casas para não pegar fogo, mas do lado do chefe da família (“*mulumuzani*”). É uma pequena palhota em cima de um estrado sobre paus muito curtos para permitir o arejamento dos produtos.

Apresenta-se sem portas nem janelas, utilizando-se a remoção do tecto (“*denga*”) cónico para tirar ou meter os produtos e para que não se molhem quando chove e se registam pequenas inundações no terreno.

É de notar que, quando há necessidade disso, isto é, quando a produção é maior, também se pode recorrer a silos e sacos.

Serve para a conservação de feijão nhemba com casca (“*tinyawa*”) ou (“*timbaweni*”), amendoim, mapira e me-xoeira em espiga, e por vezes milho (“*mavele*”).



Fig.31,32 e 33

3.1.4.3.4. XIGURUMBANA

O “*xigurumbana*” ou “*turukwa*” é muito semelhante ao “*xihlangala*” e quase tem as mesmas funções. A diferença está na altura em que este se encontra, podendo construir-se uma capoeira por baixo.



Fig.34

3.1.4.3.5. TURUKWA

O “*turukwa*” ou “*xiturukwa*” (plural: “*miturukwa*”) é um dos celeiros mais usados em Massinga; é uma espécie de palhota construída por cima de um estrado feito de paus (“*tisinya*”) sobre estacas com uma altura que pode variar entre 1,20 a 2 metros aproximadamente de forma a permitir que por baixo dele funcione uma cozinha. Este tipo de celeiro tem uma forma cilíndrica e a cobertura uma forma cónica e é feita de paus e capim (“*byanyi*”).

A semelhança do que acontece com os já referidos celeiros, também neste se pode guardar maçaroca seca, mexoeira, feijão e mapira. É sobretudo comum nas Localidades Lihonzwano e Chiromo.



Fotografia publicada no jornal Notícias (Maputo), 23/07/1996)

Fig.35 e 36

3.1.4.4. **Notas finais**

Em Massinga, entre as populações de língua xitswa, os espigueiros, silos e celeiros são idênticos aos dos Tson-gas centrais de Gaza e Maputo.

Referências

Simão Fenias Mussane (do Curso de Psicologia/Pedagogia, 1992/1993), Carlos Xavier Fafetine Nhanguatava (ISP, Beira), José Chandreque (ISP, Beira), Pedro Mecombe Júnior (ISP, Beira), João Franciscan Mucavete (ISP, Beira), Raul Manuel Massingue (ISP, Beira), Noé Paulino Muchave, e Zita José Isaías (ISP, Beira).

Almeida, A.A. (1959)

Cabral (1910)

Câmara, F. S. (S/d), AHM, SE, aIII, p.6, n.63/1 e 53/2)

Cardoso, E.C.M. (1957)

Cardoso, J. A. (1958)

Duarte, R.T. (1989)

Feliciano, J.F. (1989)

Fialho, J.F. (1987) [O mesmo que Feliciano].

Governo da Província de Inhambane (1978)

Junod, H. (1944 / 46, 1996)

Loforte, A. M. (1983)

Pires, J.U.S. S. (1912)

Polanah, L. (1988)

Rufino, A.S. (1989)

Taylor, M. (1983)

Capítulo 4 – PROVÍNCIA DE SOFALA

4.0. A província d Sofala

A província situa-se na região centro do país, com uma longa costa, numa reentrância do Canal de Moçambique. Partilha a norte e a nordeste o rio Zambeze com as províncias de Tete e da Zambézia. A leste a província encontra o Oceano Índico. A sul é separada pelo rio Save da província de Inhambane, enquanto a oeste está ligada à província de Manica. Em 2007, a província tinha uma população de 1 642 920 residentes. Que entre 1997 e 2007 cresceu 21,52%, tendo sido contabilizados mais 353 530 habitantes.

Os idiomas bantu dominantes são o “xisena” (“cisenena”), no norte e no centro da província, e na fronteira com Tete e Zambézia. O “cindau” (“xindau”) que é falado em regiões de Sofala, e de Manica a sul do rio Pungué e a norte de Inhambane, já na outra margem do rio Save. Também é falado por comunidades fronteiriças no Zimbabué. O “xiwutewe”, é falado no Chimoio.

A língua “xisena”, vulgarmente conhecida por “sena”, é uma das línguas bantu mais falada em Moçambique. É falada em 4 províncias, nomeadamente, Sofala, Zambeze, Manica e Tete.

Os Senas ocupam toda área compreendida pelas terras marginais do rio Zambeze, desde Tambara (Manica), circunscrição de Chemba (Sofala), até ao delta do grande rio, concelho do Chinde, com excepção de uma pequena faixa correspondente a área do Posto Administrativo de Ancuaze, que é habitada por gente que se diz pertencer aos Maganjas e que tem características muito distintas na índole e nos hábitos.

De uma maneira geral, os Senas são agricultores, mas ocupavam-se (os homens) na pesca e na caça, para além destas actividades são artífices torneiros e ourives com verdadeiro talento a trabalhar a madeira e os metais.

Os Ndaus (ou Vandau) ocupam essencialmente os distritos de Chibabava, Buzi, Machanga, Gorongosa, Nhamantada, cidade da Beira, Dondo. Na província de Manica vivem nos distritos de Machazi, Mussorizi e na Cidade de Chimoio e parte setentrional da província de Inhambane, de Machacama à Mambone.

Em 1997, havia cerca de 581.000 falantes de “xindau”. Com as seguintes variantes: “*ximachanga*” (“cimashanga”) falado no Distrito de Machanga, Buzi, em Sofala e, no Distrito de Mambone, em Inhambane, com as variantes dialectais “*cibwani*” e “*cibhara*”, ambos no distrito de Buzi; “*cidanda*” falado no distrito de Machazi; “*cigova*” falado no distrito de Buzi; “*cidondo*” falado em Chibambava e no Buzi; “*cibangwe*”, falado na cidade da Beira; “*ciqwakaka*”, falado na Gorongosa por uma comunidade localizada na Serra; “*cinayai*”, falanda na margem direita do rio Save desde Machacame até Mambone; “*cindau*” falado no distrito de Mussurize e em Chimoio, na província de Manica.

O termo “*ndau*” significaria literalmente “lugar”, associado a uma forma tradicional de saudação.

Os Ndaus estão organizados em grandes unidades sociais, com base no sistema de descendência patrilinear. As unidades mais vastas são os grupos familiares mais extensos, clãs totémicos, designados por “*bvumbu*” ou “*dzinza*”, em que o totem é designado por “*mutupu*”.

Os Tevessão um grupo Chon relacionado com o reino de Quiteve. Alguns autores consideram-nos um subgrupo Ndaus (também dos Chonas). Todavia, apesar de terem origens comuns, parecem grupos diferentes, com aspectos da sua organização social distintos e diferenças linguísticas significativas.

Quanto ao reino de Quiteve, ele surgiu nos finais do século XV como um reino dependente do Império do Muenmutapa. Este reino veio assumir uma certa importância, sobretudo o século XVII, em virtude do interesse dos mercadores árabes e portugueses no comércio de marfim e de ouro. Quiteve controlava uma vasta região do planalto central da zona do Chimoio até às terras baixas do Búzi e da antiga Sofala.

O reino viria a perder a sua importância a partir do século XVIII, em parte devido a constantes lutas internas entre os membros da família real, mas também em virtude do desinteresse dos árabes e dos portugueses quando se aperceberam que a exploração mineira não era atractiva. O declínio da feitoria de Sofala esteve intimamente relacionado com o declínio do reino de Quiteve.

O território da actual província foi parte integrante da concessão à Companhia de Moçambique, estabelecida em 1891. Com a reversão do território para a administração colonial directa portuguesa em 1942 foi constituído o “Distrito da Beira”, que passou a ser denominado “Distrito de Manica e Sofala” em 1947. Em 5 de Agosto de 1970, este distrito foi dividido no «distrito de Sofala» e no «distrito de Vila Pery» (antigo nome da cidade de Chimoio). Durante o período do Governo de Transição (de 7 de Setembro de 1974 a 25 de Junho de 1975) o distrito de Sofala passou a «província de Sofala».

Na época anterior à chegada dos europeus, a agricultura de sequeiro era idêntica à das outras províncias centrais. Mas com a colonização moderna foram feitas plantações de cana-de-açúcar na margem sul do rio Zambeze e nas margens do rio Búzi, e divulgada também a cultura do milho, do arroz e da mandioca, esta mais tarde, assim como a cultura forçada do algodão em certas zonas. Neste Capítulo proponho uma introdução geral sobre povoamento e mestiçagens no vale do Zambeze da Lupata à foz. Para podermos falar da agricultura e armazenamento dos produtos entre os Senas, Podzos e Mahindos. Veremos em 4.3 a produção agrícola por volta do segundo quartel

do século XIX no território que é hoje ocupado pelos Ndaus quando ainda não se falava deles com este etnónimo. Reproduzo igualmente um mapa da região centro do país de 1887, das atuais províncias de Sofala, Manica, parte de Tete e da Zambézia, com relevo para a bacia dos rios Zambeze, Chire, Pungué e Búzi, nas margens dos quais muita da produção agrícola é referida nesta Capítulo 4, e nos seguintes, 5º e 6º.

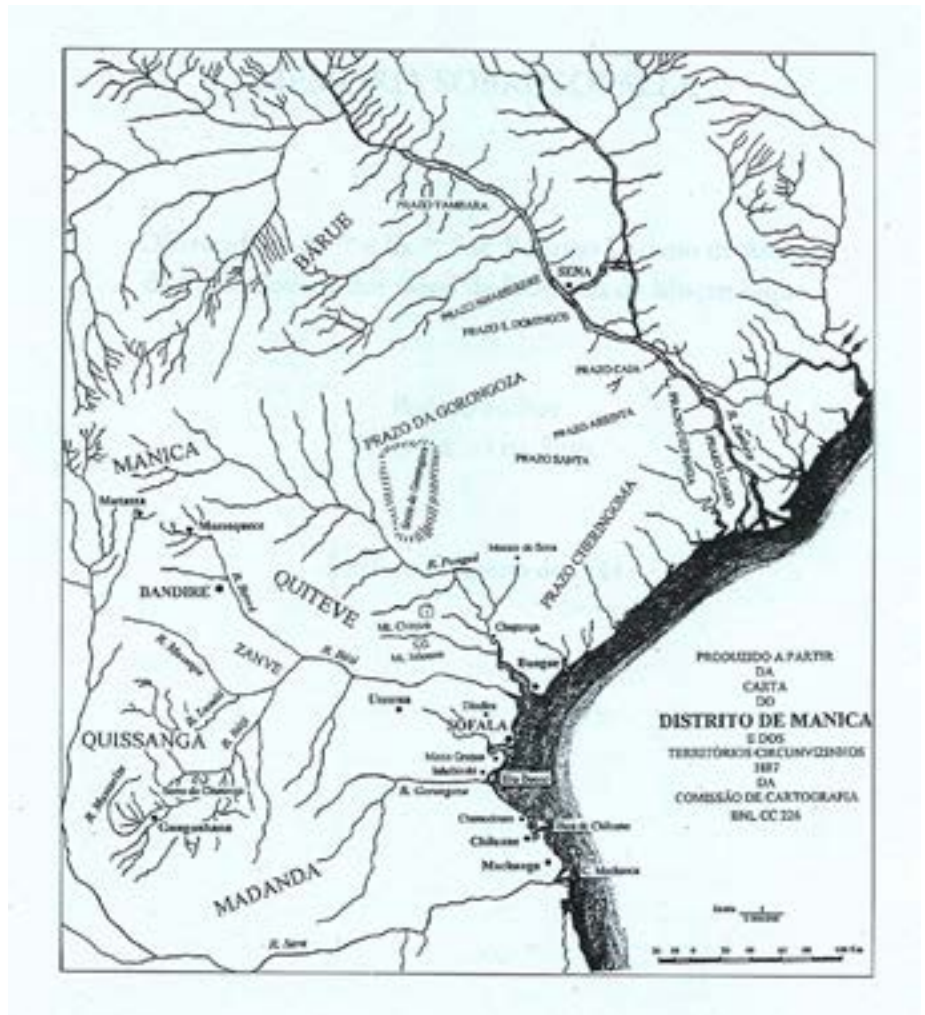


Fig.37

147

Fonte: Memórias de Sofala, de João Julião da Silva, Zacarias Herculano da Silva e Guilherme Hermenegildo Ezequiel da Silva. Etnografia e História das Identidades e da Violência entre diferentes Poderes no Centro de Moçambique, Séculos XVIII e XIX. Edição e Notas de José Fialho Feliciano e Victor Hugo Nicolau. Lisboa, Comissão nacional para as Comemorações dos descobrimentos Portugueses, 1998, p. 25.

4.1. O vale do rio Zambeze da Lupata à sua foz

4.1.1. Introdução

O histórico território zambeziano era muito mais amplo que a actual província da Zambézia. Era um espaço que tinha como eixo matricial o rio Zambeze e a bacia hidrográfica que o alimenta, rio que foi desde tempos remotos uma notável via de comunicação e uma fronteira, não intransponível é certo, mas uma fronteira de regiões, de separação sem linhas nítidas, onde houve misturas e mestiçagens. Pelas suas geografias ficaram marcadas rotas de migrações, de comércio e de guerras. E pelas suas veias e vias circularam-lhes humores vitais, que torrentes das memórias, culturais e genéticas chegaram até nós.

O vale e sertões vizinhos, de uma e da outra margem, foram sendo ocupados por primitivos agricultores de falas bantu da Idade do Ferro Inferior, entre o II^o século antes da nossa Era (ou mais cedo ainda!) e o século XI d. C. Após este último século chegaram novos ocupantes, também agricultores falando idiomas bantu, os da Idade do Ferro Superior, e que foram ocupando as terras com guerras ou sem elas até finais do século XVI, e, com menos vigor, séculos volvidos, uma última migração ocorrida nas terras a sul do Rio, a dos ngunis e ngunizados, provocando muitas vezes em todos estes povoamentos um entrelaçamento geral, com interfluxos e contrafluxos de materiais culturais, dando origem a reorganizações socioculturais nesse imenso território de pluralismos humanos. Toda a história africana local é marcada por uma pluralidade e por uma processualidade permanente de fronteiras identitárias a nível religioso, linguístico, linhaceiro e político.

Dos povos dessas grandes etapas de ocupação pouco sabemos. Ficou-nos o registo arqueológico e linguístico dos grandes territórios políticos, como o dos chamados “maraves”, a norte, e dos muenemutapas, a sul, constituindo macro-entidades territoriais que nos dizem pouco das micro-fronteiras culturais dentro das quais grupos de pessoas das sociedades de linhagem criavam

as suas próprias identidades num mesmo espaço de distribuição de itens socioculturais idênticos, por exemplo, da matrilinearidade, a norte do Rio, e da patrilinearidade, a sul; ou geograficamente dentro de cada um destes espaços, mas culturalmente com um pé fora deles, como os macololos (“makololo”), e os do “ethos” zambeziano.

Dessas ocupações agrícolas, e subsequentemente de territórios de caça, de guerra e de comércio, territórios que eram ricos em ferro e ouro, com contactos pacíficos ou hostis, dentro do grande espaço ou para fora dele, ocorreram mestiçagens várias, formaram-se etnias de que não temos registo. A identidade étnica baseia-se no conceito de cultura. Assim como o conceito raça queria achar espécies naturais entre os homens, também a cultura foi pensada como um inventário de traços, hábitos, técnicas, coisas, enfim, que permitiria classificar os diferentes grupos humanos. Ora, que cultura (antiga e moderna) era conhecida dessas paragens? E que registo de etnicidade se teve do passado? Os coevos escritos portugueses de setecentos e oitocentos, para apenas referir os mais conhecidos, são pródigos em referências culturais, mas infelizmente não permitem o delineamento de microespaços socioculturais específicos. A grande lacuna de estudos etnolinguísticos não permite trabalhos concludentes aos historiadores e antropólogos.

Os ocupantes asiáticos chegados à região antes dos portugueses influenciaram sobretudo pelo comércio que faziam as formações políticas locais, que se formavam para terem a hegemonia desse comércio. Mesmo assim, do ponto de vista religioso e cultural terão convertido nas feiras das margens do rio e sobretudo no seu delta alguns membros das elites locais, bem como comerciantes africanos que iam ao litoral negociar, vg, os ajauas (ayao). Mas houve também alguma mestiçagem biológica.

Com a penetração europeia e a instituição dos Prazos, sobretudo com o trato de escravos e, por conseguinte, a sua “produção”, isto é, todas as formas que foram usadas para transformar homens livres ou mesmo cativos da linhagem em mercadoria, grandes mudanças sociais e culturais aconteceram na região.

Desde logo, as estruturas políticas pré-existentes foram destruídas ou reconstituíram-se em função do escravagismo, que proporcionou o advento de novas identidades locais, as quais, face ao comércio de escravos, se autoassumiam como predadoras, como foi o caso de chefaturas ajauas do Niassa, ou como fugidios a essas rapinas. Sobre tudo isto escreveram vários arqueólogos e historiadores. Os espaços étnicos africanos no Vale foram parcialmente transformados no período escravagista, mas a maioria não mudou totalmente no período colonial seguinte. As línguas sofreram mudanças e inovações. Certos atributos de identidades desapareceram ou diminuíram, como, por exemplo, os ritos, as tatuagens, etc. E as etnicidades não assumiram funções definitivas públicas dentro do sistema colonial moderno português.

Por outro lado, os Prazos tiveram nos chicundas (“atxikunda”) a sua base guerreira e de comerciantes de longa distância. Ora, estes “chicundas” eram cativos-guerreiros provenientes das mais diversas formações sociais e políticas, que delas tinham saído também por razões mais variadas: rapto, fuga, cativos de guerra, asilo, etc. Nas butacas onde ficavam arregimentados veio subseqüentemente o cruzamento inevitável; deram origem a novas situações identitárias sobrepostas a antigas identidades, numa africanização de instituições exógenas, e também de novos falares, oriundos de elementos convergentes de todos os pontos. O mesmo se terá passado com inúmeros quilombos que surgiram ao longo da época escravagista e sobretudo na época imediata, a do comércio não oficial, clandestino.

Em torno de Tete, Sena, Quelimane e de outras localidades e feiras ribeirinhas do Zambeze formaram-se identidades étnicas que seriam chamadas nsengas (“ansenga”), nhunguès (“nyungwè”), senas (“Asena”), podzos (“apodzo”) maindos (“amahindo”) e chuabos (“atxuabo”) nas localidades para onde tinham convergido ou sido levadas pessoas dos mais diversos horizontes, dando origem, também aqui, a mestiçagens e crioulizações dos «Povos do Baixo Zambeze». A população do interior nortenho da actual província

da Zambézia foi designada já tarde, no século XX, por lómuè, comumente associada à dos macuas, além rio Ligonha.

Podemos afirmar, sem grande margem de erro, que a maioria destas populações - que no seu conjunto justificam o “Ethos Zambeziano” - estava inserida nesses espaços de sincretismos, isto é, de fusões culturais africanas em primeiro lugar e de elementos culturais, incluindo linguísticos e religiosos exógenos. Noutras regiões da Zambézia sucedeu coisa idêntica, como na Maganja da Costa, ou na “terra” dos “makololos”.

A territorialidade (localidade) é sempre uma das fontes de identidade. Nomes como nianja (= lago, rio), yao (= monte Yao ou Chau), chuabo (= gente de Quelimane), nyungwe (= gente de Tete), sena (= gente da pedra de Sena, porção da antiga pequena fortaleza de Sena reconstituída no século XVIII), lómuè e macua (gente dos montes Namuli) são etnónimos que contêm fortes cargas históricas e simbólicas.

Há pois uma complexa história étnica nesse espaço zambeziano pré-ocupação imperial e capitalista do final do século XIX. A “fixação” das etnias tais como foram nomeadas ao longo do século XX, muitas vezes erradamente, aliás, são uma “montagem” (fixação, invenção, classificação) do colonialismo moderno e tardio. Os portugueses deixaram-nos uma síntese dessas classificações coloniais. Já mais tarde, no período pós-colonial, alguns autores têm procurado desconstruir essas classificações, chegando a afirmar, como eu, provocatoriamente, que os ditos “macuas” não existiam como etnia e os “mcondes” tinham uma origem quilomba, sendo constituído ambos os grupos por gente de origens étnicas fluidas.

O termo “macua” [makhuwa], como um pouco mais tarde o termo “marave” surgiu como rótulo étnicista estrangeiro sem qualquer conteúdo próprio de auto-etnicidade. Estas classificações étnicas surgiram como uma explicação possível para perceber, dizer e construir o mundo social local, dentro de um certo princípio de visão e de divisão. O uso do termo “macua”, por exemplo, manteve-se ao longo dos tempos com esse rótulo de alteridade, embora a territorialidade que lhe era adstrita se fosse alterando

com novas classificações. Só durante os últimos cinquenta anos da colonização moderna, com a uniformização indígena, é que o termo começou a ser universalizado e vivido, ainda que tenuemente, sem uma consciência étnica, por alguns daqueles que eram deste modo designados.

Para além destas construções e reconstruções sociais e culturais respeitante a grupos humanos mais ou menos homogéneos, histórica, linguística e culturalmente de remota origem comum, houve um outro fenómeno zambeziano na longa duração: o da crioulização e mestiçagem biológica e cultural, tendo como tela de fundo esse mundo de falares bantu e também agora europeu e asiático sob a alçada hegemónica e religiosa dos portugueses.

Em pontos geográficos de povoados antigos que as Missões e os “luanes” dos senhores dos Prazos determinaram, emergiram mestiços, assimilados, donas, “línguas”, sipaios, etc., isto é, o “homem zambeziano” que, embora relacionado com as “novas” etnias locais (nyunguès, senas, chuabos, podzos, mahindos, etc.), viveu uma situação de fronteira, num permanente processo de aculturação trans-étnico, e de uma demarcação simbólica das identidades sociais africanas em presença, naquilo que alguns antropólogos dessas aculturações entendem como a participação do “selvagem” na civilização moderna, ou melhor: na mundialização em curso na época.

A partir da II^a centúria antes da nossa Era os primitivos cultivadores da Idade do Ferro Inferior começaram a ocupar as terras dos sertões ribeirinhos do Zambeze, seguidos depois pelos cultivadores da Idade do ferro Superior, a partir do século XI d. C. A agricultura tornou-se a actividade fundamental das populações locais, actividade que marcou a sua organização sociofamiliar.

Nos antigos Prazos e restantes Terras da Coroa, os habitantes dedicavam-se à agricultura cuja produção era:

variada mas escassa; mesmo assim produziam para comer e para as contribuições no âmbito de uma economia tributária⁸. De acordo com as regiões agrícolas da região definidas por Carvalho (1969), cultivavam e continuam a cultivar produtos:

4.1.2. Plantas mais cultivados (historicamente) no vale do Zambeze

4.1.2.1 Mapiras

Ou seja, os sorgos, cujos termos genéricos para os designar nos diferentes dialectos xisena são “*phira*”, “*gongho*” ou “*okho*”.

4.1.2.2. Mexoeiras

São designadas por “*matanga*” ou “*maxuere*”, e com diferentes variedades reconhecidas no vale pelo formato que as espigas apresentam, como a “*mazoia*”, que se colhe quase na mesma época que a mapira e muita das vezes, antes, nos fins de Abril. A mexoeira é uma planta que se cultiva anualmente em solos secos e arenosos. É muito abundante no distrito de Gorongosa. A espiga fica cheia de pelos que caem quando amadurece

4.1.2.3. Eleusinas

Ou *nachenim* ou *nachenim* (espécie de milho fino, Lacerda, 1944:95), “*murumbi*” que é muito cultivada na Morrumbala.

⁸ Nas sociedades tributárias dos Muenemutapas, Maraves, dos Prazos e sob domínio colonial em seguida, a agricultura como elemento estruturante da realidade social era mais do que uma agricultura de subsistência. Os cultivadores africanos, para uns, e camponeses em contexto colonial, para outros, estavam já para além de uma economia natural de subsistência.

4.1.2.3 Arroz

É a “*mpunga*”, cultura antiga no Vale. Conhecem-se as seguintes variedades: “*ndeca*”, que é uma planta com folhas muito desenvolvidas e a casca do grão possui uma espécie de asa; “*bungala*”, cujo grão é oval e a sua casca tem um tom acastanhado escuro, tendendo para o vermelho; “*nsingano*”, na qual o grão tem a forma de agulha, daí o nome; faia – grão com formato de agulha mas com um aroma especial.

Conheciam igualmente feijões de vários tipos, legumes, cabaças comestíveis e frutas, sendo muito difundido o coqueiro e a palmeira.

4.1.3. Culturas mais recentes

Para além destes cereais africanos tradicionais cultivavam abóboras e também algodão, coisa notável em toda a «conquista dos Rios de Cuama»⁹. A produção de algodão em larga escala tornou-se obrigatória da partir de 1938, e no fim da época colonial, milhares de famílias cultivavam o «ouro branco», estando muitas delas associadas na União Cooperativa Industrial dos Agricultores do Vale do Zambeze.

⁹ Sobre a cultura do algodão e a produção das famosas machilas – panos e as lonas de que eram feitos os palanquins para transporte de pessoas, vide as referências bibliográficas em Rita-Ferreira (1999: 116-119); sobre a produção forçada de algodão na última meia centúria da presença portuguesa consultar Isaacman (1996).

4.1.3.1. Mandioca

A partir do século XVIII, mas particularmente no século XIX, começaram a cultivar também variedades de mandioca (m'farinha), das quais a “*muhogo wa sena*”¹⁰ em certas regiões, sobretudo no último período da época colonial e no período pós-Independência que se seguiu.

Mas antes da mandioca já eram conhecidos a batata-doce “mbambaira”, e o inhame, assim como mais tarde a batata (reno), nalgumas regiões apropriadas.

4.1.3.2. Milho Mays

O milho grosso, é genericamente designado por “*mampiramanga*”, cuja variedade “*kangere*” (milho de grão miúdo e fino) é a mais antiga. Nesta variedade o caule é curto, a espiga pequena. A variedade “*gadi*” é a do grão mais grosso. Embora conhecido na região desde o século XVIII, ou mesmo mais cedo, o milho grosso só se tornou uma cultura importante no século XX, tornando-se na sua última metade a mais importante cultura dos senas.

4.1.3.3. Oleaginosas

As oleaginosas tiveram uma grande expansão por causa do interesse comercial europeu na segunda metade do século XIX: amendoim, gergelim chamado habitualmente sésamo, e também o rícino, que nascia espontaneamente.

¹⁰ Do mesmo modo que as mestiçagens culturais foram múltiplas nesta Zambézia, também a incorporação de plantas com fins alimentares e não só foi variada e antiga, assim como a manufatura de certos panos ali tecidos há muito, como o lesu ya Sena e o bafuta ya Sena, tecido de algodão e bafta de pontas pretas sobre fundo branco (Prata, 1983:135).

4.1.3.4. Cana sacarina

A cana sacarina era também conhecida, tendo uma grande expansão no último quartel do século XIX e no século XX no contexto do capitalismo colonial.

De toda esta produção agrícola retiravam o seu sustento, excedentes para trocas e para os consumos sociais e religiosos, e hoje para venda nos circuitos da economia de mercado. Geralmente as famílias utilizavam os seus excedentes agrícolas para a compensação matrimonial, a “*xuma*”, como incentivo para atrair homens de fora, ou, no passado, para “comprar” de cativos (“*akaporro*”, singular: “*kaporro*”). Estas transações melhoravam as posições relativas dos grupos, uma vez que a integração de mais pessoas dependentes produziria mais riqueza, o que, por isso, aumentava a possibilidade de obter dependentes adicionais.

Mas também produziam bebidas alcoólicas a partir dos cereais e de frutos silvestres, bebidas que eram necessárias para os sistemas de ajuda entre famílias e importantes no trato durante as épocas colonial e pós-colonial. Dessas bebidas destaco as «cervejas» “*pombe*”, “*cabanga*” e “*hálua*” ou “*bwadua*”; dos «vinhos» “*uchema*” (“*wcèma*”)¹¹ e sura da palmeira brava anã, e das «aguardentes» resultantes da destilação da kapanga de cana e da kapanga de cereais e sura da palmeira brava anã ou do coqueiro, aguardentes que são genericamente chamadas “*nipa*”, “*katchassu*”, “*xicaju*” e “*tchacutchena*” (bebidas secas de álcool branco) muito em voga na Gorongosa em 2008.

¹¹ Escreveu Frei João dos Santos: «Outra casta de palmeiras bravas há nos mattos de Sofala, pequenas e delgadas, a que os cafres chamam muchindos, e os portugueses palmitos; das quaes se colhe o vinho em certos mezes do anno, cortando-lhe o olho, d’onde corre muito em panellas, que se põem debaixo. Os olhos destes palmitos também se comem, mas nem elles nem o vinho que d’elles se tira é tão bom como o das outras palmeiras» (Santos, 1891:300).

À medida que a área das plantações coloniais, coutadas e reservas de caça¹² foram crescendo, a terra para agricultura familiar começou a escassear desde 1960, fenómeno que nos nossos dias se tornou preocupante com os negócios em torno da terra, engrossando o número de famílias «sem terra» (Negrão, 2000).

Nos últimos cem anos houve transformações neste antigo sistema produtivo. E isto por várias razões: diminuição das terras agrícolas com produtividade razoável, introdução de alguma agricultura de regadio nas margens dos cursos de água, introdução de novas planta agrícolas como o milho mays (milho grosso), o qual, embora conhecido na região desde o século XVIII, ou talvez mais cedo, só se tornou importante na região no decorrer do século XX. Do mesmo modo o cultivo do algodão que tornou-se uma cultura obrigatória em certas zona a partir de 1938, o que esgotou terras e energias. Nos nossos dias a produção de mandioca é bastante importante, assim como a da batata-doce e das hortícolas.

¹²

Para além do Parque Nacional da Gorongosa que entra pelo sul no «território Sena», registe-se a Reserva de Marromeu e as cerca de nove coutadas para turismo cinegético em «país Sena». A Coutada 10 pertence a Bahati Safari desde 1997; a Coutada 11, à Promutur (do grupo ENACOMO), desde 1994; a Coutada 12, à Inhaminga Safaris (do grupo Entrepuesto SGPS), que se chama Nyala Safaris desde 1997; e a Coutada 14, à Wicker Trading desde 1995.

Referências

- Alves, Pe. A. (1957)
Azevedo, (1956)
Barreiros, (1907)
Brites, A. V. P. (1960)
Castro, A. S. (1910)
Eliseu & Medeiros, E. (1991)
Ferreira, J. (1960)
Freitas, R. I. F. (1971)
Gens, F. R. P. (1956)
Isaacman, A. (1972)
Junod, H. (1936)
Lobato, A. (1962)
Lopes, G. V. (1918)
Lopes, M. M. (1907, 1909, 1910)
Magalhães, L. C. (S/d)
Maman, A. (2000)
Martins, A. R. (1960)
Maughan, R. C. F. (1910)
Medeiros, E. (1991)
Miguel, A. R. (1964)
NELIMO, (1989)
Rita-Ferreira, A. (1974, 1982)
Rosário, J. C. (1989)
Serra, C. (1998)
Silva, J. J. (1998 [1844])
Sousberghe, L. (1965)
Tew, M. (1950)
Thompson, J. B. (1939)
Torrend, Pe. J. (1900)

4.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores de Senas

4.2.1. Os Senas

A actual cultura Sena - do mundo rural e da diáspora - é resultante duma complexa relação de forças que permitiu conglomerar traços susceptíveis de serem incorporados e também disseminados, tornando-se capaz de interessar actores sociais que conseguiram propulsioná-la. Mas o processo não se alimentou apenas de actividades sociais incorporáveis, foi-o também de aspectos contraditórios e de estratégias ativadas por diferentes agentes no âmbito das respectivas territorialidades. E porque provenientes de origens diversas, tanto no espaço como no tempo, nunca se integraram totalmente uns com os outros.

O território da emergência dos “senas” tornou-se o lugar de reintegração de vestígios das forças da natureza e de locais de culto aos antepassados. Mas pela essência da «emergência mestiça» o território continuou a ser um de «fronteiras abertas» que apenas na época colonial salazarista, dos anos '30 aos anos '60 do século XX foi mantida relativamente fechada.

Do ponto de vista etnolinguístico, nada sabemos de preciso desses habitantes (cultivadores livres e dos cativos, incluindo chicundas) que povoavam nos séculos XVI, XVII e XVIII as terras marginais do Zambeze, desde Tambara até ao delta, à excepção duma pequena faixa no antigo posto administrativo de Ancueze, circunscrição de Mutarara, habitado por “maraves” maganjas. Esses habitantes, ou parte deles, não constituiriam ainda uma etnia “sena”. Talvez os da vila e seus arredores fossem já designados “os de Sena”, costume tão habitual em África. Mas não sabemos. Em 1936, Junod duvidava que os Senas constituiriam uma unidade etnológica distinta.

A palavra “sena” terá origem, ao que parece, na palavra sayuna, do árabe, e que designava uma povoação comercial referida por Ibn Sa-id no século XIII, no Zambeze ou outro local da região. Mas pode também ter nascido do termo syouna que originou o etnónimo “chona” entre os “mocarangas”. Muito mais tarde, um conjunto de povos designados pelo etnónimo “chona” (ou equivalente) já povoaria a região que vai do Zambeze ao Kalaari e formaria a base populacional do Império dos Muene Mutapa.

Há várias hipóteses avançadas por administradores coloniais para explicar a origem do grupo “sena”. Uns consideram-nos descendentes do grande grupo “mocaranga” que localmente se misturou com invasores “zimbas”, isto é, “maraves”, e muito mais tarde, no século XIX, com “ngunis”. Outros consideram-nos integrados no subgrupo “mocaranga”, desconhecendo a sua origem e proveniência. Para outros, a origem é confusa devido à falta de elementos para a sua identificação, e apresentam como hipótese que sejam oriundos dos guerreiros de Gungunhana que procuraram ali uma vida mais calma e também dos “akuama” do Báruè que se fixaram na região. Rita Ferreira defendeu que os “Senas” são provenientes de vários quadrantes, sem grandes afinidades mútuas inicialmente, mas com uma unidade conseguida por uma elite conquistadora ou um grupo étnico homogéneo. Sem dizer qual.

Uma coisa parece certa: tanto a cultura como a língua dos actuais “Senas” são provenientes da simbiose de elementos de diversas origens, com predominância linguística “marave” [a ser provada pelos linguistas] e cultural chona-caranga, estreitamente associados à presença das autoridades portuguesas e à secular sociedade dos Prazos.

A formação de uma cultura e língua “sena” remonta ao século XVII, quando surgiram os poderosos senhores dos Prazos com exércitos privativos de milhares de homens. A comunicação entre estes soldados-cativos, provenientes das mais diversas

origens ter-se-á imposto como “língua franca” no território que vai do Pungué ao Zambeze e nalguns pontos da margem norte deste rio. Isto é, uma língua “xisena”, assim chamada na região que estudamos, e que é anterior a uma identidade étnica sena. Como e quando é que esta entidade se construiu? No meu entender, ela começou a construir-se no momento em que as sociedades guerreiras locais foram derrotadas pelo capitalismo colonial da conquista e fixadas à terra no dobrar do século XIX para o século XX. Começou então um processo em construção de uma identidade sociocultural e linguística própria, que só no final do século XX viu chamar sobre si ou a propósito de si uma etnicidade. As etnias e as etnicidades não surgem segundo um plano. Surgem como aspectos da cultura, como resultado às vezes secundário de formação de domínios políticos e do surgimento de espaços sociais. Podemos dizer que os “sena” continuaram a ser maioritariamente filhos de Sena nas áreas rurais próximas, mas que também surgiram “senas” dentro do aparelho estatal, dentro dos espaços urbanos, o da Beira, por exemplo, e parte de um espaço pluriétnico nas plantações. Isto transformou as relações sociais e o sistema de reprodução.

4.2.2. Agricultura como actividade dominante

Como noutras populações desta região central banhada pelo rio Zambeze e seus afluentes, os habitantes do território que defini para este capítulo dedicam-se desde tempos remotos à agricultura, cuja produção era variada mas escassa; mesmo assim “produziam para comer e para as contribuições”, no âmbito de uma economia tributária¹³.

¹³

Nas sociedades tributárias dos Muenemutapas, Maraves, dos Prazos e sob domínio colonial em seguida, a agricultura como elemento estruturante da realidade social era mais do que uma agricultura de subsistência. Os cultivadores africanos, para uns, e camponeses em contexto colonial, para outros, estavam já para além de uma economia natural de subsistência.

Eram e são essencialmente agricultores de cereais africanos, numa agricultura tradicional de sequeiro sobre queimadas, com mudanças periódicas de terras de cultivo. Mas de há mais de uma centúria novas plantas passaram a ser cultivadas como será detalhado. A agricultura continua a ser um elemento estruturante da realidade social, política e económica. No período colonial sustentou os custos da transferência da reprodução social da mão-de-obra, e no período pós-colonial através da sua permanência e também transformação como alternativa às políticas e instituições estatais. A agricultura era antigamente uma actividade feminina, mas nos nossos dias o homem participa activamente nela. Antes da guerra pela Independência já existia entre algumas famílias uma agricultura de rendimento com alfaias modernas: tractores, motobombas, etc. Havia também nesta região cooperativas agrícolas de produção de algodão. O sistema de prestações remuneradas era chamado ganho-ganho, sistema que se instalou entre os agricultores “senas” desde os anos 20 do século transato (Vd, mais adiante).

Como para todos os outros cultivadores moçambicanos o uso de espigueiros, silos e celeiros era um imperativo.

4.2.3. Sobre algumas regiões agrícolas

4.2.3.1. Região da Chupanga-Marromeu

Ao longo do vale do Zambeze, na região de Chupanga-Marromeu, a mapira é muito cultivada, sendo dos cereais mais consumidos pela população desta região. O termo genérico¹⁴ local para a designar é “gongho”, mas são cultivadas as seguintes variedades: “xolokwese” mapira ver-

¹⁴

Nas sociedades tributárias dos Muenemutapas, Maraves, dos Prazos e sob domínio colonial em seguida, a agricultura como elemento estruturante da realidade social era mais do que uma agricultura de subsistência. Os cultivadores africanos, para uns, e camponeses em contexto colonial, para outros, estavam já para além de uma economia natural de subsistência.

melha; "*xingwengwere*" mapira branca que dificilmente se separa do invólucro; "chefe" mapira branca; "nghanga" mapira que tem pintinhas (como as da galinha do mato); "*xivungwevungwe*" mapira branca que amadurece rapidamente (é desta variedade que se faz a primeira colheita). Como para os outros cereais africanos apenas se cultiva a mapira uma vez por ano, e obedece a um calendário agrícola de certo modo bem definido.

A condição primordial para a sementeira ("pallira") é a chegada das primeiras chuvas de Outubro. Faz-se imediatamente após a queda da segunda chuvada. Lançam-se as sementes à terra já húmida que foi previamente preparada em covachos. Ao processo de lançar as sementes chama-se "zuala". Depois da germinação da semente é feita a primeira sacha. Já na segunda quinzena de Dezembro faz-se o transplante ("xekera") ocupando os lugares mais espaçados da machamba, depois de diminuídas algumas plantas dos covachos; este processo vai até meados de Janeiro. Posto isto, a probabilidade do seu desenvolvimento é maior, sobretudo quando se eliminam as ervas daninhas e chova com alguma regularidade. Para os fins do mês de Maio faz-se a primeira colheita da variedade que amadurece rapidamente, a "*xivungwevungwe*"; prolongando-se a colheita até ao mês de Julho das outras variedades.

Nesta mesma região cultivam-se as seguintes variedades de mexoeiras: mexoeira grande ("maxuere makulu"); mexoeira pequena ("maxuere mangono"), conforme o tamanho dos grãos.

A mexoeira grande ("maxuere makulu" ou "nhama-dipa") tem espigas compridas com a forma de zagaia e os grãos são grossos. Por isso, também é chamada "pala-pala", por analogia ao animal; pois as espigas são compridas e os grãos são grossos.

A mexoeira pequena ("maxuere mangono" ou "ximbhendo") tem a espiga curta e os grãos são finos, amadurece rapidamente.

O calendário agrícola para cada uma das diferentes

variedades vai de Outubro a Março. A sementeira (“pali-ra”) faz-se logo após as primeiras chuvas, em especial nos meses de Outubro e início de Novembro. Só em tempos de seca se faz em Dezembro, dependendo sempre da primeira queda de chuva do ano. O seu ciclo vegetativo não difere muito do da mapira.

Faz-se a sementeira pela disseminação das sementes em covachos. Depois de germinar é feita a primeira sacha (“*sákula*”) e na fase seguinte, depois das plantas atingirem aproximadamente 20 cm, faz-se o transplante (“*xekera*”) ocupando lugares espaçados na machamba. Passados 3 meses, já em Fevereiro, faz-se a colheita da mexoeira pequena “*ximbhendo*”, e ao 4º mês, em Março, o da mexoeira grande “*nhamadipa*” e “*pala-pala*”. A eleusina é um cereal pouco cultivado pelos agricultores desta região. Actualmente, são muito pouco os cultivadores que se dedicam ao seu cultivo. Sendo sobretudo feito pelos chefes das terras que controlam a actividade agrícola, até como forma da conservação desta espécie vegetal e para fazer bebida. Existem dois tipos distintos deste cereal: “*murumbi*”, que tem grãos vermelhos, e que, por sua vez se classifica em três variedades consoante o formato que as espigas apresentam: “*xala xanguale*”, cuja espiga tem o formato da pata da galinha-do-mato (sem pintinhas); “*janja ya ghalamo*”, a espiga tem o formato da palma da pata do leão, a “*malia*”, um nome não identificado, a “*nhouanxe*”, com grãos amarelos e esbranquiçados.

A eleusina tem um calendário agrícola semelhante ao da mexoeira. Lançam-se as sementes logo depois da primeira chuva do ano (“*zuala*”). Após isso, toma-se todo o cuidado necessário para garantir o seu desenvolvimento, até ao período da sua colheita nos meses de Fevereiro a Março.

4.2.3.2. Área de Mutarara

A cultura de mapira e mexoeira no distrito de Mutarara é feita nas terras do interior, portanto, entre o rio Zambeze e o rio Chire. É nesta região onde abundam os solos argilo-arenosos. Os ocupantes desta zona são falantes da língua xisena, variante dialectal xigombe.

Designam localmente a mapira por “*mapira*” (no plural), (sing. “*phira*”). É também frequente designar este cereal por “gongo”. O primeiro é o nome mais vulgar. À mexoeira chamam por “machuere.

O calendário agrícola em Mutarara é o seguinte: A partir de Agosto, os agricultores lançam-se ao trabalho da preparação das machambas. Esta actividade consiste em fazer arranjos nos campos destinados ao cultivo da mapira e da mexoeira. Capinam e juntam tudo em pequenos montes denominados “makulu” (sing. “*khuku*”). Os montes de capim são queimados logo que há previsão das primeiras chuvas, ditas “caka”.

A época da sementeira (“*kupalira*” / “*kdzwalira*”) pode ser encarada de duas maneiras pelos Senas. Uma delas acontece quando depois de pressentida a queda das primeiras chuvas. Os agricultores colocam as sementes em pequenas covas, mas depois de queimar os “makulu”. Esta forma de sementeira tem o nome de “*kupalira*”. A outra é feita depois da queda das chuvas e toma o nome de “*kubzwalira*”. Para ambas a quantidade de semente em cada cova não excede cinco. Nota-se que os meses de sementeira são de Novembro e Dezembro. Lançadas as sementes nos meses previstos esperam-se duas ou três semanas após terem germinado. Mas à medida que as plantas crescem as ervas daninhas também crescem. Cada família começa a travar a luta contra as ervas. É a época da *sacha* (“*sakula*”). Dada esta necessidade urgente, surgem as primeiras formas de cooperação e de ajuda-mútua entre os agricultores. Esta actividade tem lugar entre os meses de Dezembro a Abril.

O compasso que se obedece durante o lançamento das sementes nem sempre corresponde ao tipo de cultura. Por outro lado, nem todas as sementes depois de lançadas à terra germinam; deste modo, a actividade sementeira é complementada por outra que é o transplante (“*kucheke-ra*”). O transplante é feito em simultâneo com a sacha.

A partir de Maio, a mapira começa a florir. Semanas depois aparecem os grãos e, mais tarde, estes se encharcam-se de seiva. É o início das pragas. Os agricultores procuram formas de cuidar o fruto do seu trabalho defendendo-o das pragas. Para esta actividade, as crianças desempenham um papel muito importante. A partir dos fins de Maio os miúdos engajam-se no processo de vigia o que em língua xisena se chama “*kuswamira*”. A actividade de vigia prolonga-se até ao tempo da colheita. O termo colheita (“*kugwanda*” / “*kuvuna*”) tem traduções diferentes segundo o tipo de cereal que se pretende colher. Se o cereal for o milho grosso diz-se “*kotola*”; para o arroz o termo utilizado é “*kupunga*”; para a mapira ou mexoeira usa-se o termo de “*kugwnada*” (cortar) ou “*kuvuna*”.

Quando chega a época da colheita todas as pessoas se alegram e esta actividade é acompanhada de canções. Os adultos cortam a mapira enquanto as crianças colocam as espigas nos cestos e transportam-nas para casa. Durante a colheita, mais uma vez aparecem as múltiplas formas de ajuda mútua e de cooperação. A colheita tem o seu início nos fins de Junho e termina em Agosto. A mexoeira é uma cultura intermédia. Ela tem vantagem de levar pouco espaço de tempo na sua produção e consequentemente ajuda os agricultores a resistir da fome enquanto estes aguardam a colheita principal. Por outro lado, é desvantajosa pelo facto do seu volume uma vez que não suporta a alimentação das famílias entre as campanhas.

O processo de cultivo da mexoeira é idêntico ao da mapira. O início é o mesmo e a colheita é feita nos fins de Abril.

O milho grosso (Mays) de sequeiro segue o mesmo calendário dos cereais tradicionais africanos, e também o mesmo modo de cultivo.

O termo genérico para o arroz em xisena é “*m’punga*”. Outras plantas alimentares. Para além dos cereais cultivam-se as seguintes plantas alimentares: batata-doce (“*mbambaira*”), batata reno, inhame, mandioca (“*m’farinha*”) que passou a ser muito cultivada em certas regiões nos últimos cinquenta anos.

Culturas de rendimento. Várias culturas de rendimento passaram a ser cultivadas nas terras do vale: as oleaginosas, o algodoeiro, a cana-de-açúcar e árvores de fruta. Nos últimos decénios do período colonial os senas produziam algodão para o mercado internacional a nível familiar e cooperativo. As cooperativas agrícolas produziam essencialmente algodão; este movimento prolongou-se de algum modo, mas politicamente diferente, depois da Independência.

Das oleaginosas cultivam essencialmente o amendoim e o gergelim, também chamado sésamo.

Para além dessas culturas é importante o cultivo da cana sacarina pelas companhias no tempo colonial.

4.2.3.4. No distrito de Caia

O distrito de Caia é limitado pelo rio Zambeze a norte, pelos distritos de Cheringoma e da Gorongosa a sul, pelo de Cheringoma e de Marromeu a leste, e pelo de Chemba a oeste. O fundo populacional de Caia tem o xisena como língua materna.

Do ponto de vista agrícola, o distrito tem duas zonas relativamente distintas: a zona próxima da margem do rio e as mais distantes. Nas primeiras produz-se milho grosso (“*mapiramanga*” e as variedades “*kanjere*” e “*gadi*”), mexoeira (“*maxuere*”), nachenins, arroz “*mpunga*”, e as variedades “*ndeca*”, “*bungala*”, “*nsingano*” e “*faia*”), e mapira (“*mapira*” ou “*gohko*”, mas este último cereal em pequena quantidade. Nas terras mais distantes do vale, cultiva-se a mapira em quantidade, a mexoeira e um pouco de nachenim (“*murumbi*”). Aqui não se produz arroz.

A mapira, a mexoeira, os nachenins e o arroz cultivam-se uma vez por ano. Semeiam-se na época em que caem as primeiras chuvas, em Novembro e Dezembro [*“mulungo wa pa chaca”*]. O milho cultiva-se duas vezes, uma naquela estação e outra na estação dita murope, na qual se aproveita apenas a humidade da margem do Zambeze. Às culturas de milho, mapira e mexoeira associam-se as de feijão e abóbora.

Como em Mutarara e Marromeu, a prática mais comum em Caia para o cultivo é o uso das queimadas e o pousio. Num terreno que se cultiva pela primeira vez cortam-se as árvores e os arbustos e depois cultiva-se a terra à medida que se vai tirando o capim. Isto faz-se no fim da estação seca. Os ramos das árvores e os arbustos são queimados localmente. O acto de cortar os arbustos diz-se *“tema miti”*, o de limpar a terra do capim: *“lima”*. Os montes de lenha para queimar são os *“maluku”* (singular: *“ekhuku”*). Depois da queimada remove-se a terra para retirar as raízes e arejá-la. Ao acto de cavar chamam *“sindula”*.

Depois de se cultivar uma machamba durante alguns anos, deixa-se em pousio durante um ou dois, antes de voltar a ser cultivada.

No fim de cada colheita, os caules das plantas são cortados e posteriormente queimados. A sementeira do milho é feita metendo os grãos nas covas. Onde ele não nasce volta-se a semear. Chama-se a esta segunda rodada *“nhabwerezera”*. A sementeira de arroz, da mapira e da mexoeira faz-se colocando vários grãos na mesma cova. Quando a planta atinge os 50 centímetros de altura procede-se à replantação para os locais onde não germinou ou que estão demasiado vazios. Chama-se *“txekera”* ao replantar. Seguem-se duas sachas. E desde que se formam os grãos até à sua maturação é necessário afugentar os pássaros (*“shwmira mbalame”*).

4.2.4. Territórios agrícolas, machambas e ritos agrários

Os chefes linhageiros e territoriais eram os “donos” de terra, “donos” no sentido religioso e mágico do termo, que promoviam os ritos agrários inerentes a este tipo de agricultura, e distribuía as parcelas de cultivo pelas células familiares elementares. Não eram “donos” no sentido de proprietários como pretendem sê-lo agora, porque o desejam filhos e sobrinhos citadinos do aparelho dos “partidos” e do Estado. Mas na verdade, com as mudanças económicas, sociais e políticas em curso no país, muitos régulos (e seus filhos urbanos) arvoram-se proprietários de terras, passando a negocia-las. A fixação de estranhos à comunidade (senas ou estrangeiros) implicava a concordância da chefia do grupo. Mais adiante veremos alguns dos diferentes sistemas do uso e transmissão das terras de cultivo.

[Não foram contempladas neste trabalho as questões relativas à situação do uso da terra nos primeiros decénios da Independência: Aldeias Comuns, Cooperativas, Machambas Estatais, machambas privadas, povoamento, guerra civil; e depois dos Acordos de Paz e instauração da economia de mercado: machambas linhageiras, familiares, apropriação da terra, etc.]

4.2.5. Células de produção

A célula tradicional de produção confundia-se com a célula familiar alargada, o “nkonde” (palavra que significa lugar ao redor da casa, varanda). Embora a produção agrícola fosse relativamente baixa, o grau de excedentes que um segmento de linhagem podia acumular variava na proporção directa do número dos seus membros produtivos. Por meio da troca destes excedentes por algum artigo não perecível, determinadas linhagens podiam melhorar a sua posição relativa. No IIIº Capítulo sobre a Família e o Parentesco falarei sobre esta célula social. Antecipo aqui que cada um destes grupos familiares vivia nas suas próprias terras linhageiras, e cada grupo tinha o conhecimento exacto do seu território e dos seus limites, sendo que a terra agrícola, de caça

e de pousio era património do grupo. Não era propriedade privada num passado recente. Princípio jurídico que está a mudar nos nossos dias com a economia de mercado. Assim como a dimensão e composição da célula produtiva.

A mulher principal da família desempenha um papel fundamental nessa economia. Era ela que controlava o acesso aos celeiros e distribuía a comida pelas células elementares de consumo; controlava também o dinheiro ganho pela família, incluindo pelo marido migrante.

4.2.6. Formas coevas de cooperação e de ajuda-mútua

As formas de cooperação e de ajuda-mútua (“*makote*”) uniam famílias e vizinhos. Elas são idênticas às dos nhunguè (Eliseu & Medeiros, 1991:169-184): (i) trabalho vs trabalho (“*cikuti*” ou “*cibatsirano*” em *xinyungwe*, “*cingwirizano*” em *xidema* e *cinyanja*, “*xakuti*” em *xitawara*); (ii) trabalho contra bebida; (iii) trabalho contra produtos (“*pheresero*” em *xinyungwe*). O sistema de prestações de serviço remuneradas, chamadas “*ganho-ganho*”, apareceu na sociedade sena por volta dos anos 20 do século passado.

4.2.7. Espigueiros, celeiros e silos

A colheita e a conservação dos cereais fazem-se do seguinte modo: na do arroz cortam-se as espigas (“*vuna mpungu*”), metem-se num monte que é batido para separar o grão. Depois de peneirado o grão é metido em sacos. Estes são colocados em cima de palha ou de estrados para evitar a humidade. Na do milho grosso colhem-se as espigas (“*cotola mapiramanga*”). Mas o grão não é separado do carolo. Guardam-se as espigas em celeiros chamados “*sanza*, que na prática é um estrado coberto e com guardas laterais, construído geralmente sobre a lareira. O fumo permite a conservação do cereal, defendendo-o contra os insetos e contra a humidade. Quando a quantidade de milho é grande, constrói-se uma palhota ao lado da casa para guardar esse milho. Trata-se de um estrado coberto e fechado no interior

do qual se faz fogo. Este celeiro autónomo chama-se “txete”.

A mapira e mexoeira, tal como no arroz, depois das espigas ficarem maduras colhem-se (“*vuna maxuere*” ou “*vuna ghoko*”) e estende-se a colheita no quintal para que sequem bem. Se a quantidade for pequena, as espigas da mapira são malhadas e as da mexoeira são piladas para retirar o grão (“*pula*”). Isto deve ser feito em dia de ventania para se poder peneirar convenientemente o grão.

O grão obtido é guardado em silos feitos de fibras da folha da palmeira. Tem a forma oval e uma tampa. São os “chikua”. Quando a produção da mapira e da mexoeira é elevada, a colheita é guardada em espiga nos celeiros “*sanza*” ou na casinha “*txete*” e vão sendo debulhadas à medida das necessidades.

É variado o tempo e o uso dos cereais mencionados.

Antes de secar o grão do milho pode ser pilado ou moído entre duas pedras de moer chamadas “*libue*” e depois a massa é embrulhada em folha da bananeira e cozida. A esta massa cozida deste modo chama-se “*nkate*”. Quando se mói o grão e se junta a esta farinha amendoim pilado obtêm-se uma comida chamada “*hpunje*”. Com a farinha normal de milho faz-se massa cozida. Mas com a farinha de milho que se deixou fermentar junta-se açúcar e obtêm-se o “*maheu*”, bebida doce sem álcool. Já o farelo é metido em grandes bilhas com água e açúcar até fermentar. Depois de fermentar já se pode beber, chama-se a esta “*cerveja*” “*matokossi*”. Mas continuando a fermentar pode depois destilar-se para obter a “*nipa*”. Se o farelo fermenta com água mas sem açúcar, depois ferve-se, deixa-se arrefecer, cõa-se com um coador próprio feito da folha da palmeira. Por último põe-se o açúcar em bilhas próprias e bebe-se depois de voltar a fermentar. A esta bebida chama-se “*kabanga*”.

O grão da mexoeira. Antes de secar completamente é costume fazer mathirithiri. Põe-se o grão numa panela e torra-se. Depois de torrado é pilado até separar a casca. Junta-se então açúcar ou sal, e come-se. Da farinha cozem a massa ou fazem papas para o pequeno-almoço. Estas papas têm um bom gosto e um bom aroma. Também da farinha podem fazer o pão “nkate”, que seco se conserva bastante tempo. Costumam os senas de Caia fazer bebida com o grão da mexoeira: molham-no durante um dia e depois cobrem-no fora da água e no escuro até grelar. Quando germina é pilado. Deixa-se secar a farinha e só depois é cozida com bastante água. Cola-se tudo em bilhas para a fermentação. Esta bebida com pouco álcool é chamada “bwadua”. Nela não se mistura açúcar. É própria para as cerimónias de evocação dos espíritos ancestrais. O farelo da mexoeira é usado na apanha do peixe no rio. Faz-se com ele uma massa cozida que se cola em cestos próprios para apanhar peixe, servindo de isco pelo seu bom aroma.

O arroz é comido depois de pilado e cozido. Mas o seu consumo é reduzido: só em momentos festivos ou cerimoniais: casamentos, festas de gratificação, “chuma”, no Natal e Ano Novo. É um repasto oferecido a hóspedes respeitados. Com o arroz também se faz “mathirithiri”.

O nachenim é guardado para as cerimónias de evocação dos espíritos. Numa dessas cerimónias a pessoa mais velha da casa vai colocando a farinha do nachenim num recipiente à cabeceira do paciente evocando o nome dos mortos para que abençoe os vivos. Chama-se a cerimónia “nsembe ya kumissolo”. Para cerimónias públicas faz-se “bwadwa” para todos os familiares e é o curandeiro que faz a evocação dos espíritos.

Para conservar ao longo do ano cereais e outros produtos, os senas usam silos, espigueiros e celeiros; “chicua” é o termo genérico em Mopeia e Luabo para os celeiros que guardam as espigas e a mandioca; “chete” (“txéte”) é o nome em Mopeia e Luabo para os silos de grão, amendoim, etc. Estes celeiros são construídos com paus

e caniço sobre estacas, o primeiro tem geralmente uma forma quadrangular e o segundo, cilíndrica. Este último é revestido com esteiras, possuindo deste modo uma maior segurança que o primeiro. A conservação da espiga garante uma maior duração dos grãos; é geralmente das espigas guardadas que se obtêm as sementes para o ano seguinte. A conservação do grão faz-se para uso quotidiano e quando a colheita foi abundante. Os espigueiros do tipo “chete” (“txéte”) chamados “tsape” têm uma forma cilíndrica e são montados sobre estacas, com uma altura variável, mas não são maticadas. Os silos “dura” para guardar grão também são construídos sobre um estrado ligeiramente inclinado, são cilíndricos, com um diâmetro aproximadamente igual à altura, e são maticados. Ambos são geralmente protegidos por uma cobertura de colmo igual à das casas.

4.2.7.1. Espigueiros

4.2.7.1.1. SANZA

O “*sanza*” é um estrado de forma rectangular ou quadrangular em cima do qual se colocam as espigas ou a mandioca depois da colheita. O estrado é construído na machamba ou no quintal, perto da habitação. É construído sobre estacas, com paus, canas de caniço e de capim. Pode ter guardas laterais do mesmo material entrelaçado.



Fig.38

4.2.7.2. Silos

4.2.7.2.1. TXIKWA

O “*txikwa*” ou “*pikwa*” é um silo para grão de maira, milho, mexoeira ou de arroz depois de ser debulhado. Tem a forma ovóide ou esférica e é construído de fibras da palha “*mixeu*”, do capim (“*sanga*”) denominado “*thesi*” ou de um capim seco chamado “*nhakasongole*”. Tem uma abertura em cima por onde são introduzidos (e tirados) os grãos. Nessa abertura há uma tampa. A base é circular e a construção começa num ponto que se desenvolve em espiral. O construtor mantém-se sobre a base completa a obra fazendo o bordo. Usando o procedimento igual ao da base faz a tampa. O número destes silos por família depende da quantidade de grão a armazenar. De qualquer modo, numa família (“*muzi*”), o “*txikwa*” é sagrado e da exclusiva responsabilidade da mãe das mães, isto é, da principal. É nele que elas depositam alguns “segredos” de magia e de objectos para alguns rituais.

Estes silos são guardados por cima de um estrado ou prateleira dentro de casa chamada “*thata*”, mais propriamente no local da cozinha, para que receba a fumaça necessária a proteger os cereais dos bichos.

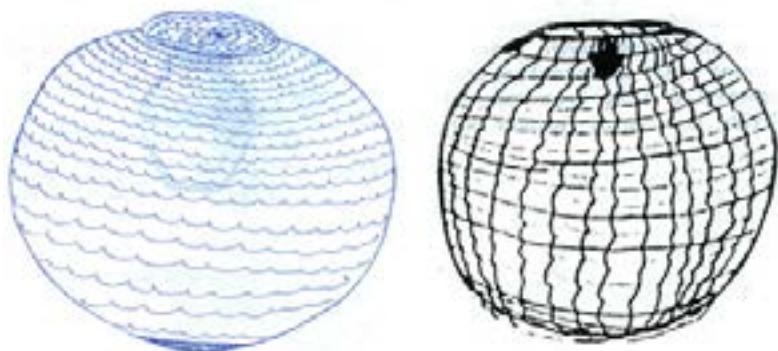


Fig.39 e 40

4.2.7.2.2. NHACABOBO

Silo pequenino para guardar sementes.

4.2.7.2.3. THENDE

O “*thende*” é um silo, mas feito de barro, com a forma de um pote ou panela grande. Usa-se geralmente para guardar semente. O sito é fechado com uma tampa barrada para não entrar o ar nem insectos.



Fig.41

4.2.7.3. Celeiros

4.2.7.3.1. TXETE

A partir de um estrado “*sanza*” com “paredes” laterais e com um teto de palha de quatro ou duas águas, constrói-se um celeiro sobre estacas resistentes, com uma porta e um escadote fixo até essa porta, com ou se patamar. Quando as estacas reforçadas que suportam o celeiro são suficientemente elevadas, por baixo dele situa-se a lareira para a cozinha, ou, não havendo esta, aproveita-se o espaço para curral de cabras. Esta parte inferior é conhecida por “*chindo*”, ao passo que o celeiro propriamente, construído em cima é chamado “*txete*”, que se reveste de caniço em toda a sua volta. Este celeiro é feito por homens num sistema de ajuda-mútua.

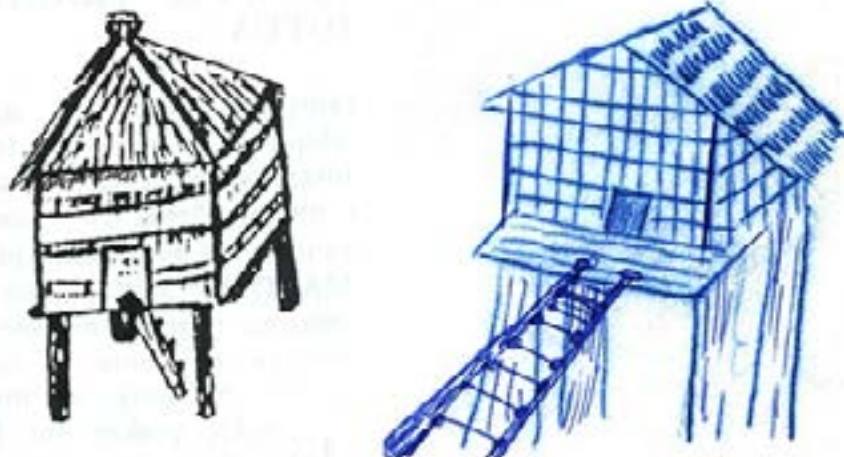


Fig.42 e 43

Referências

Informações e desenhos de Tomé Mandala Jasse, António Joaquim Nenja, ambos do ISP/LEMEP, Beira, 1993, Marcos Artur Lourenço e Isabel António Afonso, ambos da UP, Maputo, FCS e CPP-.

Alves, Pe. A. (1957)

Azevedo, (1956)

Barreiros, (1907)

Brites, A. V. P. (1960)

Castro, A. S. (1910)

Eliseu & Medeiros, E. (1991)

Ferreira, J. (1960)

Freitas, R. I. F. (1971)

Gens, F. R. P. (1956)

Isaacman, A. (1972)

Junod, H. (1936)

Lobato, A. (1962)

Lopes, G. V. (1918)

Lopes, M. M. (1907, 1909, 1910)

Magalhães, L. C. (S/d)

Maman, A. (2000)

Martins, A. R. (1960)

Maughan, R. C. F. (1910)

Medeiros, E. (1991)

Miguel, A. R. (1964)

NELIMO, (1989)

Rita-Ferreira, A. (1974, 1982)

Rosário, J. C. (1989)

Serra, C. (1998)
Sousberghe, L. (1965)
Tew, M. (1950)
Thompson, J. B. (1939)
Torrend, Pe. J. (1900)

Capítulo 5 - PROVÍNCIA DE MANICA

5.0. A província de Manica

A província de Manica tem limite a norte com a província de Tete, a leste com a província de Sofala e a sul com as províncias de Inhambane e Gaza. A oeste, Manica faz fronteira com o Zimbabué (com grande movimentação de pessoas através desta fronteira; em relação à agricultura comercial de pequena escala parecem ter tido alguma influência sobre o lado moçambicano. Em 2007 a população era de 1 412 248 residentes.

As línguas maternas mais faladas na província são o “*cibalke*” (“*xibargwè*” / “*rue*”) que é falado no distrito do Báruè (15000 falantes em 1999), o “*cimanika*” (“*ximani-ka*”), no actual distrito de Manica, e o “*xiwutewe*”, em Chimoio, na fronteira com Sofala. Manica é a mais “Chona” das regiões moçambicanas.

Neste território houve outrora três reinos autónomos, mas relacionados com o Império dos Mutapas. Nessas estruturas políticas centralizadas os tributos em produtos agrícolas eram regulamentados. Depois da ocupação colonial do final do século XIX, as terras férteis foram sendo ocupadas pelos colonos. A província é, aliás, caracterizada por enorme manancial de terras férteis, recursos hídricos, para além de dispor de crescente população bovina com enorme impacto na produção através da tracção animal. Os agricultores de tractor e tracção animal produzem entre 1,5 e 2 toneladas por hectare; os outros fazem em média 1,2 t/ha. Qualquer deles estão acima da média nacional, mas pelos padrões regionais não são elevados

A província produz culturas diversas, alimentares e de rendimento. Com maior ênfase para as culturas cerealíferas que são praticadas em todos os distritos. A produção de milho constitui hoje a base alimentar da maioria dos seus habitantes, mas os novos “agricultores emergentes” produzem semente¹⁵ de milho, tomate, litchi, banana, citrinos e hortícolas para o mercado provincial, para Sofala, chegando alguns produtos a Maputo, todavia, a soja tornou-se uma importante cultura de rendimento, é aliás a única cultura rentável, consideram esses agricultores. A mapira, feijões, hortícolas e tubérculos, com destaque para mandioca e batatas reno e doce, são algumas das culturas que dominam igualmente nas estatísticas da província.

Os distritos de Sussundenga, Gondola, Manica, Bárue, Mossurize, Vandúzi e Macate produzem excedentes, sendo deficitários nos distritos de Machaze, Macossa, Tambera e Guro, onde, apesar do empenho das populações, se registam ciclicamente carências alimentares derivadas de fracas colheitas.

Em Manica, a agricultura está largamente dependente de chuva. De um modo geral, a precipitação média é boa. Mas a chuva pode ser muito irregular, com intervalos de uma ou duas semanas no meio da estação chuvosa, sem nenhuma chuva. E há também períodos de seca. Os cientistas prevêem que as mudanças climáticas farão com que a precipitação seja ainda mais irregular e há sinais de que isto já está a acontecer em Manica.

15

A Semoc tem 141 produtores de semente de milho na província de Manica: 70% tem mais que 10 ha, e a maioria situam-se entre 10 ha e 15 ha, mas o maior tem 80 ha. Pelo menos um tem tractor, e três alugam tractores; apenas oito usam tracção animal. Todos os restantes fazem a preparação da terra à mão envolvendo por vezes equipas de 30 ou mais pessoas. Alguns usam fertilizantes mas não são a maioria. São todos individuais: a Semoc não trabalha com associações; prefere sistematicamente os agricultores maiores. Em 2012/13 o mais pequeno tinha 5 ha e em 2013/14 é obrigado a ter 10 ha. Esta é uma tentativa propositada de promover agricultores maiores e Pascoal diz ter esperança de que os mais pequenos aumentem a área em vez de abandonarem a que têm.

A agricultura comercial exige irrigação pelo menos para preencher os intervalos sem chuva. Os custos de capital para irrigação podem ser muito elevados por hectare. Até porque o acréscimo de produção mais do que justifica mais irrigação.

Na actualidade, um factor agrícola importante é a disponibilidade cada maior de meios para a mecanização com tractores, mas também o uso de junta de bois para tracção animal e respectiva charrua. A sul de Chimoio, em Sussundenga, é muito comum a tracção animal; a norte do Chimoio, perto de Catandica, a tracção animal é muito menos usada e a maior parte da lavoura é feita à mão (com enxada e muitas vezes com trabalho assalariado), mesmo em machambas bastante grandes.

A província possui um importante sector pecuário de gado caprino e suíno. E algum bovino.

Todavia, em relação ao armazenamento produtos agrícolas diversos, estes correm o risco de apodrecer em várias machambas. Falaremos adiante das construções tradicionais para o armazenamento. Há já algumas moageiras na província.

Para esta província estudámos os celeiros no Bárue e dos Teves do Chimoio.

5.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores no Bárue

5.1.1. Características geográficas e populacionais do Bárue

O actual distrito do Bárue (ou Bárue) é limitado a norte pelo distrito do Guro (pelo rio Luenha) e pelo distrito de Changara, ambos da província de Tete, a leste pelo distrito de Macossa (antigas circunscrições de Chemba e Gorongosa), a sul pelo distrito de Manica (pelo rio Punguè) e distrito de Gondola, e, a oeste, pelo Zimbabué. O distrito está dividido em três Postos Administrativos: Catandica, Choa e Nhampassa. A capital é Catandica (município desde 1998). De acordo com o Censo de 1997, o distrito possuía uma população de 81002 habitantes e uma área de 5 750 km², portanto, com uma densidade populacional de 14,1 h/km².

O fundo populacional resultou de um povoamento antigo, do qual os “Tongas” e mais gente que foi povoando o vale do rio Zambeze pela sua margem direita, e séculos volvidos, num caldeamento por gente do “mundo chona” (Mocarangas, Manicas, Teves, etc.) e, por isso, tiveram fortes laços com o antigo império dos Muenemutapas, pelo que, nas crónicas do século XVI eram mencionados por vezes como “Macombes Monomotapa”, sendo que a denominação “*Macombe*” era, no entanto, a designação para os reis do Báruè. Os conhecimentos actuais mostram que a formação da identidade étnica no distrito foi historicamente complexa.

Por causa deste caldeamento foi-se estruturando localmente a língua “*xibárgwè*”, com dialectos regionais e vestígios de falares antigos, como mostram as designações que fomos grafando neste texto.

No final do século XIX a elite dominante do Báruè passou a ser considerada pelos conquistadores coloniais como etnicamente sem mistura, designando-os por “*bárguès*” ou “*baruistas*”, e por “*tongas*” todos os que ali se fixaram antes e depois.

O termo “*tonga*” designa um conjunto de populações antigas, que sob o império dos Muenemutapas e dos Macombes (reis) do Báruè, o processo histórico na região acabou por transformar numa entidade tardia. A língua “*xi-tonga*” é diferente da língua “*xibárgwè*”, mas existe alguma compreensão mútua. Também acabaram por se fixar na região “*Senas*”, a norte e região central do distrito, “*Manicas*” e “*Tauaras*”, a nordeste; a serra Chôa é sobretudo habitada por gente “*Manica*”. Quando Macossa ainda fazia parte do Báruè, os “*Tongas*” e os “*Senas*” constituíam a maioria da população do antigo distrito; mas depois da nova divisão administrativa, predominam os “*Bárguès*”, “*Tongas*” e “*Manicas*”. A guerra civil (1976-1992) voltou a misturar toda esta gente.

O povo do Báruè é vizinho dos “*Nhúngues*”, que vivem para norte do rio Luenha, e dos “*Teves*”, que vivem a sul do seu território, além Pungué.

Pode considerar-se o território como um planalto de altitude média, orientado no sentido este-oeste e norte-sul, com uma marcada linha de altura junto da fronteira com o Zimbabué.

O antigo concelho colonial do Báruè tinha em 1969 uma superfície de vinte e cinco mil Km²; e a sua população atingia em 1970 as 85.910 pessoas, sendo 43304 mulheres. A sua área em 1993 era cerca de 5.750 Km², com uma população de 56.153 habitantes.

5.1.2. Organização sociofamiliar

A população do Báruè é patrilinear e a sucessão do poder familiar e dos chefes (“*fumus*” e “*mambos*”) faz-se de pai para filho, embora também seja conhecida a sucessão para o irmão mais velho no caso da ausência de um filho varão. O casamento é virilocal e por compensação matrimonial: a “*chuma*”. A poligamia continua frequente.

Todos os grupos do Báruè estão estruturados em clãs e linhagens exogâmicos; entre os “*Báruè*”, “*Manicas*” e “*Chonas*” propriamente ditos, os clãs são totémicos. Ao totem chama-se “*mutupo*”, que é geralmente representado por um animal, planta, ou força da natureza. Os membros do mesmo “*mutupo*” não podem casar entre si e estavam proibidos de comer e caçar a planta e o animal totémico. Devem também evitar a força da natureza quando ela é o totem, por exemplo, beber directamente a água da chuva quando ela é “*mutupo*”. O clã mais importante entre os “*Manicas*” é o “*Chamba*” (búfalo). Os principais clãs dos Báruè são: “*Nyanguro*”, “*Tembo*”, “*Marunga*”, “*Chilendje*”, “*Mathete*”, “*Makate*” e “*Bande*”.

É notória ainda hoje uma estratificação social de origem clânica. O antigo reino do Báruè era uma estrutura que reflectia e marcava profundamente clivagens sociais; clãs e linhagens “senhores (religiosos) da terra”, “clãs e linhagens de conquistadores”, clãs e linhagens de subjugados”, “clãs e linhagens de cativos”, etc. No topo da hierarquia estava a linhagem dos “macombes”, depois as linhagens livres dos outros clãs “*báruè*”, a seguir as dos “*tongas*”, etc.

O culto dos antepassados mantém-se, e o especialista das consultas ou da transmissão dos desígnios dos antepassados é o “*mpondoro*”, e os curandeiros são os “*nhambeze*”. Na adivinhação utilizavam ossos de animais com um incrustamento de latão num dos extremos. Na zona da serra Chôa habitada maioritariamente por gente de origem “*manica*”, os vários “*nhambezés*” são do sexo feminino. Outrora, no caso de quererem descobrir um feiticeiro recorriam à prova do “*muave*”, que era uma droga feita de raízes de uma árvore reduzidas a pó e misturadas com água. É de salientar que a maioria das práticas mágicas, religiosas, e sociais dos báruès, são comuns às populações de toda essa grande região da área cultural chona como, por exemplo, a cerimónia do nascimento, das iniciações, das tatuagens, do casamento (poligínico), dos funerais, etc., que apenas varia em alguns pormenores de região para região.

5.1.3. Actividades económicas

A agricultura e a criação de gado constituíam as principais actividades económicas tradicionais. Ainda hoje cria-se gado suíno, caprino e bovino; cultivava-se mapira (“*maele*”), milho grosso (“*makombe*”), milho miúdo (“*kandjele*”) - este para os rituais -, mexoeira (“*macuela*”), feijão vulgar (“*tximbamba*”), feijão “*nhemba*” (“*nyemba*”), etc. Já se cultivou algodão; actualmente tenta-se introduzir as culturas de girassol, arroz, feijão manteiga, hortícolas, amendoim e mandioca

Desde 1982 que tem havido anos de seca; a chuva só voltou regularmente no final de 1992. Também as sementes têm escasseado apesar da distribuição feita pelos Serviços Provinciais da Extensão Rural.

Paralelamente à agricultura tradicional, existem hoje alguns “pequenos agricultores do sector privado” nas zonas de Sabão e Torananga. Estes agricultores não têm tido acesso ao crédito, pelo que não têm trabalhadores fixos; recorrem ao “ganho-ganho” pago em farinha, peixe, roupa, sal e sabão.

5.1.4. Relações sociais e de produção

É muito usual no Báruè a prestação de serviços agrícolas nas machambas de outros em troca de géneros alimentícios e de dinheiro; a esta “venda” de força de trabalho chamam: “*malekichu*”. Mas a tradicional ajuda-mútua, chamada “*djangano*”, ainda se pratica; é também costume a prática de trabalho contra trabalho (“*gumué*”) e de trabalho contra bebida e/ou comida. Só que, por causa da guerra e das secas, não tem havido comida, e os produtores não estão nas suas terras.

No tempo colonial existia o Grémio da Lavoura que praticava um sistema de crédito, fornecendo sementes que recuperava depois das colheitas; ao empréstimo tradicional de sementes e sua recuperação chama-se “*cucuereta mbeu*”. Os Serviços da Agricultura seguiam de perto as campanhas agrícolas e informavam o Grémio da seca ou doutras calamidades para que o agricultor pudesse ficar isento da dívida.

Eram conhecidas as seguintes formas de pagamentos de serviços e de crédito: para a moagem de grão pagava-se uma maquia em dinheiro ou produto; no caso do empréstimo dum macho devolvia-se juntamente com uma cria fêmea, principalmente no caso de porcos; quando alguém tinha a possibilidade de criar animais, podia pedir emprestado uma fêmea ou um casal; quando os devolvesse, depois da reprodução, ficava apenas com uma fêmea. Chama-se isto “*cubulira*”, e é frequente com os suínos.

Se uma arma de caça ou uma rede for emprestada, uma parte do produto da caçada será para o dono da arma ou da rede; no caso de dinheiro, a devolução do montante emprestado faz-se sem juros e sem prazo marcado. Mas também se podem marcar prazos; chama-se “*chikerete*” ao empréstimo de dinheiro com devolução.

A opinião mais generalizada sobre um fundo de crédito é que se trata duma coisa nova, que é necessária; que existem pessoas capazes de se engajarem no processo; e que devem ser as respectivas comunidades (religiosas, familiares, profissionais, etc.) a testemunharem os engajamentos feitos. Entre os “pequenos agricultores de rendimento” e artesãos, existe uma grande vontade de crédito.

Existem também pedidos de crédito para a abertura de moagens e para a criação de gado.

A circulação do dinheiro no Báruè é hoje dominante; ele provém da venda de produtos agrícolas e de animais, do produto das caçadas, do “*ganho-ganho*”, do pequeno comércio, da compensação matrimonial, da prática da adivinhação e curandeirismo, do trabalho assalariado, do trabalho artesanal.

A rede comercial no distrito do Báruè é actualmente muito reduzida: existem 4 casas comerciais em Catandica e um no Cruzamento.

5.1.5. Culturas, calendários e células de produção

Parte do território do Báruè é fértil e irrigado por rios, cujos vales frescos e sumosos prestam-se à agricultura. São muito notáveis pela sua extensão e fertilidade as várzeas do Pungue, junto de Inhamatiguiti, de Boroma e da Búzua, etc

Nestas terras são cultivados os seguintes produtos: milho, mapira (sorgo), mexoeira, mapira-manga ou milho branco, amendoim, arroz, feijão e hortícolas..

O calendário agrícola estende-se de Setembro a Março, iniciando-se em Setembro com o aproveitamento das baixas para a sementeira do arroz e de hortícolas, intensificando-se em Novembro, depois das primeiras chuvas, para a sementeira de milho, mapira e mexoeira.

A cultura do milho ganhou impacto a partir de 1935, altura em que a administração colonial emitiu uma directiva segundo a qual todo aquele que produzisse até 10 sacos deste cereal estava isento do trabalho forçado dito “contracto”, ou seja, o “chibalo”.

Houve quem acatasse com escrúpulo a orientação dada; assim, determinadas famílias lançaram-se afinadamente na produção de milho tendo atingido cerca de 200 sacos sem apoio de nenhuma máquina ou charua de tração animal. Este tipo de cultura entrou por esta via na panóplia das produções da população baruense, obrigando-a ao domínio das técnicas de produção em larga escala, bem como ao estudo das condições para a sua conservação por um período prolongado.

A produção agrícola é feita pela família que normalmente congrega o chefe (pai), a mãe ou mães, os filhos e outros elementos que, por condicionalismos sociais, estão também agregados à família. Assim constituída, cada célula de produção familiar empenha-se na abertura de machambas (“*minda*”, singular: “*munda*”, terreno virgem para machamba: “*thema*”), sacha, sementeira e colheita. Nas situações em que aqueles trabalhos exigem o emprego de mais força de trabalho, a família produz um a bebida vulgarmente conhecida por “pombe” e outra semelhante, a “harhwa” e convidam-se os vizinhos para ajudarem. No fim do trabalho, e como gesto de agradecimento, oferece aos participantes na jornada, a bebida “pombe”, que é consumida num ambiente de alegria, caracterizado por canções e danças. “*Djangano*” é a cooperação condicionada pela bebida; “*Gumwe*” é uma ajuda para a agricultura ou para a construção entre familiares e vizinhos.

Apesar das tentativas de introdução de formas colectivas de produção agrícola (cooperativas e machambas colectivas) e de promoção do sector estatal nos anos pós-independência, a produção familiar continua a predominar e é ela que tem permitido o sustento das famílias e constitui o alicerce da economia do distrito.

O trabalho da lavoura é feito com a enxada de cabo comprido (“*mugandahiwa*”) para o derrube de arbustos e limpeza da machamba, e para a cava, curto (“*phaza*”) para a sacha, com a ajuda de um machado grande (“*mbadzozzo*”) para o derrube de árvores, machado de cabo curto (“*dhemo*”) para cortar bambu e arbustos, normalmente manejados pelos homens. Não está vulgarizado o uso de charrua com bois ou de outro tipo de alfaia nem para a lavoura nem para a colheita, predominando nesses trabalhos a energia da força física do homem. Porém, apesar dos constrangimentos impostos pela guerra de libertação, depois pela guerra civil, e pela seca que nos últimos anos se abateu sobre a região, nota-se a existência de tractores e de outros tipos de alfaias agrícolas no sector privado.

Para além do seu envolvimento na produção agrícola os homens ocupam-se do trabalho com madeira da qual fazem os pilões, outros utensílios domésticos e até travesseiros. Fabricavam também enxadas, machadinhos, zagaias, facas e pontas de setas, empregando quase sempre ferro que era tirado das máquinas estragadas ou de outro tipo de equipamento. Outra actividade que ocupava os homens era a caça; esta era feita atacando directamente os animais com flechas ou machadinhos, ou utilizando pequenas armadilhas.

O ritual da época das sementeiras tem lugar em Outubro, durante as primeiras chuvas. As famílias de cada lugar levam para casa do “*fumu*” ou do “*mambo*” uma amostra do que vão semear. Entretanto, os chefes deixam ao relento um tambor sem tampa com mapira dentro para receber a água da chuva. Depois de chover, a mapira é retirada e depositada em cântaros onde germina para se fazer depois a cerveja. No dia anterior à cerimónia deposita-se em lugar sagrado a trazida por cada família e, na manhã seguinte, pela aurora, os anciãos (“*n’khalamba*”) levam para uma mata serrada a

semente, um pequeno cântaro de bebida, “sadza”- “chima” de milho ou de outros cereais -, caril de quiabo (“*thelele*”) rasteiro num recipiente de madeira (“*ndilo*”). Aqui são feitas preces sob a orientação do “*mambo*”, bebem a cerveja pelo “*ndiko*” (recipiente de cabaça), e deixam os pratos da “*sadza*” intactos. Junta-se outra gente na festa até ao fim da bebida. Regressam às suas casas cantando (“*nda-dhawa*”). No dia seguinte, sempre pela aurora, o “*fumu*” ou o “*mambo*” e um membro dos anciãos vão à mata em busca dos pratos. Regressados, devolvem a semente de cada família, da qual junta um pouco de cada uma lançando-a à terra já abençoada pelo espírito “*m’hondoro*”.

O ritual ao deus da chuva só tem lugar quando não chove em Outubro e Novembro, por vezes até Dezembro. O processo do ritual é quase o mesmo que o anterior, a diferença está que a água para fazer a cerveja foi colhida no rio. E são as mulheres já na menopausa (“*nkalamba*”) que preparam a bebida auxiliadas pelas mais novas na moagem do grão de mapira ou do “*rapoco*”. Este ritual é feito na vizinhança da casa do “*fumu*” ou do “*mambo*”, debaixo da ramagem de uma árvore “*panga-panga*”, onde pega no “*ndiko*” e tira do cântaro a bebida feita de “*rapoco*” e molha o caule e as raízes da árvore, enquanto suplica chuva aos espíritos, que não se zanguem com os seus filhos. Por vezes chove pouco tempo depois, mas se não chover, um dos participantes violou o tabu e por isso a cerimónia tem que ser repetida numa outra casa.

Um outro aspecto relacionado com a agricultura é a da abstenção ao trabalho na machamba familiar um dia por semana. Invoca-se a violação desta norma a perca das culturas pela acção de macacos, porcos do mato e outros animais. Todavia, a não ida à machamba um dia por semana se devia à obrigação desse dia ser em benefício do “*Macombe*”.

O ritual das primícias é feito por adolescentes com idades entre os 10 e os 12 anos. Entram na machamba, colhem um pouco de cada cultura, e junto de uma árvore fazem uma fogueira, assam a maçaroca e cozem os restantes produtos. Ritual designado “massango” porque o que os adolescentes fazem se assemelha à rapina das vespas.

Para a debulha das espigas de mapira, mexoeira e “rapoço” as mulheres varrem uma área que humedecem (“mbuwa”) e ali depositam as espigas de mapira, mexoeira ou naxenim que malham até separar o grão. Mas também é usual meter as espigas dentro de sacos e bater nelas até separar o grão.

O milho é debulhado dentro de sacos ou debulhado espiga a espiga pelas mulheres e outros membros da família.

As espigas de todos os cereais cultivados com grão promissor para semente são seleccionadas. No caso do milho, as espigas são entrelaçadas e penduradas por debaixo do estrado na cozinha, ou em varões sobre estacas no exterior. Os grãos dos outros cereais, depois de secos, são bem guardados em silos (de barro ou cabaças).

5.1.6. Espigueiros, silos e celeiros

Como já foi dito, os principais cereais cultivados são o milho, a mapira, a mexoeira, com um pouco de naxenim e de arroz. Estes três primeiros constituem a base do sistema alimentar dos baruístas, que é enriquecido por hortícolas e, esporadicamente, por carne de caça e de capoeira.

Considerando o tempo que medeia entre um ciclo agrícola e o outro, os baruístas vêm-se na continência de produzir o necessário para se manter ao longo do tempo em que não há colheita. Surgiu assim a necessidade de, por um lado, criar sistemas de conservação dos produtos cerealíferos e, por outro, recorrer a raízes e tubérculos e às hortícolas para a alimentação. Para responder a esta exigência, os baruístas, servindo-se das suas habilidades, e recorrendo aos meios naturais localmente disponíveis, constroem vários tipos de silos e celeiros com várias capacidades.

Esta responsabilidade cabe particularmente ao chefe do agregado familiar, o qual deve, para além de alimentar os seus membros, garantir comida para as festas, cerimónias, visitas e situações de emergência. Os produtos armazenados destinam-se também às trocas directas e comerciais; estas últimas ganharam grande impacto a partir de 1925, com a abertura de estradas que facilitaram o acesso a zonas remotas, e foi-se desenvolvendo até aos nossos dias. Nos primeiros tempos, as trocas comerciais baseavam-se nos tecidos ou mesmo em dinheiro; actualmente a comercialização agrícola oferece largas possibilidades de aquisição de géneros alimentícios, tecidos e quinquilharias.

Certos celeiros, pela sua dimensão e complexidade, exigem a participação de mais pessoas na sua construção ou de indivíduos com domínio das técnicas de construção. É nestas circunstâncias que o dono do celeiro a construir convida pessoas ou indivíduos especializados; no fim dos trabalhos, como é habitual, os participantes bebem o conhecido “*pombe*”.

5.1.6.1. Espigueiros

São construções rudimentares, e quase sempre provisórias.

5.1.6.1.1. Estrados e armações para suspender espigas



Fig.44

5.1.6.1.2. TXETI

O “*txeti*” é construído sobre estrado a 1 ou 2 metros acima do solo, feito de pau-a-pique entrelaçado com ripas de bambu maleáveis. Destina-se especialmente para a conservação do milho para a secagem. Depois do milho secar, uma parte é transportada para o celeiro “*n’khozi*”, e a outra é para venda.

A dimensão do “*txeti*” varia segundo a quantidade de milho tratar.

As mulheres transportam a colheita da machamba em cestos (“*thengu*”) sobre a cabeça. Quando chegam à residência o produto é depositado no “*txeti*”, dentro do qual estão dois jovens prontos para receber os cestos e os sacos com a produção da colheita.

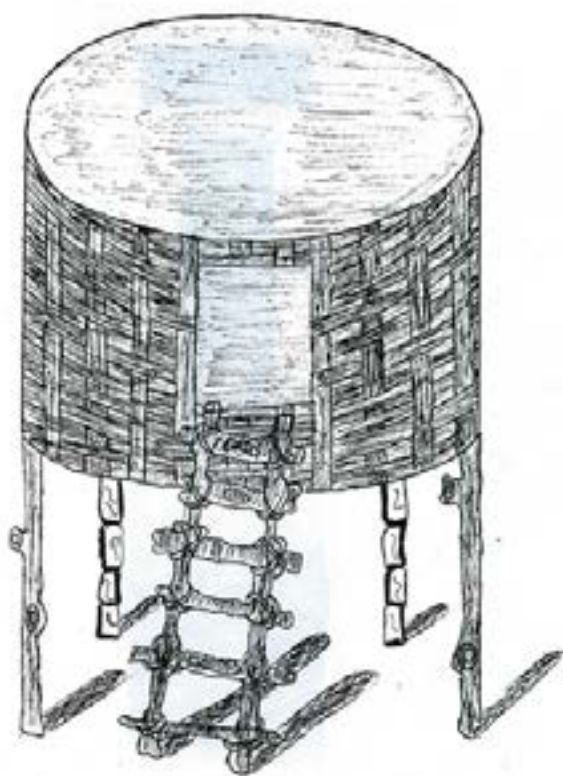


Fig.45

5.1.6.2. Silos

São pequenas construções muito elaboradas para receber grão de cereal, ou sementes. Podem ser de fibras vegetais e maticadas, cântaros, potes, cabaças, etc.

5.1.6.2.1. N'TSAPI

O “*n'tsapi*” é um silo cilíndrico sobre estacas que geralmente fica dentro da residência ou na casa da cozinha como mostra a figura seguinte. É usado para a conservação de cere

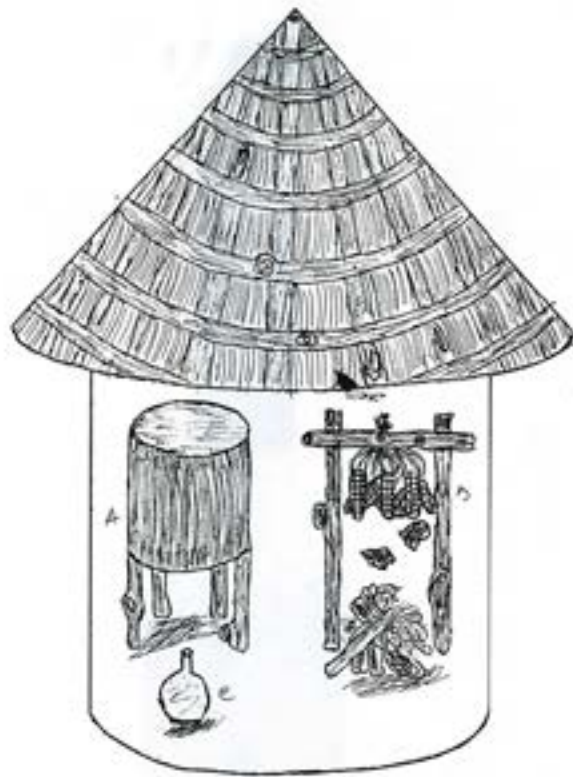


Fig.46

Apresentação do interior de uma casa com (A) um silo chamado “*n'tsapi*” para mapira, mexoeira ou “*rapoco*” em espiga; (C) “*then'hi*” é um silo para farinha ou para cereais, ou mesmo folha secas de feijão “*nyemba*”. (O B é um espigueiro muito simples que pode situar-se fora da casa).

5.1.6.2.2 THEN'HI

O “*then'hi*” é um silo para grão de mapira ou mexoeira debulhado. Também serve para a conservação de farinha de milho. Trata-se de um cântaro ou algo parecido feito de barro para esse fim.

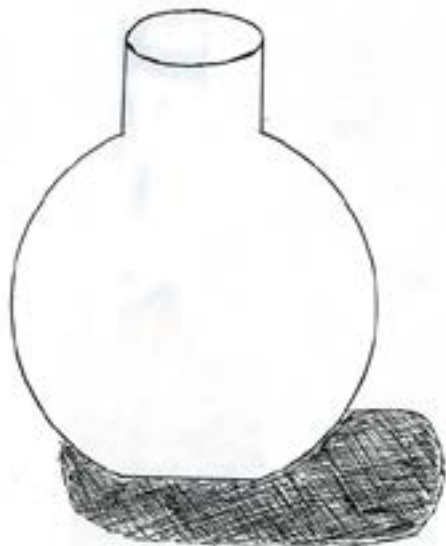


Fig.47

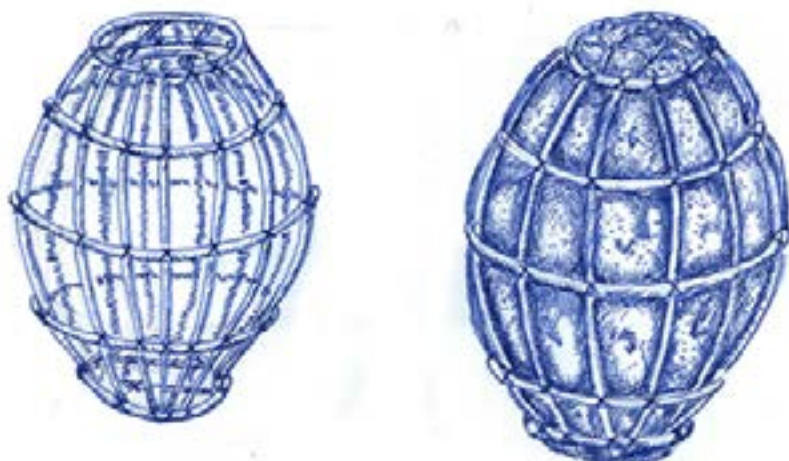


Fig.48 e 49

A imagem mostra um silo “esférico” de fibras entrelaçadas, recobertas no interior por barro, designado entre os Bárués por “*n'tenhé*”, e entre os Tonga do Zambeze por “*n'sapi ya mapila*”. Geralmente fica na varanda da casa ou debaixo de um estrado espigueiro, e que em *ciBárgwè* se chama “*dhandala ca (pa) dhendja ya magwele alikuoma*”. As crianças não têm acesso a este tipo de silos.

5.1.6.2.3. Forma de conservação da batata-doce

A batata-doce, produto facilmente deteriorável, é também objecto de conservação pelos baruístas. A forma de conservação da batata-doce, que não é propriamente num celeiro, chama-se “*nkhunza*”. Trata-se de uma vala que se abre no solo em forma de um aterro sanitário, para nela se depositar a batata-doce. É feito nas varandas das palhotas ou por baixo das “*dheras*” a fim de proteger a batata-doce das chuvas, pois se esta for atingida pode germinar ou mesmo apodrecer.

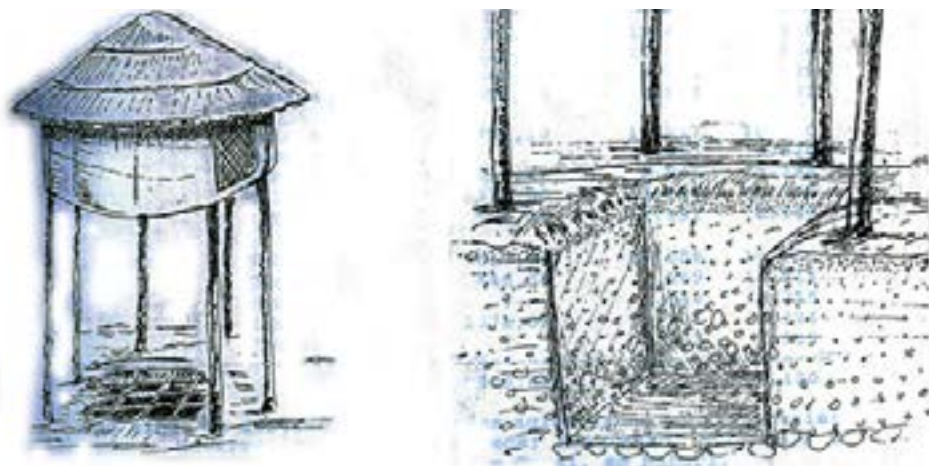


Fig.50 e 51

5.1.6.3. Celeiros

5.1.6.3.1. DHARA

O celeiro de milho é designado pela palavra “*dhara*”. É feito de estacas “*tsiki*”, bambú, paus finos (“*mbabilo*”), amarrados por fibras vegetais e capim. Na sua construção está patente a técnica de construção dos baruístas; conforme a mestria do construtor, os celeiros de milho podem apresentar versões diferentes sem, no entanto, perderem os seus traços característicos.

Este celeiro é composto de três partes principais: um conjunto de estacas (4 a 6) erguidas ao alto que constituem

os pilares do celeiro; um corpo cilíndrico (o celeiro propriamente dito) que assenta sobre as estacas a uma distância de 1,5 a 2m do solo; esta parte do celeiro é um entrelaçado de paus finos com fios engenhosamente combinados. Por fim, um entrelaçado coberto de palha e com a forma cónica serve de cobertura ao celeiro, evitando que a água da chuva penetre no seu interior e estrague o produto armazenado.

Numa determinada parte do corpo cilíndrico é feita uma abertura (normalmente virada para a casa) que serve de porta do celeiro; esta porta atinge-se com a ajuda de um escadote móvel que é retirado logo depois de uso e guardado num outro local.

O “*dhara*” é construído próximo da linha que delimita o pátio da habitação. O milho, antes de ser armazenado no celeiro, é amontoado num local e sobre ele deita-se sal para evitar o feitiço “*npswezi*”. De salientar que o sal é um produto conhecido como possuindo propriedades que neutralizam a acção dos feiticeiros, mesmo na zona sul de Moçambique.

Por vezes o espaço existente por debaixo do celeiro é utilizado como cozinha; assim, o fumo exalado pela fogueira protege o milho da acção destruidora dos gorgulhos.

Normalmente, o milho armazenado no celeiro é suficiente para alimentar a família durante um ano ou mais, e também para semente da campanha agrícola seguinte

A mulher (mãe da casa) é que está autorizada a tirar o milho do celeiro e a controlar todo o excedente; no caso da existência de muitas esposas, cada uma delas deve possuir o seu próprio celeiro e controlá-lo. Nestas circunstâncias, o homem polígamo possui um celeiro grande e independente, que está sob o seu controlo para questões de emergência.

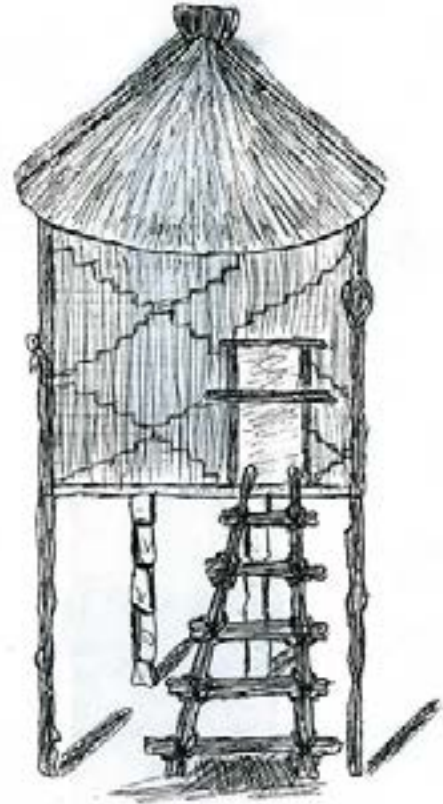


Fig.52

5.1.6.3.2. NKHOZI

O silo designado “nkhozi” para a conservação de mapiira e de mexoeira ou de milho é de dimensões reduzidas é feito de fibras vegetais artisticamente tecidas com cordas, ou com bambu também tecido com cordas; apresenta forma cilíndrica, mas as suas paredes tendem a aumentar o diâmetro. Uma vez construído, o celeiro assenta sobre um estrado feito de paus; a boca é fechada por uma tampa convenientemente barrada de barro para evitar a entrada do ar.

Muitas vezes o celeiro é maticado no interior.

Como acontece com os silos, quem controla o produto armazenado neste celeiro é a mãe da casa, podendo a família possuir um celeiro grande sob controlo do chefe da família e que se denomina “*mukoka-dzinza*”.

O “*nkhozi*” armazena a comida que sustenta a família até à época seguinte, cujas reservas são complementadas ou intercaladas por produtos da horta (“*dhimba*”).

Referências

Benedito Mairoce Almeida (3º Ano de Psicologia e Pedagogia, 1991-1992; João Luís Manuel (3º Ano de Psicologia e Pedagogia. 1991-1992; José Paulo Uaciquete 3º Ano de Psicologia e Pedagogia. 1991-1992), Nunes Gimo Sanhantamba (texto e desenhos), UFICS, 1996-1997.

Miranda, J.F.B. (1902)

Coutinho, J. A. (1904)

Ladeiro, F. S. (1957)

Manuel, J. L. (1992)

Rita-Ferreira, A. (1958, 1974).

5.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Teves

5.2.1. Introdução

A sul do reino Báruè ficava o reino Quiteve onde os portugueses tinham importantes feiras servidas por Sofala. Esta era uma base de abastecimento para os navios que iam para a Índia e também um ponto de partida para o comércio com o interior. Os portugueses pagavam tributos ao reino Quiteve para poderem atravessar o seu território e ir até ao Muenemutapa.

O reino do Quiteve estava integrado no complexo político e cultural Chona, e tinha a sua localização geográfica centralizada no actual distrito do Chimoio, estendendo-se para leste até ao Dondo, para oeste até Manica e, para sul, até sensivelmente ao rio Búzi. Presume-se que tenha sido em finais do século XVI que este Reino tenha iniciado um processo de separação do Muenemutapa, e qual foi percorrido por António Fernandes, entre 1513 e 1514.

O seu território era rico, quer em agricultura quer em ouro e marfim e o seu rei utilizava o título de “Sachiteve”. Nas primeiras seis décadas do século XVI pouco se sabe deste Reino, havendo registos portugueses que, em 1561 entrou em conflito com o Muenemutapa. Em 1574, o Sachiteve exigiu a Vasco Fernandes Homem que lhe indemnizasse dos bens que este se apropriava à força, acabando por atacá-lo na serra de Sitatonga, mas foi derrotado e a sua capital incendiada.

No ano seguinte, submeteu-se aos portugueses que lhe restituiram os familiares aprisionados como reféns, tendo-lhes prometido também não vedar as rotas comerciais. Tornou-se independente do Muenemutapa e, na relação com os portugueses, exigia a Sofala o pagamento anual de um tributo, a “curva”, cifrada em 200 panos. Em 1640, auxiliado por Sisnando Dias Baião, o Sachiteve Peranha reasumiu o poder e reabriu as terras do reino aos portugueses.

Mas este estado de graça durou apenas oito anos, altura em que mandou encerrar as minas de ouro e incrementar a agricultura, havendo a atestar tal facto um relatório português que referia, em 1667, que o Quiteve não era produtor de ouro. Esta situação terminaria em 1676, quando diversos senhores de Prazos mandaram assassinar o Sachiteve reinante e restauraram o domínio português. Em 1762, relatos portugueses referiam que o ouro deste Reino era de muito boa qualidade e que também era muito rico em marfim. Em finais do século XVIII o reino do Quiteve era economicamente o mais importante dos reinos saídos do Império, sendo apenas suplantado pelo Muenemutapa. Entretanto, ainda sofreu uma incursão militar portuguesa por se ter aliado ao reino do Changamire, a quem se avassalara.

O primeiro quartel do século XIX apresentou-se turbulento, com crises dinásticas, e em 1803 com a instalação do chefe angune, Nuqaba, que assolou a região entre 1827 e 1837, massacrando a família real em 1832. Dez anos depois, o reino foi integrado por Manicusse no Estado dos Gaza-Ngunis, que entretanto derrotara Nuqaba. Manuel António de Sousa foi nomeado pelos portugueses Capitão-Mor do Quiteve onde instalou um conjunto

de três aringas, que defendiam as terras do rio Pungué ao Luenha, mas como o centro do reino estava desprotegido este continuava a pagar vassalagem ao reino de Gaza.

Com a conquista colonial, o território passou a ser governado pela Companhia de Moçambique. Anos volvidos, a capital regional chamou-se Vila Pery (actual cidade de Chimoio), tornando-se um pólo de fixação colona, de desenvolvimento agropecuária e de vias de comunicação. O fundo populacional do reino passou a ser conhecido por Teve (*Tewe*), com um falar xichona próprio o xitewe.

A agricultura tradicional baseava-se nas mapiras, cujo termo genérico é “*mapfunde*”, nalguma, mas pouca, mexoeira (“*mhunga*”) e eleusina (*rukweza*). Depois da ocupação colonial, o milho mays (“*maguere*”) passou rapidamente a ser o cereal mais cultivado, passando as mapiras para uma segunda posição.

A planta da mapira tem uma altura que oscila entre os 2,5 metros e os 3,5. De folhas alongadas com cerca de 80 cm de comprimento. A espiga de cada uma delas apresenta ramificações na ponta superior da planta.

Cultivavam-se três espécies de mapira: uma possui uma espiga alongada e encurvada com grãos pequenos esbranquiçados, dita “*guayawaya*” ou “*guendjere*”; a segunda espécie de espiga curva e grãos grandes e acastanhados, é chamada “*chicombe*” ou “*likoty*” (“*chikoto*”); a terceira espécie é a mais pequena das três, e tem um caule açucarado, “*makunde*” (“*gunde*”) ou “*ipwa*”, sucedânea da cana-de-açúcar.

A sementeira deste cereal é feita em Novembro e Dezembro, após o milho grosso ter germinado, e a colheita realiza-se em Julho e Agosto após a do milho.

A sementeira é feita de duas maneiras: a) em covachos (“*kusima*”); b) lançando a semente à terra (“*kukusa*”). Mas ambos os processos conhecidos por “*kucherera*”.

Depois germinarem as sementes, segue-se o processo de transplante. O acto de tirar ou arrancar a planta do solo mantendo uma distância entre elas chama-se “*kuranga*”. Replantar as plantas anteriormente arrancadas diz-se “*mutsimwa*” que para este caso também significa transplante.

Os dois primeiros tipos de mapira (“*guayawaya*” e “*licombe*”) podem ser cultivados na mesma machamba durante três anos seguidos, após os quais é arrancada. Estas duas espécies têm para os teves um grande valor alimentício, e servem também para o fabrico da bebida “*ndoro*”. A mapira “*makunde*” serve para ser chupado o caule doce, e grãos para as aves. Para assinalar o fim da colheita, cada família prepara uma quantidade de mapira fresca denominada “*musoso*” que depois de um ritual de apresentação aos espíritos dos defuntos da família é consumida.

Existem três maneiras principais de consumir os grãos das duas principais espécies de mapira: grãos frescos e salgados (“*musoso*”), massa feita com farinha deste cereal (“*sadza*”), e “*chimera*” para a cerveja tradicional “*doro*”.

O cultivo da mexoeira é escasso. Poucas famílias a cultivam hoje. Obedecendo ao calendário e regras do cultivo da mapira. O cereal destina quase todo para o fabrico de bebida, sendo usado como fermento (“*chimera*”) depois de tratados os grãos. Bebidas com teor alcoólico (as “*ndoro*”), ou as doces: “*maheu*”.

Na sementeira participam todos os membros da família. Na sociedade Teve (*Tewe*) a mapira é considerada o cereal mais importante; a sua farinha é utilizada nas cerimónias religiosas (“*wadjimo*”), e no fabrico da bebida para invocar os defuntos (“*kudhlra wadjimo*”).

No início do aparecimento dos cereais frescos da mapira (“*mucaco*” e da maçaroca (“*maguere mam-bishi*”) a mãe da casa confecciona-os para os espíritos, cerimónia que é feita por um filho indicado para tal pelos próprios espíritos, cerimónia que se chama “*kudhimuro munda*”. Só depois desta cerimónia é que qualquer membro da família pode colher cereal na machamba.

5.2.2. Espigueiros, silos e celeiros

Entre os Teves (*Tewe*) a forma adequada de conservar o produto de cada campanha agrícola depende da natureza de cada um e o objectivo dessa conservação.

São os homens quem constroem os espigueiros, silos e celeiros. Todavia são as mulheres que maticam os “*muturika*” e os “*tsapi*”. As painéis de barro são igualmente fabricadas por mulheres.

5.2.1. Espigueiros

5.2.1.1. DHARA

É um espigueiro transitório tanto para as espigas da mapira como as de milho sem casca. Pode ser construído perto da casa ou na machamba. É um estrado feito de paus e bambu sobre estacas. Po debaixo do estrado do “*muturika*” é costume suspennder espigas de milho ou de mapira



Fig.53

5.2.2. Silos

5.2.2.1. MUTUWI

São grandes panelas de barro (também chamadas “hari”) para receber mexoeira, naxenim, gergelim e outros produtos a conservar.



Fig.54

5.2.2.2. DESA

São cabaças (“matesa”) secas que servem para guardar sementes e remédios



Fig.55

5.2.2.3. NYUMBU

O “nyumbu” (ou “nhumbo”) é um silo cilíndrico feito de pauzinhos, bambu e capim (“uswa”) cujo interior é maticado com barro (“mtatska”) e uma substância pastosa chamada “ndove” feita de barro e excrementos de cabrito (ou de boi). Podem ser cilíndricos ou cónicos. Terminada a construção é colocado no interior do celeiro “muturika”. Depois de preenchido com o cereal a guardar, a abertura é maticada pela mãe da casa, e só ela a poderá abrir. Caso contrário, o prevaricador apanhará “phiringaniso” de tuberculose (“xikotsorwa”). É sobretudo um silo para a mapira, que servirá de semente. Antes do grão deste cereal entrar no “nyumbu” passa pelo “dhara” para secar, e depois pelo “mbua” onde se separa o grão da espiga.



Fig.56

5.2.3. Celeiros

5.2.3.1. MUTURIKA

O “muturika” é um celeiro para as espigas de milho em camisa. É o maior celeiro dos Teves. Se for externo, a sua construção é cilíndrica, se for construído no interior da casa ou sobre a cozinha, toma a forma dessas construções, por debaixo do tecto. É feito de estacas (“madjiro”) e bambu, com uma cobertura cónica de capim (“utsuwa”) sendo exterior, à altura de um homem. Sendo a sua base um estrado sobre

o qual se coloca o milho. É uma espécie de casa cuja base pode ser cilíndrica ou rectangular. Entre a base e o tecto constroi-se um estrado sobre estacas elevadas, e por debaixo dele faz-se a lareira para que o fumo proteja o milho dos insectos., como os “*zvipfundo*” (singular: “*xipfundo*”).



Fig.57

5.2.3.2. TSAPI

É uma espécie de “*muturika*” mais pequeno, onde se conservam espigas de milho sem camisa (“*ngurumo*” ou “*ngumo*”). A sua construção depende da maior ou menor produção agrícola. Trata-se de uma pequena cabana com as paredes e internas e o chão maticados. Nele se armazenam os produtos que vão sendo consumidos primeiramente.

Refrências

Tureva E. Vurande (ISP/Beira); Verónica de Jesus Rafael (ISP/Beira).

Capítulo 6 - PROVÍNCIA DE TETE

6.0. A província de Tete

A província de Tete está localizada no topo da região centro de Moçambique, sendo a única em contacto fronteiro com três países diferentes: a nordeste com o Malauí, a noroeste com a Zâmbia, e, a sudoeste, com o Zimbabué. A sul tem fronteira com as províncias de Nabica, Sofala e Zambézia. Em 2007, Tete era a terceira maior província de Moçambique, em termos de população, depois de Nampula e Zambézia, o Censo indicava uma população de 1 783 967 residentes.

A maioria da população vive a norte do grande rio, e historicamente essa população era de extracto matrilinear e esteve integrada nos reinos “*maraves*”. São falantes do xinianja na Angónia, Furancungo, Macanga, Zumbo, Tsangana, e partes de Fingoé, Cazula e Moatize, do xichewa na Marávia, com vários falares e dialectos destes idiomas, incluindo o xinsenga-phimbi falado no distrito do Zumbo e distritos vizinhos, do xidema entre estes e os Cheuas.

“*Nyungwe*” como nome próprio refere a cidade de Tete. “*Manyungwe*” são os falantes desta língua como primeira. O xisena (cisena), a norte, na região da fronteira com Sofala. O nsenga-phimbi é falado no distrito do Zumbo e distritos vizinhos. O idioma chicunda / kunda, na área do Zumbo (3258 falantes em 1980).

A sul do rio Zambeze encontram-se hoje, mas afastados do rio por causa da albufeira, os *Chicunda / Kunda*, na área do Zumbo (3258 falantes em 1980), os *Atande*, também a sul do Zumbo, os *Tauaras*, entre aqueles e os *Nhungués* e *Tongas* a oriente, e a sul destes os *Senas*, os *Bárués*, os *Manicas* em território moçambicano e os *Korekore*, *Zezuru* e *Karangas* em território zimbabueano.

Todavia o *xinyungwe* é também falado a Norte no distrito capital e em Moatize. (O “*Nyungwe*” como nome próprio refere a cidade de Tete e “*Manyungwe*” são os falantes desta língua como primeira. O *xisenana*, no norte, é falado na região de fronteira com Sofala e em localidades dessa região a norte do rio Zambeze.

Todos os povos a Sul são de filiação patrilinear. E a maioria deles (exceptuando os Nhungués e parte dos Senas) integravam o conjunto dos povos ditos Chonas. Este conjunto constituiu, segundo Kuper (1955), Murdock (1959) e outros, uma amálgama de populações de línguas bantu aparentadas que vivem imediatamente a sul do Zambeze, na maior parte do Zimbabué e do Centro de Moçambique. Conjunto que compreende os *Tauaras, Karanga, Zezuru, Korekore, Rozivi, Ndau, Manyika, Ungwe* e *Hera*, incluindo nele alguns autores os antigos Tonga do vale do Zambeze. Do ponto de vista linguístico e cultural os povos deste conjunto distinguiram-se dos povos também patrilineares a Sul, como os Ngunis e Sothos e dos povos matrilineares a Norte.

No caso moçambicano, havia muito em comum entre os Tauaras e os Tongas, seus vizinhos orientais, e entre Tauaras e *Korékore*, a sukl e ocidente. Aliás, como já referimos no Capítulo precedente, houve muitas mestiçagens nas duas margens do vale do grande Rio.

Antes da construção da barragem de Cabora Bassa e da formação da grande albufeira, os Tauaras ocupavam uma área que ia, sensivelmente, da zona de Macombe e Messenguézi, a oeste, até alturas da Estima e Changara, a leste, e do rio Zambeze, a norte, à fronteira com o Zimbabué, a sul. Nesta última área encontravam-se muito misturados com *Zezuros*, que ali se estabeleceram. Na Chicoa, por seu lado, encontravam-se misturados com *Govas* de origem *Pimbe* que atravessaram o Zambeze e se estabeleceram na margem sul. Havia nesses anos de finais de 60 do século XX alguns

núcleos de Tuaras na área do Zumbo, bem como a norte do Zambeze. À medida que o território dos Tuaras se estendia em direcção a Tete, verificava-se uma crescente interpenetração entre aqueles e os *Nhungués*.

Tanto a norte como a sul do Zambeze, todas estas populações praticavam uma agricultura cerealífera de sequeiro, que era a sua economia fundamental. Mas em regiões a Sul, para além do gado caprino, com o a norte, foi sendo historicamente introduzido gado bovino.

Podemos certamente dizer que do ponto de vista agrícola as regiões da província a norte do rio Zambeze são mais produtivas que as situadas a sul, embora tradicionalmente se praticasse uma mesma agricultura cerealífera de sequeiro. Com a colonização expandiu-se a produção de milho e da batata nas regiões nortenhas, sobretudo na Angónia.

Durante a época colonial novas plantas foram introduzidas e também novos processos agrícolas. Com a colonização expandiu-se a produção de milho grosso e da batata nas regiões nortenhas, sobretudo na Angónia. Processos de revitalização agrícola que se tornaram mais importantes depois da Independência.

Depois de 1992, com o fim da guerra civil, e implementação da democracia liberal, a região centro do país sofreu algumas alterações culturais dos hábitos, usos e costumes, identitárias, artes, rituais, socialização, etc. O fluxo de movimento de pessoas no corredor de Tete trouxe consigo influências *globalizacionais*. A força da globalização afectou as formas tradicionais dos casamentos, dos rituais da adolescência e da socialização em geral. E sobretudo nas transformações de carácter económico.

Referências

Kuper, 1955

Murdock, 1959

Posselt, 1935

Rita-Ferreira, 1958

6.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Nsengas

6.1.1. Introdução

Os agricultores da localidade de Zâmbuè, no Zumbo, província de Tete, constroem espigueiros, silos e celeiros de vários tipos e formatos segundo o tipo e a quantidade de cereais a armazenar.

No idioma “*xinsenga*” o termo genérico para designar todas essas construções, mas os celeiros propriamente ditos em particular, é “*vimphaka*” (“*tximphaka*”, no singular). São construídos geralmente com bambu entrelaçado, amarrado e maticado, e os silos e celeiros para guardar cereais têm uma forma cilíndrica.

Os celeiros deste tipo são construídos nas aldeias, mas há outras construções mais simples que são feitas nas machambas. Estas últimas são de utilização temporária e imediatamente a seguir a colheita.

Dessas construções temporárias, as espigas são transportadas para os celeiros definitivos das aldeias depois de secados e tratados. Essas construções na machamba apresentam uma forma paralelepípedica e são feitas de troncos de árvores e caules secos das mapiras, milheiros ou de mexoeiras, e mesmo com capim. A base inferior fica sobre uma superfície quadrangular feita de paus ou de colmos secos, estrado que é sustentado por estacas (o número destas em cada fila depende do tamanho do espigueiro e da resistibilidade que se quer ter após a construção. Essa superfície de assentamento pode estar à altura de 0,5, 1 ou 1,5 metros. Já no caso dos celeiros na aldeia, pode atingir em certos casos uma altura de 4 metros consoante o fim que se pretende ter com a parte inferior do celeiro: servir de cozinha, dormitório, ou curral de galinhas, porcos ou cabritos.

Normalmente para os espigueiros de uso temporário, o estrado fica a uma altura pouco elevada. Após o assentamento do “corpo” do celeiro (“*luvumo*” / “*vatximphaka*”) sobre aquela superfície, começa a in-

rodução do milho ou outra cultura pela parte superior.

O tamanho e volume dos celeiros variam de acordo com o tipo de produto que se pretende armazenar. Os celeiros para milho são maiores que os construídos para mapira, mexoeira ou amendoim. O seu raio médio atinge 1,5 metros e uma altura 1,75 metros.

Os celeiros para mapira são menores que para os de milho. Muitas vezes, o raio médio da base destes atinge cerca de 1 metro com uma altura de 1,5 metro.

Os construídos para amendoim, são os mais pequenos de todos celeiros. Atingem um raio médio de cerca de 0,5 metro e uma altura, cerca de 1 metro.

Em certos casos a mapira guarda-se juntamente com o milho.

O costume é armazenar os cerrais em espiga.

Nesta localidade não havia e não há ainda costume de guardar os cereais debulhados.

O acesso ao celeiro é da responsabilidade das donas de casa, e aos filhos / filhas quando autorizados.

Como foi referido mais acima, o termo genérico para designar o celeiro é *“tximphaka”* (*“vimphaka”*, no plural). Para especificar cada um deles acrescenta-se o nome do cereal para o qual o celeiro foi destinado. Assim, distinguem-se os seguintes: *“tximphaka ca vintcere”* (celeiro de milho. No plural *“vimphaka va vintcere”*). *“Tximphaka ca mapira”* (celeiro de mapiras), *“vimphaka va mapira”* (no plural). *“Tximphaka ca ucewere”* (celeiro de mexoeira), *“vimphaka va ucewere”* (no plural). *“Tximphaka ca nxawa”* (celeiro de amendoim), no plural: *“vimphaka va nxawa”*.

6.1.2. Espigueiros, silos e celeiros

6.1.2.1. Espigueiros

6.1.2.1.1. CITHANTALA

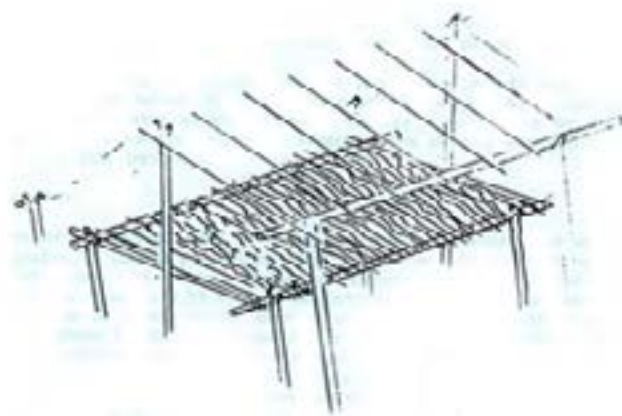


Fig.58

6.1.2.1. Silos

6.1.2.1.1. CIMPHAKA CA VINTCERE



Fig.59

6.1.2.1.2. CIMPYAKA CA MAPIRA (ou UCEWERE)



Fig.60

6.1.2.1.3. CIMPYAKA CA NXAWA

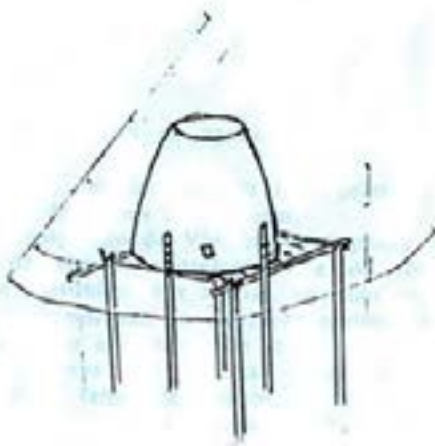


Fig.61

6.1.2.3. Celeiros

6.1.2.3.1. Fases de construção do celeiro

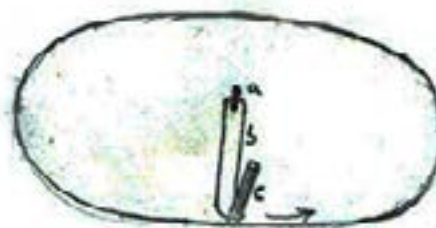


Fig.62

Legenda: a) Pau fixo sobre o qual gira o raio; b) o raio; pau encaixado na outra extremidade do raio, o qual vai marcando o perímetro da base do celeiro à medida que se vai movendo esticado.



Fig.63

Corpo cilíndrico do celeiro já entrelaçado após o levantamento das estacas de bambu ao longo da circunferência.



Fig.64

Marcação da base quadrangular do estrado onde assentará o celeiro, cujo lado é um pouco mais de duas vezes o raio. Considera-se estar a base pronta a fixar quando as diagonais a e b foram iguais



Fig.65

Legenda: a) estaca forquilha (“*mphanda*”), b) travessa (“*m’tanda*”, plural: “*mitanda*”), c) corda (“*nzizi*”) a ligar a esteira por cima (“*muwavalo*”) ao “*n’tanda*” por baixo, d) esteira (“*dala*”)

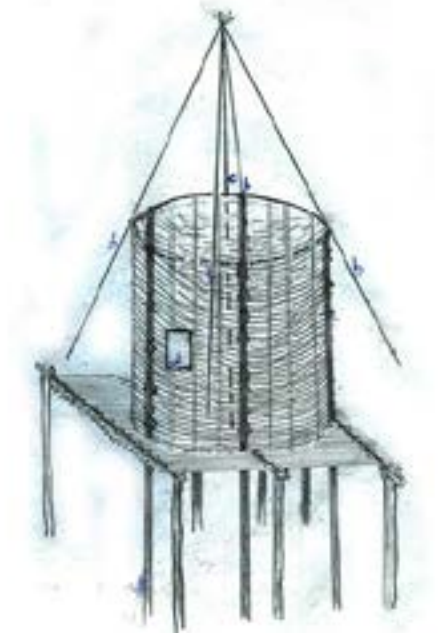


Fig.66

Legenda: a) “ndakoka”, plural. “andakoka”, b) “nsondo”, varas bifurcadas usadas no início da construção da cobertura (“m’tendje”), c) pau vertical no centro do celeiro no topo do qual se vão juntando os “mansondo”; d) porta do celeiro



Fig.67

Legenda: a) é igual a c) da Fig anterior, mas sobre o centro da base da cobertura traça-se uma nova circunferência de raio igual ao raio da base, com uma pequena margem de tolerância; b) margem de tolerância considerada conveniente, Este b) é igual ao b) da Fig anterior, mas desta vez medido de tal modo que exactamente sobre o perímetro do círculo chegue ao vértice do cone.



Fig.68

Legenda: Cobertura feita com mais varais e ripas colocadas. a) “nkhata”; b) “miwalo”, singular: “muwalo”).

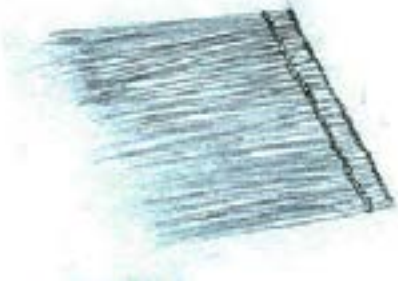


Fig.69

Entrelaçamento da palha para a cobertura



Fig.70

Celeiro concluído.

6.1.3.3. Notas

Os conceitos “raio”, “diâmetro”, “diagonais” na Fig 3, não têm uma tradução literal. “Dala” (fig 4), que traduzimos por “esteira”, significa de facto uma superfície acima do solo. Muitas vezes os “mitanda” (fig 4 b) têm o mesmo diâmetro para facilitar a garantia do mesmo nível quanto à “dala”.

Referências

Texto e desenhos de Pedro Mateus 3º ano da LEMEP (Beira), Agosto 1993, com a colaboração de Aiboti Inácio Gonçalves e Isaac Mware Kambanizithe.

6.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Demas

6.2.1. Introdução

Os Demas (Adema) fazem parte de um conjunto de populações ribeirinhas do rio Zambeze entre Tete e o Zumbo falando idiomas afins, cujas terras ocuparam desde tempos antigos.

Estiveram envolvidos nas malhas políticas e comerciais dos Muenemutapas, pelo Sul, e também dos reinos Maraves, pelo Norte. Desde a segunda metade do século XVIII com os senhores dos Prazos, e no segundo quartel do século XIX estiveram sujeitos às incursões dos Angonis, assim como aos guerreiros Chicundas já depois da conquista colonial.

Com a construção da barragem de Cahoa Bassa grande parte da população Dema passaram a ocupar a região do Songo.

6.2.2. Espigueiros, silos e celeiros

Os agricultores Demas da região do Songo, Cahora Bassa, designam todos os tipos de silos e celeiros por “*guangua*”, embora, chamem particularmente assim os maticados que se destinando ao arroz, mapira ou mexoeira. Para o milho há um termo específico para o celeiro: “*nk’okwe*”.

O “*katula*” é um silo relativamente pequeno com a capacidade de armazenar no máximo dois sacos de cerca de 90 kg de cereal.

O “*nk’okwe*” é construído com “*uxinga*”, que são uns ramos finos e muito compridos, até 3 metros; e também caniço (“*nsanga*”) das margens dos rios, mais capim grosso (“*phuti*”) e capim fino (*kamph’okoto*). Este espigueiro não é *maticado* porque se destina a conservar espigas de milho.

A construção do “*guangua*” de bambu (“*nsungui*”) começa pelo traçado de uma circunferência no local onde será levantado. Ao longo da circunferência marca-se um número par de pontos onde se espetam varas verticais para que a construção se efectue. Depois entrelaçam-se nelas (as “*alulu*”), as varas finas “*uxinga*”, as “*nsungui*” e todo outro tipo de material para o efeito.

No “*nk’okwe*” o diâmetro da base é igual ao do topo. Enquanto no “*guangua*” e no “*katula*”, a base tem um diâmetro superior ao topo.

O “*nk’okwe*” de “*nsanga*”, “*phuti*” e “*kamphokoto*” são fabricados preliminarmente de paus que são colocados verticalmente na circunferência a uma distância de 10 cm, aproximadamente. São segurados por ripas colocadas perpendicularmente aos paus e de forma circular, numa série de 4 a 5 filas paralelas, dependendo do tamanho do celeiro.

O estrado onde são assentes os silos e celeiros são de forma rectangular, feito de paus que se cruzam entre (“*ntandas*”) que são os troncos postos como travessas nas forquilhas (“*phanda*”), e esses, por sua vez, são atravessados por paus finos com cerca de 5 cm de diâmetro chamados “*upuputilo*”.

As coberturas (“*nhakatenga*”) são de forma cónica, feitas de paus que se chamam “*mphalo*” que se unem no vértice chamado “*katolotolo*”.

Referências

- Pedro Milione, ISP, Beira,
Andrade, A. A. (1955, pp. 163/4)
Santos Junior J. R. (1944, pp. 339/344).

6.3. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Nhúnguès

6.3.1. Introdução

A identidade e idioma Nhunguè são um produto social e cultural de mestiçagens na zona de Tete, como sucedeu aliás noutras regiões do vale do grande Rio. São pois o produto social e cultural proveniente de interpenetração de gentes de origens díspares no contexto das actividades comerciais dos Prazos na região desde o século XVII, talvez mesmo de antes. Com gente de origem “Marave”, a Norte do Zambeze, e Tonga, a Sul. E fortes influências culturais Chona.

As famílias Nhunguè que se dedicavam e dedicam ainda à agricultura faziam-na como os Tauaras e Demas de quem tratamos igualmente neste livro. É sobre as construções para guardar a produção agrícola que vamos escrever a seguir.

A língua “xinhunguè” foi estudada pelo missionário jesuíta Victor J. Courtois que nos deixou dois dicionários e uma gramática nos anos 1899 e 1900, e numa época moderna pelo padre Manuel dos Anjos Martins, dos Combianos, em 1991. Em 1997, a Sociedade Internacional de Linguística (SIL Moçambique) iniciou vários projectos de desenvolvimento da língua “cinyungwe”, inclusive livros de alfabetização, e compilações de contos tradicionais.

O “cinyungwe”, ou “xinyungwe” é falado por mais que 440 mil pessoas em Moçambique, principalmente na margem sul do rio Zambeze na província de Tete, desde a fronteira com a Zâmbia até Doa no distrito de Mutarara. Os falantes deste idioma são chamados “Manyungwe”.

A palavra “Nyungwe” como nome próprio refere a cidade de Tete.

6.3.2. Espigueiros, silos e celeiros

As construções que servem para armazenar cereais são chamadas “magwangwa” (singular: “gwangwa”). Podem ser construídos na casa de dormir ou na que serve de cozinha, ou fora delas, no terreiro, ou até longe, na machamba.

Todos os celeiros do exterior têm coberturas como as casas: cónicas ou de duas águas. Os do interior têm geralmente uma lareira por baixo, que lhes fornece fumo para o combate aos insectos e roedores.

A estrutura dos “magwangwa” é feita de paus finos com tiras de caniço rachadas.

6.3.2.1. Espigueiros

6.3.2.1.1. TXIGOTA

O “txigota” ou “cigota”, é o estrado para a secagem de produtos, para suportar os silos e celeiros do exterior, para a construção dos silos e celeiros do interior.

O “cigota” é um tipo de espigueiro externo ou interno. O do exterior pode ter paredes laterais e até uma cobertura. É construído de paus finos e grossos em combinação com caniço. E é usado para armazenar cereais antes de debulhar (“kutongola”) se for milho, “kupula se forem outros tipos de cereais. O do interior também serve para guardar alimentos secos como “malambe” e “masalazi”. O do interior terá que ter a altura da cintura do pai da casa.

6.3.2.2. Silos

Podem ser grandes como os “mamkhokwe” (singular: “nkhokwe”), que são maticados. Servem para guardar milho seco (“cimanga”) - cereal abundante a norte de Tete.

O silo pode ser pequeno, por isso “kagwangwa” (diminutivo de “gwangwa”), maticado por dentro e por fora para guardar mapira, mexoeira e naxenim (“mulumbi”), embo-

ra este último cereal seja mais frequentemente guardado em bilhas, chamadas para o efeito “*mathenthe*” (singular: “*thenthe*”). A eleusina (naxenin) é de difícil conservação. Após o assentamento do “corpo” do celeiro (“*luvumo*” / “*vatximphaka*”) sobre aquela superfície, começa a introdução do milho ou de outra cultura pela parte superior.

Os silos para amendoim, são as mais pequenas de todas as construções e recipientes para armazenamento de grãos ou sementes. Atingem um raio médio de cerca de 0,5 metro e uma altura, cerca de 1 metro.

6.3.2.3. Celeiros

O tamanho e volume dos celeiros varia de acordo com o tipo de produto que se pretende armazenar. Os celeiros para milho são maiores que os construídos para mapira, mexoeira ou amendoim. O seu raio médio atinge 1.5 metros e uma altura 1,75 metros.

Os celeiros para mapira são mais pequenos que os de milho. Muitas vezes, o raio médio da base destes atinge cerca de 1 metro com uma altura de 1,5 metro. Em certos casos, a mapira guarda-se juntamente com o milho. O costume é armazenar os cereais em espiga. Não havia e não há ainda costume de guardar os cereais debulhados. O acesso ao celeiro é da responsabilidade das donas de casa, e dos filhos / filhas quando autorizados.

Como foi referido mais acima, o termo genérico para designar o celeiro é “*tximphaka*” (“*vimphaka*”, no plural). Para especificar cada um deles acrescenta-se o nome do cereal para o qual o celeiro foi destinado. Assim, distinguem-se os seguintes: “*tximphaka ca vintcere*” (celeiro de milho. No plural “*vimphaka va vintcere*”). “*Tximphaka ca mapira*” (celeiro de mapiras), “*vimphaka va mapira*” (no plural). “*Tximphaka ca ucewere*” (celeiro de mexoeira), “*vimphaka va ucewere*” (no plural). “*Tximphaka ca nxawa*” (celeiro de amendoim), no plural: “*vimphaka va nxawa*”.

6.3.3. Aplicações de conhecimentos matemáticos

Quer na abertura de machambas, nas sementeiras, na construção de celeiros e até no armazenamento e na sua administração manifestam-se alguns conhecimentos empíricos matemáticos, quer aritméticos quer geométricos.

Na construção do “gwangwa” o número de paus que se fixam no solo para depois serem entrelaçados nunca deve ser ímpar nem menos que quatro, para que se possa marcar um círculo e construir um cilindro. A caixa cilíndrica é colocada no centro de um estrado (“xithamdaliro”), senão, algumas das estacas (“djimbikiro” – “mphanda”) que o suportam podem afundar quando o celeiro estiver cheio de produtos.

O número dessas estacas está relacionado com o número de vértices do estrado. Se for circular, o seu principal suporte está no centro do círculo, se for triangular (o que é raro) a base terá três suportes nos vértices mais um no centro. Geralmente os estrados são rectangulares.

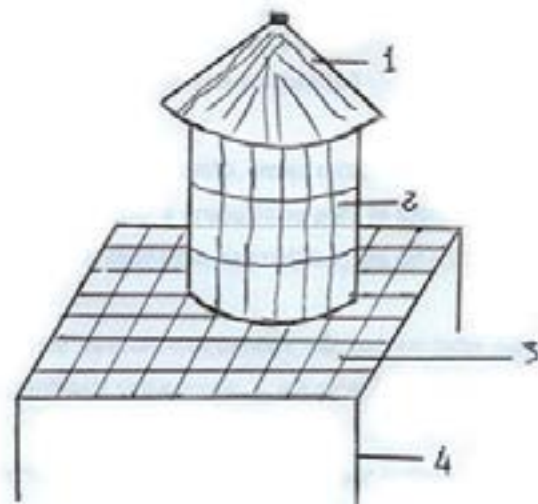


Fig.71

Legenda: 1-cobertura cônica (“msodizi”); 2-cilindro do celeiro “gwangwa” (“xigumbu”); 3-estrado (“xithandaliro”); 4-suportes do estrado (“djimbikiro” / “mphanda”). O estrado e respectivos suportes constroem o “txigota”.

Entre os Nhunguès, quer na abertura das machambas, quer nas sementeiras, na construção dos celeiros, no armazenamento dos cereais, na administração dos produtos existe a aplicação de empíricos conhecimentos matemáticos. Para a feitura da caixa cilíndrica do “*gwangwa*” o número de paus que se espetam no chão para os posteriores entrançados nunca pode ser ímpar, e sempre maior que quatro porque não formão um círculo e por um cilindro. O “*gwangwa*” é colocado no centro do estrado, caso contrário alguns dos quatro suportes podem afundar quando o celeiro estiver cheio. O número de suportes está relacionado com o número de vértices da base (estrado). Se o estrado for circular, o seu suporte está no centro do círculo; se for triangular, o estrado terá três suportes. Mas geralmente os estrados são quadrangulares ou rectangulares.

Ao analisarmos um plano de uma machamba cuja sementeira acaba de ser feita distinguem-se várias figuras geométricas que foram marcadas na sementeira nos côvados. Podem ser quadrangulares, rectangulares, triangulares, etc., como mostra a figura.

Na base deste princípio, quando se semeia numa machamba nunca se começa pelo meio, mas sim pelos lados (salvo os feiticeiros ou enfeitizados para as defenderem dos “*apswezi*”).

Também as formas geométricas do armazenamento são determinadas pelas formas dos silos e dos celeiros. Guardar ou retirar produtos dos celeiros obedece a uma administração padronizada do cereal. Pelo que se conhece a quantidade armazenada e de acordo com a composição da família para quantas semanas vai fornecer. Para tal, utiliza-se um utensílio de madeira chamado “*mbale ya muti*” (“*mbale*” significa tampa de barro), ou “*ndiro ya kuzika*” para medir o que se meteu dentro e o que se retira semanalmente. Por exemplo, retirando quinze vezes o “*ndiro*” cheio será suficiente para uma família de cinco pessoas durante uma semana. Analisando agora a configuração de uma machamba cuja sementeira acaba de ser feita, distinguem-se várias formas geométricas que se formam pelas covas.

Podem ter a forma de um quadrado, retângulo, triângulo, etc., como pode ver-se na imagem

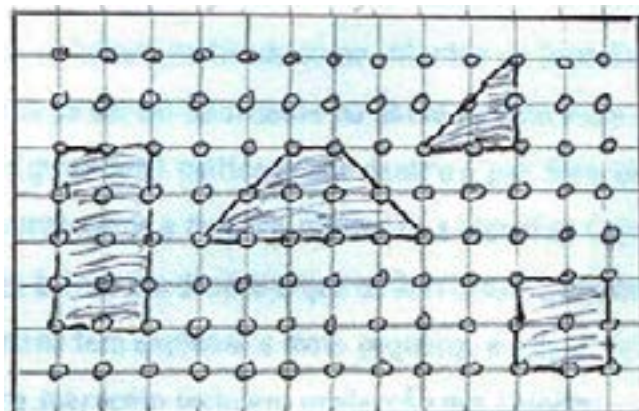


Fig.72

Legenda: 1- Cobertura (“*msodzi*”) cônica do celeiro; caixa cilíndrica do celeiro “*gwangwa*” / “*xigumbu*”; estrado onde poisa o celeiro (“*xithandaliro*”); 4 – suportes do estrado (“*djimbikiro*” – “*mphanda*”)

Ao semear numa machamba o cultivador nunca começa pelo meio, mas sim por um dos extremos, salvo as pessoas malévolas ou enfeitçadas para aumentar a produção ou para as defenderem dos “*apswezi*” (singular: “*pwezi*”): feiticeiros roubadores dos produtos das machambas, aqueles que conseguem encher os celeiros sem cultivar, etc.

As formas geométricas do armazenamento dos produtos são determinadas pelas formas dos celeiros. Os utensílios utilizados para guardar ou retirar os cereais no e do celeiro são padronizados, opor isso fica-se a conhecer a quantidade armazenada em relação a esse utensílio e a quantidade de cereal nesse utensílio que é necessária para a família durante uma semana. “*Kuwanza*” significa o acto de tirar produtos do celeiro (ou silo)

Em geral, conferir a quantidade da reserva faz-se semanalmente.

Referências

- Henrique Carlos Magaço (ISP Beira, 1993),
Francisco António (UEM, UFICS, 1997).
Courtois, Pe.V. J. (1900)
Eliseu, A.B. & Medeiros, E. (1991)
Fernandes Jr., José (S/d)
Martins, Pe. M.A. (1991)
Newitt, M.D.D. (1973)
Pacheco, A. M. (1883)
Santos Jr, J.R. (1944).

6.4. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores dos distritos de Chifunde e Chiuta

6.4.1. Introdução

Recordemos alguns registos sobre a história agrícola dos habitantes destes dois distritos e de toda a região da Marávia e da Macanga. Recorremos ao trabalho de A. C. P. Gamito (1831 /1937), Maria Leonor Correia de Matos (1965), A. Rita-Ferreira (1966).

A primeira machamba que um homem ou uma mulher (não casados) cultivava é a “*chirimambeta*”, literalmente: «*machamba de solteiro / a*». Sobretudo vulgar entre as raparigas, com campos pequenos contíguos aos dos pais. No caso de morte dela ou dele a lavra reverte para quem incentivou a abertura da lavra.

Como o casamento era uxorilocal entre os Cheuas e com prestação de serviços do noivo aos sogros (para ser observado), ele nunca tinha direito à machamba da família da jovem esposa, nem ao seu produto durante os primeiros anos de casado antes de ter filhos. Na ou nas machambas que o genro cultivava com os sogros ele não era nem senhor da terra nem dos seus produtos.

Convém acrescentar que a terra agrícola fica no território da mulher, mas não é em nenhum sentido “terra da mulher”. É o homem que a desbrava, sem ser também sua “propriedade”, e com a obrigação de consultar a mulher com respeito ao que tenciona semear, bem como de repartir com ela o que colherá. Para as questões organizacionais e agrícolas é geralmente o homem quem decide.

Entretanto, para poder receber amigos e oferecer comida, podia ter em anexo à machamba dos sogros um pequeno campo que cultivava para seu benefício e da jovem esposa. É a este campo que chamam “*chigunda*” (plural: *dzigunda*). E nele têm um celeiro próprio, dito “cape-tepete”, muito menor que o celeiro “*ncóqué*” dos sogros.

Todavia, o pequeno campo poderá ser aumentado, até se tornar o principal do novo casal, passando a ser uma “munda” (plural: “*minda*”): machamba.

Passados dois anos de bom comportamento, e do pagamento do “*tacumbira*” (presente), o jovem casal podia instalar-se mais além, mas sempre nas terras da linhagem feminina e abrir as suas próprias machambas (“*minda*”).

As “*dimbas*” são machambas pouco vulgares entre os Cheuas (Azimba, Zimbás), e variam de região para região, sendo consideradas machambas dos homens. Na verdade, são de um ou do outro conjugue, mas não dos dois conjuntamente, ainda que, com inter-ajudas ocasionais. Todavia, sendo do homem, a viúva não tem direito a permanecer nessa machamba, a não ser que seja mãe de filhos menores desse homem. São os filhos de maior idade que têm direito ao uso dessa terra. E não havendo estes, são os irmãos do falecido. Mas a tendência é que sejam “*herdadas*” pela linha masculina, em contraponto ao uso da terra pela linhagem matrilinear. É muito interessante este direito masculino de um homem (e irmãos varões da sua linhagem) no território uxorilocal da esposa.

Nas machambas (“*minda*”) propriamente ditas de um casal, o campo é desbravado pelo marido e este facto é decisivo na transmissão por morte. Se a mulher morre primeiro, o campo é abandonado e o viúvo regressa à sua terra; se

é ele que morre, a viúva mantém o campo da machamba.

As “*chigundas*” são hortas de um homem casado em que a mulher não participa. Como são pouco férteis não são herdadas pela morte do cultivador. Mas os produtos nelas contidos a quando do falecimento é totalmente apropriado pelos irmãos deste, nisto, os irmãos do falecido são os verdadeiros herdeiros dos produtos da machamba.

As “*zunde*” distinguem-se das restantes pelo seu tamanho: são maiores, e são pertença de casais abastados que podem pagar um “*ganho-ganho*”.

No passado, antes à administração efectiva colonial, um chefe grande tinha a “*mind ya ciweta*”, machamba que se destinava à produção de alimentos e bebidas para as pessoas que ele recebia para julgamentos, preparação de cerimónias e iniciações, etc. Nessa machamba deviam trabalhar os súbditos três a quatro dias por ano.

Em épocas anteriores a 1930 (ler Gamito de 1831 [1937]), a terra era ainda abundante, cada casal tinha acesso a uma ou várias machambas, que, no entanto, podiam ser emprestada a um homem que regressava de uma viagem (caçada, guerra, serviço aos colonos, etc.). No caso das machambas emprestadas ou dadas, as árvores de fruto nelas contidas transmitiam-se também com elas, salvo nos casos que os prestamistas reservassem para si o direito de colher os seus frutos depois de terem assinalado a intenção de não abandonar as árvores.

As machambas dos avós eram geralmente abandonadas quando estes faleciam. Em vida, os direitos sobre a terra (de que falámos) da parte de um homem eram direitos individuais, sobre terra herdada, doada ou adquirida *matrimonii causa*.

A antiga agricultura cheua em todas estas regiões era “*itinerante*”. As famílias deslocavam-se para novos solos ao fim de três ou cinco anos, de acordo com a fertilidade da terra, que até recentemente era abundante para os cultivadores deste território. Era a própria exuberância da vegetação espontânea que determinava a escolha do novo local a desbravar.

Os Cheuas semeiam nas cinzas, como a maior parte senão a totalidade dos cultivadores moçambicanos. “*Chitemene*” é o nome por que é conhecido em toda a África Central o desbravar de uma certa área seguido da queima das árvores e capim; no processo do “*chitemene*” propriamente dito apenas se semeia geralmente nas cinzas de uma área várias vezes inferior à área total desbravada, mas entre os Cheuas é aproveitada toda a área.

Durante dois ou três anos a terra produz o suficiente para as necessidades domésticas. Ao fim desse tempo, a menos que se trate de baixas excepcionalmente férteis, nas quais pode permanecer cinco, dez ou até mais anos, a unidade produtiva residencial constituída pelo pai, mãe e filhos (a “*banja*”) abandona a machamba e vai desbravar nova terra. A lavra abandonada passa a ser chamada “*tsala*”.

Esta é a forma mais usual de cultivar uma machamba: cultivando-a durante alguns anos e abandonando-a definitivamente quando deixa de produzir. Quando se trata porém de terras razoavelmente férteis, e sobretudo se nelas tinham árvores de fruto, era frequente os seus antigos ocupantes voltarem a cultivá-las, pas-sados anos. Algumas famílias, poucas, usam também o processo de ter uma machamba à qual vão fazendo acrescentamentos, cultivando as várias parcelas contíguas em sistema de rotação.

Sobre os vários lotes em pousio, tem o cultivador “direitos definidos”, estando outros que desejem cultivá-los obrigados a pedir autorização. Compreensivelmente, estes direitos sobre terrenos em pousio são mais marcados quando as parcelas são contíguas ao terreno sob cultivo do que quando o não são. Neste último caso a permissão do proprietário, ainda que teoricamente necessária, nem sempre é pedida.

Os Cheuas mudam-se frequentemente, quer a título familiar quer povoa-ções inteiras, porque as suas terras estão esgotadas ou porque souberam que al-guém abriu machamba em certa localidade que provou ser favorável; ou porque outro “chefe de terras” lhes é mais simpático; ou porque desse modo ficavam mais longe da administração colonial; ou porque uma sucessão de mortes na povoação em que viviam lhe fez crer que o lugar lhes não convinha, etc.

Os métodos agrícolas diferem dos vizinhos An-

gonis (da Angónia, mais a norte). São vulgares as “*mtumbilas*”, tanto redondas como em camalhão, mas na Macanga é sobretudo frequente uma versão simplificada dos camalhões a que chamam “*kalosera*”.

Em Agosto e Setembro começam sempre as queimadas, seja por causa da caça ou por outras razões. A fluorescência da árvore conhecida por “*mutondo*” fornece indicação que chegou a altura de iniciar a preparação da terra, “*kussossa*”, pelo corte, arranque, queima e enterro da vegetação herbácea. Tratando-se de uma primeira machamba (“*mphanje*”) as cinzas são sobretudo das árvores derrubadas e a fertilidade do solo está deste modo assegurada; no segundo ano de cultivo de uma mesma machamba as cinzas são apenas as do capim. Com estas cinzas, misturadas com as raízes da erva que não ardeu formam-se as “*kaloseras*” - camalhões estreitos e compridos, com cerca de 25 cm de largura e 15 de altura, muito mais que as “*mtumbiras*”, que são montículos dispersos por toda a leira. A preferência por “*mtumbilas*” ou por “*kaloseras*” parece ser uma questão de gosto pessoal, mas umas tendem a predominar numas áreas e outras noutras para assegurar a drenagem das águas nos casos de chuvas excessivas. Para alguns cultivadores as “*mtumbilas*” são consideradas mais eficazes, mas não são mais utilizadas em virtude do trabalho que dão. No caso da necessidade de ajuda para a preparação da terra a família do cultivador faz “*mowa*” (bebida) em quantidade suficiente para obter a cooperação de vizinhos. Dá-se o nome de “*dima*” a este costume.

As primeiras chuvas surgem em Novembro e com elas a época das sementeiras.

O que se semeia agora é em qualquer caso o mesmo que Gamito observou no segundo quartel de XIX: mapi-ra, mexoeira, naxenim, arroz, amendoim, gergelim, rícino, mandioca, batata-doce, tabaco, cana-de-açúcar espontânea e feijão “*inhamudoro*”; a partir dos anos 50 (de XX) o milho mays tornou-se a cultura mais importante, com feijão junto dele, a que se junta por vezes amendoim ou batata, entre os pés de milho / feijão. No caso da batata-doce fazem-se de preferência “*mtumbilas*” para que as suas raízes não atinjam o solo duro. A mandioca é plantada quer a

constituir os limites de uma machamba, quer nos quer nos regos entre as “*kaloseras*”, quer ainda em campo autónomo.

A única rotação a que estes agricultores procedem é a troca anual do lugar dos regos com o das “*kaloseras*”; mas o que semeiam no topo destas é sempre o mesmo, ano após ano. Alguns cultivadores fazem “*mtumbilas*” no primeiro ano e “*kaloseras*” a seguir, ou sempre umas ou sempre as outras.

Durante a maturação dos grãos, antes da rápida colheita, guardam-se as cearas dos pássaros com barulho de latas velhas suspensas e com espantalhos ditos “*kanjoma*”.

As colheitas realizam-se, segundo o cereal, de Maio a Julho.

As espigas de milho são transportadas para os esigueiros acamadas de maneira especial. As dos restantes cereais em molhos. As maçarocas são descaroçadas quando se pretende vender ou pilar milho de imediato.

Para guardar os cereais em grão são construídos grandes silos cilíndricos de bambu entrelaçado e maticado e cobertos a colmo. Para as espigas são construídos celeiros.

6.4.1.1. Chifunde

O distrito de Chifunde localiza-se na Província de Tete, confinando a Norte com a República da Zâmbia e do Malawi, a Sul com o distrito de Chiúta através do rio Luan-gua (grande Chiritse), a Este com o distrito de Macanga e a Oeste com o distrito de Marávia através do rio Kapoche. Administrativamente, Chifunde está dividido em três Postos: Chinfunde, Mualadzi e N’Sadzo, compostos, o primeiro, por três Localidades, e os outros dois, por duas, cada um deles.

A superfície é de 9.439 km e a sua população foi estimada em 138 mil habitantes em Julho de 2012. Com uma densidade populacional aproximada de 14,6 hab/km. Sendo 15% dos agregados familiares do tipo monoparental chefiados por mulheres.

O fundo populacional é de origem Cheua / Nian-ja, sendo o “*xinyanja*” o idioma dominante com os seus falares e dialectos locais. Apenas 16% das mulheres do distrito com 5 ou mais anos de idade têm conhecimento

da língua portuguesa, sendo este domínio mais acentuado nos homens (26%). A taxa de analfabetismo na população feminina é de 77%, sendo de 48% no caso dos homens. Das mulheres do distrito com mais de 5 anos, 61% nunca frequentaram a escola (no caso dos homens só 46% nunca estudaram) e 8% concluíram o ensino primário (no caso dos homens, 16% terminaram o primário).

A religião dominante é a “*Sião/Zione*”, praticada pela maioria da população mas com práticas religiosas e mágicas ancestrais e fortes crenças na feitiçaria. O distrito é essencialmente agrícola; a agricultura é uma actividade dominante e envolve quase todos os agregados familiares, os quais se dedicam à produção de culturas alimentares, nomeadamente milho (“*tximanga*”)¹⁶, amendoim (“*mteza*”), feijão vermelho (“*txibamba*”), feijão “*nhemba*” (“*nyemba*”), feijão bóer, batata-doce (“*tximungulu*”), batata-reno (“*mabatata*”), mandioca (“*mbwani*”), piri-piri, e culturas de rendimento, tabaco (“*fodya*”), algodão (“*thonje*”), gergelim, soja, girassol e uma vasta gama de outras culturas alimentares, como, hortícolas (couve, alface, tomate, abóbora, cenoura, pepino, quiabo, cebola) e frutas (banana e manga). O milho ocupa uma área de 29%, seguido do tabaco, feijão “*nhemba*”, feijão bóer e algodão, com 23.3%, 7.7%, 7.0% e 6%, respectivamente, da área total trabalhada.

Com uma área média de 2.5 hectares existem cerca de 25 mil explorações agrícolas, sendo cerca de 99% ocupadas com a exploração de culturas alimentares. Mas 45% das explorações do distrito têm menos de 2 hectares.

O Distrito conta com 14.646 famílias camponesas, das quais 8.200 famílias estão envolvidas na produção do tabaco e 2.140 na cultura do algodão, totalizando 10.340 envolvidas nas culturas de rendimento, sendo que todas elas produzem milho.

¹⁶ Milheiro, planta do milho: “*msinde*” (“*wa*”, “*ya*”), milho amarelo (“*tximanda wa mithikimya*”), do ano anterior: (“*tximanda wa txakhwimbi*”, descascado no pilão: “*mphale*” (“*ya*”, “*za*”); caule do milheiro ainda verde: “*msinde*” (“*wa*”, “*ya*”), caule do milheiro eco: “*phesi*” (“*la*”, “*a*”). Carolo de milho: “*txikonyo*”, “*txuguli*”, “*txitsong’ontho*”.

O Distrito consegue produzir cereais suficientes para o consumo interno e ter excedentes para comercialização. Todavia, o território é frequentemente alvo de calamidades naturais que afectam a vida social e económica da comunidade. Estes desastres, associados à fraca produtividade agrícola, conduzem a níveis de segurança alimentar de risco, para os agricultores de menos posses, idosos e famílias chefiadas por mulheres, numa situação potencialmente vulnerável. Dado o tipo de alfaia (*"txiwiya"* ou *"txida"*)¹⁷ e das tecnologias primárias utilizadas e, consequentemente, os baixos rendimentos das culturas, a colheita principal é, em geral, insuficiente para cobrir as necessidades de alimentos básicos, que só são satisfeitas com a ajuda alimentar, a segunda colheita, rendimentos não agrícolas ou outros mecanismos de sobrevivência.

Por isso as famílias com homens activos recorrem ao trabalho remunerado nas cidades mais próximas, já que as oportunidades de emprego no distrito são reduzidas, dado que a economia ter por base, essencialmente, as relações familiares.

Para impulsionar o desenvolvimento social, operam no distrito duas Empresas na produção de tabaco e na produção de algodão.

Na sua maioria os terrenos não estão titulados e, quando explorados em regime familiar, têm como responsável o homem da família, apesar de na maioria dos casos ser explorada por mulheres a trabalharem sozinhas ou com a ajuda das crianças da família.

A maioria da terra é explorada em regime de consociação de culturas alimentares.

¹⁷

Enxada (termo genérico: *"khasu"*), pequena: *"msikiri"*, grande e pesada: *"gwang'wa"* e *"mdzedze"*); catana: *"txisenga"*, *"kalasada"*; pau de escavar: *"mchokhotho"*, *"mangwape"*, *"txikwakwa"*; foice: *"ieko"*, *"zenga"*.

O distrito de Chifunde possui uma grande área coberta por diversas espécies florestais, destacando-se as de grande valor comercial, nomeadamente: chanfuta (*Afzelia Quansensis*), umbila (*Ptecarpus angolusis*), pau-preto (*Dalbargia melanoxyion*), pau-ferro (*Swartzia Madagas carieuis*), embondeiro (*Cardilo africana*), monzo, umbáua (*Khoyanysica*), mofhane, entre outros. É grande o potencial das árvores indígenas, tais como a n'tsanya, tsamba e o pau-preto que são a principal fonte local de energia e de madeira de construção.

Há, ainda, a referir a existência de plantações de eucaliptos e pinheiros.

A lenha ("*nkuni*") é a fonte de energia mais utilizada para a confecção de alimentos. Mas existem localidades como Bulimo, M'fululudzi e Namiramba, cujas populações têm que percorrer entre 4 a 6 Km até à fonte de lenha mais próxima. A sede do distrito tem sido a mais afectada pela erosão.

No que respeita aos recursos faunísticos, a fauna bravia diversificada é uma das riquezas que o distrito dispõe, e constitui uma das fontes de rendimento do distrito, destacando-se os animais de grande porte, tais como: o cudo, elefante, leão, búfalo, leopardo, hipopótamo, javali, pala-pala, impala, hiena, gazela, facocero, cabrito cinzento, entre outros.

As caçadas foram uma actividade masculina importante no passado.

A maioria (96 %) das cerca de 25 mil habitações existentes é património da grande família, e do próprio. O tipo de habitação dominante é a casa tradicional (90%). A casa mista, que é um tipo de habitação que combina materiais de construção duráveis e materiais de origem vegetal, representa já 7% do parque habitacional.

232

6.4.1.2. Chiuta

Chiuta ou Chiúta é outro distrito da província de Tete, com sede na povoação de Manje. Fica localizado entre os distritos de Macanga a Norte, Chifunde a Nordeste, Marávia a Oeste, o rio Zambeze a Sudoeste, Moatize e Tsangano a Sudeste e a Este respectivamente. A Sede situa-se a cerca de 75 Km da capital provincial.

Administrativamente, o distrito está hoje dividido em dois Postos, cada um com várias Localidades.

A superfície total é de 7.150km² e a sua população foi estimada em 90 mil habitantes em Julho de 2012.

O topónimo “*Chiúta*” provém de “*Chauta*” nome de uma montanha na língua local, tendo daí surgido o nome aportuguesado de Chiúta.

O fundo populacional é de origem Cheua / Nianja como no Chifunde, sendo o “*xinianja*” o idioma dominante com os seus falares e dialectos locais.

A religião dominante é aqui a Católica, praticada pela maioria da população. Todavia, existem mais 14 confissões religiosas no distrito, estando as práticas religiosas costumeiras e as práticas mágicas e crenças na feitiçaria presentes em todas elas.

A agricultura continua a ser a actividade dominante e envolve quase todos os agregados familiares. Dos 715 mil hectares da superfície do distrito, estima-se em 300 mil hectares o potencial de terra arável. De um modo geral, a agricultura é praticada manualmente em pequenas explorações familiares em regime de consociação de culturas com base em variedades locais. A produção agrícola é feita predominantemente em condições de sequeiro, nem sempre bem sucedida, uma vez que o risco de perda das colheitas é alto, dada a baixa capacidade de armazenamento de humidade no solo durante o período de crescimento das culturas. Exactamente como para Chifunde.

Algumas famílias empregam métodos tradicionais de fertilização dos solos como o pousio das terras, a incorporação no solo de restolhos de plantas, estrume ou cinzas. Para além das questões climáticas, os principais estrangimentos à produção são as pragas, a seca, a falta ou insuficiência de sementes e pesticidas.

O sistema de produção mais dominante compreende mapira e a mexoeira. O milho é produzido em consociação com feijão “*nhemba*” em solos com boas capacidades de retenção de humidade e em microclimas específicos.

A norte do distrito, dominam consociações de mandioca, milho e feijões “*nhemba*” e “*bóer*” e/ou de sorgo (“*mapira*”), milho e feijão “*nhemba*”, e em menor escala a cultura de amendoim.

Nos solos onde se observa a presença de humidade residual por período prolongados de tempo é frequente a cultura de arroz (“*mpunga*”) ou batata-doce, esta última, em regime de matutos / camalhões.

De acordo com os dados da monitoria e avaliação da campanha agrícola de 2010 / 2011, cerca de 8.997,18 hectares de culturas diversas perderam-se devido à estiagem, correspondendo a 24,9% da área semeada, afectando cerca de 6.387 famílias em todo o Distrito.

Registou-se um crescimento em termos de aproveitamento de terra para culturas, destacando-se o aumento da área colhida comparativamente com a campanha de 2009/2010, observando-se redução em termos de áreas perdidas e famílias afectadas.

Mas ultimamente, foram registados conflitos de terra, em particular nas localidades de Manje/sede, Zuze, Kaunda e Golói. É uma agricultura essencialmente de subsistência, tendo como principais culturas o milho, a mapira, a mexoeira, o feijão-nhemba, o feijão bóer, o amendoim, a bata-doce, e outras.

A alimentação de base é o milho, que representa cerca de 25% das culturas de subsistência. Muito dependente das condições naturais, a produção agrícola varia de ano para ano. Nos anos de estiagem surgem algumas zonas de insegurança alimentar, principalmente nas Localidades de Kaunda (Chipunga, Chicote, Mayombe, Muanancombe, Luzinga, N’tasse, Nhansato, Bungi), Chipiri (Chithapsu, Nhambiriuri, Nhathumbi) e N’figo (Madzimaera, Sambira e Mathonthola).

Para minimizar esses efeitos, tem-se levado a cabo a divulgação de técnicas e metodologias da extensão rural, abarcando um total de 17.076 famílias, o que tem contribuído para o aumento de áreas de cultivo.

Com alguma expressão, sobretudo nos últimos anos, foram introduzidas algumas culturas de rendimento como o algodão e tabaco.

Dada a existência de boas áreas de pastagem, há condições para o desenvolvimento da pecuária, sendo as doenças e a falta de fundos e de serviços de extensão, os principais obstáculos ao seu desenvolvimento.

Até 2009, tanto a prática da pecuária, como o sector industrial, não tinham expressão, mas com o fomento pecuário este sector cresceu em cerca de 94%.

Os animais domésticos mais importantes para o consumo familiar são as galinhas, os patos e os cabritos, enquanto para a comercialização, são os bois, os cabritos, os porcos e as ovelhas.

O Distrito possui uma grande área coberta com diversas espécies florestais, destacando-se o “pau-preto”, nas Localidades de Muchena, Matenje, Kazula, Chiúta Serra, N’figo e Manje, a “umbila” e a “chanfuta” que ocorrem em todas as localidades.

Além de fonte privilegiada para a obtenção de madeira, os recursos florestais constituem uma grande fonte de fornecimento de combustível lenhoso e carvão às comunidades locais, alimentando também, embora em quantidades pouco expressivas, a cidade de Tete. Nota-se, ultimamente, devido à intensa exploração das florestas para carvão e lenha, bem como às queimadas descontroladas, uma significativa diminuição das áreas florestais.

Talvez por isto, a lenha é onerosa no distrito e provém de matas como Daca, Cam’mono, Matonhola, Cachere e Chiritse. Há aldeias que não possuem fontes de lenha e as comunidades chegam a percorrer mais de 10 km até à fonte mais próxima.

O distrito enfrenta problemas sérios de erosão e desflorestamento. Foram realizadas palestras sobre as queimadas descontroladas.

6.4.2. Espigueiros, silos e celeiros

Neste sistema agrícola tradicional, quer em Chifunde quer no Chiuta, há um uso costumeiro de armazenamento e utilização dos produtos agrícolas e das sementes. São alguns desses tipos de construções que vamos ilustrar. Todavia, tem havido melhoramento dessas construções e de novas despensas nas casas e a montagem no distrito do Chiuta de uma indústria moageira que passou de 30 unidades em 2004 para 120 até 2011.

O termo genérico para os espigueiros e celeiros é “yankhokwe”, e “zankhokwe”, (singular: “nkhokwe”).

6.4.2.1. Espigueiros

Construções simples e habitualmente provisórias, nas machambas e nos quintais para secagem e armazenamento temporário das produções de espigas, amendoim não debulhado, algodão em rama, tabaco, etc.



Fig.73

Espigueiro na machamba. Chifunde-Sede. Foto de Emílio João Jeque (1996).



Fig.74

Espigueiro na residência. Chifunde-Sede. Foto de Emílio João Jeque (1996).



Fig.75

Espigueiros na residência. Manje-Sede (Chiuta). Foto de Emílio João Jeque (1996).

6.4.2.2. Silos

Construções simples e pequenas, de barro, cabaças, palha e peles, para guardar grão de bulhado, farinha, sementes, etc. Geralmente internos.

6.4.2.3. Celeiros

Construções mais elaboradas no interior ou mesmo no exterior, para guardar espigas ou mandioca seca, etc.



Fig.76

Espigueiros e celeiro na residência. Manje-Sede (Chiuta).
Foto de Emílio João Jeque (1996).



Fig.77

Celeiro sem cobertura na residência. Chifunde-Sede. Foto de Emílio João Jeque (1996).



Fig.78

Espigueiros e celeiro. Manje-Sede (Chiuta). Foto de Emílio João Jeque (1996).

6.4.3. Acesso e utilização.

O acesso, gestão e utilização dos produtos dos silos e dos celeiros compete à mãe da casa. Embora os homens tenham construído uns e outros e tenham também responsabilidade sobre as sementes e outros produtos.

Referências

Paulo Jantini Pofu (ISP / HG, 1992).

Rita-Ferreira, A. (1966)

6.5. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Tauras

6.5.1. Introdução

Este Capítulo retoma com a devida vénia o que escreveu Carlos Ramos de Oliveira no seu livro publicado em 1976, mas escrito em 1972, antes da construção da barragem de Cabora Bassa, que deu origem ao grande lago artificial que é hoje a sua albufeira.

A economia “*tauara*” baseava-se ainda nesses anos numa agricultura sobre queimadas, caracterizada geralmente pelo facto de, periodicamente, novos terrenos para cultura serem preparados com derruba e queima de mato (cujas cinzas funcionam como fertilizante), enquanto os campos utilizados até aí eram deixados em repouso para regeneração da cobertura vegetal. As ferramentas utilizadas eram, fundamentalmente, o machado e a enxada. Nalguns locais a sul, em parte por influência dos *Zezuros*, verifica-se um começo de utilização do arado, embora se tratasse de um fenómeno de muito pouca relevância (tudo isto salvo nos Aldeamentos montados pela administração colonial que envolviam uma ordem de problemas diferentes relativos aos processos da vida tradicional).

A agricultura era complementada pela caça (na proximidade da residência), pela pesca (nos cursos de água onde ela era possível), e pela criação de animais e pela colecta. O recurso ao trabalho assalariado era, por seu turno um factor de importância desde bastante tempo.

De sublinhar que todas estas actividades sofreram profundas alterações com a guerra pela Independência (como sucederiam ainda mais tarde com a guerra civil). Não obstante, para a temática deste livro serão descritas como ocorriam tradicionalmente.

Naquela economia tauara os indivíduos da mesma geração e sexo desem-penhavam, fundamentalmente, funções idênticas, em condições semelhantes. Actividades como a construção de canoas, olaria, cestaria (esteiras e afins), trabalho do ferro, etc., não eram realizações de indivíduos ou de grupos distintos, mas antes eram levadas a cabo como tarefas secundárias por pessoas cujas principais ocupações eram semelhantes às dos restantes indivíduos nas mesmas condições.

A agricultura era praticada numa base eminentemente familiar. A família nuclear era a unidade de produção fundamental. Nas famílias poligínicas, em que, portanto, um homem tinha mais de uma mulher, cada uma delas dispunha e trabalhava machambas completamente independentes das restantes. Não só no que respeita à agricultura, como em muitos outros aspectos, uma família poligínica surgia como um conjunto de famílias nucleares unidas por um cônjuge comum.

Cada família dispunha de um campo que considerava o principal e onde eram cultivados os cereais, no geral com uma série de outros produtos disseminados pela cultura agrícola principal. Estes campos eram designados por munda. Mas para além deste, cada família dispunha por via de regra de um ou mais pedaços de terreno de menores dimensões, onde cresciam variados produtos que complementavam os cereais na alimentação. Em determinados casos, estes campos, que se designavam por “dimba” produziam também cereais. Um elemento fundamental desta distinção, aliás acentuado pelos

próprios Tauaras era o carácter fundamental da “*munda*”, em contraposição ao de complementar da “*dimba*”.

A diversidade de soluções existentes de local para local, no que respeita a áreas e tipos de terrenos cultivados e às combinações das diversas culturas, era bastante acentuada. Esta variabilidade traduzia a adaptação de uma determinada organização técnica e económica a condições ambientais diversas (mesmo que apenas ligeiramente).

Apenas são referidos aqui as diferenças de carácter genérico que eram resultante da diversidade de condições existentes nas margens do rio Zambeze (e talvez hoje da albufeira), e nas regiões do interior, ou seja: no “*gombe*” e no “*kunja*”. Os campos designados por “*munda*” eram os que garantiam a produção cerealífera básica, elemento fundamental do regime alimentar. Os cereais cultivados nesse tempo eram o milho (“*chibere*”), a mapira (“*mapfunde*”) e a mexoeira (“*mphunga*”). De um modo geral ocorria para cada área a dominância de um deles, embora acompanhado do cultivo de um dos outros dois, ou mesmo de ambos; as soluções variavam bastante.

Como factor de importância fundamental na distribuição das culturas surgia a aptidão dos terrenos, a que era concedida a maior importância. Os Tauaras utilizavam indicadores, como o aspecto da terra e a presença (ou ausência) de certos tipos vegetais, para julgar da capacidade ou incapacidade de um terreno para determinada cultura. Assim, por exemplo, terra preta, ou, também, vermelha, e a ocorrência de árvores como as designadas por “*tchinhalota*” e “*mpsau*” e de tipos de capim “*dzuio*” e “*nambuáli*”, eram considerados indicadores favoráveis para o milho. A mapira era considerada como requerendo condições muito semelhantes àquela, o que não significava, de modo algum, que cultivar um ou outro fosse indiferente em todos os locais. Na Chicoa, por exemplo, onde as “*munda*” ficavam literalmente à beira do Zambeze, existia uma baixa com terra preta, considerada bastante boa, tanto para a mapira como para o milho. No entanto, só este era ali cultivado. O motivo é que a mapira, uma vez formados os grãos, ficava sujeita à predação por parte dos pássaros designados “*udjiri*”, que nidifi-

cam nos canaviais das margens e que, actuando em bandos, destruiriam literalmente uma colheita em pouco tempo. O mesmo já não acontece com o milho, razão pela qual este surgia como o cereal mais cultivado nas margens do Zambeze. Por outro lado, se a terra preta era considerada melhor para a mapira, a terra vermelha era muitas vezes preferida, porque, afirmavam, a espiga formava-se mais rapidamente.

Como sinais favoráveis para a cultura da mexoeira eram apon-tados a terra castanha, mesmo um pouco arenosa, e a presença árvores como as designadas “*bikanhemba*” e “*ndodo*” e das gramíneas “*mphande*”, “*buerere*” e “*hoka*”. Parece que havia uma assinalável identidade entre os tipos considerados como favoráveis para a mexoeira e para o amendoim (“*chibvenge*”).

Para além do factor de selecção que constituía as características da terra disponível, havia outros a exercer influência na importância relativa assumida por cada um dos cereais cultivados. Por exemplo, a mexoeira, seguida da mapira e do milho, respectivamente, era cereal mais apreciado para fazer “*pombe*”, pois era partir dele que se conseguia uma bebida bastante forte, e rapidamente. Por outro, a mexoeira não precisava de muita chuva e colhia-se mais cedo do que a mapira, o que era uma garantia de se conseguirem mais cedo novas reservas de alimentos. A mapira, por seu lado, apresentava a vantagem de, aparentemente, permitir maiores colheitas por unidade de superfície (pois não necessitava de espaços tão grandes entre os pés), ao mesmo tempo que a farinha que dela se conseguia era muito apreciada, ao contrário da farinha da mexoeira, que se diz «pesar» muito no estômago. Estes eram alguns dos factores que, influíam, em cada caso, na escolha das culturas a praticar e respectivas proporções.

Vejamos agora alguns dos aspectos mais relevantes ligados à produção nas “*munda*”. Como princípio, procurava-se que os campos de cultura não ficassem muito distantes da povoação, o que, frequentemente, não era, no entanto possível. De qualquer maneira, nesse tempo, só raramente aquela distância ultrapassará o equivalente a duas horas de marcha. De um modo geral, os indivíduos cultivavam em

machambas de que livremente se apropriavam, limpando pedaços de mato. Para cultivar terrenos já anteriormente trabalhados por outros, era necessário conseguir uma autorização daqueles, a qual, por princípio, era garantida. Em alguns locais, nomeadamente Cachomba e Magoé Velho, a autorização só seria necessária durante o primeiro ano depois de ter sido abandonada. Quando um indivíduo fazia a sua machamba em terras sob a dependência de outro, era costume, na altura das colheitas, oferecer-lhe uma pequena fracção destas ou convidá-lo para beber “*pombe*”, embora não ocorresse qualquer acordo explicitamente formulado. O princípio, porém, era o cultivo de terrenos livres, que se procuravam conseguir na primeira altura.

Uma vez escolhido terreno para fazer a “*munda*”, as árvores que aí se encontravam eram abatidas por volta de Abril ou Maio, a fim de secarem convenientemente até serem queimadas. Quando surgiam árvores muito grandes, que seriam extremamente difíceis abater a machado, punham-se-lhes ramos à volta, a que se lançava fogo. Por vezes as árvores ardiam vários dias, até finalmente caírem. Todo este trabalho de abate do mato era da exclusiva competência do homem, sendo a operação de abrir novos campos para cultura designada “*démua*”. Para o fim da estação seca, entre Setembro e Outubro, todo o capim existente no local era cortado e amontoado junto das árvores abatidas, sendo lançado fogo ao conjunto. Alguns indivíduos apenas abatiam as árvores deitando fogo ao capim sem primeiro o cortar. Segundo a opinião corrente, porém, esta prática tinham resultados inferiores, pois reduzia menos eficazmente novos crescimentos.

Antes da sementeira, entre Outubro e Novembro, a terra era cavada e misturada. Se nalguns casos esta operação era considerada importante, como nas terras de milho e amendoim, noutros, para a mapira, por exemplo, era tida por dispensável.

Ao contrário do que ocorria com o abate das árvores, a cooperação de homem e mulher nestas tarefas, bem como na maioria dos trabalhos agrícolas, era a regra dominante.

A preparação das terras para cultivo, por outras vezes que não a primeira, envolvia muito menos trabalho. Não havia árvores a abater, o capim fora cortado durante as chuvas, para não obstar ao crescimento dos cereais, a cava não se revestia da mesma importância. Em compensação, tarefa inexistente no primeiro ano, os pés de cereal da cultura do ano anterior tinham de ser cortados (se não o fossem durante as colheitas), sendo em seguida queimados em monte. Esta operação de limpeza dos terrenos designava-se por “*pamaunje*”.

As sementeiras tinham lugar com a chegada das chuvas, entre Novembro e Dezembro. Alguns indivíduos punham por vezes as sementes na terra antes da chuva terem chegado, apenas baseados numa premonição da sua proximidade. O período da sementeira surgia como um momento crucial do ciclo agrícola. A ele estavam associadas interdições que não ocorriam noutras fases do trabalho dos campos e que, a não serem observadas, podiam ter consequências nefastas. Uma vez seleccionados e separados os grãos para semente, o casal que trabalha a terra não podia ter relações sexuais senão junto deles. A consumação de relações extraconjugais nesta altura era, por seu lado, particularmente perigosa. Apenas o casal em questão podia lançar as sementes à terra. Os filhos, mesmo que bastante pequenos, não podiam nunca participar nisso, pois bastaria que qualquer deles tivesse tido a mais ligeira brincadeira sexual para que o resultado da sementeira ficasse comprometido. Nestes casos, diziam, os cereais não cresceriam bem, eram particularmente depredados por macacos, porcos, etc., e, uma vez colhido o que restava, «ia-se embora depressa», durava pouco. O êxito da sementeira parecia, de algum modo, ligar-se à sexualidade do casal, enquanto, por outro lado, o lançamento de semente à terra - por pessoas que tenham participado em brincadeiras sexuais estava associado à ideia de resultados fracos e de curta duração.

Em cada buraco aberto na terra eram deitadas quatro ou cinco sementes, se o cereal em questão era o milho; tratando-se de mapira ou mexoeira eram deitadas em maior número, pois, sendo os grãos muito pequenos, não seria fácil determinar os que se encontravam em boas condições. Nos espaços de permeio eram semeados outros produtos, como abóboras (“*matikiti*”), melancias (“*bvembe*”), pepinos (“*màgáca*”), feijão “*nhemba*”, “*quiabo*”, etc. No caso de uma proporção muito elevada das sementes de cereal lançadas em cada buraco vingar, alguns pés tinham de ser arrancados para não prejudicarem o crescimento dos restantes. Esta operação, que normalmente tinha lugar cerca de um mês depois da sementeira, era designada por “*ku-timbika*”. Os pés que arrancados podiam ser plantados em buracos onde as sementes não tivessem vingado, procedimento que, no entanto, só resultava com a mapira e a mexoeira. Os pés de milho não sobreviviam à transplantação.

Com a chegada das chuvas ocorria um vigoroso renovar da vida vegetal, o que, sendo condição para a sementeira, era também fonte de trabalhos para o agricultor. De facto, os terrenos cultivados depressa se encontravam cobertos de capim verde, que se tornava necessário extirpar para não prejudicar o desenvolvimento das culturas. O período que se centrava em torno da erradicação do capim existente nas machambas era designado “*pakusakula*” e era um dos mais trabalhosos do ciclo agrícola. Os Tauaras apontavam frequentemente o vigor e a densidade do capim existente nos respectivos campos como sendo dos factores que mais condicionavam a extensão de terreno que se podia cultivar com proveito. De facto, diziam, não interessava semear áreas maiores do que as que se podiam eficazmente capinar, pois uma parte das culturas acabaria por ser sufocada pelo capim. Neste facto assentava uma diferença, várias vezes referida, entre as “*munda*” do “*kunja*” e as do “*gombe*”. Nas margens do Zambeze sendo o capim bastante mais abundante e vigoroso do que nas zonas do interior, as machambas tinham, no geral, dimensões inferiores às do “*kunja*”. Por isso, os indivíduos do interior faziam o comentário irónico de que no “*gombe*” faziam machambas do ta-

manho de rabos de hipopótamo, alusão à sua pequenez.

Após o período da sementeira surgia, pois, a tarefa da eliminação do capim que crescia nas áreas cultivadas. Este trabalho era realizado, conjuntamente, pelo homem e pela mulher, embora, em princípio, parecesse ser mais uma incumbência da responsabilidade feminina. Nos locais onde as gramíneas tinham mais força, acontecia repetir-se a operação, mesmo por mais de uma vez, dado que, após a primeira passagem elas voltavam a crescer.

A cada vez, porém, o crescimento era mais fraco e disperso, o que, após algum tempo, aliado à formação do cereal, punha-se fim à necessidade daqueles trabalhos.

O volume e a premência da tarefa de remoção do capim levavam a que se recorresse muitas vezes ao trabalho cooperativo. Convidam-se então amigos para virem dar uma ajuda, em troca do que, invariavelmente, se procedia a uma distribuição de “pombe”. Este, era um factor bastante importante de integração social. Era o elemento central de uma série de trocas de diversa natureza, em que estava envolvido o princípio de reciprocidade, e que, por isso mesmo, tendia a promover a solidariedade e coesão sociais.

Uma vez formados os grãos do cereal (em período que podia variar com o local e o tipo de cultura - na Chicoa, por exemplo, cerca de dois meses, após a sementeira, para os grãos de milho estarem formados), uma nova e importante tarefa surgia: a protecção dos campos em relação à actividade predatória de uma série de animais, como macacos, aves diversas, porcos selvagens, etc. Com aquele fim, o casal passava, nesta época, uma grande parte do seu tempo na “munda”. Em certos casos, a família mudava-se mesmo para junto de um dos seus campos de cultura, instalando-se numa construção provisória, construída para esse fim. Esta era uma fase em que as crianças eram mantidas bastante activas, afugentando animais de pequenas dimensões (algumas ficam por vezes na povoação, para cuidar dos animais de criação que os seus pais ali deixaram). Um dos sistemas utilizados para espantar animais consistia na utilização de latas suspensas de fios, que se estendiam

ao longo do terreno da machamba, apoiados em paus espetados no chão. Puxando pela extremidade dos fios, as latas provocam barulho, conseguindo-se o fim em vista sem necessidade de andar a correr de um lado para o outro.

As colheitas do cereal na “*munda*” têm lugar entre Março e Abril. A recolha dos outros produtos igualmente cultivados na “*munda*” estendia-se por um período bastante largo; melancias e pepinos podiam começar a ser colhidos logo em Janeiro e Fevereiro, as abóboras em Março, o feijão nhemba mais tarde, Abril ou Maio, embora as suas folhas o fossem a partir de Janeiro, etc. Estes produtos iam, por vezes, sendo retirados das machambas em quantidades à medida das necessidades do momento, e não tudo de uma só vez, como os cereais.

As colheitas eram transportadas conjuntamente pelo homem e pela mulher, com a eventual ajuda dos filhos, sendo os pés de cereal cortados com enxada, ou as espigas meramente arrancadas por meio de uma faca. A mapira e a mexoeira deviam ser sempre debulhadas antes de transportadas para casa e armazenadas. O milho, dada a circunstância de os grãos se encontrarem naturalmente protegidos, podia, além disso, ser conservado em espiga, coberto pelas folhas.

Na Chicoa, onde o milho era a cultura dominante, a forma mais corrente de armazenamento era o celeiro elevado, como será descrito mais adiante. Na área do Magoé, em contrapartida, as culturas tradicionalmente mais importantes eram a mapira e a mexoeira. O milho apenas era cultivado, quando o era, numa proporção muito pequena. Deste modo, o esquema ali seguido para o seu armazenamento e conservação cingia-se aos procedimentos utilizados para os cereais dominantes; entre construir um celeiro e fazer mais um silo (uma tulha), a última hipótese surgia, evidentemente, como a mais prática.

Para se proceder à debulha dos cereais era arranjada uma eira a um canto da machamba. O chão era alisado e maticado pela mulher. Ao homem cabia a construção de um estrado (feito de troncos e coberto com canas), onde as espigas eram batidas com varas, passando os grãos pelos interstícios para o chão, acumulando-se num buraco

ali aberto. A mexoeira era, por seu lado, batida num buraco circular aberto no chão da eira igualmente *maticado*.

Uma vez libertos da espiga, os grãos eram peneirados a fim de separá-los dos resíduos da debulha. Para este fim, utilizavam-se peneiras circulares, das quais o cereal era lançado para o chão, enquanto os resíduos mais leves eram levados pela deslocação do ar. Após estas operações, os produtos da colheita eram transportados para casa, sendo conservados em silos, conforme será descrito.

Um dos aspectos fundamentais do tipo de agricultura praticado pelos Tauaras consiste na abertura de novos campos para cultivo ao fim de algum tempo de utilização dos anteriores, que eram então abandonados para regeneração da cobertura vegetal. Era regra geral deste sistema agrícola que os períodos de repouso deviam ser superiores aos períodos de utilização, caso contrário a reconstituição não chegava a efectuar-se completamente. As terras em pousio recebiam a designação de “*gula*”. Os períodos apontados como necessários para a reconstituição dos terrenos variavam sensivelmente de lugar para lugar, indo de seis a doze anos. Isto é, segundo as opiniões locais, «o tempo preciso para as árvores voltarem a crescer» como era necessário. O período indicado para a utilização de uma “*munda*” até ao seu abandono para descanso, era, por seu lado, bastante mais constante: entre dois e três anos, no geral. Na área da Chicoa, uma grande parte das *mundas* era feita numa baixa que, aparentemente, constituía uma excepção, pois indivíduos de diversas idades afirmavam tê-la sempre cultivado sem necessidade de períodos de pousio.

A razão era que, situando-se esta área mesmo à beira do Zambeze, a sua fertilidade era periodicamente renovada pelas matérias ali deixadas durante as subidas e descidas de nível do rio (que, aliás, para além de certos limites, tinha efeitos catastróficos, fertilizando os terrenos, mas destruindo as culturas). A Chicoa era o único local onde as “*mundas*” se faziam na vizinhança próxima do Zambeze. Em outros pontos do “*gombe*” - Cachomba e Magoé Velho - elas eram feitas para o interior, não ha-

vendo naqueles locais terrenos apropriados à beira do rio.

Para além das “*mundas*”, os Tauaras cultivavam outros campos de menores dimensões e relevância, designados “*dimba*” como já foi referido. Nestes campos cresciam uma série de produtos que se destinavam a complementar, quantitativa e qualitativamente, o que se colhia na “*munda*”. Enquanto cada família nuclear tinha e se ocupava apenas de uma “*munda*”, era frequente que possuíssem várias “*dimba*”. Estas eram distinguidas umas das outras, nas suas designações, através do nome da cultura ali efectuada (por exemplo: “*dimba la chibvenge*”, do amendoim, etc.). Por vezes, quando a qualidade dos terrenos e o tipo de produtos cultivados o permitia, as “*dimbas*” situavam-se literalmente contíguas à “*munda*”; quando aquelas condições não ocorriam, elas tinham de ser feitas separadamente. De notar que aqui (como, aliás, em muitos outros aspectos) não havia nada que se parecesse com condicionalismos rígidos; as soluções encontradas em cada caso eram resultado da ponderação de imensos factores, de entre os quais não poucos de carácter pessoal. As “*dimbas*” que ocorriam com mais frequência destinavam-se, principalmente, à produção de amendoim ou de um ou outro cereal, nos intervalos do qual, tal como na “*munda*”, podiam ser cultivados uma série de produtos. Todas as colheitas a que temos vindo a fazer referência tinham um ponto comum: é que eram culturas da chuva (“*mvula*”). Por outras palavras, o seu desenvolvimento acompanha a evolução do período anual de maior precipitação. Com o fim das colheitas e a chegada do tempo seco, uma grande parte da população tauara fica liberta das tarefas agrícolas. Até à altura de novamente preparar os campos para receberem as sementes, decorria um intervalo dos mais apreciados. O calor não apertava, havia cereais e, portanto, “*pombe*”, e era o tempo da caça. Era também a altura indicada, pela seca dominante, para reparar as construções (espigueiros, silos e celeiros) e as coberturas das casas.

Havia, porém, áreas onde não sucedia exactamente assim. À medida que a estação seca avançava, as águas do Zambeze começavam a baixar, deixando a descoberto, ao longo das margens, faixas de terreno que, por este modo,

eram anualmente fertilizadas. Nestas áreas praticavam os que habitavam o “*gombe*” as culturas «de humidade» (“*mnhonto*”), pois que o seu desenvolvimento se processava sem dependência imediata de precipitação. Os campos que aqui eram cultivados designavam-se por “*dimba la mnhonto*” (“*dimba*” de humidade) ou, também, “*dóue*”.

As sementeiras tinham lugar por volta de Maio, depois de cortados e queimados os caniços que cresciam, abundantes, nestas áreas. A cultura dominante era, em regra, a do milho (devido ao facto de não estar sujeito à predação dos pássaros “*udjiri*”, atrás referidos, ele era o único cereal cultivado nas “*dimbas*” de humidade), acompanhado de batata-doce (“*mbuássi*”), abóbora, diversas espécies de feijão, cebola, tomate e, em terrenos separados, tabaco (“*fodja*”). As colheitas destes produtos não tinham lugar ao mesmo tempo, prolongando-se, conforme os casos, de Julho, ou Agosto, a Outubro, quando eram colhidas as folhas do tabaco. A cultura deste diferia um pouco da dos restantes produtos. Ao atingir certas dimensões, a planta era arrancada e transplantada para canteiros próprios, sendo regada regularmente.

Do que para trás ficou dito, pode facilmente deduzir-se que entre o “*gombe*” e o “*kunja*”, devido aos condicionalismos diferentes que os caracterizam, ocorria um certo desequilíbrio no que respeitava à disponibilidade de certos produtos. Aquele desequilíbrio era, tradicionalmente, compensado através de trocas entre as duas regiões, as quais tinham lugar, sobretudo, na época seca. Neste período, não só as diferenças eram sentidas de modo mais agudo, como os caminhos estavam mais fáceis de transitar.

Assim, do “*kunja*” para o “*gombe*” seguia, principalmente, mapira (que, conforme já se referiu, era escassamente produzida nas zonas ribeirinhas) e, também, algum amendoim. Do “*gombe*” para o “*kunja*”, por seu lado, transitavam sobretudo frescos, geralmente escassos aqui na época seca, bem como tabaco, que não era plantado nas zonas do interior.

Em certas áreas do “*kunja*” viam-se, com alguma frequência, à beira de cursos de água (invariavelmente sem caudal na época seca), uma espécie de pequenas hortas, protegidas por vedações. Os Tauaras designavam-nas por “*gadéni*” (certamente do inglês “*garden*”). Ali são produzidos frescos, como tomates, cebolas, repolhos, couves, etc. Ao contrário dos outros campos, parece que os “*gadéni*” eram da exclusiva responsabilidade feminina, limitando-se o homem a construir a vedação com espinhosas e ramos. As culturas ali existentes eram regadas regularmente, com água que obtinham através de buracos cavados no leito seco de cursos de água. Mas este tipo de campo seria relativamente recente, tendo sido iniciado por homens que foram trabalhar na Rodésia e ali viram procedimento semelhante. As vantagens destas hortas para os habitantes do “*kunja*” eram evidentes, permitindo-lhes produzir e consumir frescos durante a época seca, o que tradicionalmente não acontecia.

6.5.2. Espigueiros, silos e celeiros

Os modos de preparação e armazenamento do que se colhia variavam de produto para produto e até de região. O milho em grão era guardado em silos e as maçarocas em celeiros. O tomate era posto a secar ao sol e conservado em cântaros ou outros recipientes. O feijão era descascado e, igualmente, guardado em cântaros, garrafas ou latas. A batata-doce podia também ser armazenada em cântaros, crua ou cozida, e cortada em pedaços. Outra maneira de a conservar consistia, simplesmente, em enterrá-la após as colheitas. As folhas do tabaco, depois de colhidas, eram postas a secar debaixo de sacos ou folhas de outras árvores. Quando estavam bem amarelas eram piladas pelas mulheres, que depois dispunham o tabaco em bolas. Por vezes, para o tabaco ficar mais forte, era pilado depois de misturado com a seiva de uma árvore designada “*dombola*”.

Geralmente, a forma predominante das habitações (“*mumba*”) era a circular, embora em algumas áreas coexistissem casas redondas e quadradas. Na Chicoa, por exemplo, eram muito raras as casas do último tipo, enquanto no Magoé ambos estavam largamente representados. As paredes eram, por regra, levantadas em pau-a-pique. Apenas uma ou outra habitação tinha paredes eram feitas de outros materiais, como o caniço; tratava-se, porém, de casas de indivíduos deslocados pela guerra, que tinham apenas procurado conseguir rapidamente um novo abrigo, ainda que precário. Existia a preocupação de se empregarem madeiras resistentes e com elevada duração. De entre as preferidas, citam-se as designações por “*msanha*”, “*ndodo*”, “*kàgôlo*”, “*pi’ngo*” e “*catxumbe*”. O corte dos paus podia, aparentemente, ser efectuado em qualquer altura. No entanto, apenas na época seca deviam ser espetados no chão, pois, em caso contrário, apodreciam rapidamente. Os paus eram plantados no chão Por meio de uma ferramenta designada “*tchinxó*”. Esta consistia num longo cabo de madeira que se prolongava por uma lâmina metálica idêntica às dos machados de fabrico local, mas disposta de maneira diferente.



Fig.79

Fabrico de esteiras (Oliveira, 1976, Fotografia 8)

6.5.2.1. Espigueiros

As habitações eram por vezes rodeadas a toda a volta por uma paliçada de pau-a-pique, também maticada, definindo-se assim uma espécie de varanda que ficava ainda sob a protecção da cobertura de capim. Esta área era comumente utilizada para dormir na época em que o calor apertava, mas também para ali depositar sobre pequenos estrados silos cilíndricos maticados, cântaros ou panelas com sementes ou cereal. Na Chicoa, este detalhe arquitectónico era muito comum, enquanto no Magoé virtualmente não ocorria. A razão invocada era a inexistência, nas proximidades, das árvores necessárias para conseguir os paus.



Fig.80

Conjunto residencial vedado (Oliveira, 1976, Fotografia 8))

Mesmo sem uma paliçada em torno da habitação ou formando um quintal lateral e traseiro a partir das paredes laterais, havia sempre um terreiro em torno da casa, por vezes com uma ou outra árvore. Era nesse terreiro que se construía a cozinha e sob a cobertura um celeiro. E era também no terreiro que se construían os silos maticados, como veremos adiante, e espigueiros provisórios ou de alguma duração para a secagem e para guardar por algum tempo as maçarocas e as espigas da mpira e mexoeira, e também era na varanda que se guardava a batata-doce como foi dito, ou enterrada num buraco.

6.5.2.2. Silos

A forma talvez mais comum para o armazenamento e conservação dos cereais, base da alimentação, consistia na construção de silos (“chitula”) circulares no quintal, por meio de ramos entrelaçados uns nos outros, sendo as paredes interiores e o fundo cuidadosamente maticados. Como cobertura, usa-se uma tampa com estrutura de paus e cheia a capim. Invariavelmente, os silos não assentavam no chão, mas sim em estrados elevados, que, numa imagem aproximada, dariam em média pelo ombro ou peito de um homem. Estes recipientes podiam encontrar-se quer dentro da própria habitação, que era o caso mais frequente, quer numa construção anexa. Neles se guardavam os cereais em grão (também havia silos da mesma construção, embora de menores dimensões, para conservar o amendoim). Para além destes silos, o tomate, depois de seco ao sol era, como ficou dito, conservado em cântaros ou outros recipientes. O feijão descascado era igualmente, guardado em cântaros, garrafas ou latas. A batata-doce podia também ser armazenada em cântaros, crua ou cozida, e cortada em pedaços.



Fig.81

Confecção de panelas de barro (Oliveira, 1976, Fotografia 16)

6.5.2.3. Celeiros

Os conjuntos residenciais compreendiam, para além da casa de habitação propriamente dita, e dos currais, uma outra casa que servia para arrumação de objectos diversos e como cozinha e celeiro. Para facilitar a saída do fumo, as paredes destas construções não eram maticadas a toda a altura, ficando na parte superior uma zona sem barro.

A cobertura da habitação e da cozinha era constituída por uma armação de troncos que convergiam no topo, armação revestida a capim. Este devia ser escolhido bem dentro da época seca, para não apodrecer com facilidade, e ser mais resistente. Depois de colhido, era ainda deixado no campo um ou dois meses, para secar completamente, só depois era levado para junto da casa. Uma vez no quintal, era disposto em molhos ligados uns aos outros, com os quais se começaria a cobrir a casa partindo do beiral. A superfície da cobertura de capim era, depois, percorrida, no sentido da altura, por uma série de cordas que se prendiam na extremidade dos paus e, transversalmente, por um certo número de cintas que ligavam aquelas entre si, constituindo-se deste modo uma rede bastante sólida. Nestes trabalhos eram largamente utilizadas cordas fabricadas a partir de fibras da entrecasca da árvore designada “*msanha*”, que eram enroladas umas nas outras.

Depois de levantadas, as casas eram “*maticadas*” (barreadas). As paredes eram cobertas de barro, no geral a toda a altura, por dentro e por fora ou apenas por dentro. O chão era também coberto por uma camada de certa espessura, ficando geralmente um pouco elevado em relação ao terreno circundante. Depois de colocado, o barro era alisado à mão ou por meio de uma pedra. Através do maticado, a casa ganhava um isolamento notável, quer em relação a elementos climáticos, quer no que respeitava a uma série de pequenos animais que, de outro modo, lá entrariam com maior facilidade. Por outro lado, a duração das paredes aumentava grandemente, uma vez que os troncos que continham se encontravam bastante

mais protegidos da acção das térmitas. As paredes eram a parte mais durável da casa. Uma casa maticada no interior e exteriormente podia durar entre dez e quinze anos.



Fig.82

Construção de uma casa ou da cozinha. É sob a malha de paus da cobertura que se monta um celeiro interno. (Oliveira, 1976, Fotografia 4)

A cobertura de capim era, por seulado, a parte com menos duração, pois devia ser substituída todos os dois ou três anos.

Nas margens do Zambeze, onde era possível arranjar caniço, as portas eram, com frequência, feitas deste material, também por vezes utilizado na construção de vedações. Noutros locais eram utilizadas para o mesmo fim as canas da mapira. Muitas casas, têm actualmente portas feitas de tábuas, mais sólidas e duráveis.

Não parecia haver nenhum critério dominante na orientação das habitações. Apenas na Chicoa havia a preocupação de evitar que a entrada da casa ficasse voltada aos ventos dominantes, por causa da água das chuvas que eles empurrariam para o interior.

Quando o milho era armazenado ainda em maço-roca, com as folhas protectoras, utilizava-se um celeiro (“*chiphaka*”), construção independente, elevada sobre um estrado, também feita com ramos entrelaçados, mas não maticada. Todos os anos, depois das colheitas, o celeiro era cheio pelo topo, para cujo efeito se desloca o telhado, que é amovível. Para se ir retirando o milho à medida que era necessário, utilizava-se uma portinhola de caniço entrançado existente na base do celeiro, a qual era fechada a cadeado ou solidamente amarrada com uma corda.



Fig.83

Casa de sobrado, com curral por baixo ou da cozinha, e vedação. (Oliveira, 1976, Fotografia 5)

Referências

Oliveira, 1986, pp. 17, 18, 19, 31-42.

Capítulo 7 – PROVÍNCIA DA ZAMBÉZIA

7.0. A província da Zambézia

A província da Zambézia está limitada a norte pelas províncias de Nampula e Niassa, a leste pelo Canal de Moçambique e a sul pela província de Sofala, a oeste, para além da província de Tete, também com o Malawi. O fundo populacional da província é constituído por uma população falando o “*elomwe*”, com um núcleo de língua “*elolo*” a oeste, “*exirima-emakhuwa*” na fronteira com o Niassa e Nampula, “*echuwabo*” na zona de Quelimane e Mocuba, “*xisena*” (“*cisena*”) [“*thonga*”, “*podzo*” e “*gombe*”] em regiões a sul, na margem do rio Zambeze, “*xinjanja*” na fronteira com o Malawi, em Milange. Com uma população total de 3 849 455 habitantes em 2007.

De todas as províncias moçambicanas, foi aquela onde o colonizador mais implementou uma agro-indústria. Por volta de 1870, começaram a estabelecer-se em Quelimane várias companhias europeias, já não interessadas em oleaginosas (amendoim, gergelim e copra) que na época eram muito procuradas pelas indústrias europeias para óleo alimentar, sabões, lubrificantes e outras. No princípio, comercializavam com os senhores dos Prazos que forçaram os habitantes de cada um deles a cultivar estes produtos. Mas a agricultura familiar não produzia as quantidades desejadas por essas companhias, por isso, lançaram-se elas mesmo nas plantações, para as quais passaram a trabalhar obrigatoriamente africanos. Em 1886 foi emitida uma “portaria provincial” regulando a cobrança do “*mussoco*” que incluía a obrigatoriedade dos homens válidos pagarem aquele imposto, se não em produtos, então em trabalho; foi dessa forma que começam a organizar-se as grandes plantações de coqueiros e, mais tarde, de sisal, cana-sacarina e chá.

Em 1913, dos cerca de nove milhões de hectares da Zambézia, 5,4 milhões eram administrados pelos arrendatários, sendo os remanescentes 3,6 milhões a “reserva” do Estado. No entanto, a área total ocupada pelas plantações

correspondia apenas a 0,5% da área arrendada (em 1924, este número subiu para 0,7%).

Isto pode ser explicado por aquelas culturas exigirem muita mão-de-obra e as companhias não estarem interessadas em investir em maquinaria, uma vez que a população era excedentária e os salários exíguos. As plantações procuraram reservar sempre uma área para culturas alimentares, para evitar custos adicionais em alimentação dos trabalhadores. Esta política de sobre exploração assegurava-lhes lucros consideráveis. Mais ainda, as plantações não eram a única fonte de rendimento das Companhias, pois algumas dedicavam-se igualmente à exportação de mão-de-obra para o estrangeiro. De modo que a produção de subsistências a nível da agricultura tradicional assegurava a sua reprodução e era uma mais-valia para o capitalismo colonial. Esta forma de exploração exacerbou o êxodo de zambezianos para as colónias vizinhas e mesmo para a África do Sul, mas também para o Niassa e para Nampula. A agricultura tradicional de sequeiro de cereais antigos e depois do milho e da mandioca e do arroz nas terras apropriadas foi e continua a ser o principal modo de vida agrícola dos zambezianos.

Da foz do Ligonha ao delta do Zambeze, esta portentosa e pouco elevada zona costeira entremeia-se entre a riqueza da fauna marítima – plena de peixe e crustáceos – e a terra fértil para o arroz, milho, mandioca e cana-de-acúcar. Com coqueiros e cajueiros mais para o interior.

Dos imensos algodoais a exigir enorme parque industrial-têxtil em Mocuba, aos jardins-suspensos das plantações de chá do Gurué, passando pelos ananaseiros – aliás, abacaxis gigantes, famosos em todo o país – e pomares de tangerineiras, às machambas experimentais bem-sucedidas, de café e de soja.

Não só de copra, arroz e açúcar é rica a Zambézia. O chá é também um dos produtos de maior produção para consumo interno e exportação. Sendo um chá do tipo “Ceilão”, muito apreciado no mundo, o chá zambeziano da região do Gurué permitiu o aparecimento no interior da Província de uma agro-indústria. Ainda não mecanizado, a

colheita do chá faz-se à mão, seleccionando, dizem, melhor do que a máquina, as folhas mais tenras para um paladar mais genuíno e requintado.

Dos coqueiros, depois de se arrancarem os cocos em cachos bem no alto e deixá-lo por uns tempos a secar, tira-se o invólucro fibroso para que apareça o castanho da noz. Depois de seco na estufa é transformado em copra. E da copra se produz o óleo, que por sua vez produz a margarina, o sabão, os óleos para protecção da pele. Da fibra fabricam-se cordas, etc.

O arroz está enraizado na cultura produtiva da população do litoral da Zambézia. Cultivado em terreno alagadiço ou em sequeiro. Com ele fez farinha, à farinha juntou leite de coco e assim se fabrica o saborosíssimo bolo tradicional. Ou, então, em vez de leite de coco, juntou, à farinha do arroz misturada com outras farinhas, a “sura” das palmeiras – um fermento natural – fazendo um pão com o paladar da terra.

Para este Capítulo tratámos dos celeiros no Ile, em Mocuba, em Pebane e entre os Chuabos.

Referências

- Araújo, M. (1997)
Carvalho, M. (1969)
Grilo, F.M. (1958)
Isaacman, A. (1992)
Leroy Vail and Landeg White (1981)
Ministério da Agricultura (1993)
Mucavele, F. (1998)
Negrão, JU. (1995, 1998, 2000)
Ombe, Z. & Fungulene, A. (1996)
Wuyts, M. (1981)

7.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores do distrito do Ile

7.1.1. Situação e características geográficas

O distrito do Ile situa-se numa zona montanhosa da Alta Zambézia, sendo de destacar seis montes: Ile, Múli, Etxatxe, Tócue, Hatxué e Morua. É limitado a norte pelos distritos de Mocuba e da Maganja da Costa; a oeste pelos distritos de Namarói e de Lugela; a leste pelos distritos do Gilé e de Pebane. É banhado por cinco rios: Muliquela, Mutuaze, Mutapuasse, Mulumahi e Nipiode. Para além destes, o rio Licungo serve de fronteira natural com o distrito de Namarrói, o Luá com o distrito do Gurué, o rio Nampêvo com o distrito de Mocuba e o rio Melela com o distrito do Gilé.

O distrito do Ile tem uma área de 5.589 Km², subdivididos (à data deste estudo) em três Postos Administrativos (Ile-Sede, Mulevala e Socone), com 14 Localidades. Existem também zonas de concentração: Muliquela, Nipiode, Nampue, Tebo Comercial, Nigula, Vierrriua e Morrua. De todos estes topónimos, Muleva, Namanda, Mugulama e Muhua eram nomes de regulados.

Em 1991, a população total do distrito perfazia 271 242 habitantes.

7.1.2 Características Etnolinguísticas e Demográficas.

A população do Ile é na grande maioria *Lómuè*. A língua “*élomuè*” é falada por todos os seus habitantes, com pronúncias mais ou menos características no Errego, Muleva, Socone e Nipiodi. Na fronteira com o distrito de Pebane nota-se uma influência lexical do “*emuniga*”.

Os *Lómuès* eram tradicionalmente matrilineares, agrupados em clãs e linhagens exogâmicas; os noivos residiam juntos dos pais da noiva, antes e durante os primeiros anos de casamento, o noivo prestava serviços em casa dos sogros; a autoridade familiar e do território é desem-

penhada por um homem, geralmente o irmão ou sobrinho mais velho da fundadora do grupo de parentes uterinos.

A regra do avunculato era por isso frequente: o tio materno era responsável pela educação e formação dos filhos das irmãs, incluindo a iniciação, o emprego e a escolha matrimonial. Esta regra do avuculado tem vindo a sofrer algumas alterações por causa das mudanças económicas e sociais dos últimos decénios.

O censo de 1980 indicava para o distrito do Ile uma população de 253.787 habitantes. Em 31 de Dezembro de 1991 a população foi estimada em cerca de 300.000 habitantes. Porém, alguma gente do distrito estava ainda refugiada em Mocuba e no Alto Molócuè. Por esta razão, na data citada, estavam sob controlo das autoridades do distrito cerca de 271.242 habitantes. Este número dava uma densidade de 41 habitantes por quilómetro quadrado.

As localidades mais povoadas são a Sede/Errego, Nipio-de, Mugulama, Mulevala/Namigonha e Muhua, por causados solos favoráveis para a agricultura e por causa da segurança.

7.1.3. Actividades produtivas

7.1.3.1. Caracterização geral do distrito do ponto de vista económico

A principal actividade económica do distrito é a agricultura familiar. Cada família uterina tem machambas que, na sua totalidade, incluindo as terras de pouso perfazem um total de 2 a 3 hectares. Existia também uma produção empresarial de chá e alguma exploração mineral (em Murrua), e criação de gado. Mas o Ile era essencialmente uma reserva de força de trabalho sazonal para as plantações de chá do Gurué e da cana no Luabo.

Naqueles dias de 1991 / 1993, a massa monetária que circulava entre os habitantes provinha quase que exclusivamente da produção agrícola.

7.1.3.2. Agricultura familiar de subsistência e de rendimento.

7.1.3.2.1. As principais culturas no distrito do Ile

- (i) Agricultura de sequeiro: mandioca, mapira, milho, feijão boer, feijão nhemba, feijão jugo e batata-doce (por ordem de importância). A mandioca é produzida todo o ano e é muito apreciada pela população local; os cereais têm as suas épocas e tempos próprios de cultivo.
- (ii) Agricultura de regadio: arroz, hortícolas e batata-reno. Estas culturas são feitas nos terrenos baixos, com água, chamados “*inithabus*”, e também nas encostas dos montes.
- (iii) Agricultura de rendimento era sobretudo a do tabaco, chá e algodão. Todavia, o algodão foi cultivado até aos primeiros anos da Independência, actualmente (1993) não se cultiva. O mesmo se passa com o chá.

7.1.3.2.2 O acesso à terra

A terra não era até há bem pouco tempo propriedade de ninguém. Ela era património da linhagem e, por isso, a longevidade das gerações anteriores era tão difícil de referir que se julgava um absurdo disputar o terreno.

Cada célula familiar de produção detinha e detêm ainda três áreas distintas para a produção agrícola:

- * uma vasta área circundando a zona residencial,
- * uma área situada nas terras baixas, junto das lagoas e rios, destinada ao arroz (“*nvuka*”) e hortícolas;
- * outra nos vales, planícies e encostas das montanhas para as culturas de sequeiro.

As culturas são distribuídas de acordo com o tipo de solos cujas fertilidades e adequação ao produto se reconhece pela cor da terra.

7.1.3.2.3 A agricultura empresarial

No fim do período colonial, havia no Ile algumas empresas agrícolas: a da Missão e a de Mário Junqueiro, na Sede; Cunha e Castro, em Mulevala; Chá Montemúli, chá Montesocone, Montualasse, Monteiro e Giro, em Socone.

7.1.3.3. Sistemas tradicionais de cooperação, de ajuda-mútua e de crédito.

Segundo António Inlicomala, da Igreja Assembleia de Deus, os crentes desta Igreja costumam ajudar-se uns aos outros nas respectivas machambas num sistema de reciprocidade. São os “pagãos”, diz ele, que fazem bebidas para pedir apoio para as machambas (“*olima otheka*”: cerveja para cultivar). Quando fazem comida diz-se “*olima mun-ri*”. “*Olimela*” é, pois, o trabalho pago em bebida ou com produtos para se ir fazer uma refeição em casa. A entrega destes produtos pode ser diferida para o fim da colheita.

O “trabalho contra trabalho”, isto é: o pagamento duma tarefa com uma tarefa idêntica em tempo e serviço é conhecido pelo termo “*natala*”. Mas no caso específico do trabalho na machamba também se diz “*namore*”.

Os nossos entrevistados comerciantes foram da opinião que a palavra “*muhavanu*” traduz uma prática tradicional de crédito, também afirmaram que não é costume pedir dinheiro emprestado. E que nos nossos dias não se pratica crédito em dinheiro. Tradicionalmente, quando havia necessidade de uma soma elevada fazia-se uma colecta entre os familiares. Chama-se “*kongóri*” a um pedido/empréstimo sem juro. No caso de empréstimo de dinheiro a qualquer pessoa de confiança com pagamento de uma pequena percentagem chama-se “*opoléia*”.

Entre os crentes da Igreja União Batista de Moçambique, quando algum deles está necessitado, pede ajuda à sua comunidade. Todo aquele que tem algo para oferecer costuma fazê-lo. De qualquer modo, os membros desta Igreja devem fazer uma oferta mensal à Igreja que serve para aqueles que necessitam, principalmen-

te as mulheres viúvas, divorciadas ou mães solteiras.

Também os fiéis da Igreja Católica se entreadjudam nos trabalhos agrícolas, praticando a “*natala*”, “trabalho contra trabalho”. Nos casos de viuvez, invalidez e pobreza extrema a Caritas local mobiliza a comunidade católica. Nos casos de falecimento, todos os crentes se solidarizam com presença e comida independentemente da igreja a que pertencia o defunto.

Segundo o director distrital de agricultura é costume um produtor pôr à disposição de outro animais ou sementes (“*inuku*”, singular: “*enuku*”)¹⁸ que serão devolvidos com um complemento da produção; chama-se a este empréstimo “*unheriwa*”.

Com as transformações económicas e sociais que tem afectado o mundo rural, é costume ver famílias pobres oferecer os seus trabalhos para receber em troca uma refeição (diz-se neste caso fazer “*tandise*”, ou “*tandiça*”), ou para receber dinheiro ou roupa, neste caso fazer é fazer “*ganho-ganho*”.

Deve dizer-se que os Lómuès da região estabelecem uma diferença entre cooperação na esfera dos serviços, produtivos ou não, e a ajuda mútua na esfera económica e social. Para o primeiro caso usam os termos “*mkhumi*” ou “*m’puha*”, para o segundo, usam “*múké*”, “*múri*” ou “*namúri*”. Os dois campos semânticos diferenciam-se na sua significação pelo facto de que, no primeiro, existe uma espécie de reconhecimento imediato pelo trabalho prestado ao compensá-lo obrigatoriamente com bebidas ou com uma refeição de confraternização, ou divide-se o produto, ou estabelecer-se que este trabalho seja retribuído numa futura mas próxima

¹⁸ Outros termos e expressões: semente em grão: “*mpeu*” (“*mi*”); semente que se semeia espalhando: “*mmiso*” (“*mi*”); lançar a semente pela primeira vez: “*mpeu*”).

ocasião. De tal modo é assim que, quando a refeição ou a bebida são consumidas alguns dias mais tarde a acção deixa de ter o sentido de cooperação para passar a ser encarada simplesmente como ajuda, embora nem sempre seja obrigatório o compromisso moral da reciprocidade do serviço. No campo da ajuda-mútua prevalece a obrigatoriedade moral.

As formas de cooperação e de ajuda mútua constituíram outrora um factor de consolidação gregária, pois desenvolviam a solidariedade, tanto nas alegrias como nas tristezas, e nas necessidades permanentes.

Existe cooperação nas caçadas, na agricultura, na construção de casas, etc. A colaboração numa caçada acaba por ser recompensada com uma parte da carne (diz-se “*opoleya*” ao empréstimo duma rede para a caça com direitos de propriedade de parte da carne do animal apanhado pela rede); a colaboração na abertura de machambas e nos trabalhos agrícolas ou de construção duma casa implica uma contrapartida em bebidas, ou comida ou trabalho.

Há ajuda no cultivo dos campos em situação de dificuldades provocadas pela chuva, pragas, etc. Há ajuda nos casos da preparação material para as cerimónias destinadas à cura de certas doenças, aos rituais e cerimónias familiares ou colectivas, etc. Diz-se “*okaviera*” à dádiva de produtos e mesmo dinheiro sem qualquer obrigação de retribuição futura ou de devolução. A “*okavihera*” acontece nos casos de falecimento, cerimónias mágico religiosas, calamidades, por exemplo, fogo, etc.

Antigamente eram os anciãos que decidiam e entregavam a “*okavihera*”, mas hoje são principalmente os chefes das comunidades religiosas, sobretudo cristãs, que se responsabilizam pela “*okavihera*”.

267

7.1.4. Espigueiros, silos e celeiros

Segundo o tipo de produto, a sua conservação, quer seja para a alimentação, sementeira seguinte, para guardar excedentes para as trocas e venda usam-se as seguintes construções: “*ntatha*”, “*nikhupi*”, “*muhupu*”, “*mussacala*”,

“ecorori”, “emaquelo”, “mutheco”, “epiya”, “munhala”.

Quando há produção de mapira ou milho os agricultores constroem celeiros para guardar a produção. O celeiro “n’tatha” é para o milho e para a mapira; o celeiro “muhubo” é para a semente de cereais, amendoim e feijão; o “congué” serve para depositar os paus de mandioca e as espigas do “cuakwé” (naxenim). A farinha de mapira é muito utilizada nas cerimónias religiosas e mágicas, e para fazer cerveja.

7.1.4.1. Espigueiros

7.1.4.1.1. CONGUÉ

Trata de um estrado (ou esteira rígida sobre estacas) feito de paus de armação e de uma esteira “nicacala” de paus finos ou bambu cortado longitudinalmente, tudo amarrado. Pode ser construído no exterior da casa, na casa de dormir ou na casa da cozinha.

Este tipo de espigueiro é designado “êrringué” nos distritos de Mocuba e Lugela,

Sobre ele colocam-se espigas (“manikala”, singular: “nikala”) de milho, mapira, “cuaqué” (naxenim), e também mandioca.



Fig.84

Confecção de painéis de barro (Oliveira, 1976, Fotografia 16)

7.1.4.1.1. (2) EKORIRI



Fig.85

7.1.4.1.2. EMAQUELO

O “*emaquelo*” é um espigueiro simples que não obedece a nenhum tabu.

Consiste na junção de um molho de milho ou feijão. Depois de amarrados um por um são pendurados na árvore ou no teto de casa. É uma maneira muito comum de guardar milho seco em espiga e feijão para a sementeira seguinte.



Fig.86

7.1.4.1.3. MUNHALA

O “*munhala*” é um tipo de espigueiro abundante nas regiões secas e frescas especificamente para conservação do milho (“*nakhuwo*” (“*na*”) para o consumo e sementeira, “*yawàla*” (“*sa*”).

O processo de construção é simples, espetam-se quatro a seis paus em forma de coluna e fazem-se atravessar dez a doze linhas perpendiculares das colunas em ambos os lados. Feito isto procede-se a colocação do milho em cascata para evitar que a chuva ou as aves se apoderem dele.



Fig.87

7.1.4.1.3. MUSAKALA

A palavra “*musakala*” pode significar tenda, barraca, palhota de capim. Mas serve igualmente para designar um tipo de espigueiro construído de caniço apoiado de estacas que suportam o peso da parede e do teto. A vedação da parede é assegurada por bambu e caso este não exista no local usam-se ripas (paus pequenos e compridos). Este tipo de espigueiro é construído sobre uma base a certa altura do solo para evitar a humidade e a acção dos roedores.

Geralmente usa-se o “*musakala*” para conservar o algodão, milho, mapira ou mandioca seca, pois oferece boas condições de frescura. De uma forma geral é construído na machamba, ficando distante da casa e, nalguns casos, é construído próximo da casa. Em casos de velhice ou viuvez, os familiares, colectivamente, constroem o espigueiro; este processo diz-se “*okavihera*”.



Fig.88

7.1.4.2. Silos

Há vários tipos de silos entre os Lómuès do Ile: cântaros e bilhas “*mimunó*”; (“*muno*”); “*nipuro*”; “*nòkhapelela*”; “*solya*” (“*ma*”, “*ò*”), “*muhupu*”, etc. São recipientes relativamente pequenos, de barro, palha, pele, caniço e capim. O vocábulo “*nipuro*” significa literalmente lugar, local, secção, sector, sítio, isto é, o lugar onde se guarda neste caso algum produto. Já o vocábulo “*solya*” (“*ma*”, “*ò*”) significa igualmente “*vitualhas*”, “*víveres*”. Vejamos alguns. Podemos relacioná-lo com “*nipuku*” (“*ma*”) que significa cesto pequeno.

7.1.4.2.1. MUHUPU ou MUHUBO

É um silo muito simples que serve para guardar semente de amendoim ou de arroz para a campanha seguinte. É feito de capim¹⁹ “*nnasi*” (“*ma*”) e “*munyepu*” (sem plural), caniço²⁰ (“*nrekele*” (“*ma*”), e tem a forma oval de uma bola de “*rugby*” com os topos fortemente amarrados por corda tradicional (“*nikoi*”).

A palha utilizada para o “*muhupu*” com arroz é a “*naveve*” que provém das montanhas colhida nos meses de Junho e Julho. É por vezes forrado por dentro por um saco para a boa conservação dos cereais, amendoim e feijão. A sua feitura é uma tarefa típica dos homens.

A sua construção é simples: prepara-se a palha que se coloca no chão atravessada por cordões também de palha entrelaçada. Coloca-se por cima um pilão (ou almofariz: “*eráwe*”) deitado que se enrola com essa palha até tomar uma certa espessura. Tira-se o pilão e marram-se as duas pontas. Primeiro uma, e depois de depositar no interior dele o que se pretende guardar, a outra. Apresenta forma ovóide.

Depois de construído e repleto de sementes é guardado dentro da casa, num canto junto da parede, sobre pedras para o proteger do “*muchém*” (“*owese*”, morro de *muchém*: “*eruwa*”).

Após ser construído é pendurado atrás da casa ou no alpendre onde haja condições apropriadas (local seco e fresco). Esta conservação destina-se à sementeira. O material é de palha fina.

A construção deste tipo de silo caiu em desuso.

¹⁹ Outros capins: “*néhele*” (“*na*”), “*etikina*” (“*i*”).

²⁰ Caniço para cobertura das casas “*epelehi*” (“*i*”).

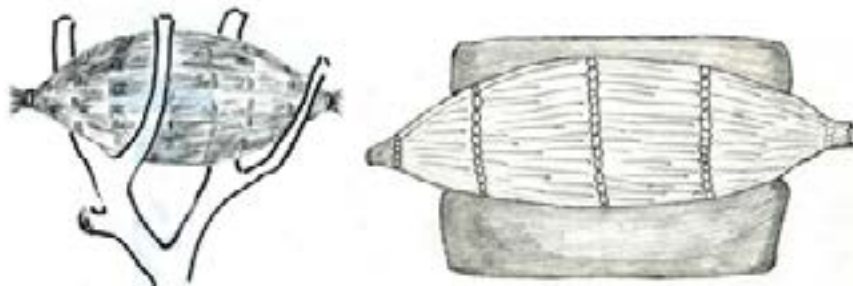


Fig.89 e 90



Fig.91

7.1.4.2.2. EPIYA

O “*epiya*” é um tipo de silo usado pelas pessoas mais velhas pois carece de muito cuidado no seu manuseamento; para além desse pormenor, este silo facilita o trabalho das pessoas em questão.

O material para a sua construção é o barro que depois de seco é posto na fogueira para se fortificar; este trabalho é feito pelas mulheres e não inclui crianças; mesmo na conservação dos produtos este tipo de silo é digno de cuidados especiais pois é frágil.

Uma particularidade deste silo é o facto de ser útil todo o ano pois é seco e fresco. Caso não esteja ocupado pode emprestar-se (alugar-se) aos parentes mais próximos com uma remuneração simbólica de produto, e a esse fenómeno diz-se “*opoleiwa*” ou “*ovila*”.



Fig.92

Entre os Lolos, este tipo de silo é designado por “*m’bi-la*”, e é essencialmente destinado para guardar sementes. A sua boca é coberta de palha ou madeira e maticada a barro.

7.1.4.2.3. NTUKUTO

Entre os Lolos, este silo é fabricado com casca de árvore e pedaço de madeira que forma a base que assenta sobre estrado. Tem uma forma cilíndrica e mede aproximadamente 1 metro de altura e 60 centímetros de diâmetro. Serve para guardar arroz não descascado, feijão ou os cereais chamados “*nkuangwe*”, “*nawadge*” e “*bwerebwere*”. A abertura superior é fechada com uma tampa maticada.

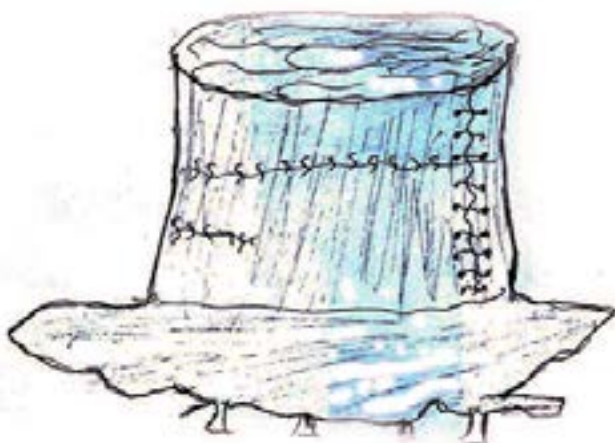


Fig.93

7.1.4.3. Celeiros

São construções externas ou na maioria das vezes no interior da casa de dormir ou da lareira, muito bem arquitectados, que servem para guardar por bastante tempo a produção agrícola para consumo, trocas, festas e venda.

7.1.4.3.1. NTATHA

O “*ntatha*” (plural: “*matatha*”) [ou “*nthatha*”] é um tipo de celeiro construído essencialmente de paus (“*mithiko*”, “*vimuri*”, em “*elolo*”), ripas de canas de bambu (“*mithala*”, “*mlasi*” em “*elolo*”), caules secos de milho e de mapira (“*mutathi*”), capim (“*maçatxi*”, em “*elolo*”), cujo suporte fundamental é composto por estacas que o suportam, embora seja ligado à cobertura da casa depois de armado, ou essas estacas suportam um estrado pelos ângulos e duas colunas perpendiculares com uma altura média relativamente aos outros extremos. Nalguns casos, possui uma forma côncava – quase uma semi-esfera voltada para cima - para permitir maior armazenamento. O capim é entrelaçado com as cordas e amarradas à volta de modo a tomar a forma de um grande cesto. Geralmente é construído ao lado da esteira (de “*nikakala*”) do casal, dormindo a mulher do lado da parede (“*otxuli*”), enquanto o homem tem o seu lugar específico ao lado da lareira (“*omokhoni*”).

O “*ntatha*” construído dentro de casa tem uma lareira por baixo para permitir que os produtos sequem com facilidade e para uma maior protecção pelo fumo, por causa dos roedores de cereais e dos insectos. (Para impedir que os ratos se introduzam no “*nthatha*” criam-se gatos).

Toda a família tem acesso a este celeiro. Só que após a construção, a primeira pessoa a colocar ali o produto é o ancião da casa para que a sorte seja grande; por isso dizem “*sorte da mão*”, aqueles que conservam os produtos para muito tempo de consumo. Este celeiro serve para todo o tipo de cereais e de produtos que devem amadurecer, como por exemplo, bananas e

abóboras; também se usa para legumes e para a mandioca após a secagem

São os homens da casa quem constroem este celeiro; quando morre o patriarca, são em geral os irmãos do falecido que constroem ou reparam. No caso de uma mulher idosa que viva sozinha são os netos ou os genros que constroem o celeiro. Geralmente, constrói-se nos meses de Janeiro ou Fevereiro.

Este celeiro tanto pode durar um ano ou mais tempo, dependendo como foi construído e da sua consistência. Entre os vizinhos Lolos a ocidente, o termo “*ntata*” indica genericamente o celeiro para o milho, mapira e mexoeira.

Para os diferenciar acrescentam o nome do cereal. “*Ntata na mabede*”, celeiro de milho; “*ntata na mavila*”, celeiro de mapira, “*ntata na maele*”, celeiro de mexoeira. O celeiro para este cereal, sendo do exterior e de forma cilíndrica pode tomar localmente um outro nome, “*libiza*”, por exemplo. Pode ser um “*musakala*” transformado em celeiro.



Fig.94

Outro tipo de NTATHA



Fig.95

7.1.4.3.2. EKORORI

O “*ekorori*” (“i”), palavra que significa também copa, dispensa, secadouro, é um tipo de celeiro semelhante ao “*ntatha*” em forma de uma copa. É feito de madeira muito resistente para evitar o rápido apodrecimento e ataque da muchém. A base que constitui a copa é feita de bambu muito apertado ou mesmo de caniço, depois de ser trabalhado por um artesão especializado nesta matéria. Geralmente, a altura deste tipo de celeiro varia de 1,50m a 2m.

Este celeiro é usado para fins temporários, em especial para secagem de mandioca, feijão, arroz, mapira, etc. para além de proporcionar a boa conservação e proteção face aos animais, como galinhas e porcos.

Um tabu especial relativo a este celeiro é que as mulheres grávidas não podem subir para ele. Só podem subir para uma cadeira ou banco e fazer o seu trabalho.

A sua construção é tipicamente masculina; as mulheres só têm a tarefa de gerir o produto conservado. É mais usado na estação quente do que na estação fresca.



Fig.96

7.1. 4.3.3. MUTHECO

A palavra “mutekelo” (“mi”) significa construção. “Mutekelo wa empa: construção de casa,

Referências

- Laurindo Marcelo Rafael (Curso de Português,1992/1993)
e Pedro Monteiro Rocha (Curso de Psicologia/Pedagogia,
1992/1993) . Manuel Avinho, Lemep / Beira, para os Lolos
Bonalumi, J. (1965)
Ministério da Agricultura (1993)
Padres do Sagrado Coração de Jesus (1982, 1880)
Perfil do Distrito do Ile (MAE, 2005)

7.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores do distrito de Mocuba

7.2.1. Introdução

A influência da colonização em Mocuba vila e arredores afectou muito a cultura da população local fazendo que hábitos e costumes estejam hoje quase soterrados. Por isso, já é difícil colher informações e visualizar construções de espigueiros, silos e celeiros. Os armazenamentos dos produtos são feitos hoje em despensas e em reservatórios adquiridos no mercado.

Os silos que outrora foram usados eram feitos de barro, de casca de árvore e de cascas de grandes frutos secos.

Os celeiros propriamente ditos seguiam a construção habitual entre os restantes Lómuès, feitos com materiais locais de paus, fibras, troncos para as estacas, etc. Normalmente eram construídos dentro da casa.

Alguns dos termos aqui usados provêm de informantes de Namacurra, sobretudo do «*etxuwabo*».

7.2.2. Espigueiros, silos e celeiros

7.2.2.1. Espigueiros

7.2.2.1.1. PADHA

O espigueiro mais comum é o estrado sobre estacas em cada vértice (“*padha*”, plural: “*mapadha*”). Para cada um desses vértices correm dois troncos perpendiculares, e sobre estes uma malha de paus e canas entrelaçadas que formam uma espécie de esteira rígida. É sobre este estrado que são colocados a mandioca seca, o arroz em casca e espiga, os feijões não debulhados, molhos de mapira e de mexoeira, maçarocas de milho, etc. Este tipo de espigueiro pode ser construído na machamba, no quintal ou mesmo dentro da casa de dormir ou da cozinha. Mas os estrados que são construídos no interior dão origem a celeiros propriamente ditos



Fig.97

É também costume local pendurar espigas de milho, de mapiira e mexoeira para secar e conservar presas por debaixo do estrado, ou mesmo em ramos altos de árvores.

7.2.2.2.2. Silos

7.2.2.2.2.1. MUCATE

O “*mucate*” é um recipiente feito de barro, tipo pote ou panela de boca estreita que serve para guardar produtos cultivados já debulhados e limpos, como o arroz debulhado e limpo (“*m’buga uó putha*”), feijão “*soloco*” já limpo (“*soloco uó n’gaza*”), arroz achatado “*mátago*” (Da “poeira” [farinha] deste “*mátago*” misturado com amendoim e açúcar fazem as mulheres o “*madugudho*”). Serve também o “*mucate*” para conservar sementes.



Fig.98

7.2.2.2.2. EDHILOLO

O “*edhilolo*” é um recipiente que serve para conservar produtos frescos, bem como os que são facilmente atacados pelas formigas, gatos, ratos, etc.

Fica geralmente suspenso no interior da casa, de costume ao estrado.

Há “*idhilolo*” de vários tipos e formatos. A figura apresenta um “*mucate va edhilonoli*” (bilha no celeiro, ou seja, panela de barro pendurada).

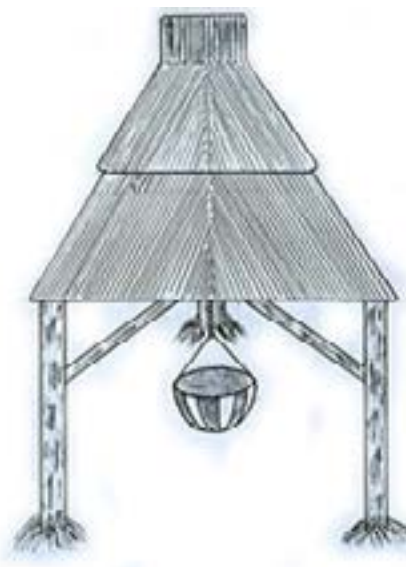


Fig.99

7.2.2.2.3. Celeiros

O nome genérico para celeiros é “*n’dara*”. Há-os no exterior e no interior das casas. São fechados e cilíndricos os do exterior e tomando a geometria da casa e sua cobertura os do interior. São construídos sobre estrados.

7.2.3. Da utilização dos silos e celeiros

Geralmente, a responsabilidade da utilização dos produtos dos silos e celeiros é da dona da casa. No caso de um lar poligâmico, é da mulher mais velha, ou seja, a “*má-mundumuwa*”. É a ela que cabe a responsabilidade de mandar arrumar os produtos no celeiro e é ela a que cabe

a decisão dele o produto do dia ou dos dias. Ao homem cabe apenas nisto uma opinião a que se chama “omurihya”, o que significa ser-lhe atribuído um grande respeito porque, afinal de contas foi ele que o construiu e que o repara.

Referências

Mário Ferreira, Armando Domingos Enhama (ISP Beira HG, 1993)

Bonalumi, J. (1965)

Ministério da Agricultura (1993)

Padres do Sagrado Coração de Jesus (1982, 1880)

Perfil do Distrito de Mocuba (MAE, 2005)

7.3. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Chuabos

7.3.1. Introdução

O etnónimo “Chuwabo” - que aportuguesado deu Chuabos - é de origem Lolo, e designa o povo do litoral zambeziano entre Pebane e a foz do Grande Rio Zambeze. Do fundo populacional da região fariam certamente parte antepassados daqueles que mais tarde se chamariam Lómuès. A mitologia chuwabo considera que são originários do Monte Limene, no Tacuane. Mas uma grande parte dos autores que escreveu sobre este povo aponta a sua origem nos “maraves”, ou seja, nos cheuas, nianjas e outros, de Tete, do Niassa e do Malawi. Mas mais correcta parece ser a tese que defendo e que considera os Chuabos uma identidade relativamente recente e de formação local, resultante da miscigenação de povos que percorreram o Vale devido às guerras e ao comércio sobre e com um antigo fundo populacional aparentado aos actuais Lómuès e macuas, e que deu origem a uma população que se fixou em torno das paliçadas dos árabes e dos portugueses na região de Quelimane e nos Prazos Luabo e Mahindo. Se atendermos à etnologia da restante população da província da Zambézia, a matrilinearidade dominante deu lugar nesta nova identidade a alguma transformação para o sistema patrilinear. Todo o chuabo

considera-se descendente de um antepassado remoto; todos os indivíduos com um mesmo antepassado formavam antigamente um clã exógamico. Mas na segunda metade do século XX, os clãs deixaram de ter a importância de outrora e passou a registrar-se uma forte tendência para a filiação paterna e constituição de linhagens a partir das quais se constituem as famílias alargadas, “anamudhi”, onde as influências matrilinear e patrilinear estavam ambas presentes. Em tempos mais recuados a estas transformações, a pessoa mais importante da família era o irmão mais velho da mãe, o tio materno, mas no decorrer da última metade do século XX, passou a ser o “bibi”, isto é, o avô paterno, chefe da “mudala”, família alargada patrilateral. No passado, os rapazes tinham grande respeito pelo tio materno, e procuravam mais vezes a sua casa que a casa da mãe. Era o tio materno que detinha nas suas mãos as rédeas do governo e que resolvia todas as questões familiares. As relações de parentesco entre tio e sobrinho e reciprocamente atestam ainda hoje a antiga instituição do avunculato, apesar da patrilinearidade se instituir cada vez mais, obrigando a longas consultas das partes em busca de soluções para os litígios que envolvem os sobrinhos e outros parentes.

Não era hábito a compensação nupcial entre os Chuabos. Mas pouco a pouco, com a reestruturação da família alargada em situação colonial, começaram a ser feitas oferendas pelo noivo à família da noiva e a virgindade da rapariga passou a ser apreciada. Por causa da compensação matrimonial, chamada petthe, a viúva tinha que casar novamente com um varão da família do marido. Em caso de recusa, ou de casamento com qualquer outro homem, tinha que devolver o petthe. E quando se divorciava, deixava com o marido os filhos mais velhos.

No vocabulário do parentesco chuabo, como no dos outros povos do Vale do Zambeze, têm sido introduzidos termos portugueses como: titio, titia, primo, prima, cunhado, mano, mana, papá, mamã, que têm vindo a colmatar formas de tratamento que não eram usuais na tradição.

7.3.2. O território dos Chuabos

Os Chuabos ocupam principalmente a área da cidade de Quelimane, seus arrabaldes, estendendo-se até às terras de Namacurra e ao Posto de Inhassunge. Esta zona centro-litoral a que pertencem constitui um triângulo com base no litoral oceaníndico, cujo vértice oposto se encontra subindo o Zambeze por altura de Mopeia. Mas o idioma “*echuwabo*” é falado dialectalmente mais além do espaço chuabo, em Mocuba, e no delta do grande rio. No território chuabo predominam formações aluvionares, normalmente sujeitas a forte hidromorfismo, alternando com solos arenosos. Do ponto de vista agrícola é essencialmente uma região de arroz, principalmente em Nicuadala, e também uma zona de coqueiros.

Os Chuabos distinguem o mato fechado “*pudhugu*”, “*mwini*” e “*takwa*” (mato, terreno inculto, desabitado, coberto de plantas agrestes) das “*mundda*” (“*murethe*”, “*ehava*”), ou seja, dos campos e terrenos cultivados, as machambas. “*Ntakwa*” é a floresta, o mato, a mata espessa e grande, a terra inculta. E “*nakwali*” é o sítio onde não cresce nada. O “*mwini*” é o terreno inculto, desabitado, coberto de plantas agrestes. A “*nthema*” é a terra virgem nunca cultivada. E a “*nthathi*” é a baixa onde cresce vegetação de água salgada, onde crescem as árvores “*mivede*”. “*Nthadda*” é a lagoa, pântano, terra baixa e “*ntholo*” é a cova onde é tirada o barro para maticar as casas (e os silos e celeiros)

Por contraste com a “*nthithwa*” que é um vale, uma baixa de terra boa para a batata-doce, idêntico ao “*nddiba*”, depressão de terreno, também uma baixa fértil, o “*nzundde*” é um terreno de plantio, de um conjunto de vegetais plantados num terreno, de palmeiras, por exemplo. O “*malala*” é o campo deixado em descanso para uma próxima campanha agrícola. Tal como o “*ntala*”, campo ceifado, e deixado a descansar até à lavra seguinte.

7.3.3. Agricultura

Os agricultores / cultivadores são designados entre os chuabos por “*namalima*”: aquele que cultiva a terra. O termo genérico local para o arroz é “*mbuga*” (“*m’bunga*” ou “*umbuga*”). É o cereal mais preferido. São conhecidas as seguintes variedades: “*txeka*”, “*mamima*”, “*índia*”, “*oitava*”, “*namariba*”, “*txitxirika*”, “*mukanddara*”. Geralmente cultiva-se o arroz nas terras baixas designadas por “*murethe*” e “*nddabo*”, que para o arroz as machambas tomam a designação genérica de “*munddas*”. Tanto a palavra “*murethe*” como a “*nddabo*” designam baixas, depressão de terreno onde se cultivam plantas que requerem muita humidade. A última é uma depressão maior, uma planície. A sequência das actividades agrícolas na machamba, ditas “*olima*” (termo que refere todo o processo de produção), inicia-se com o derrube das árvores existentes no local, seguido da queimada do capim e dos troncos, da cavação da terra, sementeira, sachas e finalmente a colheita. O trabalho inicial é feito pelos homens em Agosto e Setembro, com o machado (“*mucama*”) e a catana (“*supada*”). Compete às mulheres fazer “*olima*”, isto é cavar e limpar (“*omanhula*”, ou “*oputuka*”), utilizando a enxada “*iba*” ou “*ehiba*” de cabo curto. Tarefas a realizar em Outubro ou Novembro, com ou sem chuva. É o tempo dito “*elimué*” (começo do calor e da humidade). Os homens levam nesta época alimentos e o mais necessário às mulheres que estão nas machambas, onde foi construída uma palhota provisória (“*tada*”). Raramente as ajudam na “*olima*”. A sementeira é feita em Dezembro e Janeiro após a queda das primeiras chuvas “*ntogolabalaga*”. A semente é preparada atempadamente através de certos “*mucuto*” (“*mukutho*” – cerimónia em que se oferece aos antepassados para honrá-los ou propiciá-los). Antes de lançar a semente à terra pede-se aos antepassados para abençoá-la e torná-la fecunda. Os agricultores cristãos levam um pouco de terra à Igreja para que seja abençoada. Só depois destas práticas é que se faz a sementeira, “*wala mbuga*” (semear arroz).

Na machamba, pega-se numa peneira pequena, a *“toga”*, com sementes, e aos poucos vão sendo lançadas à terra, e com a pequena enxada cavam uma profundidade de mais ou menos uma polegada. No caso da primeira sementeira não germinar por causa do tempo faz-se uma nova *“wala”* (sementeira). Mas se foi por causa de inundação muda-se a sementeira para uma zona mais alta. Na verdade, existem dois métodos para a preparação e sementeira. O primeiro é lançar a semente à terra sem uma preparação especial. O segundo consiste em enterrar a semente num cântaro dito *“mucate”* (*“mukáthe”*) ou panela de barro (*“bia ya mataka”*) e deixa-la dois dias até *“abrir”* (*“olate”*), transplantando-a depois para o viveiro (*“yalela”*). Quando a planta atinge mais ou menos 15 cm de altura transplanta-se para a machamba, para o *“mukudu”* – camalhão, pequena elevação de terra entre dois regos, disposta para a sementeira, canteiro, espaço de terreno rectangular. Este último processo chama-se *“ochakacha”*, e o acto de plantar *“ocheia”*. Quando a planta atinge uma altura de 20 cm, em Fevereiro e Março, começa a sacha, *“otolela mbuga”*. Para esta actividade só se utiliza uma enxada muito pequena chamada *“egogodo”* (textualmente: *“enxada gasta”* ou *“resto de enxada”*). E nesta tarefa participam também os adolescentes para além das mulheres (e de alguns homens). É a tarefa e a fase mais difícil e perigosa da cultura do arroz. Depois da sacha, havendo água da chuva a planta desenvolve-se normalmente. Quando os campos começam a florir (*“obudua”*, no caso do arroz – para os outros cereais diz-se *“os-sora”*) começa a luta contra os predadores do cereal: praga de pássaros (*“uamela balamê”* ou *“wamelela mbuga”*), de gafanhotos (*“lamela pombo”*), pelo que se realiza o *“mucuto”* aos antepassados para que afugentem todos esses males. Quando o cereal amadurece começa de imediato a colheita. Em Abril para a variedade de arroz *“Índia”*, as restantes em Maio e Junho. O arroz que é colhido antes de secar na planta tem um tratamento especial. É torrado numa lata ou panela e depois estendido ao sol numa esteira até ficar em estado de ser pilado. É habitual nesta altura que as mulheres preparem para os maridos o *“matago”*. Depois

de torrado (“*uarriga*”) o arroz, ainda muito quente, mete-se no pilão e pila-se (“*otida*”), cantando as mulheres em coro para quem é destinado (marido, namorado, amigo, parente, etc.). Depois de pilado separa-se com a peneira o “*matago*” da trinca (“*ossembe*”) e do farelo (“*gochi*”). Para as crianças e alguns adultos prepara-se uma refeição com trinca e farelo. O arroz torrado (“*mbuja wouarriga*” que se guarda para o ano seguinte em cântaros hermeticamente fechados chama-se “*kazinga*”, e apenas se utiliza em casos especiais: chegada de um filho, de um neto, ou de um hóspede de muita consideração familiar. As colheitas de Maio e Junho é que são guardadas no celeiro “*ndara*”. Para a colheita utiliza-se o artefacto chamado “*kadzi*” ou “*kadhi*” (uma concha de caracol), com o qual se corta o caule com a espiga, caules que se arrumam em molhos para serem transportados. Após a colheita, quando foi bem sucedida, realiza-se uma festa de agradecimento aos antepassados. Para a festa da aldeia cada um leva uma peneira cheia de arroz em casca que se junta num mesmo recipiente. A festa com música e dança chama-se “*matanga*”. Com bebida e comida de arroz. Bolos de arroz (“*sanana*”) são levados ao cemitério para presentear os defuntos. Dois dias depois vai-se ver se os espíritos aceitaram ou não a comida. No caso positivo gritam “*mpere*” (aleluia). E recomeça de novo a grande festa. Mas no processo de cultivo do arroz muitas são as acusações de feitiçaria contra a machamba de um por outrem., ora para que não tenha o rendimento desejável, ora para roubar a energia da outra durante a noite, ora para que a chuva não caia na machamba de alguém, chegando-se até a acusar que estão a ser enviados “*fantasmas*” “*ratos*” e “*jibóias*” para invadirem as machambas pela calada da noite e roubarem arroz! Estas acusações provocam muitos conflitos nas comunidades de cultivadores. Mesmo assim, os chuabos são muito cooperantes, e ajudam-se uns aos outros, sobretudo em caso de doença, ou em tarefas urgentes e de necessária realização imediata.

Nas terras mais altas cultiva-se milho mays (“*nambeddè*”), mapira (“*mavila*”) e mexoeira (“*mahele*”).

O milho semeia-se em canteiros (“*dzicudu*”) no mês de Setembro, usando a enxada, geralmente no “*murethe*” e não no “*nddabo*”. A sacha é como para o arroz, sendo a colheita diferente. Para os Chuabos esta cultura não é muito importante, e da espiga aproveitam sobretudo a maçaroca com os grãos tenros. Preferem adquirir a farinha de milho produzida pelos vizinhos Lómuès. Com esta farinha fazem papas (“*nipala*”) e massa (“*muradha*” ou “*murada*”) misturada com farinha de trigo, é o “*mukathe*” alimento feito de farinha amassada ou cozida, ou bolos (“*micaté*” ou “*darina*”) com farinha de arroz.

A cultura da mapira e da mexoeira não constitui grande atractivo para os Chuabos. Cereais produzidos em pouca quantidade, tanto no “*murethe*” como no “*nddabo*”. A preparação da terra faz-se capinando os campos ou fazendo canteiros (“*opida dzikudu*”) para se ir enterrando a semente.

Em relação à planta que produz “*murubi*”, que é um cereal muito pequeno, parecido com a semente da couve a sementeira é feita em redor da habitação, ou seja, no quintal, não sendo necessário fazer canteiros. A planta desenvolve-se naturalmente com a ajuda da chuva. A palavra “*murubi*” também significa “chuvas seguidas”.

Para os Chuabos, a mapira e a mexoeira são úteis para fazer bebida, por exemplo a cerveja “*walwa*” a partir de farinhas diversas e fermento, bem como papinha para as crianças, reconhecido que é o seu valor nutritivo. Igualmente a “*nipala*” (plural: “*nipipa*”), bebida feita com farinha e açúcar.

Das bebidas fermentadas destilam “*nipa*” e “*kattxaso*”.

A farinha é preparada do seguinte modo: primeiro extrai-se a casca do grão, depois mergulha-se este na água durante algum tempo, tira-se da água e cola-se ao sol para depois ser moído nas pedras de moer chamadas “*libuè*” (“*libwe*”, a que serve de base) e a “*namacalè*”, a mais pequena que mói.

Nas regiões mais subsumidas cultiva-se a mandioca (“*kothokotho*”, mandioqueira), e nas húmidas a batata-doce. Também em certas zonas a “*folo*”, planta de tabaco.

São comuns plantas domésticas como a bananeira (“*mulinga*”: cacho de bananas), a laranjeira (“*mularanja*”), a palmeira e coqueiro que dão cocos (“*munazi*”), o cajueiro (“*mukaju*”), o ananás (“*engorhozi*”, “*ngoloz*”), o tomate “*nthimathi*”, o quiabo “*nyathanddo*” (ou “*nathando*”), o fruto da aboboreira “*nraga*”, várias espécies de feijão (bóer, soroko (“*namurovo*”), manteiga, “*nyemba*” [“*mabulu a nyemba*”: bagos de feijão. “*Otuwa nyemba*”: descascar o feijão. “*tonongola*”, colher feijão *nyemba*, feijão bóer ou feijão soroko]), amendoim (“*njdduwi*”, bago do amendoim), de gergelim, cebola: “*saborha*” ou “*swamborha*”.

E plantas silvestres de que se utiliza para comer as raízes, caules ou folhas (“*ntaba*”) (ou seja: “*oja*”, comida, alimento que se come). “*Makuthi*”, planta da qual se comem as folhas e os tubérculos; da “*musawa*” comem-se os frutos doces parecidos com o melão, da família das abóboras; “*Mambaku*”, hortaliça cujas folhas tem sabor a cebola. A “*namarobo*”, verdura que cresce espontaneamente, cujas folhas são parecidas à da bata-doce e serve de conduto. A “*nathanddo*”, espécie de hortaliça que produz vagens comestíveis, como o quiabo. A “*nethukuthuku*”, planta cucurbitácea que dá um fruto comestível espécie de melancia. Os frutos de uma trepadeira selvagem ou doméstica, “*nikusalinya*” que servem de conduto. O fruto é popularmente designado por “aboborinha” (singular: “*ndhugu*”), variantes: “*nikuzarinya*”, “*ningozalinya*”. A “*nyewe*”, verdura espontânea comestível e saborosa. “*Oyele*”, espécie de feijão (macaco) bravo, cujo invólucro seco tem pêlos que produzem uma grande comichão., parecida à da urtiga.

7.3.4. Espigueiros, silos e celeiros

Os materiais usados para estas construções são essencialmente os que a vegetação e árvores da região fornecem, desde logo, as folhas e nervuras da palmeira brava (“*mukoba*”) e do coqueiro (diz-se “asa” a acção de “despir” a folha da palmeira para deixar só o nervo para fazer várias coisas), as varas dos mangais, as fibras vegetais da árvore “*mulola*” (pl. “*milola*”) e da “*siela*” para fazer cordéis, caniços para as esteiras, assim como canas (“*sengwe*”), juncos, casca de certas árvores (“*tula*”). Varas, chamadas “*balido*”, para a construção das paredes e da cobertura (das casas, das cozinhas e dos celeiros), a “*mukoba*” que é a folha da palmeira brava, a qual, depois de seca serve para fazer esteiras, cestos, ou cordas para empalhar, a “*mukologa*”, palmeira muito alta e velha, da qual se faz corda e lenha, a “*mulola*”, árvore da qual se extraem “*parhuparhu*” (barrotes) e fibras para o fabrico de cordas para a construção de casas, celeiros e silos, o mesmo que a árvore “*mutati*” e “*sengwe*”. Igualmente o caniço (“*nibugu*”) e a cana delgada que servem para fazer esteiras. Utilizam vários instrumentos, dos quais o “*badho*”, que é uma espécie de machado.

7.3.4.1. Espigueiros

Nesta categoria agrupámos todas as construções simples ou mais complexas, geralmente provisórias, na machamba ou no quintal: “*takulu*” (no quintal, no pátio, diz-se “*vathaddo*”), que servem para receber transitoriamente a produção da colheita, para secagem (“*umela*”: secar em, secar), para trata-la, ou para guardar durante algum tempo antes da venda dessa produção, total, como a do algodão, ou parcialmente como a do milho e da mandioca.

Na machamba poderá construir-se uma “*tada*”, palhota, cabana, casota de palha construída para abrigo das pessoas, utensílios e produção.

Utilizam-se duas estacas de forquilha (“*ntxikwa*”) sobre as quais se estendem um barroto (“*pingirizi*”: tronco de árvore, segmento de árvore, toro de madeira, viga) para nele serem penduradas espigas de milho, molhos de mapi-ra, mexoeira e de arroz.

Sobre quatro ou mais estacas monta-se um estrado que serve para a secagem. E nalguns estrados guardas laterais amarradas (“*radda*”: amarrar com corda) para a mandioca, milho e algodão.

Sem estacas pode usar-se uma simples esteira (“*bondde*”, de materiais justapostos) ou a esteira “*fuba*”, em forma de saco feita de fibras entrelaçadas. Igualmente, a “*makanje*”, esteira pequena de folhas de palmeira. “*Nibondde*”, esteira de vegetais entrelaçados ou justapostos. “*Nikagala*”, esteira de caniço. (“*Nthaddo*”, esteira redonda que serve de estrado. “*Nsese*”, esteira rota e velha).

7.3.4.2. Silos

Na categoria silos, apresentamos recipientes de barro (cântaros, panelas), de palha, de pele, de casca de frutos ou de abóboras, e construções específicas para silos do tipo celeiros pequenos e maticados, que servem para guardar cereais em grão, sementes e até remédios. Os silos podem ser colocados nos celeiros, num canto da casa, na varanda (“*berheberhe*”, ou “*esusu*”, “*kodde*”: varanda, átrio), em cima de forquilhas no quintal (“*nipadda*”, forquilha, pau que segura a cobertura da casa, do celeiro, que segura o estrado, ou onde se coloca a vasilha da água. Variante: “*padda*”), num tronco de uma árvore ou pendurado nela, ou ainda numa casota “*ethala*” (casota, casebre, pequeno alpendre, cabana, abrigo). Ou num “*ethandda*”, pequeno alpendre rudimentar coberto com palha. Ou ainda, numa “*musagala*”, cabana, tenda, casota provisória.

291

²¹ Forquilha, coluna, pilar, pau que serve de sustentáculo à varanda da casa, da palhota e do estrado

quintal (*“nipadda”*, forquilha, pau que segura a cobertura da casa, do celeiro, que segura o estrado, ou onde se coloca a vasilha da água. Variante: *“padda”*), num tronco de uma árvore ou pendurado nela, ou ainda numa casota *“ethala”* (casota, casebre, pequeno alpendre, cabana, abrigo). Ou num *“ethandda”*, pequeno alpendre rudimentar coberto com palha. Ou ainda, numa *“musagala”*, cabana, tenda, casota provisória.

Mas também é usual a construção de uma *“namurungu”* ou *“namurungunwo”*, pequena palhota circular maticada sobre um estrado.

Para além de serem usados para o transporte, os cestos grandes (*“eguddelo”*) podem servir de silos provisórios, ou os *“muddanga”*, cesto grande de bambu ou de vimes, com ou sem asas. O *“nipava”* (*“nikobwa”*) é um cesto velho, roto, ou o cesto do curandeiro.

E o *“nipuda”*, embrulho pequeno, pacote, volume.

7.3.4.2.1. PANELAS

Utilizam-se panelas, vasilhas ou cântaros do tipo *“biya”*, das que servem para cozer alimentos). Depois de cheias, estes recipientes são tapados com uma tampa *“eponddo”*, de palha e de barro.

7.3.4.2.2. NISIPO

O *“nipiso”* é um recipiente grande de barro ou se guardam sementes ou comida. Recordemos que o arroz torrado (*“mbuja wouarriga”* que se guarda para o ano seguinte em cântaros hermeticamente fechados chama-se *“kazinga”*, e apenas se utiliza em casos especiais.

7.3.4.2.3. EDHILOLO

7.3.4.3. Celeiros

Nesta categoria, todas as construções no exterior das casas ou no interior delas ou sob a cobertura das cozinhas que servem para guardar os produtos das colheitas para uso de longa duração, com um acesso determinado pela dona da casa, geralmente a mãe das mães. Estas construções ficam geralmente sobre uma lareira para que sejam fumigadas.

A sua construção é idêntica à das casas. Pelo que se usam: “*Eparhuparhu*”, ou seja: barrotes, varas grossas, para sustentar o teto, coberto de “*ereje*”, molho de capim. Usam-se principalmente barrotes ou pranchas da “*mukanddarha*”, árvore direitinha que serve para a construção de casas.

No topo do encontro desses barrotes da estrutura da cobertura fica o cume, “*mutompi*”, da cobertura, ponto mais alto do celeiro onde se encontram os barrotes. E nesse cume, a “*namputhi*”, espécie de cumeeira de capim, parte mais elevada da cobertura de uma palhota ou celeiro. “*Niparha*” é a vertente de qualquer cobertura (de duas ou quatro águas). O mesmo que “*nipato*”.

7.3.4.3.1. NDDARA

Os termos “*nddara*” ou “*ntata*” designam todas as construções a que podemos chamar “*celeiros*”. Podem ser construções autónomas, no quintal, ou sob a cobertura da cozinha, em cima da lareira, ou sob a cobertura da própria casa. Mas a palavra significa igualmente um pequeno alpendre feito junto de uma árvore. Nele há uma pequena mesa onde é oferecido o sacrifício aos falecidos.

Referências

- António Joaquim Mensa, Jacinto Martins (ISP, Beira, 1993)
 Conceição, Frei A. (1867)
 Lupi, E. C. (1909)
 Ministério da Agricultura (1993)
 Negrão (2003)
 Padres Capuchinos (s/d, e 1995)
 Perfil do distrito de Quelimane, MAE (2005)
 Reichmuth, Pe. M. (1947)
 Ribeiro, J.M. & Pe. Brentari, P, (1968)
 Schulien, Pe. P.M. (1947)
 Valer, Pe. V. & Festi, Pe. L. (1995)
 Zeni, Pe. L. E, (S/d)

7.4. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores do distrito de Pebane

7.4.1. Situação geográfica

O distrito de Pebane fica situado a nordeste da província da Zambézia e é limitado a norte pelo distrito do Gilé, a sul pelo Indico, a leste pelo oceano Índico e pelo distrito de Moma pelo rio Ligonha, a oeste pelos distritos da Maganja da Costa e do Gilé, pelo rio Muniga.

O distrito de Pebane é constituído por três Postos Administrativos (P.A.Sede, P.A.Mulela, P.A.Naburi) e catorze Localidades. São ainda de destacar seis grandes aglomerados populacionais: Alumeda e Matirre, na Localidade Sede; Muanamabo, Murrabela e Moebase, na Localidade de Mualama; e Gurai, em Naburi.

E uma região típica do litoral, com florestas densas. A vila de Pebane está construída sobre o comprido, de aproximadamente 7 Km nas margens de um braço de mar; tem um porto com cais bem protegido e com capacidade para pequenos navios

7.4.2. População

7.4.2.1. Caracterização etnolinguística

A população de Pebane tem (actualmente) uma origem e contactos culturais variados. Nas regiões do interior vivem Lómuès, mais para o litoral e norte, Macuas Marrevones (ou Marevoni), da zona de Pebane-vila para sul, Munigas. Os Lómuès são considerados a maior etnia do distrito. Os Marrovones têm algumas afinidades com os Munigas. Tanto estes, como aqueles, foram os que maiores influências tiveram no contacto com os asiáticos que o comércio índico proporcionou. Pode dizer-se isto de outro modo: os Marevones e os Munigas, e mais estes do que aqueles, são o produto local dum longo contacto de culturas. As influências oceánicas notam-se a nível do porte, da língua, da religião, do vestuário e da alimentação. Os Munigas e os Marrevones não comem carne de porco nem doutros animais que não sejam degolados por um muçulmano, contrariamente aos Lómuès, por isso, os desprezam e veem-nos como consumidores de produtos estranhos. Os Lómuès vivem no interior do distrito e mantêm uma cultura e organização sociofamiliar mais independente de todas essas influências e mestiçagens índicas. As suas mestiçagens foram outras, entre falantes bantu, e mesmo com pré-bantus nesse território. As línguas mais faladas são o “*éluemuè*”, o “*emakhuwa*” (variante “*emarrevone*”) e o “*emuniga*”.

Falar de Pebane implica, em primeiro lugar, falar dos Munigas, não obstante a existência de outras comunidades. A história de Pebane é sobretudo a história do comércio arabo-suahíli na região, do Islão, do tráfico de escravos, da miscigenação cultural. O etnónimo “*Muniga*” refere-se ao nome de um rio, algures em Pebane, que desagua no Índico com uma larga foz e que registou, conseqüentemente, um considerável tráfico marítimo; os habitantes desta zona do “rio” são chamados “*Munigas*”.

Como os Munigas são de longa data comerciantes e muçulmanos, o idioma “*emuniga*” goza dum status social

elevado no litoral norte zambeziano e ao longo do rio Ligonha. Todavia, a comunidade “muniga” não é homogénea, é notória a estratificação social no seu seio, os dignitários das numerosas mesquitas existentes em Pebane não são apenas “guias espirituais”, gozam também, obviamente, duma elevada projeção social decorrente de tais funções, podendo falar-se, inclusive, de fruição e carisma em muitos casos.

É sintomática a correlação que decorre da existência dos diferentes universos socioculturais em Pebane. O indivíduo “*muniga*” considera os outros como grosseiros e pobres, enquanto estes costumavam considerar aqueles de aristocratas, mas pouco eruditos e escolarizados.

Apesar destes diferentes universos socioeconómicos existentes, toda a população do distrito tem no sistema de filiação matrilinear o princípio da sua organização sociofamiliar. O tecido social é definido pelas diferentes linhagens dos vários clãs que compõem as comunidades locais. A frente de cada linhagem está o muene. O casamento é uxorilocal. Não é regra a comunhão de bens no matrimónio: os bens do marido podem ser herdados pelos parentes da sua linhagem uterina, excluídos os filhos que pertencem à linhagem da mãe. A poligamia é frequente e justificada dentro de certos limites pelo Alcorão.

Uma família descendente duma bisavó comum tem a designação de “*amudfi erukulu emodfa*” (ou no “*emuniga*”: “*amudfi erukulu emadfa*”). Normalmente, desagrega-se (transforma-se) ao fim da 4ª ou 5ª geração.

7.4.2.2. Características demográficas

O recenseamento de 1980 indicava para Pebane uma população de 116.491 (e ajustada 118.069) habitantes. O Inquérito Demográfico de 1986 mostrou que a população tinha crescido para 142.149 habitantes. Mas por causa da guerra, em 1989 um Inquérito incompleto, por não ter sido realizado em todas as regiões do distrito, fazia estado duma população sob controlo governamental de 85.407 habitantes. Em Fevereiro de 1993 a população recenseada era de 162.120 habitantes.

7.4.3. Espigueiros, silos e celeiros em Pebane

Para a conservação de alimentos, de excedentes para a comercialização e para sementes, os habitantes de Pebane usam os seguintes tipos de espigueiros, silos e celeiros ou locais de conservação dos produtos: “emarelo”, “muruixo”, “mariketxe”, “nthary”, “mussupu” / “muhupu”, “ntatha” e “musakala”.

7.4.3.1. Espigueiros

7.4.3.1.1. NTHÁRY

O “nthary” não é propriamente um celeiro, mas sim espigueiro. São duas estacas enterradas no solo, sobre as quais se faz atravessar um barrote horizontal onde são penduradas as espigas amarradas em molhos, como mostra a figura 4. Este tipo de “espigueiro” é feito nas proximidades das casas ou nas machambas, para a conservação do milho, mapira e mexoeira em espigas. Estes dois últimos produtos exigem uma proteção especial para evitar a humidade, ao contrário do milho que possui uma proteção natural, as folhas da espiga impede a entrada da água da chuva.

Os produtos “conservados” nestas condições são usados normalmente para a alimentação e só nalguns casos para a sementeira.



Fig.100

7.4.3.1.2. MUSAKALA

Tipo de espigueiro que apresenta as seguintes características: a) paredes feitas de palha mantida por estacas grandes e fortes; b) tecto feito de palha ou de folhas de bananeira; c) forma rectangular; d) única porta de entrada;

O “*musakala*” ou “*mussacala*”, conserva produtos como o algodão durante o período de colheita, os produtos são transportados depois para outros celeiros. É construído normalmente na machamba ou perto da casa. É um tipo de celeiro provisório. (Fig.7)

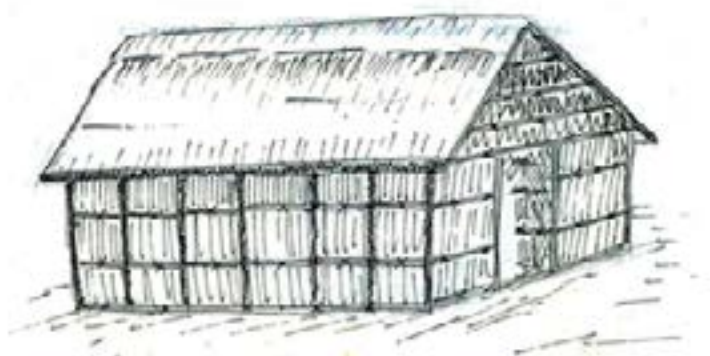


Fig.101

7.4.3.2. Silos

7.4.3.2.1. EMARELO

É uma espécie de panela de barro em forma de pote ou cântaro que conserva produtos tais como: Amendoim, arroz e feijão jugo. Metido o produto no seu interior, tapa-se com uma massa de barro e deixa-se secar ao sol durante dois dias ou pouco mais. Geralmente, os produtos ali conservados destinam-se à sementeira, requerendo assim cuidados especiais e rituais de carácter mágico.

O “emarelo” pode ser guardado dentro de casa ou dentro de outros celeiros maiores. É um dos mais antigos tipos de celeiros (mais propriamente silos) que ainda é muito usado nas comunidades macuas de Pebane.



Fig.102

7.4.3.2.2. MURUTXU

É um silo feito de casca da árvore chamada muretxo. Apresenta uma forma cilíndrica. Suas dimensões vulgares são as seguintes: altura, 1,80m; perímetro da base, 3,14-9,42m, com um diâmetro no topo de 1,00-1,50m.

Os produtos conservados neste tipo de celeiro são: amendoim, arroz e feijão. Estes produtos podem servir para o consumo ou para a sementeira.

O “*murutxu*” pode ser guardado nas varandas das casas, ou dentro de outro celeiro maior, como, por exemplo, o “*máriketxe*” como vemos posteriormente. Em época mais remotas, este tipo de celeiro era utilizado para a conservação dum cereal de grão fino e escuro chamado “*marupi*”, agora em extinção nesta área cultural.

299



Fig.103

7.4.3.2.3. MUSSUPU/ MUHUPU

Este tipo de silo é feito de palha e é forrado internamente com um saco ou esteira onde os produtos são embrulhados. O material usado para a sua construção é basicamente a palha, corda e o tronco onde é pendurado depois da sua construção. Apresenta a forma ovoide. Conserva produtos como: arroz, feijão, amendoim, mapira, milho e mexoeira em grão.

O “*mussupu*” ou “*muhupu*” é um tipo de silo que pode tomar várias formas, podendo conservar produtos para o consumo ou para a sementeira.

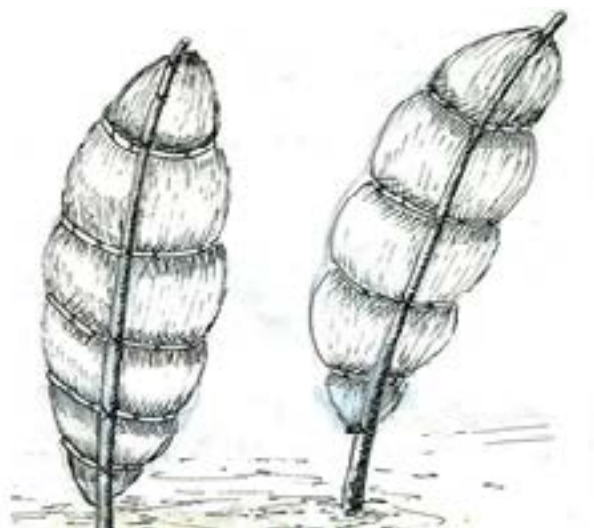


Fig.104

7.4.3.2.4. NTATHA ou ESTAHA

É um tipo de silo que conserva produtos destinados às sementeiras. Normalmente, é pendurado no tecto da cozinha ao abrigo da água da chuva recebendo constantemente o fumo que protege as sementes dos bichos.

A estrutura deste silo é muito simples: é feita de paus cruzados formando uma base, e outros em sentido oblíquo que vão convergir para um ponto formando uma espécie de pirâmide oca. Por vezes, as paredes são cobertas de palha e a base é feita de uma esteira de caniço ou de palha. Por meio de escadas, alcança-se o silo na altura da colocação ou da retirada dos produtos.

Pode-se também guardar neste tipo de celeiro produtos destinados ao consumo imediato como mandioca, mapira, milho, etc.



Fig.105

7.4.3.3. Celeiros

7.4.3.3.1. MÁRIKETXE

É um dos maiores celeiros de Pebane. Neste tipo de celeiro, guardam-se produtos diversos, e, em certos casos, pode albergar outros celeiros (ou silos) ou ferramentas como o martelo e o “*murutxu*”.

O “*máriketxe*” apresenta subdivisões no seu interior para separar os diferentes tipos de produtos ali guardados. A sua base constituída por um interlaçado de paus e palha fica assenta sobre estacas grossas.

Quando as colheitas são muito abundantes constroem-se vários celeiros deste tipo. Os produtos aí guardados destinam-se ao consumo ou à troca.



Fig.106

7.4.4. Acesso e utilização

O acesso e a utilização dos produtos guardados nos celeiros e silos, varia de acordo com as tradições de cada zona e o destino dos produtos ali guardados.

Referências

Mário da Silva Wakany, informações e desenhos (Curso de História/ Geografia, 1991/1992)
Ministério da Agricultura (1993)
Perfil do Distrito de Pebane (MAE, 2005)

Capítulo 8 - PROVÍNCIA DE NAMPULA

8.0. Província de Nampula

A província de Nampula faz fronteira a norte, através do rio Lúrio, com as províncias de Cabo Delgado e do Niassa (mas, de facto, neste estudo, há um contínuo etnolinguístico pelas duas margens do rio). A sudoeste está separada da província da Zambézia pelo rio Ligonha, encontrando-se a este com o Oceano Índico. A sua população registava 3 985 613 habitantes em 2007.

O fundo populacional da província é formado por habitantes que falam o “*emakhuwa*” com variantes em regiões distintas do território. Este idioma expande-se para além das fronteiras da província, com fortes percentagens de falantes em Cabo Delgado e no Niassa. E, para sul, com uma grande proximidade linguística com o “*elómwé*”, na Zambézia. A província regista também falares locais próprios, como o “*ekoti*”, no distrito de Angoche (41287 falantes em 1980), o “*esangaji*” / “*nathembo*” (18000 falantes em 1903) em Sangaje, e antigamente o enahara na região do Lumbro e Ilha de Moçambique.

Se excluirmos algumas famílias chegadas pelo oceano, a província foi historicamente ocupada por agricultores que substituíram por completo os caçadores colectores pré-existentes.

Em certas regiões específicas, a agricultura tradicional dos cereais “africanos” (desta parte de África) era complementada pela colecta de frutos, raízes, tubérculos, caules e folhas silvestres e pela carne de caça, com alguma pescaria nos rios. Mas por causa dos contactos culturais com gente chegada pelo mar nesses tempos remotos, quando agricultores falando idiomas bantu estavam também a chegar à zona, começaram igualmente, mas muito tenuemente, a serem introduzidas e a desenvolverem-se outras culturas agrícolas, sobretudo árvores de fruta, mas não só.

Mais tarde, com a chegada dos europeus foram introduzidas mais plantas vindas das Américas e das Ásias. Mas estes últimos ocupantes não se limitaram a trazer. Começaram a exigir produção de oleaginosas logo em meados do século XIX, e também de leguminosas (muito antes de chegarmos ao ano de 2016 que foi declarado *Ano Internacional das Leguminosas* pela 68ª Assembleia Geral da ONU visando aumentar a consciência pública para os benefícios nutricionais das leguminosas secas, através da produção alimentar sustentável destinada à segurança alimentar e nutricional. Um Director Provincial da Agricultura e Segurança Alimentar de Nampula destacou, aliás, o papel de uso múltiplo que as leguminosas podem ter “na componente nutricional, na mitigação das mudanças climáticas, na saúde pública na prevenção de doenças” e reiterou “o desafio de se aumentar as quantidades de produção destas culturas”. Afirmou ainda, que “em termos de produção a Província de Nampula, uma das mais populosas do país, com cerca de 5 milhões de habitantes, produziu cerca de 800 mil toneladas de culturas diversas onde as leguminosas representam cerca de 387 mil toneladas, com maior ênfase para o feijão vulgar e para o feijão *bóer*, que é sobretudo um produto de rendimento familiar para a exportação e não para o consumo.

Mas antes deste ano, no segundo quartel do século XX, o capital colonial começou a exigir com violência, aos agricultores da província a produção de algodão, e caju.

Mas os cultivadores nampulenses tiveram que continuar a produzir subsistências cada vez com mais dificuldades, embora a produção em larga escala de mandioca tivesse aliviado o trabalho exigido pelas culturas cerealíferas, já com milho *mays* de sequeiro. E a situação não melhorou com a Independência, piorou aliás nos anos difíceis a seguir à Declaração e sobretudo durante a guerra civil.

Tem vindo a melhorar muito nos últimos quinze anos, mas com processos idênticos de armazenamento da produção.

Neste Capítulo trataremos dos espigueiros, silos e celeiros de vários grupos Macuas e dos Akoti de Angoche.

8.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores dos diversos grupos macuas

8.1.1. Introdução

Os amakhuwa dos diferentes grupos dialectais dedicam-se essencialmente à agricultura, cultivando mapira (sorgo), mexoeira, milho mays, arroz,²² mandioca, feijões, amendoim, para além de outras culturas alimentares e de rendimento (como o algodão e o caju). A primazia e importância de cada uma dessas culturas varia consoante as regiões agrícolas onde vivem, e variaram igualmente ao longo dos tempos históricos.

Mas seja qual for a região, a agricultura é a actividade económica mais importante em todos os grupos macuas. Com os produtos da terra cultivada resolvem fundamentalmente o problema da sua alimentação. Agricultam também para trocas entre células de consumo e para venda de excedentes das culturas alimentares, de outros produtos cultivados e de recolocção, sobretudo de culturas de rendimento.

Desde 1985 que venho a escrever sobre a matrilinearidade macua. Sobre a sua organização ciânica e linhageira exogâmica e sobre os segmentos locais das linhagens “*ma’loko*” (sing: (“*n’loko*”), chamados “*irukulu*” (sing: “*erukulu*”). Mas para o que neste livro interessa, sintetizo o que escrevi sobre os casamentos e sua localização e o uso da terra relativamente a eles. Tradicionalmente, - e este tradicional chega aos nossos dias em quase todas as comunidades rurais macuas -, o casamento era obrigatoriamente matrilocal, isto é, o noivo passava a viver com a jovem esposa junto da casa da mãe e da “*pwiamwene*” [a mãe das mães] dela.

305

²² À arte de cultivar os campos e machambas diz-se “*muteki w’olima*” e “*muteko wa m’matxa*”

²³ Planta, algodoeiro, “*ntchotce*”. Algodão: “*alikitao*”.

²⁴ Caju (maçã): “*ekasú*”; castanha: “*ekorosho*”; castanha de caju ainda verde: “*nantikwa*”.

No território residencial do “erukulu” dessas mulheres, e num casamento preferencialmente com a sua prima cruzada (até para que o pai real ou classificatório dessa futura esposa pudesse exercer sobre ele, sobrinho e herdeiro linhageiro, uma vigilância apertada). Durante dois ou três anos, mais ou menos duas ou três campanhas agrícolas, o noivo trabalhava nas machambas dos sogros, nos serviços da lenha e ajuda nas construções e reparações, para provar que era merecedor da filha deles. Dependendo dele e a mulher dos celeiros do “eukulu” local. Só depois disso, estava autorizado a pedir para se afastar um pouco da residência da sogra, com a mulher e filho(s) que já devia obrigatoriamente ter gerado, sob pena de ser descartado. Iam para um local do mesmo “mutthete”, onde construía casa e abria lavra, isto é, a sua “n’tala”, onde construía o seu próprio celeiro. As razões para querer uma residência e machambas longe da sogra podiam ser várias: necessidade de novas terras de cultivo, não apenas para a primeira machamba do casal, mas para novas machambas após dois ou três anos de amanho da primeira; afastamento da sogra e do tio materno (“tata”) da mulher, que deixa assim de exercer apertada vigilância sobre o casal (do mesmo modo que ele, como “tata” das suas sobrinhas uterinas, distante delas, também não a exercia).

Só em caso excepcional se transferia para um “mutthete” de outra linhagem, mesmo sendo do mesmo clã da mulher. E muito mais excepcionalmente para um “mutthete” de uma linhagem de outro clã diferente do da mulher, ou para o seu próprio “mutthete” de origem, ou seja: para uma patrilocalidade²⁵. Sucedia, porém, que desde sempre no caso dos chefes territoriais (da linhagem e do chegado) a sucessão ao cargo implicava a patrilocalidade.

²⁵

Mas entendamo-nos, antes das reformas fundiárias do Estado actual que conduzem à privatização da terra, o indivíduo, enquanto tal, não tinha autonomia que lhe permitisse apropriar-se da terra. Ela era património da linhagem e não propriedade do Régulo ou de quem quer que fosse. A terra da linhagem destinava-se à reprodução do grupo e devia satisfazer as necessidades dos seus membros presentes e futuros (Araújo, 1997: 162).

Com a formação dos grandes reinos macuas metos e de outros grupos no século XIX, com o comércio de escravos e o uso de cativos de casa, o casamento com cativas passou a possibilitar mais patrilocalidades. E a formação de antigas comunidades islamizadas no litoral sem muita terra á volta, conduziu por igual a patrilocalidades com conflituosidades frequentes.

Mas não só, e isto tem que ver com as transformações produzidas pela economia colonial: a entrada forçada ou livre nos circuitos do trabalho do capitalismo colonial, a cultura obrigatória do algodão imposta pela administração e companhias algodoeiras que demarcavam os campos, a cultura em certas regiões do tabaco, e a grande expansão do plantio de cajueiros com vista à comercialização do caju, tiveram implicações enormes na regra da matrilinearidade. Mas não confundamos a patrilocalidade cada vez mais acentuada com a passagem da matrilinearidade à patrilinearidade.

Todavia, a questão das subordinações linhageiras, das lealdades uterinas, das heranças, das regras sucessórias foram-se modificando. E desde logo uma muito importante.

Como vimos supra o candidato a marido devia prestar serviços na residência dos sogros para ser considerado marido fiável para a filha. Ora, com a sua integração na economia colonial, esse tempo de prestações diminuiu muito ou tornou-se incompatível. Então os futuros sogros passaram a exigir algo daquilo que ele ganhava. Só que o seu próprio “*mwene*” e o seu próprio “*erukulu*” também passaram a querer gratificações, dádivas! O que passou a provocar tensões entre os dois “*irukulu*” e também à desagregação da autoridade do “*mwene*”. Por outro lado, tornou-lhe possível a longo prazo, como estamos a ver agora, a um maior senhorio sobre as suas machambas, sobretudo nas de produção para o mercado. E nos tempos hodiernos, à tentativa de transmitir esse senhorio para o ou os filhos, o que é uma distorção à matrilinearidade.

No cultivo da terra, podemos distinguir três fases:

a) Preparação do terreno

Destroncar é a primeira actividade agrícola.

Para vários falares do idioma emakhuwa encontrámos os

seguintes termos para designar destroncar e destronca: “*othipela esha*”, “*ophela*” e “*mphelelo*” (acto de arrancar os troncos); “*okotxola*” e “*otàsa*” (acto de separar os ramos do tronco arrancado); “*okotxola*” (acto de separar os ramos dos troncos que não se abateram). Executa-se durante o tempo seco²⁶ (meses de Agosto, Setembro e Outubro). Imediatamente depois segue-se a queima da erva dos campos. “*Opaha*”, “*wosa*”, “*wosya*”, “*wodhya*”, “*wovya*”, “*móro*” são termos para designar as queimadas no campo; “*opahiwa*”, queimado, e “*mosani*”, “*mosyani*”, “*musyani*”, “*osà*” ou “*osyà*”, lugar onde se queimou o mato. Para a preparação do terreno, usa-se o machado (“*epasó*”, “*epazó*”, “*epadhó*”, “*nsheko*”), ou o machado pequeno: “*ekatxemo*”, “*esheró*”, “*muheko*”), e uma enxada de pequenas dimensões e de cabo curto (“*ehipá*”), mas nos tempos actuais com enxadas de cabo longo: “*mukatxahiya*”, “*musheshero*”, “*ekapakapa*”); não usavam o arado, só modernamente se usa o tractor nalgumas machambas, nem estrumavam o solo a não ser com o resíduo das queimadas, mas hoje são utilizados alguns adubos. Os trabalhos desta fase pertencem ao homem.

Quando o campo está preparado, constrói-se uma “cerca de paus” (“*otekela mukuso*”, “*mukusu*”, “*nikokoro*”, “*mukuso*”) para defender a cultura dos animais, especialmente dos facocheros (“*pakhó*”, “*nantxokotxoko*”) e das hienas (“*kusupa*”, “*mapili*”, “*kusumba*”). No centro do terreno preparado deixa-se uma ou duas árvores.

b) A sementeira (“*wala*”, “*eyàlelo*”)

A chuva (“*epula*”) é essencial para a agricultura macua, pois na região não existia qualquer sistema de rega. Por isso, sem chuva não há água e sem água não há sementes. Desta forma, depois da preparação do terreno espera-se com ansiedade as primeiras chuvas (“*nshipihashilé*”),

²⁶

O tempo seco com pouca ou nenhuma humidade é chamado “*owuma*”.

chamadas «aparição de Deus» (“Muluku-muthulo”).

Com a chegada dessas chuvas modifica-se todo o panorama agrícola: a esperança de um ano de abundância começa a ser uma realidade, a sobrevivência poderá ficar assegurada com a sementeira, pelo que o povo salta e canta de alegria. Na sementeira não se usam técnicas especiais. Normalmente, enterram-se três sementes (“*mmiso*”, “*esó*”, “*edyó*” – qualquer grão que se semeia) juntas num pequeno buraco feito no chão que se tapa com um pouco de terra. Este trabalho compete às mulheres, mas não são excluídos nele os homens, pois, de facto, também se vêm hoje a semear.

Depois da sementeira e até à colheita há que sachar (“*olima*”, “*olimela*”, “*owakela*”, “*opweshera*”, “*otannyera*”) os campos pelo menos três vezes, sendo a primeira vez a mais importante, pois nela se arrancam as ervas daninhas. Cada uma das três sachas tem um nome próprio: “«Cortar o campo»” (“*opatxula embata*”); «Cortar a erva com insistência» (“*olimela mulukwi*”); «limpar a erva» (“*olima mtxi*”).
c) Colheita (“*ohepha*”, “*ehephelo*”, “*wurula*” – de cereais; “*okhawa*”, “*ekhawelo*” – de algodão; “*othola*”, “*eyhola*” – de feijão, amendoim, mandioca.

Depois das grandes chuvas, (“*muluko mutxulo*”) que normalmente terminam em Abril, prepara-se a colheita das espécies que foram produzidas.

As técnicas e os instrumentos usados para a colheita estão relacionadas com o que se pretende colher. Normalmente, apanham-se directamente com as mãos e, em caso de necessidade, usam-se facas (“*mwàlo*” ou a de dois gumes: “*showa*”), e navalhas (“*navaya*”, “*kalavethe*”). Na colheita participam todos os membros da família, e até se convidam vizinhos. Acabada a colheita faz-se uma festa com todos os que ajudaram no trabalho. Fora preparado bebida tradicional e comida à base de massa de farinha e carne. Os produtos recolhidos conservam-se na despensa da casa (“*nikhwipira*”) na cozinha (“*vanapeiwa*”, “*nnapeiwa*”, “*ntatha*”), ou em lugares especiais que serão descritos adiante: os espigueiros (“*matatha*”), silos (“*mirutxu*”, “*epitcha*” ou “*ephitha*”, “*muhupu*”, “*ntchiphó*”, “*mwapo*” ou

“*ekhupi*”) e celeiros (“*ntatha*”, “*ekhukwi*”, “*mpaka*” “*nikhupi*”). As espigas de milho (grosso: “*nakhuwa*”) são, muitas vezes, colocadas numa paliçada no pátio.

A maior parte da produção destina-se ao consumo do grupo residencial, constituído por uma mulher e filhos menores, uma ou mais do que uma irmã e uma mãe viúva e idosa, todos da mesma linhagem (a verdadeira família)²⁷ e o marido presente ou temporariamente ausente, de outra linhagem. A base da alimentação diária é a farinha de mapira (“*otthu*”, “*otxu*”), de milho²⁸ ou de mandioca (“*tataruwa*”), segundo as regiões, a massa da farinha cozida é acompanhada normalmente com feijão, quiabo (“*nantthatto*”) ou verdura cozida. A farinha é também usada para preparar bebidas²⁹ e para certas cerimónias tradicionais. Alguma produção, como foi referido atrás, destina-se a trocas por outros produtos e para venda.

A agricultura macua que foi chamada de “tipo itinerante”, uma vez que após alguns anos de cultivo num determinado terreno se abandona o lugar e procura-se outro, normalmente não muito distante, para aí se abrir nova *machamba*. Mas hodiernamente, cada dia que passa esta prática agrícola torna-se mais problemática. Ainda não é generalizada uma agricultura rotativa ou mecânica, a não ser nalguns campos de colonos antes da Independência, e em campos estatais a seguir à colonização.

²⁷ É costume errado nos escritos em língua portuguesa utilizar a palavra “família” no seu sentido pai, mãe e filhos. Para os macuas não havia este termo “família” nesta composição.

²⁸ A massa de milho ou de mapira é nomeada “*murrokue*”.

²⁹ “*Murropo*” são as sementes demolhadas e fermentadas para a levedura de bebidas alcoólicas. Usa-se sobretudo para fermento o grão da eleusina (*naxenim*), “*nantti*”.

Actualmente, há já cultivadores privados e empresas agrícolas que usam meios modernos. E a terra começa a escassear para os cultivadores tradicionais. Na época das colheitas de cada produto torna-se imperiosa a construção de silos e celeiros a fim de armazenar (“*ohelela*”, “*okhapelela*” e “*osuka*”) e guardar³⁰ a produção colhida para o consumo diário e as sementes para as culturas seguintes, e a construção de espigueiros ou locais próprios para pôr a secar primeiramente. Cada chefe da unidade residencial é responsável pela construção dos celeiros e silos, o que significa que os homens polígamos têm que se responsabilizar pela sua construção nas residências das diferentes esposas. Não significa, contudo, que seja ele a construí-los. Como o “mundo macua” se estende por uma grande área territorial com áreas culturais e dialectais distintas, apresentam-se aqui silos, celeiros e espigueiros representativos de todo o território. Os quais, aliás, são praticamente comuns aos dos outros cultivadores da grande área matrilinear nor-tenha, como vimos nos capítulos precedentes e veremos nos próximos.

8.1.2. Espigueiros, silos e celeiros

8.1.2.1. Espigueiros

Designamos por espigueiros as construções simples nas próprias machambas, nos pátios das residências ou mesmo no espaço da lareira para receber espigas de milho mays, ou espigas das mapiras ou molhos de mexoeira, geralmente para secar antes de serem debulhados e guardados os grãos.

³⁰ Armazém: “*arumasiya*”.

. Mas no caso do milho e da mandioca (³¹“*nanttura*”) podem manter-se durante bastante tempo, tais quais foram transportados das machambas. Destes espigueiros, os mais simples são um tronco sobre estacas (“*ikhomo*”, sing: “*ekhomo*” onde se penduram as espigas, os mais elaborados são estrados que adiante serão descritos. Esses estrados têm por vezes guardas laterais, sobretudo os que são construídos para a mandioca e para o algodão, mas quando têm para além dessas paredes ou estão no interior da casa, então podemos inscreve-los na categoria de celeiros.

8.1.2.1.1. ETHATAPO ou EHADJARI

Trata-se de um estrado feito de paus finos (“*lakalaka*”) e bambu sobre o qual se arruma a mapira, milho ou mandioca. Pode estar ao ar livre ou dentro de casa. Se estiver dentro de casa é como o “*ntatha*”, e por debaixo destes está a lareira. “*Ethapo*”, “*ethatapu*”, ou “*ehadjari*” são termos dos falares de Namapa.

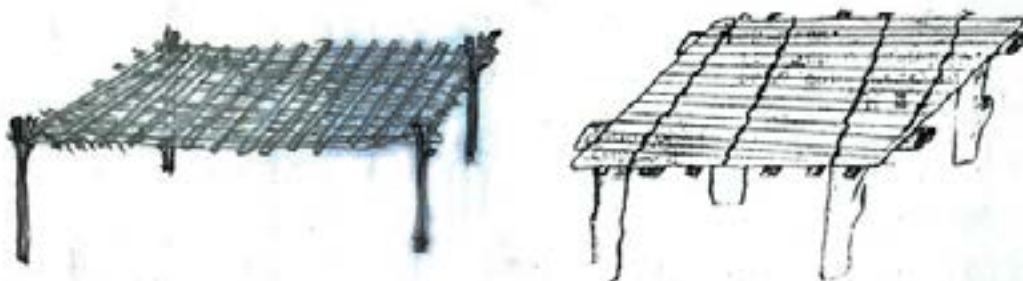


Fig.107 e 108

8.1.2.1.2. NTATHA

O “*n’ttatha*” (em Memba), “*ntatha*” (em Nampula e Namapa), “*ntatha*” (em Ribáuè), plural: “*matatha*”. A palavra designa o estrado que serve de espigueiro no

³¹ Há várias variedades de mandioca, da doce e da amarga, como vimos na introdução deste livro. Uma das variedades da mandioca doce nos Macuas é a “*opwana*”.

exterior ou dentro do espaço da lareira. Mas a palavra serve também para designar um celeiro fechado, como veremos. Poderá por vezes confundir-se o nome deste espigueiro com a palavra que em Namapa designa esteira: “*nttatho*”. Mas o “*n’ttatha*” é um estrado rectangular construído sobre quatro troncos grossos a cerca de metro e meio do solo. Este espigueiro é feito de pedaços bambu, capim grosso (“*pelehi*”) e de caniço³², e é destinado a receber espigas de mapira, mexoeira e de milho, ou mandioca. Pode ser construído no pátio exterior à casa, ou no interior, no espaço da lareira para ser fumegado e assim se combaterem insectos, roedores e outros bichos (“*itchupo*”) que atacam os cereais e a mandioca. Neste caso, é mais propriamente um “*n’pakha*” (ver adiante), pois este estrado tem protecções laterais. São os homens que constroem as “*matatha*” e arrumam sobre eles a mapira, o milho, a mexoeira e a mandioca ou outros produtos depois da colheita. É um espigueiro, que funciona como celeiro no interior, para uso diário. Dado que se encontra numa posição elevada, são as crianças que sobem a ele sob indicação das mães para retirarem o que carecem e pedem. A mapira depois de ser seleccionada é cuidadosamente arrumada no “*ntatha*”. A mexoeira é previamente agrupada em pequenos feixes. Por debaixo deste espigueiro / celeiro do interior penduram-se espigas³³ de milhos ou de outros produtos para serem fumigados.

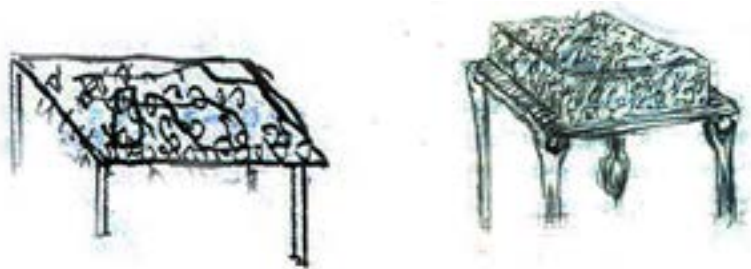


Fig.109 e 110

³² Cana delgada: “*etchère*” ou “*etceketche*”.

³³ Fumegar: “*otchuwa mwishi*”, “*okhuma mwishi*”.

8.1.2.1.3. N'PAKHA

É uma espécie de cubo ou paralelepípedo sobre estacas, construído com paus, bambus entrelaçados, cordas, nervuras de folhas da palmeira, e caniços de certas variedades de mapira. Pode tomar uma forma cilíndrica. Serve para guardar feijão não batido das hastes e algodão em rama. Trata-se de uma “cangarra” grande para o algodão. Mas as construídas na cozinha ou na habitação a um canto, aproveitando as duas paredes guarda mandioca seca que é retirada à medida das necessidades pela mãe da casa.



Fig.111, 112, 113 e 114

314

³⁴ A cangarra pequena é uma espécie de gaiola feita de fasquias de bambu ligadas entre si por fibras vegetais para transportar galinhas, coelhos, leitões, etc. Nomeia-se “mukekele” e “mukamkara”.

Este tipo de espigueiro pode ser transformado num silo de forma cilíndrica que depois de se introduzirem nele os produtos a conservar “matica-se” tudo muito bem. Este tipo de silo é colocado em cima de um pequeno estrado feito de paus, bambu ou caniço de mapira, e é construído na varanda da casa ou dentro dela perto ou sobre a lareira, aproveitando-se duas paredes da casa. Numa casa há geralmente dois “*maphaka*”, um que se destina ao amendoim que serve para cozinhar, e outro para as sementes. Os que têm forma cilíndrica servem sobretudo para a mandioca seca.

8.1.2.1.4. NIKÓKORO

É um espigueiro feito de paus espetados no solo encimados por uma trave e um estrado de bambu colocado obliquamente em relação àqueles. Pode ocupar uma área de dez metros quadrados (dois por cinco). Serve para depositar as espigas de milho depois de colhidas. A palavra designa igualmente “quintal”, “cercado”, “vedação”, “curral”.



Fig.115

Espiga de milho grosso: “*nakhuwa*”; de milho fino: “*nikala na mele*”; de arroz: “*nikala na musero*” e “*nikala na mvuko*”; de arroz: “*nikala na tiriku*”.

O “quintal” macua é o pequeno terreno vedado em torno ou ligado à habitação e, segundo as designações regionais, e a área desse terreno cercado em volta ou ligado à casa diz-se: “*ekintali*”, “*ekhuntali*”, “*ewapo*”, “*eshovoro*”, “*mkokoro*”.

8.1.2.2 Silos

Designamos por silos os recipientes relativamente pequenos, de casca de árvore, de folhas e fibras vegetais, de barro, que servem para guardar grão de cereais, geralmente para semente de amendoim, feijões, etc. Podem ser colocados numa árvore, na varanda, por debaixo do estrado interno, no teto da casa.

8.1.2.2.1. MURUTCHU (PI. MIRUTCHU)

O “*murutchu*” (plural: “*mirutchu*”) [ou “*murutxu*” (plural, “*mirutxu*”) é um silo feito de casca da árvore “*muruthu*” da qual se extrai fibras para cestos e silos, também da “*murrotcho*” ou da “*namphakala*”, todas com um invólucro muito carnudo. Para a construção deste tipo de silo extrai-se a casca por inteiro, apenas com um corte vertical e dois em círculos paralelos à distância que se pretende, depois será cozida, tapando-se as bases do rolo que passa a ter um formato cilíndrico. O verdadeiro “*muruthu*” (plural, “*miruthu*”) tem sempre a forma cilíndrica com cerca de 70 cm de diâmetro e 150 cm de altura. A base inferior é fechada com uma tampa de casca de árvore que se aplica sobre uma estrutura de paus.

³⁵ “*Napompa*” é a alcofa de fibras das folhas da palmeira ou do coqueiro

³⁶ Outra grafia: “*Murrotcho*” que é uma árvore de grande porte, cuja casca serve para fazer cangarras, capoeiras, pombais e também grandes recipientes para guardar arroz em casca, feijão, amendoim e mandioca seca.

³⁷ As grafias da palavra que nomeia este silo deverão ser revistas e completadas para os diferentes falares macuas, porque “*muruthu*” significa “cadáver”, em Ribáuè e Malema, corpo de uma pessoa morta

Guarda-se neste silo amendoim em casca, arroz, feijão jugo, cebola e alho. O acesso a estes produtos pode ser feito tanto pelo homem como pela mulher, segundo a necessidade do momento, e são retirados pela abertura superior. Depois de estar cheio com os produtos a guardar tapa-se com panos e barro, ou com folhas de bananeira ou capim. Também são guardadas as reservas de amendoim, arroz e feijão para a sementeira seguinte. Este silo é também chamado “*ehaka*” ou “*ehakatta*” (nome de uma árvore que também se designa por “*mukakatta*” em Nama-pa), e “*muhubo*” (em Nampula). É guardado na varanda ou dentro de casa, geralmente sobre um pequeno estrado.



Fig.116, 117, 118 e 119

317

³⁸ “*Ottiyeleya*” significa “fechar”, “tapar” com tampa.

³⁹ Bananeira; “*munika*”, “*mòpo*”; bananeira selvagem: “*nikokopiho*” e “*nnyipiri*”.

8.1.2.2.2. EPHITTÀ ou EPHITHA

Espécie de saco feito de casca da árvore “*murotcho*” ou “*mutchukatcho*”, casca batida com um “*ephito*” (espécie de maço de pau) até se obterem fibras para fazer boas cordas para a construção das casas ou das armadilhas. Mas neste caso, extrai-se a casca para fazer dela uma espécie de saco. Antes disso, mergulha-se a casca extraída no matope para torna-la escura e macia. Coze-se num dos lados da abertura, e amarra-se o outro, transformando tudo num “saco de árvore”. Quando é de pequenas dimensões o “*ephitcha*” ou “*ephitha*” é pendurado no teto da casa. Mas quando é maior que aquele, o silo ovoide ou cilíndrico é amarrado pelas extremidades e enfiado num bambu que se encosta à parede da casa sem que o silo toque nela. Conserva-se nele feijão e arroz em casca. Também pode ser usado para bolsa de sal.



Fig.120

⁴⁰ Há sacos de vários tipos: bolsa aberta por cima (“*esàkho*” e “*esakhá*”), recipiente feito de pele de antílope (“*murupa*” ou “*muhela*”), saco feito de entrecasca inteiriça de certas árvores (“*ephitcá*”), saco feito de fibras de folha de palmeira ou coqueiro entrelaçadas (“*epahá*”, “*mukopa*”), sacola (alforge) (“*murupa*”, “*muhela*”).

Também é conhecido entre os Macuas o recipiente “murrupa” feito de fibras de folhas de palmeira ou coqueiro, tecidas, ou saco de pele de antílope, ou mesmo o fole do ferreiro.

8.1.2.2.3. MUHUPU (MUHUPO) ou MHAKHA

“*Mhakha*” ou “*muhupú*” são termos nos dialectos do idioma macua em Namapa para um silo feito de capim, palha e caules de mapira ou de folha da bananeira. A palavra “*mukhoi*” (em certas regiões “*muhaka*”) significa genericamente corda⁴¹, cordão, fio para coser, embrulho. O termo “*muhupú*” deriva de “*muhaha*”, nome da árvore da qual se extraem essas fibras. Em Ribáuè chama-se “*muhupo*” e em Netia “*muhupú*”. Esta palavra significa “saco de palha ou de folhas da bananeira”. Serve para guardar sementes, também, feijão em casca, feijão “jugo” ou “*namurrud*” ou “*namàra*”, amendoim e gergelim. É um silo feito de palha (seca) ou capim acabado de colher e folhas de bananeira enroladas em forma oval. Literalmente o termo “*muhupu*” significa «saco de capim ou de folha de bananeira para guardar sementes». Mas significa também o molho ou feixe de espigas da mexoeira. Neste silo conserva-se feijão “*nhemba*” em casca.

Depois de cheio e “selado” é pendurado numa árvore ou na varanda da casa, de modo a não ser encharcado no tempo das chuvas. Cabe ao homem fazê-lo, pendurá-lo, e tirá-lo de onde ficou no momento desejado.

⁴¹ À peça de fios unidos e torcidos uns com os outros chama-se “*mukhoi*”, à corda entrelaçada “*ntapha*”, à corda feita de filamentos de coco “*ekhèro*”, à corda feita de fibras de bambu “*murele*”, à corda grossa entrançada de fibras de folha de palmeira “*ekhwampala*”, à corda vibratória usada em instrumentos musicais “*ntapha*”, à corda do arco de arremesso “*nsika*” ou “*ntapha*”. Entrelaçar cordas diz-se “*oruta ntapha*”, “*oritha ntapha*”.



Fig.121

A um fardo, embrulho ou pacote grande diz-se “*mur-ritti*”, palavra que também serve para designar um atado ou roda de tabaco, e igualmente a gravidez.

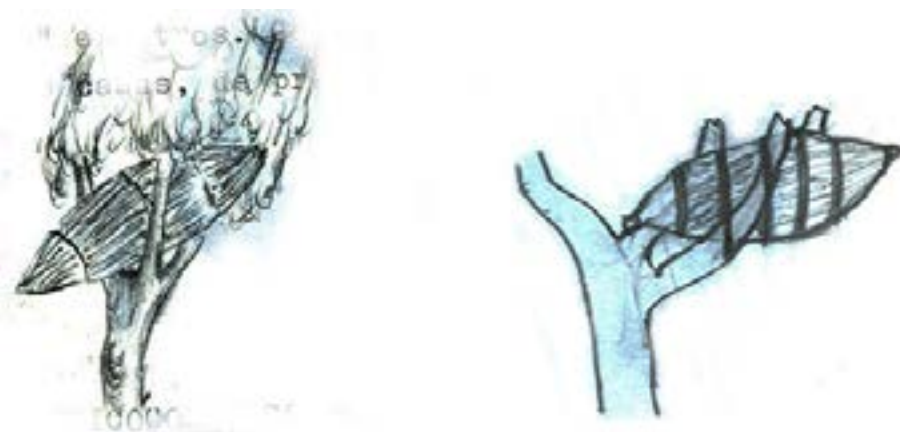


Fig.122 e 123

8.1.2.2.4. NTCHIPHO, MUKÚPU ou MUKIPA

Silo feito de uma cabaça, e que serve para guardar sementes muito especiais, como, por exemplo, de pepino e de abóbora. Trata-se de uma casca oca de um fruto seco.

Também se usa o “*ntchipho*” para qualquer remédio em pó. Mas à sacola de amuletos e de instrumentos para a adivinhação diz-se “*murryela*”.

Este termo “*ntchipho*” tem que ser revisto, pois para cabaças de abóbora (seca) para servir de vasilha: “*ekahi*”, “*namarika*”, (a grande): “*mwàho*”, a pequena: “*eyope*”. Destinada a recipiente de “remédio”: *etxuwo*”.



Fig.124, 125 e 126

O “*mukúpu*” ou “*mukipa*” trata-se de cabaças secas de várias formas com uma pequena abertura de forma quadrada por onde são introduzidos os produtos a conservar. A mais conhecida é a “*munahititha*”. Geralmente, serve para guardar sementes de abóbora (“*inkú za marabo*”), sementes de pepino (“*inkú za mussiri*”). Fecha-se com um trapo (“*nttapwatha*”). Este tipo de recipiente era levado pelos caçadores para o mato com água, ou para trazerem o mel colhido. Também serve para guardar “remédios”.

8.1.2.2.5. MWÀPU ou EKHUPI

O termo “*mwapu*” (em Ribauè) significa “panela (ou bilha) de barro”, ou qualquer recipiente para guardar alimentos. Termo equivalente a “*mwapuny*” (dentro da panela). Em Netia, ao mesmo tipo de silo chama-se “*ossirela*”, o vocábulo “*ekhupi*” é usual em Namapa e significa lugar para guardar géneros alimentícios. É um silo para guardar farinha de mapira ou de milho, também de mandioca (“*nantturya*”), amendoim, feijão jugo e arroz para consumo. Depois de cheio, o silo é fechado com folhas secas da bananeira que são cobertas com barro. Trata-se de um tipo de silo muito seguro para a conservação das sementes de feijão jugo, amendoim, arroz e outras gramíneas. É a dona da casa que gere o “*ekhupi*”.

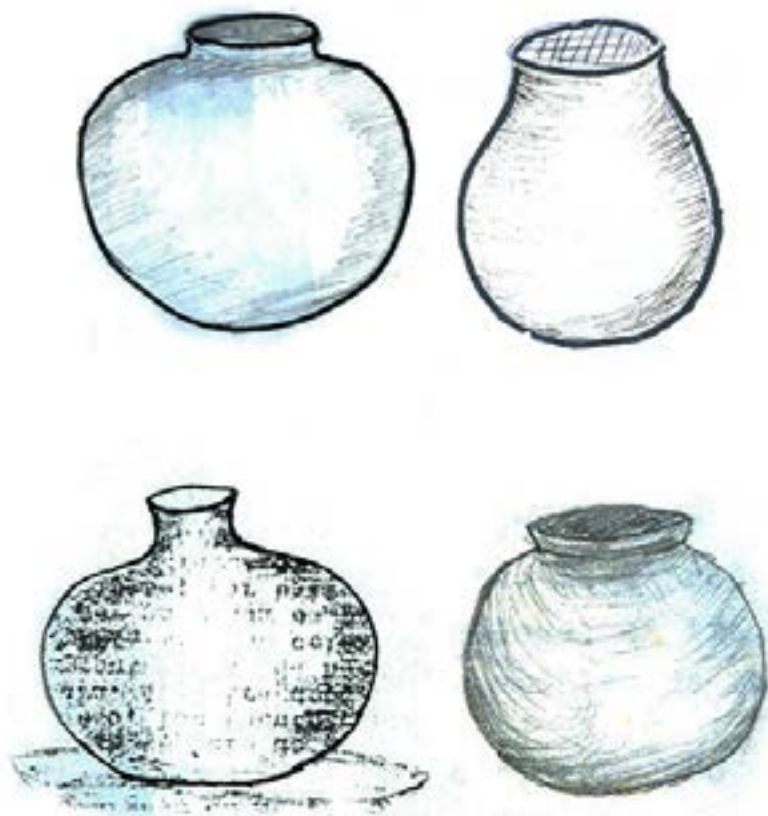


Fig.127, 128, 129 e 130

Também se pode designar pela palavra “*n’paka*” ou “*nikphi*” (em Namapa) o silo feito com um ou dois potes de barro que se fecham colocando-os topo a topo, maticando emeticamente a junção com barro.

8.1.2.3. Celeiros

Designamos por celeiros propriamente ditos, embora os mesmos termos do idioma emakhuwa remetam igualmente para espigueiros e silos, todas as construções fechadas, cilíndricas, paralelepípedos ou cúbicas, externas ou internas, maticadas ou de caniços, juncos (“*naphilo*”) e fibras vegetais que servem para guardar produtos alimentares para consumo e para troca.

Na sua forma e funcionalidade não são diferentes dos celeiros do mesmo tipo nas diversas regiões macuas e entre os outros cultivadores nortenhos. O que varia de região para região são os materiais locais com que são construídos e a arte de como o foram.

São os seguintes os mais comuns dos celeiros macuas:

8.1.2.3.1. NIKHUPI

O “*nikhupi*”⁴², “*nikhupira*”, “*nikwipiry*” ou “*nikhpirya*” como se diz em Ribauè é um celeiro feito uma casinha que se constrói sobre um estrado no pátio da residência ou na varanda da casa. Tanto o estrado como as paredes do celeiro são maticadas e a cobertura é feita de palha (“*malachi*”) para evitar a entrada de água da chuva. Na parede virada para a residência constrói-se uma abertura com uma tampa que deve permanecer sempre fechada. Neste tipo de celeiro guarda-se feijão, mapira, e amendoim em casca para uso diário. Quando o “*nikwipiry*” se destina ao armazenamento de milho não se maticam as paredes. Neste caso, elas são feitas em bambu entrelaçado. O milho é guardado em espiga (No caso do milho para semente, as espigas são guardadas dentro da casa por debaixo do “*n’tattha*”). Nas regiões onde abunda a mandioca que foi secada (“*makhaka*”, sing. “*nikhaka*”) também se guarda no “*nikwipiry*”. Este celeiro pode ter uma forma redonda ou paralelepípedo. A palavra “*nkhupi*” também significa a casca exterior do coco e, com a grafia “*nikupi*” significa esconderijo, por exemplo, o sítio entre as capulanas onde as mulheres guardam dinheiro.

323

⁴² Grafado “*nikupi*” significa a casca exterior do coco; e “*mikupari*” é o pedúnculo da folha da palmeira



Fig.131

8.1.2.3.2. NIKHWIPIRYA (PI. MAKHWIRYA)

É o celeiro propriamente dito. “*Nikhipirya*” é a pequena palhota maticada onde se guardam cereais e mandioca seca, feijão “*nhemba*” em casca, de espigas de milho. Mas é um celeiro típico para a mandioca seca (“*makaka*”, sing: “*nikaka*”). Tem uma forma redonda⁴³ ou cúbica. Com uma pequena entrada de acesso a ser usada pelas crianças.



Fig.132 e 133

⁴³ Palhota redonda: “*murrukurrera*”.

8.1.2.3.3. EKUATO, EKUKWI

É um tipo de celeiro construído no interior do teto da própria casa onde se dorme ou onde se cozinha. Para que os produtos não caiam faz-se um forro. Também é costume deixar uma pequena entrada. Neste celeiro guarda-se todo o tipo de produtos como se fosse uma dispensa. Geralmente é uma criança instruída pela mãe que trepa ao celeiro por uma escada feita de bambu. “Etarato” é um termo de Namapa que significa estrado, forro da casa, teto, etc.



Fig.134

Habitualmente é construído a partir do “*ntatha*”.

Referências

José Calisto da Rocha. Jacinto Ordem (de Nicurrupo, Ribáuè), João Insico (de Iapala), César Chico (de Netia), Vitória Cardoso e Cláudia Marta Cardoso (de Namapa), Adelino Evaristo Murimo (de Nampula), Alexandre Maurício Trinta (de Memba), todos alunos da Licenciatura Especial de Ensino da Matemática, na Universidade Pedagógica, na Beira (Agosto 1993).

Carvalho, M. (1960, 1969)

Frizzi, Pe. G. (1982)

Lerma, Pe. F. M. (1989)

Matos, Pe, A. V. (1974)

Medeiros (1985, 1988, 1997)

Ministério da Agricultura (1993)

Negrão, J. (2008)

Prata, Pe. A. P. (1973, 1990)

Sopa, A. (1998)

Varella, J. J. (1955)

Zonta, D. (2011)

8.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores A Koti de Angoche

8.2.1. Introdução

O fundo populacional do distrito de Angoche foi no passado formado por gente Koti, falando o “*ekoti*”. Muito islamizada e com forte actividade mercantil. Mas desde a colonização tardia e depois da Independência, a presença e influência cultural macua do interior passou a ser enorme.

A base da economia do Distrito de Angoche é a agricultura, a criação de gado bovino e a pesca. As principais culturas de subsistência são a mandioca (a amarga, “*mathyoka*” e a doce “*mureno*”, o milho “*nakhuwo*”, o nachenim “*marrupi*”, o arroz “*mvuka*”, o amendoim, os feijões “*ekhute*”, “*holoko*”, “*namara*”, “*epwiri*”, “*jugo*”, a mapira “*mthama*”, e as hortícolas. Cultiva-se nas Ilhas sobretudo na terra firme continental.

A cultura do arroz faz-se principalmente nas margens dos rios, na Localidade de Parta, posto administrativo de Boila-Namitória. Cultura de que se tem produzido excedentes.

Das mapiras são conhecidas duas espécies: a branca, “*nthama*”, e a vermelha, “*ntepe*”. A primeira é grossa, a segunda é fina. As duas espécies respeitam o mesmo período agrícola que inicia com a limpeza dos terrenos em Outubro, e termina com a colheita em Maio. A mapira é utilizada tanto para a alimentação básica como para fazer um bolo cozido, ou um bolo não cozido chamado “*nkotho*”. Da farinha faz-se “*txima*”, e é também usada nas cerimónias de culto aos antepassados. Do grão pode fazer-se o que se chama “*odjha wa nthama*”, expressão cuja tradução literal é «arroz de mapira».

Produz-se também batata-doce “*kharaka*”, pepino “*mushiri*”, gergelim “*makwa*”, abóboras “*mrrapo*”, pimentos “*lokho*”, malaguetas, tomates, ananases “*nanhasi*”, bananas “*masu*”, limões “*mlimu*”, melancias “*lifu*”, tabaco escuro “*sola*”, papaias “*mpapahaya*”, atas “*nyepe*”, etc.

A castanha de caju foi nos últimos 75 anos a cultura de maior rendimento que se praticava. O cajueiro é chamado “*mkhazu*”.

O coqueiro “*mukole*” é muito vulgar. Da pequena plameira chamada “*nibala*”, extrai-se a sura.

Também se produzia algodão em Mepapata, no Posto Administrativo de Namaponda, e também em Chaláua, Moma e Namaponda.

O efectivo pecuário tem vindo a crescer nos últimos anos.

Todavia, considerámos apresentar alguns dados históricos sobre a temática que nos ocupa neste livro sobre espigueiros, silos e celeiros.

8.2.2. Espigueiros, silos e celeiros

Para a colheita de cereais, mandioca e algodão fazem-se construções para secar e armazenar. O tipo de construção depende do uso que se pretende e do tipo de produto para consumo, trocas e venda e para as sementeiras. Alguns dos produtos podem ser armazenados no mesmo celeiro. As sementes e os grãos são geralmente guardados em silos.

8.2.2.1. Espigueiros

São construções simples na machamba ou junto da casa para receber e secar os produtos trazidos da machamba “*ematha*”.

8.2.2.2. Silos

8.2.2.2.1. ESSURUPA

O “*essurupa*” (plural: *vissurupa*) é um silo feito da palha “*milala*”. A forma de entrelaçamento da palha para o “*essurupa*” não difere da técnica de fazer esteiras. Quando vazio o “*essurupa*” o formato de um saco trapezoidal, e, quando cheio, toma a forma de um cone truncado. Este silo varia entre 70 e 150 cm de altura. Serve para guardar separadamente arroz, mapira, mexoeira e feijão, previamente debulhados. Após o enchimento é cozido com fibras de “*milala*”. Há que referir que o “*essurupa*” de tamanho pequeno toma o nome de “*mpalansa*”. O “*essurupa*” é depositado sobre paus para não ser atacado pela muchém.

Este tipo de silos pode ser comprado, encomendado, e fabricado pelo dono da casa. Não necessitam de fumigação.



Fig.135

8.2.2.2.2. YUKU

O “*yuku*” (plural: “*zuku*”) é uma panela de barro, esférica e relativamente grande em relação às restantes panelas da casa. Pode ser comprado ou encomendado. Este silo serve especialmente para guardar sementes (“*peu*”), de arroz ou de mapira.

Depois de depositada nele a semente, o “*yuku*” é tapado com uma outra panela, semi esférica, chamada “*njetxe*” (plural: “*matjetxe*”), de aberturas iguais, e a zona de contacto entre elas é maticada com barro para não deixar passar o ar. Este silo é de exclusivo acesso da dona da casa.



Fig136

8.2.2.2.3. LIKAPATJA

O “*likapatja*” (plural: “*makapatja*”) é um pequeno silo feito de nervuras das folhas da palmeira (ou coqueiro) que são entrelaçadas.

Este silo serve para guardar feijão ou mexoeira não debulhados, e é suspenso por uma corda no tecto da casa ou no estrado do “*sacafu*”, por cima da lareira a uma grande altura.

Os “*makapatja*” não guardam grandes quantidades de produtos agrícolas nem apenas estes, podem guardar peixe fumado, por exemplo, e em caso de pequenas viagens pode ser utilizado para transportar cocos, lenha, peixe seco, caranguejos, etc.



Fig.137

8.2.2.3. Celeiros

8.2.2.3.1. SACAFU

O “sacafu” ou “nthala” é construído aproveitando o tecto da habitação, por debaixo dele. Para tal o tecto é isolado da parte de baixo com paus longos, finos e grossos, de modo a formar um estrado do tipo de esteira rígida e cerrada, de tal maneira que não deixe cair os produtos. Para armazenar e retirar os produtos deixa-se uma entrada quadrangular de cerca de 50 x 50 cm. Se a produção for muito boa o celeiro pode ocupar todo o interior do tecto.

É costume construir este celeiro na casa que ser de cozinha, ficando por baixo dele a lareira para que os produtos recebam calor e sobretudo o fumo que ataca os insectos e roedores. Por isso, o armazenamento faz-se colocando primeiros os produtos mais susceptíveis de serem atacados.

No “sacafu” armazena-se mandioca seca, mapira, por vezes mexoeira, estes dois últimos não debulhados.

São os homens que arrumam a produção no celeiro, as mulheres e as crianças levam até eles os produtos.

Por causa da pequena abertura, são as crianças que sobrem ao celeiro sob a orientação da mãe, que indica o que devem retirar, por exemplo, uma peneira de mandioca seca (“makhaka”). Mas é uma criança treinada e consiga manter segredo junto da vizinhança sobre a produção que se encontra no celeiro.



Fig.138

Referências

- José Calisto da Rocha, informações e desenhos (ISP – Beira, 1993).
Albino, S. P. et ali (2007)
Casimiro, I. (2008)
Lupi, E. C. (1907)
Machado, A. J. M. (1970)
Rita-Ferreira, A. (1975)

Capítulo 9 – PROVÍNCIA DO NIASSA

9.0. A PROVÍNCIA DO NIASSA

A província faz fronteira, a norte, com a Tanzânia, a sul, com as províncias de Nampula e Zambézia, a leste com a província de Cabo Delgado, e com o Malauí a oeste. De acordo com o censo de 2007, tinha uma população de 1 170 783 habitantes. Sendo maioritários os Macuas.

Na província do Niassa são dominantes três línguas bantu: “*xiyao*”, “*xinianja*”, e “*emakhuwa-xirima*”. O “*xiyao*” é falado no planalto, mas com difusão pela província, por Cabo Delgado e pelos dois países vizinhos. O “*xinianja*” é língua materna em Mecanhelas, Mandimba e Lago, num prolongamento deste idioma falado no Malauí e na província de Tete. O “*emakhuwa-xirima*” tem falantes em Cuamba, Maúa e Marrupa, numa expansão dos falares “*emakhuwa*” do norte da Zambézia e da província de Nampula, prolongando-se na variante “*mmetthu*” para o sul de Cabo Delgado.

Todos estes grupos têm uma origem nos agricultores que por estes territórios se foram instalando em épocas recuadas. Continuando a ser cultivadores até hoje, embora muitos Nianjas se tenham dedicado à pescaria na margem do Lago e na foz dos rios, e os Ayao ao comércio. A sul destes, os Macuas permaneceram essencialmente agricultores.

Todavia, os respectivos territórios onde são maioritários hoje estes grupos etnolinguísticos foram palco de imposições coloniais no domínio agrícola, mas também, de guerras (pela Independência, e civil, depois) e tentativas desenvolvimentistas e transformações sociais pós-Independência.

No período colonial, o colonato que se tinha instalado na então Nova Maceira era formado por pobres agricultores europeus, que pouco contribuíram para o desenvolvimento da região. Depois da Independência, foi feito algum esforço para “recolonizar” a província, que levou milhares de pessoas para os campos, mas sem o sucesso desejado. Na década de 90 da centúria passada foi firmado um acordo entre os governos de Moçambique e da

África do Sul que previa o financiamento para a instalação de farmeiros bóers no Niassa, permitindo assim uma reforma agrária naquele país. No entanto, a guerra civil afectou a província, impedindo o seu real desenvolvimento. A seguir a 1992, houve algumas iniciativas importantes, nomeadamente a concessão de uma Reserva de caça a uma empresa privada, e a instalação da Faculdade de Agronomia, em Cuamba. Mais recentemente, empresas agro-industriais lançaram-se numa aquisição de grandes terrenos na província afectando a produção agrícola familiar.

A União dos Camponeses e associações de agricultores do distrito de Lichinga passou a olhar com “um sentimento muito triste” para este quadro “nada animador” da ocupação das terras e imposição de culturas diferentes. Afirmam que o problema se deve, em grande parte, à produção de culturas de curta duração, e da soja. “Não temos o hábito de cultivar alimentos aos quais podemos recorrer quando, por exemplo, na falta de milho. Apostamos apenas em algumas culturas, esquecendo outras que podem solucionar a questão da fome”, dizia o coordenador da União dos Camponeses. As associações de agricultores consideram que é necessário preparar as comunidades para a mudança de hábitos alimentares. “Aquilo que se produz na província tem de ter valor nutritivo”, sublinham, considerando que “não se justifica o índice de desnutrição crónica tão elevado” na província. Quase metade da população do Niassa sofre de desnutrição, diz o porta-voz do governo do Niassa, defende que o maior problema reside na preparação dos alimentos no seio das comunidades produtoras. “Entendemos que é importante mostrar à nossa população como é que deve preparar os produtos, usando todos aqueles produtos agrícolas que existem localmente, sublinha o dirigente”. Neste Capítulo ocupamo-nos dos espigueiros, silos e celeiros tradicionais dos Namakhoma, em Cuamba, dos Nianjas de Metangula, dos Ayao do planalto e dos Xirimas, de Máua.

9.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Namakhoma

9.1.1. Os Namakhoma

Os Namakhoma foram no passado um grupo populacional de quilombo na serra Mitúcuè, no distrito de Amaramba, sul da província do Niassa. Formado por pessoas provenientes do “mundo Yao”, outras, dos Nianjas, e ainda outras dos Lómuès e dos Macuas. Dando origem a uma fala local própria, mas que hoje é cada vez mais “macua”.

Mantêm, todavia, uma identidade específica dessas gentes do planalto isoladas das do sopé.

Todos se consideram parentes nascidos de um antepassado mítico comum, o “*Namakhoma*”. Com uma forte endogamia no passado de um conjunto de “famílias” exogâmicas matrilineares e com casamentos uxorilocais sem qualquer tipo de compensação. Como em todos os outros grupos populacionais nortenhos, o “tio materno” é o responsável pelo seu grupo familiar. Quando a administração colonial conseguiu subir ao planalto impôs os seus régulos!

Os Namakhoma praticavam a circuncisão, como os vizinhos Yao e Macuas. Conheciam o noivado infantil, a troca de mulheres. E também a poligamia masculina. O Islão foi levado por muitos para o planalto.

Mas no sopé do monte nasceu em anos volvidos do nascente colonialismo tardio uma importante missão católica com instalações de tijolo cru e que teve uma influência decisiva sobre os Namakhoma.

9.1.2. Culturas agrícolas na região

Os Namakhoma vivem ainda hoje da agricultura e de alguma criação animal. Os solos são férteis e beneficiam de um clima tropical de altitude e das bacias dos pequenos rios Cohomo, Ciroso, Mukukhu e Mpophola. Cultivam favoravelmente milho mays (“*nakhuwo*”), mexoeira (“*mahele*”), milho fino (“*marupi*”), arroz, “*nace*”,

feijão manteiga, (“*mpwantta*”), feijões “*ikutte*” e “*holoko*”, gergelim e favas. Cultivam igualmente a batata-reino, o inhame (“*musoma*”) e a cana-de-açúcar; tanto nas terras altas como nas terras baixas, onde vêm agricultar hoje; a bananeira, a laranjeira e a mangueira são os primeiros sinais que se vêm ao chegarmos ao planalto. Entre os animais de criação figura a ovelha, a cabra e a galinha.

Os cereais e os legumes são produzidos em duas épocas distintas. De Junho a Novembro ocorre a primeira campanha agrícola, enquanto a segunda se inicia no mês de Dezembro, terminando em Maio.

O instrumento utilizado para cultivo das terras é a enxada de cabo comprido, o que contrasta com o uso da enxada de cabo curto nas comunidades vizinhas do sopé do monte.

9.1.3. Espigueiros, silos e celeiros

Ao conjunto de recipientes ou abrigos construídos para guardar alimentos provenientes da agricultura chama-se “*miruttu*”, termo que traduzimos conjuntamente por “espigueiros”, “silos” e “celeiros”.

Os Namakhoma conheciam “*miruttu*” de diversos tipos, quer pela forma e materiais com que eram construídos, quer pelos fins a que se destinavam. Várias eram também as práticas para o armazenamento dos produtos como veremos adiante. O material de construção, a forma, a localização, as maneiras de utilização de celeiros, são aspectos a considerar. Chama-se a atenção dos leitores deste capítulo para existência de celeiros fixos no solo e de celeiros móveis: são celeiros fixos os “*ekhonwe*” / “*ikonkwe*” (Os dois vocábulos indicam o singular e o plural), “*nikhukwa*” / “*makhukwa*” e “*ecikupi*” / “*icikupi*”; na lista dos celeiros móveis, contam-se os “*muhupo*” / “*mihupo*”, “*ephitta*” / “*iphitta*”, “*mawapu*” / “*miyapu*” e “*ekahi*” / “*ikahi*”.

9.1.3.1. Espigueiros

9.1.3.1.1. NATATHA/MATATHA

O “*natatha*” é um estrado que se monta no interior das cozinhas. Usam como material um capim de colmo resistente, “*sekeri*”, para além de bambu e paus. Depois de montado, o estrado estende-se sobre este o “*sekeri*”, que se aperta com o auxílio de cordas e bambu. Sendo uma construção baixa, o “*natatha*” não precisa de escadote; têm acesso livre, mesmo sem nenhum instrumento auxiliar.

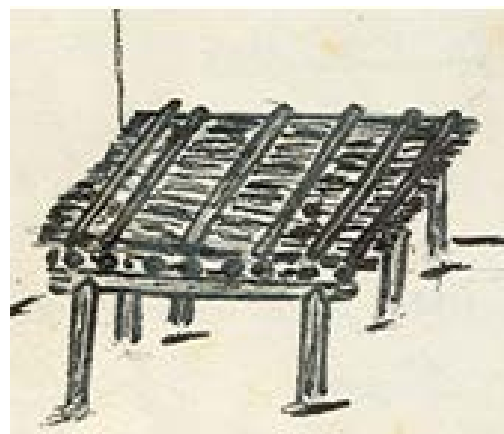


Fig.139

9.1.3.2. Silos

9.1.3.2.1. Silos móveis

Neste grupo de silos figuram os “*muhupu*”, “*ephitta*”, “*mwapu*” e “*ekahi*”, que são tipo de sacos, painéis ou cabaças para guardar diverso tipo de produtos agrícolas, geralmente sementes, mas também “remédios”.

9.1.3.2.1.1. MUHUPU / MIHUPU

O “*muhupu*” é um celeiro de capim em esteira. Há um tipo de capim que é possível colher nas regiões pantanosas. Este, depois de colhido é posto a secar ao sol; em seguida, faz-se com ele um tapete com auxílio de cordas. Um tratamento especial envolve o conhecimento profundo desta arte. A figura 5 pode demonstrar a fase final do “*muhupu*”, após o enchimento.

Os “*mihupu*” são colocados nos cantos interiores das casas, longe das lareiras. Para usá-los basta apenas romper um ou mais dos seus cintos e linha do tapete.



Fig.140

9.1. 3.2.1.2. EPHITTA/IPHITTA

O “*ephitta*” é uma espécie de saco feito a partir da casca de árvores. Fazem-se teste de resistência das fibras de “*mopoo*” ou “*othako*”, árvore donde se retira a casca. Os testes consistem em cortar uma pequena porção de casca desta árvore e mastigá-las para depois esticar as fibras. Se elas se mantêm sem rasgar, considera-se uma boa prova. Então tira-se a casca e deixa-se secar ao sol durante três dias, mais ou menos. Depois, a casca é levada ao rio e mergulhada no lodo durante igual período. Retira-se a casca do lodo e submete-se a um trabalho de batimento com “mi-

khomo”, martelos de pau-preto, para despegar a casca das fibras. Obtém-se então as “iphitta”. As fibras sem casca são esticadas para aumentar a sua extensão e põem-se definitivamente a secar ao sol. O trabalho final consiste em cosê-las com cordéis e agulhas de pau. Enchem-se os sacos com produtos diversos e penduram-se nos tectos das cozinhas.



Fig.141

9.1.3.1.3. MWAPU / MIYAPU

Só as mulheres se dedicam ao fabrico de panelas, conhecidas por “*miyapu*” (Figura 7). No entanto, nem toda a mulher pode praticar a olaria por se considerar uma actividade ligada ao curandeirismo e á feitiçaria. O barro com que as panelas são feitas chama-se “*oloko*”. Como forma de proibição da moldagem de “*oloko*” a qualquer mulher, diz-se “*olokoolava*” (o barro traz azar). É desta forma que o tratamento do barro para o fabrico de panelas foi sempre reservado às mulheres curandeiras ou “adivinhas”. Por isso, as panelas são compradas para serem usadas na preparação de alimentos, de bebidas ou de medicamentos, outras, para a conservação da água ou como silo.

As panelas que servem de silos são colocadas em lugares da casa, fora do alcance dos utentes da mesma, para evitar que se partam.



Fig.142

9.1.3.2.1.4. EKAHI/IKAHI

Os “*ikahi*” são cabaças que se semeiam e crescem nas machambas, ao lado das abóboras. Depois de crescidas, as cabaças são submetidas a um tratamento que consiste no corte circular da região que vai servir de “ boca”. Elas são depois mergulhadas em água do rio até apodrecer a massa onde se instalam as sementes. Extraem-se em seguida as sementes e põem-se as cabaças a secar ao sol.

Na região dos Namakhoma, algumas cabaças são usadas como recipientes para transportar água ou outra bebida (cerveja, p. e.). Outras são preparadas de modo a poder conservar sementes de culturas raras.



Fig.143

9.1.3.3. Celeiros

9.1.3.3.1. Celeiros fixos no solo

9.1.3.3.1.1. EKHONKWE / IKHOKWE

A configuração final do “*ekhonkwe*” compreende três elementos essenciais: um estrado, um tambor grande e um tecto. O material básico para a construção é o bambu (verde ou seco), troncos de árvores, capim e corda.

O estrado é feito de bambu grosso atado sobre três troncos de árvores e é erguido sobre o lajedo da montanha, junto da residência familiar. O tecto, de forma cónica, tem um esqueleto de bambu grosso, sobre o qual se coloca o capim cuidadosamente amarrado, de modo a evitar a infiltração da água das chuvas.

Todo o material é preparado em separado. O trabalho que requer mais esforço é o da sobreposição do vaso ao estrado e do tecto ao tambor, fazendo o que a figura 1 pode ilustrar.

O acesso a este tipo de celeiro faz-se levantando ou baixando o tecto com auxílio de um pau.



Fig.144

9.1.3.3.1.2. NIKIHUKWA/MAKHUKWA

O “*nkhukwa*” é uma construção semelhante à do “*ekhonkwe*”. As diferenças estão no tambor e na altura da base (altura de mais ou menos 2 metros). Um estrado, um tambor (de forma cilíndrica ou cúbica) e num tecto cónico são os componentes do “*nikhukwa*”.

O empreendimento começa pela fixação de tronco de árvores no solo do pátio residencial, seguindo-se a montagem do estrado, do tambor e do tecto, até se alcançar um abrigo, cuja imagem se apresenta na figura 2.

Este tipo de construção tem sempre uma porta e um escadote que permite o acesso ao celeiro.



Fig.145

9.1.3.3.1.3. ECIKUPI / ICIKUPI

Nos anos de grande produção, os chefes de família constroem um celeiro suplementar nas varandas das casas. O material para o “*ecikupi*” é pouco seleccionado e de pouco trabalhado, consistindo em paus e muito bambu, ou um pouco de bambu e uma quantidade considerável de capim.

A figura 4 pode dar uma imagem de um “*ecikupu*”. A base é rectangular, com uma largura do tamanho da varanda. Vedam-se com bambu ou capim os lados que formam as paredes do celeiro, não se esquecendo de uma abertura que permita acesso ao celeiro.



Fig.146

9.1.4. Acesso aos diferentes tipos de celeiros

Acerca dos celeiros circulam lendas entre os Namakhoma que interessam a este estudo. Em traços gerais podemos dizer que se realizam cerimónias secretas antes de depositar os produtos nos celeiros. Estas cerimónias, praticadas de formas muitas vezes não homogénea ou regradas, têm o fim de desencadear processos mágicos para proteger os celeiros de qualquer tipo de roubo. É por isso que, para certos celeiros tratados magicamente, o acesso é reservado a uma determinada pessoa protegida ritualmente.

9.1.5. Conclusão

Neste sub capítulo fica registado apenas como os Namakhoma guardam os produtos que produzem nas suas terras. Obviamente, há ainda temas interessantes e curiosos que não foram referidos em relação aos celeiros. Tratando-se duma sociedade em desintegração, no que diz respeito às velhas estruturas, muitos destes valores tradicionais não constituem hoje uma prática. E assim que se podem ver fora ou no interior. Há jovens que nunca viram um ou mais tipos dos celeiros mencionados neste estudo

Referências

Eduardo Medeiros e Nicolau Atanásio (Curso de Português, 1991/1992)

9.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Ayao

9.2.1. Introdução

Sendo os Ayao um povo de agricultores, importa saber como conservam os produtos agrícolas, não só as sementes para as campanhas seguintes, mas o armazenamento de reservas para o consumo diário, para as festas, trocas e venda. As colheitas exigem uma série de processos de conservação para uma longa duração. É neste âmbito que os “espigueiros”, “silos”, e “celeiros” são para os Ayao de grande importância.

Estas construções para guardar os produtos são constituídos de diferentes formas, das mais simples às mais complicadas, a partir dos seguintes materiais: “*mlasi*” (bambu); “*yindu*” (folha de palmeira); “*nyasi*” (capim); “*liwondo*” (cascas de árvores); “*lukunyi*” (fibras de uma árvore chamada “*nangwesu*”).

Certos materiais são extraídos de árvores muito resistentes para que as estacas não se deterioram com a humidade, mesmo quando enterradas, e nem sejam destruídas pelos bichos.

Para a agricultura, as terras no território habitado pelos Ayao são férteis, com chuvas abundantes, muitos cursos de água e um clima favorável para as várias culturas.

Os Ayao possuem uma grande variedade de machambas. O termo genérico para as lavras é “*megunda*”, mas existem vários outros termos específicos para lavras de cada produto ou mesmo de localização, como veremos a seguir.

Cada família (“*mbumba*”) tem campos de cultura separados das outras famílias da povoação. Todas têm campos situados em três lugares distintos, o das terras altas (“*lutando*”) geralmente vermelhas e bem drenadas que cultivam na época das chuvas; os das terras do “meio” (“*mawasi*”, singular: “*liwazi*”) que cultivam quando as chuvas estão para terminar; e os das terras alagadas dos cursos de água (as “*matimbe*”, sing. “*titimbe*”), que cultivam quando a água baixa, na época seca. Estas últimas são muito populares, quase toda a gente as tem. Algumas são livremente apropriadas e não são transmitidas por falecimen-

to. Mas em relação a outras, o “chefe de terra” controla o seu uso e resolve os litígios entre limites. Nalgumas regiões dessas baixas, um cultivador não perdia o direito ao uso da “*titimbe*” mesmo que não a cultivasse durante dois ou três anos, podendo ser “emprestada”, mas era regularmente transmitida por falecimento. Este tipo de machamba exige a participação masculina num grau não equivalente para as outras. E no caso particular de uma “*titimbe*” de tabaco, é apenas trabalhada pelo homem. Simultaneamente possuem machambas no alto, mas as do “meio” são mais raras.

“*Chikapula*” são machambas situadas em terras férteis e baixas, mas não próximo dos cursos de água. Nelas se semeia abóbora ou milho o fim da época seca, sendo as sementeiras regadas à mão até que comecem as chuvas.

Escreveu Matos (1965:120) que “*chitipula*” não é sinónimo de “*chikapula*”. A primeira palavra refere-se apenas a campos de milho ou de feijão-jugo e costuma ser preparada um pouco antes das sachas nas lavras de milho (em Janeiro). O costume antigo era haver “*chitipula*” entre duas machambas, uma para milho e outra para feijão ou amendoim, sendo esta última feita quando se aguardava o momento das sachas. Actualmente é usual semear juntamente o feijão e o amendoim numa só machamba. E nessa transformação de cultivadores tradicionais em camponeses que desde os anos 1945 começou a ter lugar em certas terras de Moçambique, alguns jauas seguem uma terceira alternativa que consiste em ter uma machamba de milho ao lado da “*chitipula*”, e no ano seguinte deixam a parte da machamba de milho, a mais cansada e cultivam milho na “*chitipula*”, repetindo a rotação ano após ano.

Para as machambas de milho que são as mais importantes há diversas designações: no primeiro ano o campo de milho é conhecido por “*mbanje*”; nos restantes por “*lisala*”, e uma vez abandonado passa a ser “*liundu*”.

Os jovens solteiros costumam possuir pequenas machambas, conhecidas por “*katxitxanda*” ou “*kakuandila*”, que significa “para brincar”, ou ainda “*xakutaúna*”, que quer dizer “produtos para consumir”, não para guardar.

Também era costume cultivar uma “*machamba de todos*”, “*silikali*” (palavra de origem *kiswahili*). Eram machambas dirigidas pelos chefes de terra, na qual deviam trabalhar pessoas das povoações do seu chefado por ocasião dos trabalhos agrícolas mais importantes.

«Em Agosto ou Setembro começam a preparar os campos de cultivo nas terras altas para a cultura do milho, da mapira, feijões, abóboras, pepinos e batatas. Depois da limpeza da machamba cavam (“*kukapula*”) a terra profundamente; após esta operação os homens cortam a maioria dos arvoredos, operação que se designa “*kutata mbanje*”. À qual segue em Novembro a “*kukumba*”, ou seja, colocar os torrões da “*kukapula*” sobre os ramos cortados, queimando-se tudo. É nessa área de cinzas (“*lisandi*”) que se semeia. Logo que chove, começam as sementeiras.



Fig.147

Alfaias dos Ayao. Amaral, 1990, pág. 202.

Quando as chuvas chegam desmancham-se os “*chi-quéquè*” e preparam-se então os camalhões fazendo-os passar pelos pés de milho existentes. Mas se o ano vai adiantado e há falta de tempo, o processo é abreviado e não se fazem os montículos; a terra é cavada e semeia-se nas cinzas e fora delas. Chegadas as chuvas fazem-se os camalhões. A estas machambas simplificadas chamam “*chitemela*”, enquanto às outras, mais vulgares: “*mapanja*” (singular: “*mbanje*”).

Embora haja um sistema de entreajuda entre as várias famílias, chamado “*txipelekano*”. Geralmente a melhor é o “*txijao*” que é um chamamento para beber cerveja “*utobwa*” feita para a ajuda no amanhã da terra.

Em cada campanha agrícola cultivam-se os seguintes produtos em campos distintos: “*Litembe*” (tabaco), “*megunada ya lutano* (milho, arroz e mexoeira); “*menazi*” (batata doce e batata reno).

As abóboras, pepinos, tomates, batatas, pimentos, quiabos, beringelas, etc., cultivam-se no declínio do tempo das chuvas em terrenos não alagados dos cursos de água.

Na estação seca, quando os cursos de água baixam, deixando nateiros, cultiva-se a batata, batata-doce e produtos hortícolas que referimos atrás. Na região yao é possível fazer três sementeiras de batata por ano, com colheitas em épocas distintas.

As folhas do tabaco depois de colhidas são secadas ao sol, acondicionando-as em seguida em «rodas» (“*cisingwa*”) para vender.

Escreveu Amaral em 1968, que «o milho é enceleirado em espigas, com ou sem camisa, e em grão. No primeiro caso os espigueiros utilizados são construídos com folhas de palmeira entrançadas; no caso de ser enceleirado em grão, além de necessitar de ser mais bem seco, é guardado em celeiros [silos] construídos em taipa bem rebocada. Os feijões, quando enceleirados em vagem, são-no em celeiros de folha de palmeira; se em grão, são arrecadados em celeiros de taipa, cestos, ou em grandes panelas de barro, na medida das quantidades colhidas».

«As sementes são guardadas, conforme a quantidade e natureza, em painéis fechadas com tampa barrada, em cabaças fechadas e em saquinhos postos ao fumeiro. O feijão, quando necessário guardar grande quantidade para semente, e o milho ou o sorgo (mapira), são conservados em embalagens feitas de capim seco, em cima de uma árvore». (Amaral, 1990: 206/7).

Os Jauas mantêm a tradição de realizar uma cerimónia dos “primeiros frutos”, chamada “*milimbo*”, fazendo oferendas de pequenas quantidades aos espíritos, seguindo-se uma festa e refeição em comum de toda a povoação, e de pessoas de passagem, assim como de outras povoações que tenham tido conhecimento do “*milimbo*”.

Vejamos as variedades de celeiros e produtos conservados.

9. 2.2. Espigueiros, silos e celeiros

9. 2.2.1. Espigueiros

9. 2.2.1.1. MPESI SYA IMANGA

É um estrado construído sobre estacas com canas colocadas lado a lado com intervalo para deixar circular o ar. Podem ter uma cobertura de palha com duas águas como se vê na figura. É construído próximo da casa, mas também pode ser uma construção provisória na *machamba*.



Fig.148

9. 2.2.1.2. **ÁRVORE ESPIGUEIRO**



Fig.149

9. 2.2.1.3. ULUNGU YA MILASI

Estrado que fica por debaixo do tecto da casa de dormir ou da lareira, onde se deposita milho, mapira, etc. O fumo penetra pelo estrado e protege o cereal dos bichos.

9. 2.2.2. Silos

9.2.2.1 LUULO

“*Luulo*” é um recipiente que serve para guardar sementes. É uma panela de barro que é coberta de barro maticado para não deixar o ar passar.



Fig.150

9. 2.2.2.2. LIWONDO

O “*liwondo*” é feito com cascas de árvores e pedaços de madeira. Estes últimos formam a base que assenta no solo e suporta o “*liwondo*”. Tem a forma cilíndrica, mede um metro de altura e 60cm de diâmetro: serve de recipiente para amendoim, feijão e outros produtos. A parte superior do cilindro é coberta de barro, ficando assim protegido do contacto com o ar.



Fig.151

9. 2.2.2.3. CIKUSE

Às vezes, para conservar o milho, usa-se uma embalagem (silo) de capim seco que posteriormente se pendura num ramo de árvore à qual se tem um acesso difícil.

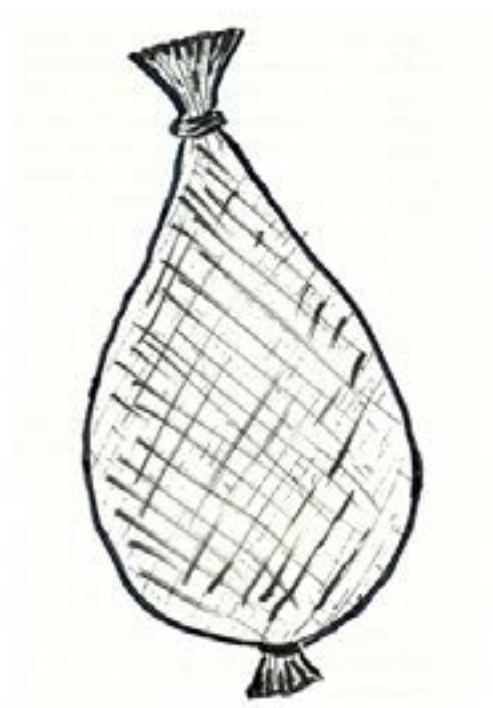


Fig.152

Saco de casca de árvore
Amaral, 1990, pág. 237.

9. 2.2.2.4. **NGAWO**

É costume aproveitar cabaças, cascas secas de fruto para guardar sementes e remédios. Na figura apresenta-se um a cabaça para guardar sal, sementes ou remédios



Fig.153

Amaral, 1990, pág. 249

9. 2.2.3. Celeiros

9. 2.2.3.1. NGOKWE

O “ngokwe” é uma construção cilíndrica feita de folhas de palmeira e revestida de capim seco. A meio do corpo da construção é feita uma abertura, de 30cm, e colocada uma porta que abre para fora também composta de folhas de palmeiras e bambu; serve de via de acesso ao celeiro, quando se pretende retirar produtos num período em que o “stock” esteja abaixo do meio desse celeiro.



Fig.154

9. 2.2.3.2 NGOKWE (b)

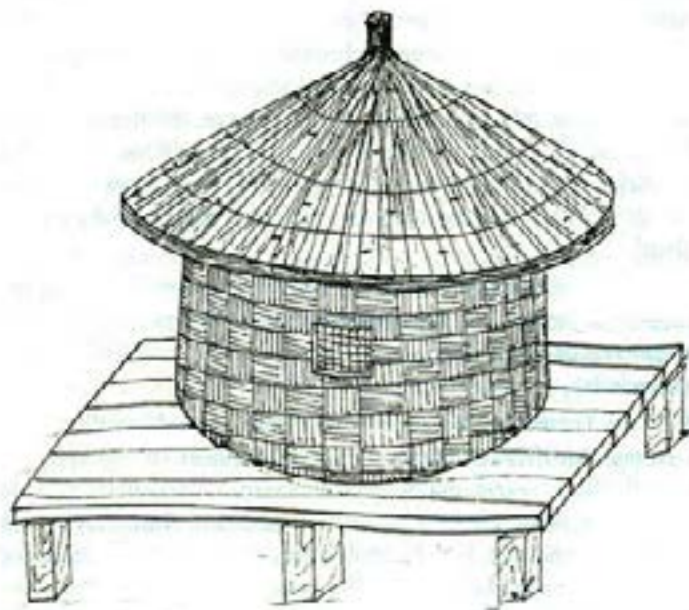


Fig.155

A cobertura é amovível por onde se depositam e retiram os produtos
(Amaral, 1990, pág. 115)

9. 2.3. Considerações finais

Os celeiros são maioritariamente construídos no fim de cada época agrícola. Consoante a época, as machambas podem tomar distintos nomes de acordo com natureza da sua cultura primordial. Normalmente as colheitas são feitas por mulheres, crianças e idosos. Os homens de idade activa ocupam-se na reparação dos celeiros, trabalho que só termina quando a colheita finda. Os celeiros de grande tamanho são usados para armazenamento de espigas de milho. Essas espigas podem ser arrumadas de acordo com técnicas admiráveis. Nota-se que por baixo dos celeiros grandes fazem-se fogueiras para permitir a melhor conservação das espigas porque o fumo impede que os bichos estraguem os produtos. Em relação aos celeiros de menor tamanho podem existir tantos quanto as necessidades exigirem. Se a campanha for boa, cada membro do grupo

terá uns tantos celeiros para os seus diferentes produtos.

O celeiro e o espigueiro podem estar perto de casa ou longe dela. Isso acontece quando os de grande porte já não suportam mais com a quantidade de espigas. Os “silos” guardam-se junto da casa ou dentro dela, e igualmente dentro do grande celeiro.

Referências

Gregório Estêvão (pró-texto e desenhos) Matola e Paulo Chijua

Almeida, A.A. /1959)

Amaral, M.G.G. (1968, 1990)

Carvalho, M. (1969)

Liesegang, G. (1984)

Peirone, F. J. (1967)

Viana, M.J. (1961)

9.3. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Nianja de Metangula

9.3.1. Introdução

A zona costeira de Metangula é povoada predominantemente pelos Anyanja (Nianjas) que ocupam a faixa das baixas e encostas de toda a jurisdição do distrito.

Nas zonas costeiras as populações residem hoje em aglomerados (aldeias ou bairros), e muito raramente é que ocorre uma dispersão habitacional associada ao cultivo de campos nas matas do interior. Mais de 95% das aldeias localizam-se junto à margem do lago em distâncias inferiores a 10Km, atraídas pelos recursos lacustres, principalmente água e pescaria.

Outros factores desta situação são a proximidade às estradas. Todavia, o relevo muito acidentado junto à costa também condiciona esse confinamento das populações.

Há ainda a considerar que novas aldeias foram surgindo nos últimos anos, no contexto de regresso de algumas famílias ainda reticentes quanto à seriedade do ambiente de paz, bem assim daquelas que se movimentaram das terras do interior (mudança de residência, novos casais, etc.).

O núcleo social tradicional baseia-se na “*m’bumba*”, a família alargada. Os chefes das linhagens são designados “*mwene m’bumba*”, e normalmente é o irmão mais velho e carismático do núcleo de famílias. São funções do “*m’bumba*”: zelar pela vida social da família (e da sua secção de linhagem); mediar conflitos sociais no seio da “*m’bumba*” e com outras linhagens; resolver disputas domésticas; dirigir negociações matrimoniais; dirigir cerimónias e ritos fúnebres, evocações e purificações.

Uma “*m’buna*” mínima é dirigida por um “*mfumo*”. Um régulo dirige núcleos clânicos de uma região, de várias “*m’buna*”, por conseguinte. A sua autoridade é efectuada com a ajuda de subalternos vulgarmente chamados “*n’duna*”. Estes são o elo de ligação entre o régulo e as comunidades e são eles que zelam pela manutenção e aplicação das regras tradicionais; paralelamente, os anciões da região constituem os conselheiros do régulo.

Cabe às comunidades escolherem o régulo de entre o elegível da “*m’buna*” principal, e ao régulo escolher os “*n’duna*” e os chefes das povoações (hoje aldeias e bairros), que são apelidados “*mwene mudzi*”.

A religião dominante é hoje a muçulmana, praticada pela maioria da população do distrito. Fenómeno relativamente recente. Mas existiam e existem outras crenças, sobretudo cristãs, sendo prática corrente que os representantes religiosos se envolvam, em coordenação com as autoridades distritais, em várias actividades de índole social.

9.3.2. Agricultura

A agricultura é a actividade dominante no distrito e envolve quase todos os agregados familiares. De um modo geral, é praticada em regime de consociação de culturas, variando estas de região para região.

A produção agrícola é feita predominantemente em regime de sequeiro, nem sempre bem-sucedida, uma vez que o risco de perda das colheitas é elevado, dada a baixa capacidade de armazenamento de humidade no solo durante o período de crescimento das culturas.

Algumas famílias empregam métodos tradicionais de fertilização como o pousio das terras, a incorporação no solo de restolhos de plantas, estrume ou cinzas. Para além das questões climáticas, os principais constrangimentos à produção são as pragas, a seca, a falta ou insuficiência de sementes e pesticidas.

De uma forma generalizada, pode afirmar-se que a região é caracterizada pela ocorrência de três sistemas de produção agrícola. O primeiro corresponde à vasta zona planáltica baixa onde domina a consociação das culturas alimentares, nomeadamente mandioca / milho / feijões *nhemba* e bóer, como culturas da primeira época (época das chuvas) e a produção de arroz pluvial nos vales dos rios e partes inferiores dos declives. Na maioria da região, este sistema é característico do topo dos interflúvios, declives superiores e intermédios.

O segundo sistema de produção é dominado pela cultura de mapira, ocasionalmente consociada com milho e feijão nhemba. As culturas de mexoeira e amendoim podem aparecer em qualquer uma das consociações. A mandioca tornou-se a cultura mais importante em termos de área e é cultivada tanto em cultivo simples, como em cultivo consociado com feijão ou amendoim, sobretudo onde se cultiva o algodão.

O algodão corresponde ao terceiro sistema de produção, e constitui a principal cultura de rendimento. Os três sistemas de produção agrícola descritos ocorrem em regime de sequeiro.

O sul do distrito é dominado pela produção de milho, associado à produção de feijão, batata-reno, sendo qualquer uma delas importante, não só para a segurança alimentar como também como forma de rendimento. O feijão manteiga pode mesmo ser cultivado em duas campanhas sucessivas. Devido à humidade excessiva durante a estação das chuvas e à maior ou menor deficiência de humidade durante o período seco, é prática comum o uso de matutos, técnica local de conservação de solos e água.

Estes tipos e práticas agrícolas entre os Nianjas de Me-tangula pode ser classificado de acordo com o destino após as colheitas: a) culturas que não requerem um armazenamento, e que são consideradas por eles culturas secundárias; b) culturas que requerem armazenamento para uma longa duração.

Pertencem ao primeiro grupo a batata, a batata-doce, as hortícolas, etc.

Pertencem ao segundo grupo as duas variedades de milho mays, a mandioca, o feijão-nhemba, o arroz, a mapira (sorgo), a mexoeira e o amendoim.

O milho, cuja designação genérica é “chimanga” (no plural: “vimanga”), sendo a variedade mais importante a do milho com um grão dito normal, e que é considerado o milho da “nossa cultura”; a segunda variedade é a do milho “eabritch” de grão mais grosso, e que foi introduzido do Malauí. O calendário agrícola do milho começa em Novembro com o lançamento da semente à terra. Em Abril já se pode comer o milho fresco, e em Maio / Junho é feita a colheita.

A mandioca é designada “*vinangua*” ou “*chinangua*”. A “*kasava*” (ou “*kassawa*”) é a mandioca amarga com casca castanha. Mas a “*thululu*” tem igualmente uma casca castanha, mas não é amarga. A “*mwaya*” tem casca branca e é saborosa. Esta última variedade veio da Tanzânia. O calendário agrícola da mandioca começa em Novembro. É uma plantação por estacas. Mas se forem plantadas em terra arenosa, só haverá mandioca dois anos depois, contrariamente, quando feita em solos vermelhos ao fim de seis meses já há mandioca.

O feijão é muito cultivado pelos Anianja, e de várias qualidades: feijão-nhemba, feijão frade (“*khobwe*”), feijão jugo (“*njama*”), e feijão bóer (“*bwere*”, ou “*mandolo*”) e feijão manteiga (“*mbwanda*”).

O feijão manteiga produz-se duas vezes por ano: de Abril a Junho e de Setembro a Novembro.

As restantes variedades são cultivadas em associação com o milho e outras culturas.

O arroz é chamado “*m’punga*”, conhecendo-se apenas a variedade com este nome, e que é cultivada de Dezembro a Maio.

A mexoeira, dita “*mawere*”⁴⁴, milho-miúdo ou milho fino, de cor castanha, é semeada em Novembro e Dezembro para se colher em Maio.

A mapira que é cultivada em certas terras de Metangula é de grão muito miúdo de cor branca e semeia-se em Dezembro para se colher em Junho.

O amendoim tem o nome de “*chauaua*” e são conhecidas duas variedades: uma com grão comum (mais pequeno), sem nome específico, e outra com grão mais grosso, dito “*mbuwira*”. Semeia-se em Janeiro e colhe-se em Abril.

⁴⁴ A palavra “*mawere*” também pode significar “seios”, e por isso se diz: “*bere*”: seio.

A batata-reno é chamada genericamente por “*mbatata*”. Mas são cultivadas duas variedades com esse nome genérico: a “*mbatata za chizungu*”, ou seja, a batata-reno, cuja produção é a mais importante, e a “nossa batata”: “*mbatata zathu*” (batata-doce). Cultivam-se de Dezembro a Março.

Normalmente, as tarefas para a produção agrícola são executadas fundamentalmente pela família restrita, mas num sistema comum de ajuda entre famílias. Já o consumo da produção estende-se à família alargada. Constituem meios tradicionais de produção, desde a abertura da machamba até à colheita, as seguintes alfaias: enxadas (de cabo curto e longo), machado, catana, facão e cestos.

9.3.3. Espigueiros, silos e celeiros

As construções para armazenar os produtos das colheitas são idênticas às dos seus vizinhos Ayao e Macuas. Diferem pela relevância de um ou outro material de construção, com o uso mais frequente aqui do bambu e dos caniços das terras pantanosas. Diferem também da inserção dessas construções nos espaços habitacionais que são em Metangula mais concentrados que tradicionalmente nos vizinhos.



Fig.156

<http://www.portalsaofrancisco.com.br/turismo/niassa>

9.3.3.1. Espigueiros

Os espigueiros servem essencialmente para armazenar a produção das colheitas na machamba ou nos quintais para secagem e para a preparar para o armazenamento em silos e celeiros. No caso do algodão e da batata, para aguardar a venda.

Em Metangula, o fabrico de cestaria é notável. São conhecidos os típicos cestos cilíndricos oriundos desta região que se distinguem pela palha fina resistente, capazes de aguentar por muito tempo as diversas atividades para que são utilizados.

Dessa maneira são construídos espigueiros, e mesmo silos e até celeiros.

Há vários tipos de espigueiros muito simples para secar e guardar por algum tempo milho, algodão, feijão em rama, espigas de mapira e mexoeira, batata reno destinada à comercialização, etc.



Fig.157

361

<http://www.portalsaofrancisco.com.br/turismo/niassa>

9.3.3.2. Silos

Os silos para o feijão são sacos de fibras vegetais e capim, maticados, ou recipientes de barro ou de outros materiais que hoje chegam à região: latas, de vidro, etc.

Os silos para o arroz, mexoeira e mapira são construídos à maneira dos celeiros para a mandioca, mas mais pequenos e maticados. Podem ser cilíndricos, troncos de cone, ou outros formatos, e, segundo a produção, podem ficar no exterior ou no interior da casa.

(Fig)

O silo para o amendoim de semente é uma panela de barro, e a restante produção para consumo e venda, num silo feito sob a cobertura da casa.

(Fig.)

A semente da batata necessária para a nova cultura é metida num buraco feito na terra fora da casa, e coberto com cinza.

Quando se reserva milho para semente, esta é guardada num “saco” e colocado num estrado na casa da cozinha por cima da lareira. Onde igualmente se metem espigas.

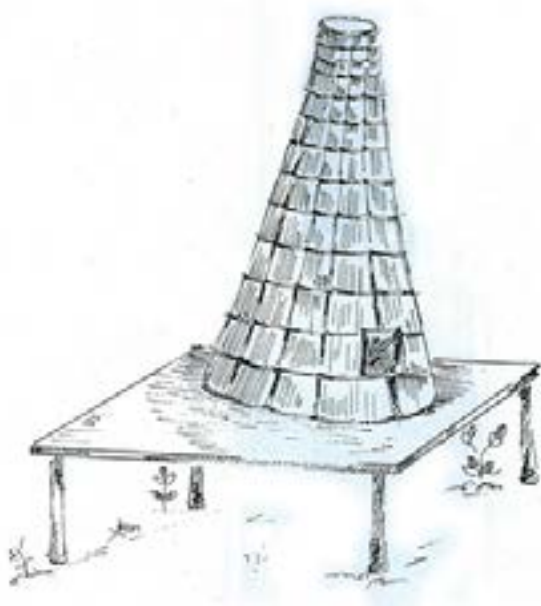


Fig.158



Fig.159

<http://www.portalsaofrancisco.com.br/turismo/niassa>



Fig.160

9.3.3.3. Celeiros

Não existem nomes específicos para os diferentes tipos de espigueiros, silos e celeiros. De um modo geral são chamados todos “khokwe”, distinguindo-se cada um acrescentando um nome ou expressão relativa ao conteúdo e modo de usar. Assim, é costume dizer-se celeiro de milho. “khokwe ya vimanga”, ou celeiro de mandioca “khokwe ya vinangua”.

Ou podem ser distinguidos pela forma ou pelos materiais usados na sua construção.

Quando o milho se destina ao consumo diário, o celeiro é feito de bambu verde entrelaçado e com uma abertura por cima (Fig...). Este tipo de celeiro situa-se geralmente no quintal, ao lado da casa.

O celeiro para a mandioca, mapira, e mexoeira tem a forma do celeiro de milho, mas usando aqui caniços secos e capim grosso também seco, tudo amarrado por cordas vegetais e localiza-se no interior ou fora da casa, mas sempre sobre um estrado.

Para o arroz, mapira ou mexoeira em grão usa-se a forma da figura (...). É costume maticá-lo. O amendoim guarda-se no tecto da casa, na parte de fora.

Os celeiros são fabricados pelos homens no fim de cada época agrícola, em Maio e Junho, e depois são geridos e controlados pelas mulheres principais das unidades residenciais. Os de milho, por causa dos materiais usados, duram cerca de duas ou três campanhas agrícolas. Por baixo deles fazem fogueira para o fumo atacar os insectos e outros bichos. De um modo geral, têm uma forma cilíndrica e são feitos de bambu entrelaçados ou de caniços entrelaçados entre si por cordas, com uma cobertura em geral cónica, também feita de bambu e revestida de capim seco. Os celeiros (e alguns silos) assentam sobre um estrado feito de paus e bambu. À volta do celeiro, a alguma distância, colocam-se paus espetados na terra inclinados para a cobertura do celeiro para lhe servir de suporte. A meio do celeiro deixa-se um buraco de forma quadrangular de cerca de 30m cm de lado, o qual se fecha por uma

portinhola feita do mesmo material do celeiro, “porta” essa que serve de acesso quando se pretende tirar os produtos. Produtos que são introduzidos por cima, antes de colocar a cobertura. Finda a colheita, quando já está cheio é que se coloca a cobertura.



Fig.161



Fig.162

9.3.4. Acesso aos celeiros e considerações finais

Os silos e celeiros principais ficam sob controlo da mulher principal da casa. Ela escolhe a quando da colheita a semente para guardar.

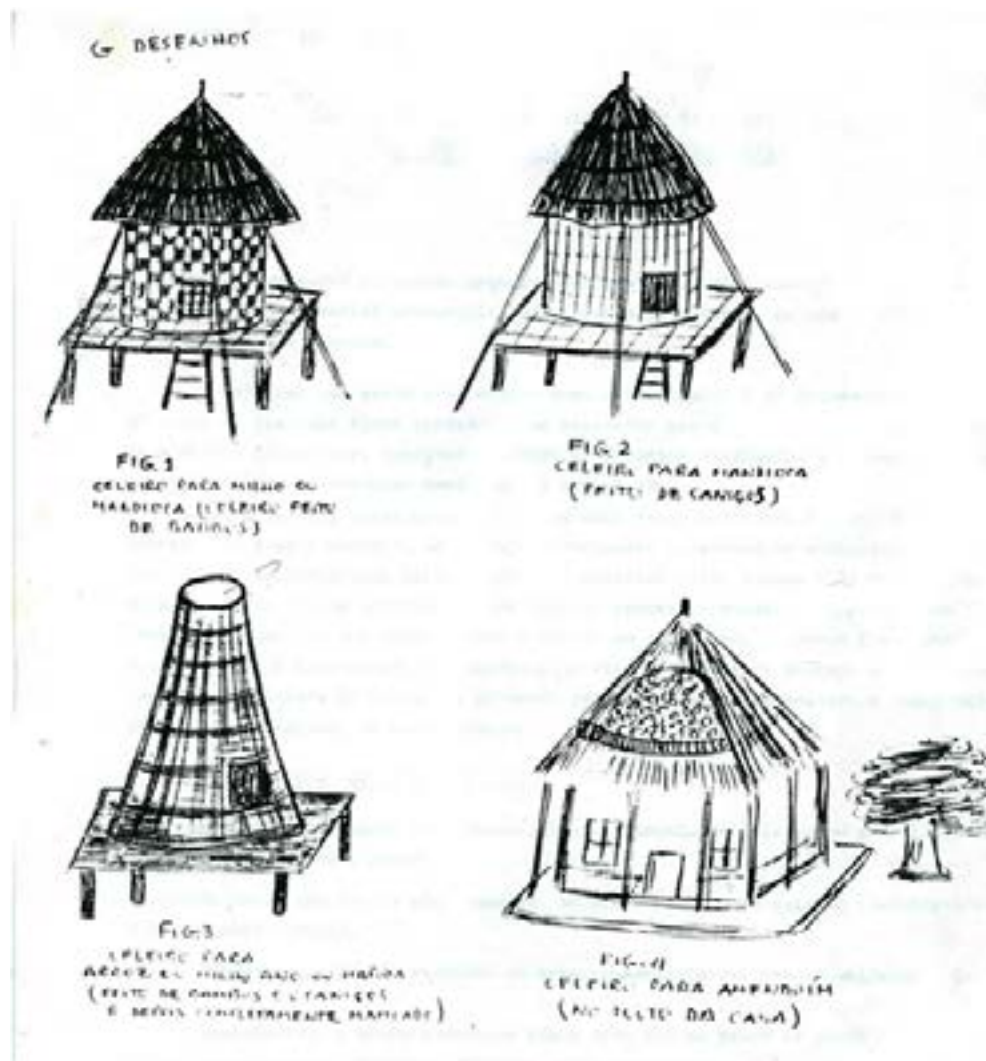
Referências

Paulo Chijua, informações e desenhos (ISP Beira, 1993).

<http://www.portalsaofrancisco.com.br/turismo/niassa>

Copyright © Portal São Francisco

Página do Caderno de Campo



9.4. CELEIROS DOS MACUAS XIRIMAS DE MAÚA

9.4.1. Introdução

A agricultura é a actividade económica mais importante dos habitantes de Máua. Tomemos aqui a descrição que fez o Padre Lerma Martinez (1989) da agricultura tradicional no distrito.

«O terreno do distrito de Maúa é fértil, de aluvião, seco, arenoso e de cor escura; as águas da chuva infiltram-se facilmente. O distrito reúne por isso excelentes condições para a agricultura. Produz algodão de primeira qualidade, milho e outros cereais, como a mapira e a mexoeira, e leguminosas de várias espécies, mandioca, batata, amendoim, frutas silvestres e fruteiras de outras origens. Cultiva-se igualmente o arroz nas zonas pantanosas, e o tabaco». (Lerma, 1989, 25).

No cultivo da terra, podemos distinguir três fases:

a) Preparação do terreno

Destroncar (*“mphelelo”*) é a primeira actividade agrícola. Exe-cuta-se durante o tempo seco (meses de Agosto, Setembro e Outubro); imediatamente depois, segue-se a queima da erva dos campos a cultivar. Para a preparação do terreno, usam-se o machado e uma enxada de pequenas dimensões e de cabo curto; não usam o arado nem estrumam o terreno. Os trabalhos desta fase pertencem ao homem. Quando o campo está preparado, constrói-se uma cerca de paus (*“mukusu”*) para defender a cultura dos animais, especialmente dos javalis e hienas. No centro do terreno preparado deixa-se uma ou duas árvores por cortar.

b) A sementeira (*“wala”*)

A chuva (*“epula”*) é essencial para a agricultura macua, pois na região não existe qualquer sistema de rega dos campos. Por isso, sem chuva não há água e sem água não há sementeiras. Desta forma, depois da preparação do terreno, espera-se com ânsia as primeiras, chuvas, que são chamadas «aparição de Deus» (*“Muluku-muthulo”*). Com a

chegada das primeiras chuvas, modifica-se todo o panorama: a esperança de um ano de abundância começa a ser realidade, a sobrevivência imediata está assegurada com a sementeira, pelo que todo o povo salta e canta de alegria.

Não se usam, na sementeira, técnicas especiais. Normalmente, enterram-se três sementes juntas num pequeno buraco feito no chão e tapa-se com um pouco de terra. Este trabalho compete às mulheres, mas não são excluídos totalmente os homens, pois, de facto, também os vemos semear.

Depois da sementeira e até à colheita, há que sachar os campos (*“olima”*) pelo menos três vezes, sendo a primeira vez a mais importante, pois nela se arrancam as ervas daninhas. Cada uma das três sachas tem um nome próprio:

1. «Corta o campo» (*“opatxula ematta”*);
2. «Corta a erva com insistência» (*“olimela mulukwi”*);
3. «Limpa a erva» (*“olima mtxi”*).

c) A colheita

Depois das grandes chuvas, que, normalmente, terminam em Abril, prepara-se a colheita das espécies que produziram: o algodão, o milho, o arroz, o feijão ou qualquer outro produto.

As técnicas e os instrumentos usados para tal fim dependem daquilo que se quer colher. Normalmente, apanham-se directamente com as mãos e, em caso de necessidade, usam-se facas e navalhas. Na colheita participam todos os membros da família e até se convidam os vizinhos. Acabada a colheita, faz-se uma festa com todos os que ajudaram no trabalho. Prepara-se a bebida tradicional, feita com milho fermentado, e a comida à base de massa, farinha de milho e carne.

Os produtos colhidos (colheita: *“yohepha”*) conservam-se na despensa da casa (*“nikhwipira”*), ou num lugar especial, o celeiro, na cozinha (*“ntatha”*). As espigas de milho são, muitas vezes, colocadas na paliçada do pátio.

A tarefa de debulhar o carolo do milho para extrair o grão, diz-se *“ohupula”*, *“wepettha”*, *“ohora”* e *“okokholda”*.

Debulhar a mapira: “*owaxula*” e “*ottukutta*”.

Com os produtos da terra cultivada, os Macuas resolvem, fundamentalmente, o problema da alimentação. Também cultivam para troca com outros produtos e para venda a dinheiro.

Com os produtos da terra cultivada, os Macuas resolvem, fundamentalmente, o problema da alimentação. Também cultivam para troca com outros produtos e para venda a dinheiro.

A maior parte da produção colhida destina-se ao consumo da família. A base da alimentação diária é a farinha de milho e na falta desta a de mapira, acompanhada, normalmente, com feijão ou verdura cozida. A farinha é também usada para preparar bebidas, como matéria-prima para o sacrifício tradicional, na troca por outros produtos e para a venda a dinheiro.

A agricultura em Maúa é de tipo sem nómada, uma vez que, depois de alguns anos de cultivo de um determinado terreno, abandona-se o lugar e procura-se outro, normalmente não muito distante, para aí se abrir novo campo. Nos anos 60 ainda não tinha chegado ao distrito a agricultura rotativa ou mecânica, a não ser nalguns campos de colonos, e depois da Independência em campos estatais, e de 1993 em diante, em quintas privadas e domínios da agroindústria.

9.4.2. Espigueiros, silos e celeiros

Às várias construções para o armazenamento de cereais designam os Macuas Xirimas por “*nikhwipira*”, “*nikhukwa*”, “*ekhomkwe*”, “*ntatha*”, “*eviri*”, “*ethatapo*”, “*esisa*”, e “*esasari*”, de acordo com a forma, a construção, o local onde fica e o uso a que se destina.

⁴⁵ O termo genérico para o grão semente é “*eruku*”, “*mmiso*”, “*entxera*” e “*muhokorokho*”, de acordo com o fruto e a planta.

Geralmente são construídos ou colocados sobre estrados, quer no exterior quer no interior das habitações⁴⁶ e das cozinhas. Os estrados são feitos de ripas de bambu e paus entrelaçados sobre estacas fortes (*“ekhomo”, “munuku”, “murai”*). O entrelaçamento é feito à maneira das esteiras *“mwinli”* de caniço (*“ethere”*), de folha de palmeira (*“mulala”*), de bambu (*“muthala”*), de junco (*“ettili”*).

Um estrado dentro da habitação ou da cabana da cozinha, a grande altura, dá origem com a cobertura⁴⁷ a um celeiro do interior. A cozinha do exterior é feita num alpendre redondo e aberto chamado *“muttheke”, “etthatto”* ou *“nipithela”* (e sem cozinha, *“pwaro”*).



Fig.163 e 164

Alpendre (*“Pwarô”*) que mostra a estrutura da cozinha ao lado, já com “paredes” de caniço e o espigueiro ou celeiro sob a cobertura de ripas e palha. (Lerma, 1989, Fig.2 e 10)

⁴⁶ Casa redonda tradicional: *“kukamele”, “kirukurere”, “thokola”*; casa rectangular com 4 ou 2 águas: *“esirapi”, “nipatta”*.

⁴⁷ Cobrir a casa com capim em cima de uma estrutura de paus e bambu: *“otthunyela”*.

Os secadoiros são chamados os sem armadura para o amendoim: “*erisa*” e “*esasari*”, e podem ser colocados em cabanas⁴⁸ provisórias na machamba ou no quintal.

Na categoria dos silos, as vasilhas para guardar a farinha são chamadas “*ettithima*”, para os remédios “*eriyá*”.

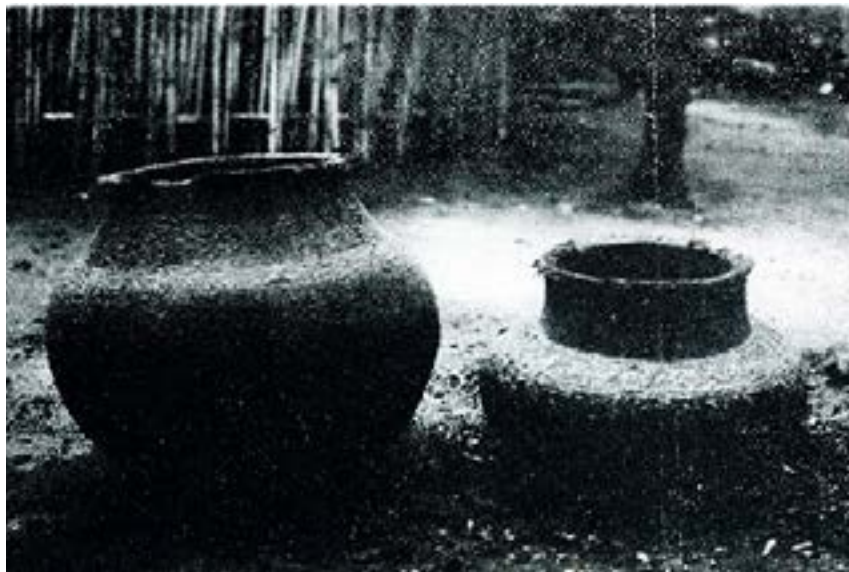


Fig.165

Panelas de barro. (Lerma, 1989, Fig.11)

Também a cabaça de abóbora (“*ekahi*”, “*namarika*” a de bico, e “*mwaho*”, grande) pode servir para guardar sementes e remédios.

371

⁴⁸ O termo genérico para cabana provisória é “*musakala*”, mas, de acordo com os materiais e formato pode designar-se “*mxaxa*”, “*mukottha*”, “*nrapattha*”, “*ekhwikwi*” e “*etxirintho*”.

São usados igualmente sacos de pele dito "*murupa*" e "*muhela*", sacos de casca de árvore: "*ephitta*" e "*muruttu*" e sacos de palha com armações de bambu ou junco, e maticados por dentro: "*muhupu*".

Os celeiros propriamente ditos, no interior das habitações ou das cozinhas são executados ao mesmo tempo que se constroem estas.

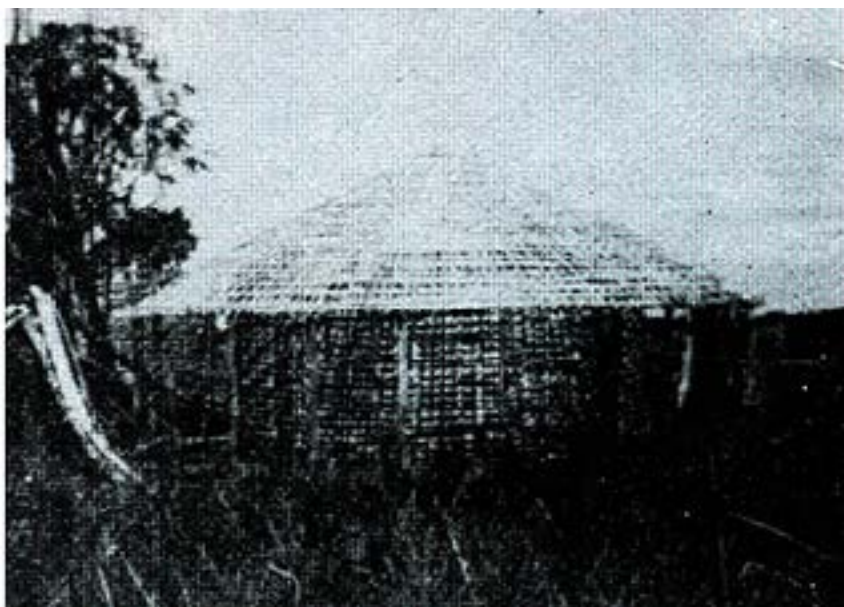


Fig.166

Habitação em construção, com o celeiro sob a cobertura. Aldeia Namirrupa, 1972 (Lerma, 1989, Fig.4)



Fig.167

Habitação construída e maticada. Maúa, 1985 (Lerma, 1989, Fig.5)

Referências

Lerma, Pe. F. M. (1989).

Filippi, Pe. & Frizzi, Pe. G. (2005)

Capítulo 10 – PROVÍNCIA DE CABO DELGADO

10.0. A província de Cabo Delgado

A província de Cabo Delgado está situada na região norte de Moçambique, fazendo fronteira, a norte com a Tanzânia, da qual está separada pelo rio Rovuma, a oeste com a província do Niassa e com a província de Nampula a sul, na outra margem do rio Lúrio. A leste fica o Oceano Índico. O território da província foi administrado, entre 1890 e 1929 (juntamente com o território da província de Niassa) pela Companhia do Niassa. A actual província foi formada a partir do «distrito de Cabo Delgado» do período colonial

A província está hoje dividida em 17 distritos, pois eram 16 os distritos existentes quando foi realizado o censo de 2007, a que se acrescentou o distrito de Pemba, estabelecido em 2013, que coincide territorialmente com o município do mesmo nome, passando na mesma data o distrito de Pemba-Metuge a ser designado distrito de Metuge.

A província foi povoada ao longo dos séculos por falantes dos seguintes idiomas bantu: *Kisuahíli/Kimakwe*, na ponta nordeste da província (22000 falantes em 1990). *Kimwani*, na faixa costeira e Ilhas, de Mocímboa da Praia a Quissanga, com um forte núcleo em Pemba (100000 em 1990). Shimakonde, em Mueda, Nangade, Muidumbe, Macomia, Meluco, Palma e Mocímboa da Praia. *Ximangoni* nas margens do rio Messalo. *Emakhuwa-Metthu*, entre o rio Messalo e o rio Lúrio.

As populações da província que substituíram os caçadores colectores trouxeram consigo a agricultura de sequeiro, e assim se mantiveram até aos nossos dias, mas em menor grau nos assentamentos costeiros e nas Ilhas. Para além das culturas agrícolas que conheciam de há muito, foram integrando novas culturas, como as do milho e da mandioca, e várias árvores de fruto, como as mangueiras, cajueiros, papaeiras, etc. Paralelamente a essa produção de alimentos

o capital colonial impôs obrigatoriamente a cultura de oleaginosas (já em meados do século XIX) e do algodão a partir dos anos 30 do século seguinte. Depois da Independência, com a tentativa de mega projectos e com as Aldeias Comuns e depois com a guerra civil agravaram-se os processos produtivos das subsistências. Com a Paz foi-se recompondo o tecido produtivo mas já com modificações e com afrontamentos perversos da agro-indústria.

A história da província ficou marcada pelo cruzamento e mestiçagem de culturas, tanto no litoral e ilhas como nas terras do interior. O litoral e ilhas estiveram inseridos nas principais rotas comerciais do mundo árabe-suahíli desde o s. VII, e da presença islâmica. O planalto de Mueda foi território de refúgio ao tráfico de escravos e de formação da entidade que mais tarde passou a ser designada Maconde. As terras do interior foram palco de migrações e cruzamento de vários grupos de falares emakhuwa, xiyao e angoni, estes, que se fixaram com pequenos grupos nas terras ribeirinhas do rio Messalo. A ocupação colonial limitou-se no início a áreas costeiras e ilhas, assim como alguns pontos no interior Sul da província. A ocupação efectiva dos territórios por parte dos portugueses foi acelerada no início da Primeira Guerra Mundial, no âmbito do confronto com a Alemanha nos territórios nortenhos. Só em 1921 conquistaram o Planalto de Mueda, último núcleo de resistência ao poder colonial em Cabo Delgado, por um intervalo de cerca de 40 anos.

No ano 1840 foi criado o Distrito Militar de Cabo Delgado, extinto em 1891 com a concessão dos territórios à Companhia do Niassa. A administração colonial por parte da Companhia abrangeu um período de 38 anos, até o fim do contrato em 1929.

A Província tem uma importância singular para a história de Moçambique no âmbito da libertação da Pátria, por dois factores essenciais: por um lado, a existência de movimentos proto-nacionalistas e de reivindicação na Tanzânia, formados por pessoas procedentes de Cabo Delgado; por

outro, a *Luta Armada de Libertação Nacional*, iniciada no dia 25 de Setembro 1964, em Chai, no distrito de Macomia.

Mas depois a Independência não veio por muito tempo a paz, a guerra civil constituiu uma catástrofe para Província, havendo locais que sofreram durante quase 20 anos de guerra (1983-1992) movimentos de população, com perda de vidas humanas e de inúmeros bens e infra-estruturas.

Neste Capítulo recordamos algumas construções usadas para a secagem, armazenamento e conservação da produção agrícola para a alimentação, para venda e para as sementeiras, tomando como ilustração a dos Macondes e dos Mangoni. As dos Macuas-Meto são idênticas às dos Macuas de Maúa e dos Macuas de Nampula, embora com algumas designações que podem ser um pouco diferentes.

10.1. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Mangoni do Messalo

10.1.1. Introdução

Entre o rio Messalo e a encosta sul do planalto de Mueda fixaram-se alguns angonis e ngunisados na segunda metade do século XIX quando terminaram as suas “correrias” pelo Niassa e por Cabo Delgado. Constituíram aldeias no novo habitat e passaram a dedicar-se à agricultura à maneira das populações locais.

10.1.2. Espigueiros, silos e celeiros

Para a conservação dos produtos da agricultura construía espigueiros, celeiros e silos que designam genericamente por “*hikokwe*”. Acrescentando a este termo o nome do cereal ou de outra produção para designar o respectivo “*hikokwe*”, por exemplo, “*hikokwe ca mapemba*” (celeiro de mapira).

Vejamos alguns desses recipientes.

10.1.2.1. Espigueiros

10.1.2.1.1. NGUTA

O “*nguta*” é um espigueiro muito simples feito de barrotes fortes, cordas de “*ntumbu*” e varas de bambu. Nos barrotes penduram-se as espigas de milho.

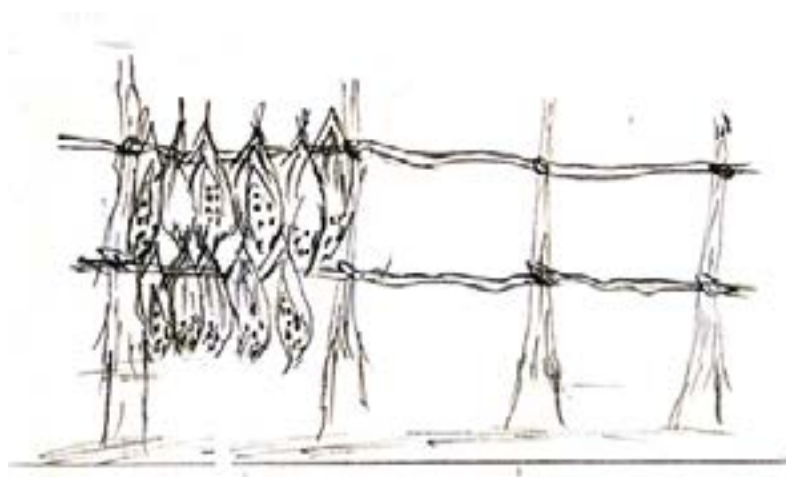


Fig.168

“*Nguta*”

10.1.2.1.2. TXITATALI

O “*txitatali*” é um estrado casota com paredes e a forma de um cubo. É construído sobre estacas a um metro do solo com bambu e canas de mapira. Normalmente, este tipo de espigueiro é temporário, usado durante o tempo seco, nas machambas ou nos arredores das casas. Armazena-se nele o produto da colheita para secar antes de transportá-lo para os celeiros. Os espigueiros deste tipo para a mandioca ficam a três ou quatro metros do solo para que as crianças não tenham acesso a ela.

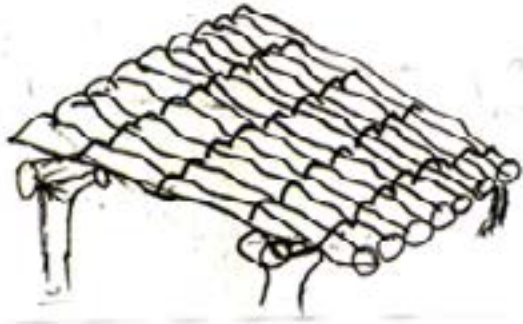


Fig.169

Estrado para secadouro e base dos celeiros



Fig.170



Fig.171

Secadouro de algodão em Makina, povoação angoni, a sul do planalto maconde. JD & MD, 1964, p. 34, Fig. 44.

10.1.2.1.3. MAKOLEKA

O “*makoleka*” é uma palavra que significa “o que é pendurado”. Tipo de espigueiro muito simples. Depois da colheita do milho são escolhidas as melhores espigas (“*giakukomala*”) cujo grão servirá para a próxima sementeira. A espiga, bem acondicionada, é pendurada num ramo de árvore junto à habitação.



Fig.172

“Makoleka”

10.1.2.2. Silos

10.1.2.2.1. TXIMATILA

O “*tximatila*” é um pote grande de barro onde são guardadas sementes que só são utilizadas nas sementeiras ou em caso de emergência alimentar. Neste tipo de silo são guardados produtos que se cultivam em pequena quantidade como “*ulehi*”, feijão, etc.



Fig.173

10.1.2.2.2. LIKUNGWA

O “*Likungwa*” é um silo com forma cilíndrica, feito de casca de árvore e forrado a barro. Por cima tem um furo por onde se introduz o produto, e que depois é fechado e coberto a barro. O silo é colocado sobre um estrado feito de troncos de árvore, bambu, caniço e palha.



Fig.174

10.1.2.2.3. TXIPUINDA

“*Txipuinda*” é palavra que significa “dobra aqui e ali”. Assemelha-se aos sacos actuais. Que servem para guardar produtos. Era fabricado com casca de árvore e fibras do embondeiro (“*nonje*”), da “*ntumbu*”, “*njumbu*” e “*ntxenga*”. Depois de introduzidos os cereais e fechados eram pendurados em ramos de árvore ou no “*txitatali*”.



Fig.175

10.1.2.2.4. TXITUTU

O “*txitutu*” é feito de bambu e / ou palha, e posteriormente maticado com barro. Assenta sobre um estrado feito de madeira e capim. Tem a forma cónica e com uma abertura para servir de via de acesso.

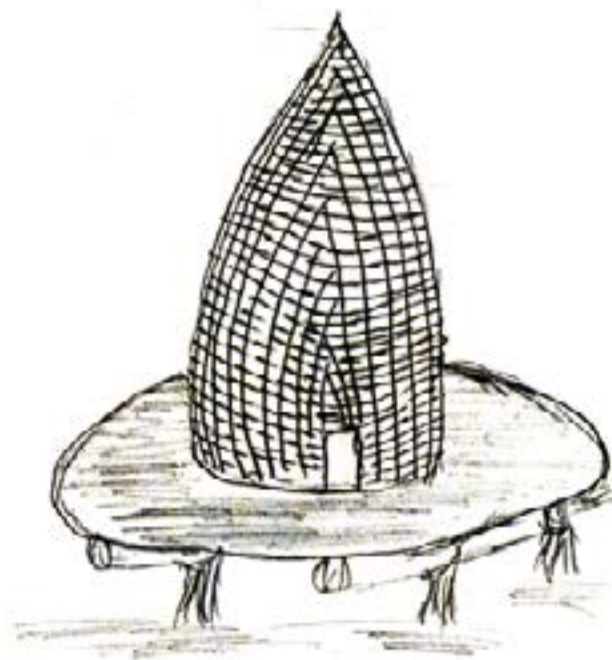


Fig.176

10.1.2.3. Celeiros



Fig.177

Tipo de celeiro tradicional

10.1.2.3.1. HIKOKWE CA MAPEMBA

Para a construção do celeiro *Hikokwe ca mapemba* usam-se canas de mapira, fibras vegetais e capim, cordas fabricadas com casca da árvore “*ntumbu*”, estacas, e capim seco para a cobertura. Tem uma forma cilíndrica com um telhado cónico. Dentro constrói-se um estrado rectangular sobre estacas com bambu e canas de mapira e alguma palha sobre o qual se arrumará a mapira para não ficar em contacto com o solo. O celeiro tem uma porta semelhante à das habitações. O seu tamanho depende da quantidade da produção das machambas. Mas geralmente serve para mais do que uma campanha agrícola.



Fig.178

Celeiros angóni na povoação Angumbi, a caminho de Negomano. JD & MD, 1964, p. 34, Fig. 46.

10.1.2.3.2. SANJA

O “*sanja*” assemelha-te ao “*txitatali*”, mas este leva uma cobertura de duas águas e por baixo dele faz-se a lareira da cozinha, para que o fumo fumegue os produtos guardados, geralmente milho ou mandioca.



Fig.179

Silos e celeiros numa aldeia angoni do Messalo. Foto EM.

Referências

Informações e desenhos de Samuel António Buanar (ISP/LE-MEP, Beira, 1993).

Dias, J. & M. (1964, Vol. II)

10.2. Dos nomes e tipos de Esp./Sil./Cel dos agricultores Macondes

10.2.1. Introdução

Desde o final do primeiro quartel do século XX que a literatura etnográfica e histórica tem usado o termo “maconde” e etnónimos associados como “*andonde*”, “*vandonde*” (entre outros), para designar cultural e linguisticamente a população dos altiplanaltos daquém e dalém rio Rovuma.

Foi a partir de 1980 que eu próprio e outros investigadores avançamos a hipótese que os actuais falantes do *shimakonde* descendiam também de “quilombares” fugidos às razias dos escravagistas e de cativos e escravos que escaparam aos seus raptos ao longo dos caminhos do interior para a costa e mesmo dos mercados negreiros do litoral.

Mais que descendentes de migrações antigas, a actual população do planalto e terras baixas vizinhas resultaria da miscigenação de gente de diferentes grupos que se refugiara num território de acessos difíceis com um mato muito cerrado na época e em locais privilegiados para aqueles que conseguiam escapar aos predadores e às caravanas de escravos provenientes do Cazembe, da Marávia e do Niassa e que transitavam pelos vales do Montepuez, do Messalo e do Rovuma, e também de fugitivos dos próprios mercados negreiros do litoral.

Mas estes planaltos passaram a ser também regiões de onde se saía na época com dificuldade por causa das razias e caça ao homem nas terras baixas; por isso, formou-se um espírito permanente de defesa entre homens do planalto que organizavam grupos armados quando acompanhavam as mulheres às encostas para buscar água ou quando desciam às terras baixas para caçar ou fazer comércio na costa do Oceano Índico.

Todavia, com a chegada dos Angonis e ngunizados ao vale do baixo Rovuma (1866-1882) e ao vale do médio Messalo (1874 a 1886), esses habitantes foram reduzindo cada vez mais as suas expedições de caça às terras baixas onde abundavam os animais pretendidos.

Só em 1917-20 é que foi vencida pelo colonialismo imperial a resistência naquelas terras. Antes disso, para escapar aos negreiros e aos ataques dos angonis, fortificaram os acessos ao planalto, e apenas desciam por caminhos especiais para capturar mulheres nas comunidades da planície, e para venderem cera, mel, goma copal e borracha.

Por causa destes perigos, supôs-se durante muito tempo que o povo do planalto terá vivido à margem do grande comércio de escravos e de marfim, das guerras com outros povos e de influências religioso-culturais externas até praticamente ao fim da Primeira Guerra Mundial. Porém, esses “selvagens” ditos isolados e xenófobos estiveram desde cedo no século XIX em contacto comercial regular com os entrepostos costeiros de Olumboa, Pangane, Mocímboa da Praia, e outros além Rovuma.

Quando a segurança da região se foi tornando mais eficaz é que gente “maconde” ou aparentada passou a viver nas terras baixas de Macomia e do vale do Rovuma.

A sociedade maconde que se formou nas terras altas caracterizava-se por uma profunda estrutura segmentária de linhagens, sem poderes políticos territoriais relevantes, mas com uma tradição guerreira. No vale do Rovuma, zona marginal ao território propriamente dito dos “macondes”, chegou-se a formar uma espécie de coligação de várias aldeias devido ao contacto com as caravanas de escravos que desciam o Rovuma. Também na região de Nangadi, chefes “macondes” detinham o monopólio do comércio da borracha quando este produto passou a ser muito procurado pelo trato internacional. Nos planaltos, cada aldeia era um “reino”. O chefe da aldeia, chamado “*nangolo*”, era a mais alta autoridade política; era ele que distribuía as terras de cultivo e decidia da localização da aldeia, organizava as caçadas, dirigia o comércio e as cerimónias religiosas. Os chefes das aldeias resolviam as disputas entre os residentes da povoação, conflitos que surgiam pelas razões mais diversas.

A captura de cativos nas terras baixas tinha como único objectivo equilibrar o numérico dos membros da linhagem e o aumento de dependentes, fornecedores de trabalho e riqueza. Por isso, em vez de vendê-los aos negreiros no litoral, faziam deles consumo interno, integrando-os na sociedade através de rituais e de tatuagens identificadoras da pertença ao grupo.

Os Macondes do sul da Tânzania usavam cativos para os trabalhos agrícolas de modo a que os homens livres pudessem dedicar-se à colheita da borracha. A esta actividade também se entregavam os macondes de Moçambique; os homens colhiam o látex de uma trepadeira (*Landolphia*) muito frequente nos planaltos. Com a resina colhida faziam pequenas bolas que iam vender às lojas do litoral, principalmente a Mocímboa da Praia. Por troca de borracha e de goma copal, os macondes conseguiam bens materiais e de prestígio como panos, espingardas, pólvora, etc. Estes bens eram usados como dote e como indemnização, bens que circulavam entre as linhagens para sedimentar alianças e evitar a guerra.

Os macondes utilizavam no período deste comércio o trilho que ia até Tungué e Quionga, por vezes até ao litoral Tanzaniano. Por causa da instabilidade nas terras ribeirinhas do Messalo e do perigo que representavam as incursões ao litoral de Quissanga, abandonaram esta rota com a chegada dos Angonis às terras baixas de Nangadi.

Numa sociedade guerreira onde a valorização de qualquer homem iniciado passava pelo seu mérito na arte da guerra, o valor funcional e simbólico atribuído às armas era de grande importância. Foi durante a segunda metade do século XIX que a população do planalto passou a ter acesso às espingardas, votando-lhe uma especial atenção. As espingardas de carregar pela boca tornaram-se essenciais na defesa do território e foram aos poucos substituídas as capulanas quando estes panos começaram a ser mais acessíveis, deixando de ser reservadas como bens raros de prestígio. A compensação matrimonial já era nos finais do século XIX constituída principalmente por espingardas.

As espingardas foram introduzidas da mesma maneira e nos mesmos circuitos que os panos. Mas rapidamente se tornaram instrumento de submissão dos sobrinhos que foram obrigados a prestações de trabalho e a tributações em produtos aos anciãos da linhagem e da aldeia. As espingardas circulavam entre os macondes no mesmo sentido que os panos e mostravam a riqueza e o poder das linhagens que as detinham. Mas o uso social da espingarda traía o fictício objectivo do consumo final dos panos pelas mulheres. Estas faziam um consumo ostentatório das capulanas, não sendo isso senão um instrumento de subordinação dos jovens masculinos pelos homens mais velhos. O consumo das espingardas passou a ser um privilégio dos homens mais importantes da sociedade, circulando directamente entre as mãos dos chefes das linhagens ou das aldeias. Este novo bem de prestígio, para além da entrada nos circuitos matrimoniais, entrou também na esfera do político, pois a guerra era gerida pelos “*mahumu*” (chefes das linhagens) e executada pelos chefes das aldeias, constituindo um importante elemento da magia e um elemento que integrava as cerimónias pós-funerárias.

A partir de 1898 foi proibida a venda de espingardas e de pólvora aos “indígenas” pelos portugueses e pela administração da Companhia do *Nyassa*, de modo que a sua aquisição passou a ser feita no litoral do Tanganica, deixando ser Mocímboa da Praia o seu principal centro de procura, porque mais controlado.

Com o impacto das novas actividades comerciais na segunda metade do século XIX, a tradicional divisão sexual do trabalho começou a declinar. As actividades masculinas, relacionadas tradicionalmente com a caça e a colecta de bens comercializáveis estenderam-se ao domínio agrícola, no qual os homens passaram a participar com maior intensidade que no passado.

Mas paralelamente a estas crescentes actividades lucrativas relacionadas com o comércio que os homens executavam na agricultura, na caça e na colecta, as primeiras grandes manifestações de mudança na sociedade maconde foram desencadeadas durante a vigência da Companhia do Nyassa pela emigração para o Tanganica, embora de fracos efetivos ainda nessa época e sem consequências na organização socioeconómica dos grupos domésticos.

Depois da conquista colonial dos altiplanaltos, a Companhia foi dividindo o território em regedorias e nomeando os respectivos régulos para a montagem do aparelho administrativo. Mas este processo da montagem dos regulados só seria concluído mais tarde, já nos anos 40 do século XX.

10.2.2. Agricultura

Segundo Jorge e Margot Dias (1964, Vol. I, pp. 103-113), entre os Macondes existiam em meados dos anos 50 do século XX dois sistemas agrícolas. Nas terras baixas ou no interior do planalto, onde havia abundância de terra, praticava-se uma agricultura itinerante, extensiva a vastas regiões. Porém, nos bordos do planalto, mais densamente povoados, a necessidade de aproveitar a pouca terra de que dispunha acabou por conduzir a um regime de rotação agrícola. Entre os dois sistemas, passaram a surgir formas de transição, de um para o outro sistema, num processo lento de adaptação a novas necessidades. O aperfeiçoamento do novo sistema foi uma consequência da pressão demográfica exercida sobre as diferentes regiões. Nas regiões onde havia mais terra, quando uma mulher precisava de fazer nova machamba, porque a antiga já produzia pouco, combinava, com o marido o lugar que mais lhe convinha. Desde que a terra estivesse desocupada, escolhiam-na livremente. Nalguns lugares era o chefe da povoação quem fazia a repartição das machambas e noutros bastava pedir-lhe autorização. Não se pode dizer que cada povoação tinha uma área delimitada. As aldeias isoladas tinham as suas machambas nos arredores, à sua volta, estabelecendo-se depois uma

zona de mato que marcava bem os limites. Mas quando estavam muito próximas, então, os limites quase não existiam. Antigamente, quando havia menos gente e as povoações se olhavam com desconfiança, os campos de cada uma estre-mavam-se mais nitidamente. Nos anos 60 do século passado isso tinha acabado. Foi-se desbravando e cultivando à sua vontade, e só quando todos os terrenos à volta começavam a estar cansados é que se podia pensar em mudar a aldeia para outro lugar que lhes parecesse mais conveniente. Às vezes, essas mudanças podiam fazer-se para lugares muito distantes. Mas tornou-se muito frequente na época final do colonialismo continuar a residir na mesma aldeia e ir desbravar terra em lugares distantes. Cada vez mais dificilmente por causa da guerra e cada vez mais distantes depois da Independência por causa das Aldeias Comunais. Nestes casos o homem, depois de ter escolhido o lugar que lhe parecia indicado para agricultar, e que ficava longe de qualquer povoação e, portanto, ao abrigo de quaisquer pretensas de senhorio anterior, construía uma palhota pequena que lhe servia de residência provisória. Vivia então ali umas semanas sozinho a desbravar a floresta a machado (“*mbedu*”). A mulher visitava-o uma vez por semana, para lhe levar água, farinha e qualquer outro artigo de primeira necessidade. Após as sementeiras regressava à povoação. Depois, tempos-a-tempos, conforme se tornava necessário, a família ia à machamba limpá-la do capim, que se desenvolvia rapidamente e abafava as culturas. Nestas ocasiões viajava toda a família: homem, mulher e filhos, e até as galinhas do casal. Finalmente voltavam todos por ocasião da colheita. Os produtos recolhidos ficavam guardados num celeiro construído junto machamba e só levavam consigo o que podem transportar. Depois, conforme as necessidades, iam buscar mais um carregamento. Os alimentos ficavam no celeiro do mato, inteiramente seguros, pois ninguém se atrevia a tocar-lhes.

Antigamente, cada chefe de aldeia era livre de se deslocar com a sua gente para onde quisesse, dentro de um território muito vasto que era considerado terra de macondes. Depois de 1930, quando um chefe queria mudar a aldeia, se a mudança se fazia dentro da área do regulado, ele ia avisar o régulo da decisão tomada, mas não lhe pedia licença. Só no caso de mudar para a área de outro regulado tem de ir pedir licença ao novo régulo. Os regulados, como áreas administrativas colonias foram criados pelos portugueses e as deslocações tinham que ser respeitadas para haver um controle das populações. Todavia, as mudanças de povoações e de machambas continuam a fazer-se. Muitas vezes as aldeias mudavam para perto, porque a antiga já estava velha, ou por razões de outra natureza, e muitas machambas antigas mantinham-se. É frequente ver-se no meio do mato um pomar de mangueiras frondosas que marca o lugar de uma antiga povoação abandonada.

Escolhido o lugar da nova machamba, o homem começava a derrubar e a capinar (*"kulima"*). As ferramentas usadas nos trabalhos agrícolas eram em geral a alfaia tradicional fabricada pelos ferreiros locais. Se o mato era muito denso, com árvores grandes, ele tinha de começar por limpá-lo, cortando o capim e os arbustos com a catana *"mundu"*, que é um facão grande ou espécie de foice. Depois, com o *"mbedu"*, machado tradicional, derrubava as árvores, que eram em geral cortadas a 1 m do chão, e num lugar ou noutro deixavam ficar algumas de pé, porque eram árvores úteis, que convinha poupar. Estas árvores continuavam a espalhar sementes e permitiam que tornassem a nascer outras quando a machamba voltava a ser abandonada. Esta derruba chamava-se *"mani"* e era feita durante o tempo seco. Nos lugares onde as árvores eram muitas e grandes, o trabalho era longo e muito violento, podendo a derruba começar em Junho ou Julho. Cortar dezenas ou centenas de árvores com um machado primitivo (*"mbedu"*) não é tarefa fácil.

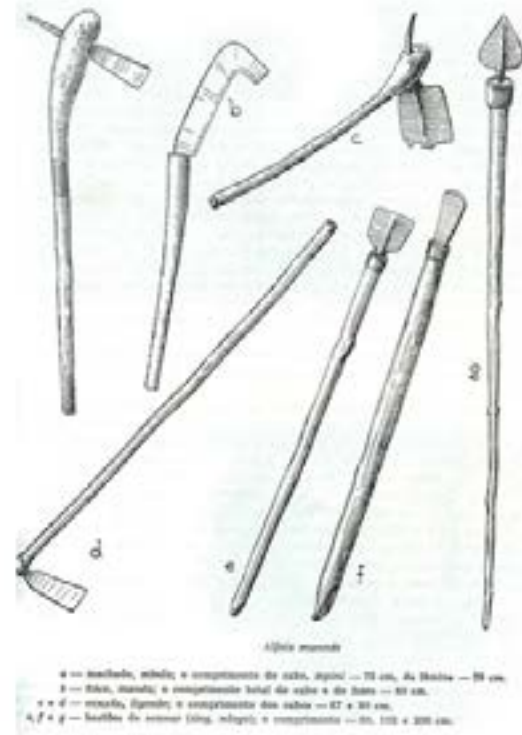


Fig.180

Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. I, pág. 195, Desenho 1. Alfaias macondes

393

Na região mais densamente povoada, onde se pratica hoje a rotação, como seja no extremo sudeste do planalto, a derruba é só de capim e das plantas arbustivas, porque já não há praticamente floresta por desbravar; Aqui, a propriedade vai-se tornando familiar (restrita) e hereditária e começa-se mais tarde a “*kulima*”, em Agosto e Setembro, usando a enxada (“*liyembe*”) e a catana (“*mundu*”), porque não há árvores para abater.

Em Setembro e Outubro chega o tempo das queimadas. Quem derruba cedo tem a lenha bem seca e o fogo pega bem e arde tudo, reduzindo o mato a cinzas. Deitar fogo chama-se “*kutaya motu*”, e quando arde tudo diz-se “*undipia uti*”. Os que derrubam tarde são surpreendidos por vezes pelas primeiras chuvas e a lenha não fica bem seca.

Nesse caso, a combustão não é perfeita e, por entre as cinzas do capim e dos pequenos arbustos, ficam deitados pelo chão troncos apenas chamuscados. Só no ano seguinte serão reduzidos a cinzas.

À cultura que se faz numa machamba depois da deruba e da queimada chama-se “munda”, certamente por o trabalho ser feito com o “*mundu*”. Quando as machambas de duas mulheres do mesmo marido ficam pegadas, ou no caso de vários vizinhos derrubarem e queimarem a mesma área e marcarem as suas machambas encostadas às outras, diz-se “*myunda*”.

Como a “munda” é o primeiro ano de produção de uma terra nova, ou após um pousio de alguns anos, o camponês procura tirar dela o mais possível.

Em Outubro, portanto ainda no tempo seco, começam a plantar mandioca, a semear abóboras (“*mambanda*”), pepinos e cabaças comestíveis (“*mongu*”). A primeira coisa a plantar é a mandioca. É trabalho feito pelo homem com a “*liyembe*”, espécie de enxada, mas é ajudado pela mulher. Abre buracos com intervalos grandes e neles espeta estacas de mandioca. Estas estacas podem ser cortadas da rama da mandioca já arrancada um ou dois meses antes, pois conservam o viço muito tempo. No caso de uma mulher não ter marido que a possa ajudar, ela é capaz de plantar a mandioca, mas tradicionalmente é uma tarefa masculina. A mandioca, antigamente, era conhecida por “*mwogui*”.

A abóbora, o pepino, o feijão (“*chipelehe*”) e as cabaças semeiam-se pela mesma época. Faz-se um buraco no chão com a “*ndaya*”, espécie de bastão de semear com lâmina triangular e de cabo muito comprido.

Em fins de Novembro começam as sementeiras (“*chakupunuuj*”) do milho (“*dindjele*”, “*majele*”), da mapira (“*dimule*”) e do feijão. O serviço é feito pelo homem e pela mulher. Se antes das chuvas já houver muito capim, a mulher deve revolver a terra com a enxada, antes de começarem com a sementeira. O homem abre os buracos (“*kuimbangila*”) com a “*ndaya*”, a uma distância aproximada de 1 metro uns dos outros, e a mulher vai atrás dele, deita de 3

a 5 sementes e tapa o buraco com o pé. Juntamente com o milho semeiam mapira e diversos tipos de feijão. A mapira (“*dimule*”, singular: “*imule*”) deita-se nos buracos como o milho. Cultivam-se três variedades deste cereal no planalto: a “*dimule*” de grão pequeno e a “*dimule*” de grão maior, e a “*vikota*” de caule açucarado, cujo suco se emprega para o fabrico do bolo “*magung’u*”. O feijão é semeado à parte. Se é uma qualidade que se espalha muito, como o “*litamba*”, é semeado distante um do outro. Se é o “*chipelehe*”, que só cresce um pouco para cima, então semeia-se mais basto. A “*dimbomela*” semeia-se junto de paus para poder trepar (basta deixar ficar uns paus mais altos, quando faz a derruba).

Esta machamba, onde o camponês semeou tanta coisa diferente, vai produzindo sucessivamente os seus frutos, de maneira a ir alimentando a família.

Em Fevereiro já aparecem as primeiras abóboras, pepinos e feijões (“*dingunde*”).

O milho colhe-se em Junho. Limitam-se a arrancar a maçaroca com o folhelho; chamam a isto “*kupanyula dindjele*”.

As maçarocas são transportadas para casa e colocam-se sobre um ripado de bambu que serve de tecto da casa d dormir ou da lareira. Como o telhado a quatro águas é alto, obtêm assim um excelente celeiro. Por sua vez, o fumo que passa através dos bambus preserva o milho de certos insectos. Quando as machambas ficam longe da povoação podem deixar o milho ou outros produtos em espigueiros construídos na machamba e vai-se transportando aos poucos, con-forme as necessidades.

O milho que se reserva para semente fica dependurado, formando um cacho de maçarocas, perto de uma pequena lareira no quarto de dormir, onde costumam fazer fogo para se aquecerem no tempo frio. Mas também podem ser dependurados em ramos de árvores de difícil acesso aos animais.

A mapira (“*dimule*”) é de crescimento mais lento e

só está madura em fins de Julho. A colheita faz-se cortando os caules com a catana (*“kuandjila dimule”*). Este cereal tem mais exigências que o milho, e há regiões onde produz menos, como sucede nas terras mais cansadas de Miteda e Muatide. Aqui semeia-se pouco, e em geral é para vender, os que querem colher mais vão semeá-la nos socalcos do planalto que continuam menos agricultados. Nas terras onde os pés da mapira se dão bem podem ficar no campo dois anos, dando duas colheitas, mas, como é um cereal exigente *“cansa”* muito a terra.

Em fins de Setembro e Outubro começa a colher-se a mandioca (*“mandyoka”*), mas não é toda arrancada de imediato. Pertence à mulher a colheita da mandioca, do feijão, dos pepinos e das abóboras. Os cereais - o milho e a mapira, que são considerados colheita importante - são colhidos pelo homem.

A mandioca pode ser colhida em qualquer época, mas também se vai arrancando pelo ano adiante para comer crua. As mandiocas costumam ser colhidas com a enxada (*“liyembe”*) e depois descascadas (*“kucheá”*) e postas a secar sobre uma caniçada, colocada a 1 metro e tal do chão na própria machamba. Esta secagem é suficiente para que a mandioca se possa depois cozinhar simples ou farinada. Quando é destinada à conservação ou à venda, a seca é mais prolongada, deixando as raízes descascadas estendidas no próprio campo.

Quando a mapira era colhida em pequenas quantidades, seca-se e bate-se com um pau para separar a semente da espiga e vende-se no mercado, guardando para gasto um cesto ou dois. Os que vivem em regiões onde ela produz mais fazem uma espécie de celeiros para a conservar durante meses, tirando dali o que precisam para comer e tendo ou malhando o cereal nessa altura. Estes celeiros (*“chidimbi vidimbi”*) são edifícios rectangulares, construídos sobre estacas com 70 cm de altura. As paredes são de cana, com intervalos entre si para deixar circular o ar, e são cobertos de capim a duas águas. Quando duas mulheres do mesmo marido se dão bem, podem construir os *“vidimbi”* de costas um para o outro.

A batata-doce costuma guardar-se em buracos cavados no chão das palhotas, que depois cobrem com terra.

O amendoim (“*ndeja*”) guarda-se em cântaros (“*silongo*”), cuja boca se recobre de barro, ficando assim preservado contacto com o ar. Também usam recipientes feitos de casca de árvore cozida e, às vezes, barreada para guardar feijão, embora este se guarde com frequência em sacos (“*lichehe*”) feitos de entrecasca de árvore. A preferência depende um pouco das regiões, onde os materiais são mais menos fáceis de obter. Também é frequente usarem uma espécie de silos pequenos feitos de rolos de capim, segundo a técnica de espiral cosida, que depois recobrem ou não de barro.

O cultivador não sabe habitualmente quanto colhe. Diz que colhe tantos “*makalala*” (pl. do cesto “*likalala*”) de feijão, ou tantos “*makalala*” de milho. Em geral, semeia tomando o “*ipichi*” (cesto) como medida para as sementes e o “*likalala*” para as colheitas. Um “*ipichi*” de amendoim descascado (semente) correspondia a um *likalala* de amendoim com casca. Mas não costuma estabelecer uma relação entre as sementes semeadas e as colhidas.

Sabe pela experiência dos outros anos se este fora bom ou mau, mas só em relação aos anteriores. Também não sabe a área da machamba que permitisse estabelecer uma relação de produção por unidade de superfície. Segundo um cálculo feito por um regente agrícola colonial que vivia há anos na região como funcionário da Sagal, o milho devia produzir uns 300 kg a 350 kg por hectare.

Jorge dias e a mulher procuraram ter uma ideia aproximada da área cultivada por uma mulher e a respectiva produção média. Mas as informações que colheram não foram muito precisas porque as pessoas não estavam habituadas a estabelecer esse relacionamento. Porém, os dados obtidos ajudaram não só a fazer uma ideia da produção, como a compreender a posição do cultivador maconde no seu ambiente social.

As machambas do primeiro ano de produção (“*manda*”) de uma agricultora da povoação de Antupa que foram medidas, estava a cerca de meia hora de marcha da aldeia, no meio do mato. A área era difícil de determinar com precisão porque era irregular e com árvores de permeio, mas podia dizer-se que tinha aproximadamente 80 m x 40 m (3200 m²). A produção devia regular entre 30 e 40 “*makalala*” de milho (maçaroca) e uns 80 a 100 molhos de mapira. Produzira além disso 10 a 15 “*makalala*” de feijão (“*dinunde*”), fava (“*dimbomela*”), abóboras, pepinos e cabaças pequenas.

A produção de mandioca fora pequena naquele ano (1961) e os porcos do mato comeram muita. O melhor rendimento fora o do feijão, porque, além do que guardara para o gasto, vendera uma parte em troca de três panos (cerca de 10\$00 por pano = 120\$00) e o marido vendera ainda dois sacos para pagar o imposto (110\$00). Aquela cultivadora e o marido tinham uma outra machamba no segundo ano (“*lyalci*”) perto da anterior com a superfície aproximada de 78 m x 70 m (5460 m²). O milho estava ainda numa espécie de coberto, em maçaroca, e não tinha sido medido. O feijão (“*dinunde*”) tinha dado seis sacos e um “*likalala*” de feijão de outras qualidades. Produziu ainda alguma fava, feijão, abóboras e pepinos. Com a mandioca sucedera o mesmo como foi dito mais acima acerca da “*munda*”.

A um quarto de hora de distância da povoação tinham ainda duas machambas no terceiro ano de produção (“*indima*”). Uma tinha 20 m x 15 m (300 m²) de superfície e produziu uns 10 *makalala* de batata-doce. Em anos bons chega a tirar 30 *makalala*. A outra, com 31 m x 15 m (465 m²) de superfície, produziu 9 *makalala* de amendoim. Esta machamba levou um “*ipichi*” de semente, e como um *likalala* de amendoim com casca correspondeu a um “*ipichi*” de amendoim descascado, vemos que a colheita correspondeu a nove vezes a semente. Estas machambas iam entrar de pousio segundo ela, descansariam só cinco anos.

Contudo, há agricultores que têm machambas maiores e podem produzir de 30 a 50 “*makalala*” de amendoim. O exemplo anterior correspondia de certo modo a uma produção média.

Cada mulher que tem a sua machamba certos trabalhos nela cabem ao homem, outros à mulher, e alguns são feitos pelos dois, de colaboração. Quando uma mulher não tem marido porque faleceu ou está longe, ou está por qualquer razão impedido, a mulher faz o que pode, e os trabalhos mais pesados, como a derruba, são feitos por um irmão, ou por qual outro parente próximo do seu “*likola*” (linhagem).

Também era costume convidar gente para ajudar, realizando-se a tarefa colectivamente. Chama-se ainda hoje a este trabalho colectivo e gratuito, “*nkumi*”. A mulher deve então preparar «bebida» com antecedência, para no dia do “*nkumi*” poder animar a sua gente e dar ao trabalho um tom festivo. Nesse dia ela também tinha de dar de comer a todos que a viessem ajudar, mas a «bebida» era quase indispensável, porque sem ela não havia entusiasmo nem alegria. Estes eram e são elementos sociais sempre relacionados com os trabalhos colectivos gratuitos e recíprocos.

Há também homens preguiçosos, que só fazem a derruba e deixam todo o resto do trabalho para a mulher, ou pagam a outras pessoas para ajudarem no trabalho da machamba; em geral, as mulheres não gostam destes homens e costumam abandoná-los e fogem para outros. Às vezes, sucede que os homens têm outras profissões, ou exercem actividades remuneradas, e nesse caso justifica-se o pagamento a outros, para ajudarem nos trabalhos da machamba.

Quando várias mulheres do mesmo marido se dão bem, também era costume trabalharem juntas nas machambas umas das outras, sozinhas ou com o homem, conforme os serviços, e ajudando-se umas às outras. Caso isso suceda o homem desbrava uma machamba maior para uma das esposas e uma mais pequena para outra.

Os homens que vivem nas terras baixas (“*kundonde*”) ajudavam menos a mulher no trabalho dos campos. Nas terras baixas cultivavam um só produto, mesmo na “*munda*”; ou milho, ou mapira, ou mandioca, ou feijão, e nunca uma

diversidade de produtos, como no planalto.

Terminada a colheita do que fora semeado e plantado no primeiro ano (“*munda*”), só fica a mandioca na terra.

O segundo ano de cultura começará na mesma machamba, um cultivo que se chama “*lyala*”. O trabalho de capinagem – pois, entretanto, cresceu muito capim e pequenos arbustos e os cepos das árvores deixados na terra dei-taram densa folhagem - é feito pela mulher com a pequena enxada (“*liyembe*”); chamava-se a isto “*kukua*”. No caso de haver muito mato, o homem ajuda para apressar o trabalho e não serem surpreendidos pelas chuvas antes de deitar o fogo ao capim.

Em Novembro, depois de começarem as chuvas, volta-se a semear exactamente como na “*munda*”, pois no segundo ano a terra ainda produz tão bem como no primeiro.

No terceiro ano, se a machamba produziu bem, volta-se a semear os mesmos produtos da “*lyala*”; mas acrescenta-se a palavra “*lukulukulu*”, o que significa que a colheita será incerta, e dependerá dos favores do tempo. Se o ano for favorável, poderá dar bem, mas se o tempo não for de feição poderá ser uma má colheita.

Em geral, as machambas estavam três anos (uma “*munda*” e duas “*maala*”) neste regime; outros podiam prolongar o período mais um ano. Dependia do estado da terra. Depois, quando a produção de milho baixava nitidamente, semeia-se na machamba um só produto. Chama-se a esta última sementeira “*indima*”. Na “*indima*” nunca se semeia milho ou mapira. O mais vulgar é semear só feijão, ou só mandioca, ou só amendoim (“*ndeya*”). Quando a terra é fraca semeia-se amendoim, porque dizem quando não dá amendoim também não dá mais nada. Mas há regiões do planalto onde o amendoim produz bem e outras que não se prestam para esta cultura. Em terras excepcionalmente boas, a “*indima*” pode levar amendoim e mandioca, ou ainda feijão, mas o principal é o amendoim, e os que cultivam feijão e mandioca são poucos. O mais comum é a “*indima*” ser só de amendoim.

A sementeira tradicional era feita só com a preocupação de deixar intervalos iguais entre os buracos em que enterravam a semente. Mas em 1961, alguns camponeses já iam semeando em linha, por indicação da administração.

Os principais produtos cultivados entre os macondes são o milho, a mapira, a mandioca, o amendoim, o feijão - várias qualidades: “*dindu*”, “*nyemba*”, “*litamba*”, “*chipelehe*”, “*inamurwa*”, “*dimbomela*” (feijão grande como fava) -, a abóbora, o pepino (“*matatele*” e a cabaça, batata-doce (“*mwandugwa*”), melancias (“*maula*”, sing, “*lyula*”), piri-piri (“*chipilipili*”), litanga (espécie de melancia não comestível, mas cujas sementes fornecem gordura, como as sementes de abóbora e da melancia vulgar), e tomates (semeiam-nos no campo em que cultivam o feijão, mas separados destes).

Quando havia terrenos nas encostas do planalto que, pelo clima, natureza do solo e abundância de água se prestam para outras culturas, os macondes podiam cultivar tomates, melancias, cana-de-açúcar e pequenas quantidades de milho-miúdo (“*utan*”), arroz, tabaco, etc.

Os agricultores das baixas colhem, em geral, menos milho do que os do planalto, e o seu benefício era a mapira e a mandioca, que aí produziam muito bem. A mandioca das terras baixas toma proporções que no planalto são desconhecidas. Além dos produtos alimentares, cultivava-se algodão, imposto na época colonial pela administração sob a orientação técnica de agentes da Sagal. No planalto cultivava-se um pouco de gergelim (“*ulende*”) - (*Sesamum indicum*, D.C.) -, para vender, assim como fomentam o desenvolvimento do rícino espontâneo. O gergelim dá melhor nas encostas mais quentes. Cultivava-se também algum tabaco (“*olya*”).

Não havia no passado uniformidade perfeita de cultivos, porque, além das preferências alimentares e da tradição, os macondes tiveram que adaptar-se às condições naturais das diferentes regiões em que habitam e às imposições de natureza social, como a densidade demográfica e toda a história político militar desde 1962/64 até 1992, e depois desta data, toda a nova história relativa às “terras”, novas “culturas”, “agro-indústria”, e a exploração na região de gás.

De acordo também com as aptidões dos terrenos os macondes foram tendo à disposição escassas fruteiras silvestres indígenas e árvores de fruto de origem externa como a mangueira, papaieira, laranjeira, tangerineira, coqueiro, bananeira e cajueiro.

De todas estas árvores a mais difundida em toda a região é a mangueira, que raramente falta nos terreiros das aldeias; em seguida são as laranjeiras e tangerineiras. Os cajueiros dão bem nas terras baixas, sobretudo viradas ao nascente, e influenciadas pelo clima marítimo; mas no planalto nunca se desenvolvem tão depressa, nem produzem tanto fruto. Muito da plantação de cajueiros deveu-se à insistência da administração colonial, que procurava aumentar a produção de géneros com boa cotação nos mercados. A papaeira dá-se bem, mas, como é um fruto com pouca tradição, não é cultivada ainda com a abundância que seria para desejar. O coqueiro produz pouco no planalto, mas encontra-se em algumas aldeias. A bananeira dá sobretudo nas encostas e nas baixas, onde há pequenos cursos de água. Alguns também cultivam ananases, mas em muito pequena quantidade.

10.2.3. Espigueiros, silos e celeiros

Os cultivadores das terras altas e baixas do nordeste de Cabo Delgado usam várias construções e métodos de armazenamento para os seus produtos agrícolas. Como outros cultivadores moçambicanos preparam espigueiros, silos e celeiros para receber e guardar a colheita para consumo diário e para trocas e venda, e guardar sementes para as campanhas seguintes.

Os espigueiros são construções simples, tais um tronco sobre estacas no qual se penduram espigas de milho; um estrado de varas entrelaçadas armado sobre estacas no exterior da casa ou dentro dela no local da cozinha, para milho, mandioca, mapira e mexoeira (“*nchuvele*”); mas também na machamba, com uma rudimentar cobertura de plha de duas águas; um gancho para pendurar no estrado da lareira ou num ramo alto de uma árvore do quintal; ou uma simples esteira de caniço sobre o solo para secar milho, mandioca ou outros produtos.

Os silos são recipientes de barro (cântaros, panelas, potes), ou de pele cozida em forma de saco ou cilíndrico; ou sacos, alcofas, cestos de fibras vegetais ou de casca de árvore habilmente cosidas. São recipientes para cereal, amendoim e feijões, Para as sementes usam-se esses mesmos silos e cabaças secas.

Os celeiros são de planta rectangular ou cilíndrica mais trabalhados que a casinha de duas águas dos espigueiros. Para a maioria destas construções é seleccionado material resistente aos insetos, à humidade e a temperaturas elevadas. Usa-se o capim (*“udani”*), folhas da palmeira silvestre (*“malala”*), cascas de verdes de certas árvores (*“mapapatu”*), bambu (*“nkuugulandi”*), paus verdes (*“milandi”*), etc.

A construção é feita pelo homem, mas a administração dos silos e dos celeiros cabe às mulheres, sobretudo aquelas que têm *“nkono wa kwidopa”* (mão pesada) quando tiram uma quantidade ela tem que durar por bastante tempo. Os casais acabados de se constituir utilizam os celeiros dos pais, administrados pela mãe ou avó.

10.2.3.1. Espigueiros

Os espigueiros são construídos perto da povoação, um pouco afastados das casas, na machamba ou num lugar do mato que limpam para esse fim.

As maçarocas são transportadas das machambas para o terreiro da residência onde são colocadas sobre um ripado de bambu que serve de estrado, e depois de secas metidas no estrado do tecto da casa cuja armação serve de celeiro (ver adiante).

Quando as machambas ficam longe da povoação podem deixar o milho ou outros produtos em espigueiros e mesmo celeiros ali construídos e vai-se transportando aos poucos, con-forme as necessidades.

A mandioca pode ser colhida em qualquer época do ano. As raízes são arrancadas da terra com a enxada (“*liyembe*”) e depois são descascadas (“*kuchea*”) e postas a secar sobre uma caniçada, colocada a 1 metro e tal do chão no terreiro da residência ou na própria *machamba*. Esta secagem é necessária e suficiente para que a mandioca possa depois ser cozinhada ou farinada. Quando é destinada à conservação ou à venda, a secagem é mais prolongada, deixando as raízes descascadas estendidas por mais tempo.

O milho que se reserva para semente fica pendurado, formando um cacho de maçarocas em torno de um gancho, perto de uma pequena lareira no quarto de dormir, onde costumam fazer fogo para se aquecerem no tempo frio. Também se vêm esses cachos pendurados em ramos de árvores de difícil acesso aos animais.



Fig.181 e 182

Milho pendurado num varão

[Dias & Dias, 1964, Vol. I, p. 107, Fig. 63, e pg. 35, Fig. 49



Fig.183 e 184

Maçarocas em torno de um gancho pendurado num ramo de árvore
Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. I, pág. 109, Fig. 65. Maçarocas de milho para semente suspensas numa árvore a grande altura.



Fig.185

Espigueiro de milho na machamba
[Dias & Dias, 1964, Vol. I, p. 108, Fig. 64]

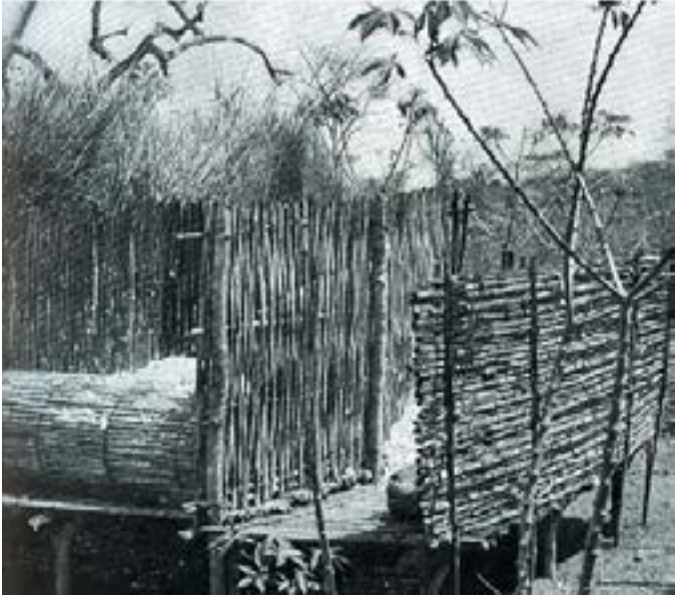


Fig.186

Secadouro de algodão. Jorge e Margot Dias, 1964,Vol. II, pág. 33, Fig.44



Fig.187

Mandioca a secar na machamba em cima de uma esteira. Jorge e Margot Dias, 1964,Vol. II, pág. 41, Fig.72.

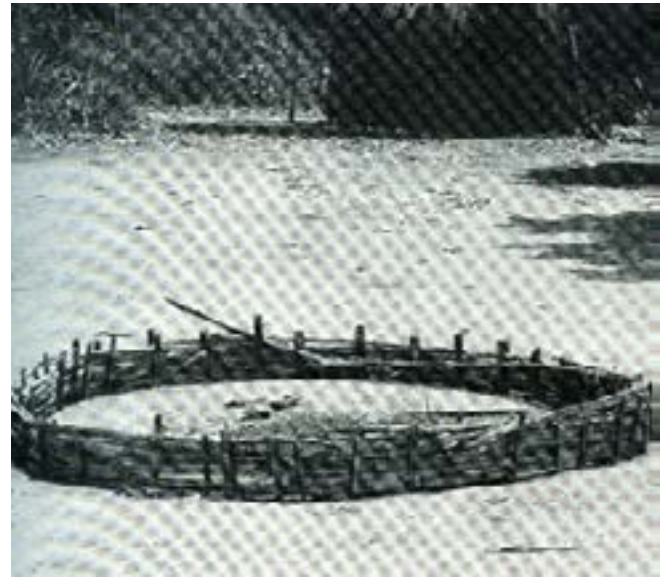


Fig.189

Secadouro para sementes de rícino.
Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. II, pág.
135, Fig.208

10.2.3.2. Silos

Os silos mais comuns na região para guardar amendoim, feijão jugo, e sementes de cereais são grandes cântaros (“vilongo”) de barro, que para o efeito são chamados “chimatilo”. Depois de cheios, recobre-se a boca com barro, ficando assim preservado do contacto com o ar.

407

10.2.3.2.1. SILONGO

O “silongo” ou o “simatylo” são cântaros geralmente grandes, feitos de barro, cuja boca é tapada depois com barro (mas nalguns casos é tapada com uma panela mais pequena). Servem para conservar semente de milho, mapira, abóbora, feijão, etc. Costumam ser guardados no estrado por cima da lareira que faz de celeiro no “ulungu”, o tecto da casa.



Fig.190

Potes “*chilongo chimatilu*”, Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. II, pág. 109, Fig.173.



Fig.191

Potes que servem de silo. Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. II, pág. 131, Fig.225



Fig.192

Pote “*chilongo chimatilu*” fechado com barro. Jorge e Margot Dias, 1964,Vol. II, pág. 108, Fig.



Fig.193

Potes “*chilongo chimatilu*” Jorge e Margot Dias, 1964,Vol. II, pág. 109, Fig.173

10.2.3.2.2. LICHELE

Também são usados recipientes feitos de casca de árvore cozida e que às vezes são barrados, e que se chamam “*lichele*”, servindo para guardar feijão, embora se guarde com frequência o feijão em sacos feitos de casca das árvores “*vanyumbu*” (singular: “*nanyumbu*”). A preferência depende um pouco das regiões, onde os materiais são mais menos fáceis de obter. Também é frequente usar uma espécie de silos pequenos feitos de rolos de capim, segundo a técnica de espiral cosida, que depois recobrem ou não de barro.



Fig.194

Silo de casca de árvore para guardar feijão.
Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. I, Pg. 108, Fig. 71]



Fig.195

Silo de casca de árvore cozida com “linha” de palmeira. Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. II, pág. 131, Fig.226

10.2.3.2.3. RECIPIENTES DE CASCA DE CABAÇA, ABÓBORA E DE FRUTOS SECOS

10.2.3.2.3.1. LIKUNGWA

É uma cabaça resistente aberta em cima e fechada depois de cheia com um carolo de milho (“*shakommwa*”). Serve para conservar semente de feijão, gergelim, mapiira. E pensura-se no estrado do “*ulungu*” na cozinha.

10.2.3.2.3.2. FRUTO DO EMBONDEIRO

Usa-se igualmente frutos secos como o do embondeiro e cabaças para guardar sementes e “remédios”.



Fig.196

Fruto seco do embondeiro para guardar “re-médios”. Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. I, pág. 121, Fig.83.

10.2.3.2.4. ALCOFAS E CESTOS

Os recipientes em forma de cesto são comuns tanto no planalto como nas terras baixas, celeiros feitos na chamada «técnica em espiral cosida» - mais correctamente: «técnica de rolos, cosidos em espiral» -, uma técnica muito difundida em toda a África, mas que nos Macondes só usada para este fim, a não ser no caso especial de técnica de tiras entrançadas e cosidas em espiral, da qual falaremos a seguir.

Dos recipientes de cestaria que servem de silo, mencionemos a “*chikapu*” (alcofa) e o “*chapu*” (saco), que são ambos feitos de bandas entretecidas de estreitos de folha de palmeira. As bandas «entrançadas» ou - mais exactamente - entretecidas ou entrecruzadas são unidas cosendo os bordos com uma linha do mesmo material, mas mais estreita.

Para isso usam agulhas com olho, fabricadas pelos próprios a partir do bambu ou fundidas em metal amarelo ou cobre.

10.2.3.2.4.1. *CHUKAPU*

O “*chikapu*” é uma espécie de alcofa. É provável que tenha uma origem no Médio Oriente ou no Norte de África. Por isso se encontra mais no litoral e nas regiões onde existe influência árabe e suahili.



Fig.197

Alcofa dita “*chikapu*”. Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. II, pág. 149, Fig.254

413

Geralmente estas alcofas são feitas de uma tira comprida que, partindo de um centro ou fundo, dá voltas sobre voltas (uma forma de técnica em espiral), sendo cosido sempre o bordo inferior ao bordo superior da volta antecedente. O “*chikapu*” tem o fundo aproximadamente oval; altura, cerca de 36 cm; comprimento da abertura esticada, mais ou menos 55 cm; tem duas asas - de cordel entrançado de «palma» e enfiado através das bandas, com um nó grosseiro nas pontas que o impede de fugir do lugar. O “*chikapu*” transporta tudo o que houver: milho, ferramenta, objectos de magia, etc.

10.2.3.2.4.2. CHAPU

O “*chapu*”, como o “*chikapu*”, é um saco, feito com folhas e nervuras da palmeira silvestre e com a mesma técnica da construção do “*lichehe*”. Começa pela banda horizontal no fundo, na largura do saco. A banda volta e é cosida à outra pelos fundos e sobe depois, espiralando-se consecutivamente para cima. O saco tem a abertura muito mais estreita do que a base. Desta maneira custa mais enchê-lo, mas, por outro lado, conserva-se mais facilmente em pé. No caso de “*chapu*”, as bandas são muito mais largas do que no “*chikapu*” (7,5 cm). A última volta do “*chapu*” é, depois de o saco estar cheio, dobrada e cosida em cima para ele não perder nada do seu conteúdo. Tem uma altura de 89 cm, e uma largura na base de 45 cm, e na abertura de 35 cm.



Fig.198

“*Chapu*” (saco) cosido usando a técnica de bandas entretécidas em espiral cosida. Funciona como silo.

O “*chapu*” serve para transportarem cereais ao mercado para os vender, ou às lojas para os trocar. No regresso, se por acaso estiver vazio, pode-se facilmente enrolar e meter debaixo do braço. Vêem-se mais o “*chapu*” e o “*chikapu*” nas mãos dos homens que nas das mulheres. Quando cheio conserva-se no estrado do “*ulungu*” sobre a latreira.

10.2.3.2.4.3. IPITA



Fig.199

415

Saco “*ipita*” de casca da árvore “*nakoto*”. Jorge e Margot Dias, 1964, Vol. II, pág. 97, Fig.157

10.2.3.2.5. LICHEHE

O silo dito “lichehe” é assim chamado no singular no planalto, e o mesmo tipo é designado ulungu no litoral, OS macondes formam um rolo de feixes de caules de capim da qualidade ndele (*Hyparrhenia* sp.), que - partindo do centro - possa ser espiralado à maneira do caracol, e constroem a forma do cesto encostando voltas sobre voltas até à largura e altura desejadas, fixando ao mesmo tempo cada volta à anterior com um outro elemento a fazer de linha (“*ntchihu*” ou “*lyabala*”), ao jeito de coser. Para dar mais estabilidade ao cesto bastante grande (diâmetro mais largo entre 80 cm e 100 cm; altura entre 110 cm; medidas calculadas nos exemplos que se mostram), introduzem uma espécie de armação de varas verticais, flexíveis, de bambu rachado, de ráquis de folhas de palmeira, etc. Por vezes metem-se também dentro três aros horizontais, de diâmetros diferentes, semelhante aos aros do cesto “*chelo*”, para dar estabilidade à forma. As varas verticais seguram os «pontos», que estão bastante distanciados uns dos outros (cerca de 10 cm), nos seus lugares. Os pontos, que por fora aparecem quase verticais, por dentro são em diagonal. Cada ponto envolve o rolo de capim, furando de dentro para fora o rolo anterior, à direita de cada vara vertical. Depois sobe, e passa por cima do rolo, à esquerda da vara, para o interior, seguindo daí para a direita para o ponto seguinte, distante 10 cm, e assim consecutivamente.

A abertura no topo é apertada, mas suficiente larga para permitir tirar o grão com qualquer cesto pequeno ou cabaça, que às vezes também fazem de tampa.

Estes silos são geralmente colocados no pátio, debaixo do beiral, bastante saliente, do telhado das palhotas, mas também na casa da lareira; por vezes está



Fig.200

[Dias & Dias, 1964, Pg. 144, Fig. 252]

417

montado em cima de um estrado de estacas, por causa dos ratos e da humidade. Nestes silos guarda-se principalmente milho ou mapira, amendoim em casca misturado com feijão.



Fig.201

A figura mostra-nos outro tipo de “lichehe” de rolos de capim, [Dias & Dias, 1964, Pg. 144, Fig. 253]

10.2.3.3. Celeiros

Antigamente, no tempo em que as aldeias eram cercadas de paliçadas, parece que os celeiros eram construídos no meio do terreiro, por uma questão de protecção contra investidas dos inimigos.

Em tempo de paz os produtos da colheita ficam guardados num celeiro construído junto machamba e só se leva para a residência o que podem transportar. Depois, conforme as necessidades, vai buscar-se mais um carregamento. Os alimentos ficam no celeiro do mato inteiramente seguros, ninguém se atreve a tocar-lhes.

Na casa de dormir ou da lareira, como o telhado a quatro águas é alto, faz-se no espaço sob a cobertura um excelente celeiro que toma a forma de um paralelepípedo fechado. Por sua vez, o fumo que passa através dos bambus preserva o milho de certos insectos.

10.2.3.3.1. ULUNGU

A palavra “*ulungu*” significa o interior tecto da casa (da cozinha ou de dormir). A construção de um estrado que isola o cone da cobertura transforma-o num celeiro como escrevemos. A construção deste ripado é idêntica aos dos espigueiros, Sobre ele se deposita milho com as respectivas folhas, mandioca seca, etc. Normalmente existe sempre uma lareira por debaixo deste celeiro para garantir a conservação destes produtos.

10.2.3.3.2. CHIDIMBI

Os celeiros (“*chidimbi vidimbi*”) são construções com uma base rectangular (mas há-os redondos), construídos sobre estacas com 70 cm de altura. As paredes são de cana, paus e ou bambu com intervalos entre si para deixar circular o ar, e são cobertos de capim a duas águas. Serve para guardar mapita, feijão em rama e às vezes mandioca seca. Quando duas mulheres do mesmo homem se dão bem, podem construir os “*vidimbi*” de costas um para o outro.



Fig.202

[Dias & Dias, 1964, Pg. 31, Fig. 38]]

Quando a mapira é colhida em pequenas quantidades, seca-se, bate-se com um pau para tirar a semente da espiga e vende-se no mercado, guardando para gasto um cesto ou dois. Nas regiões onde ela produz em maior quantidade faz-se uma espécie de celeiro para a conservar durante meses, tirando dali o que precisam para comer e tendo ou malhando o cereal nessa altura.



Fig.203

Outro “*chidimbi*”, vendo-se à direita um estrado para secar cereais e mandioca [Dias & Dias, 1964, Vol. I, Pg. 109]



Fig.204

[Celeiro para mandioca (!). [Dias & Dias, 1964, Pg. 136, Fig. 209]

Referências

Miguel Eduardo Limodo.

Adamo, Y. (1983, p.49, e 1993, p. 10)

Dias. J. e M (1964)

Rita-Ferreira, A. (1974, p.257-264)

.

